

APOR PÉTER EGY ERDÉLYI NEMES CSALÁD EBÉDJÉRŐL

Apor Péter (1676–1752) erdélyi író és politikus a jezsuitáknál tanult, majd a szintén jezsuiták által fenntartott nagyszombati egyetemen szerzett bölcsészdoktori, majd jogi diplomát 1696-ban. 1699-től Küküllő főispánjaként működött. A Rákóczi-szabadságharc alatt mindkét fél börtönét megjárta, ám 1708-tól, mint közismert labancnak, ismét magas, főkirálybírói álláshoz sikerült jutnia. 1713-ban bárói rangot is kapott a császártól. Noha jómódban élt, tizenkét gyereke született, és sorra kapta a kitüntetések, nem volt boldog ember. Mély depresszióban, elváltan s vakon fejezte be életét.

Fő műve, a *Metamorphosis Transylvaniae* (Erdély átváltozása) 1736-ban jelent meg először, és azóta is az erdélyi művelődéstörténet egyik legfontosabb forrása. Noha az írás már a 18. század harmincas éveiben született, elsősorban Apor ifjúságának idejéről, a 17. század utolsó évtizedeinek szokásairól, életmódjáról ad izgalmas részletekben gazdag képet. Az itt kiválasztott szövegrészlet az 1680-as évekbeli erdélyi nemesi étkezési szokásokat mutatja be. Természetesen a szegények étkezési szokásai, ha egyáltalán beszélhetünk ilyenekről, mindettől gyökeresen eltértek. Több korabeli beszámolóból tudjuk, hogy a 17. század végén Erdélyben az éhhalál a köznép soraiban rendszeres volt, hogy húst a jobbágyok csak igen ritkán ettek, nyaranta gombán, gyümölcsön, télen pedig pálinkán, puliszkán vagy fagyott krumplin éltek. Az alább olvasható szöveg tehát ennek tudatában olvasandó.

Harmadik cikkely.¹ Az vendégségről és ebédről és vacsoráról

Az titulusról lépünk által az vendégségekre és ebédekre s vacsorákra. Legelsőbbben is reggeli: kávé, herbathé, csokolátának híre sem vala. Ha valakinek azt mondotad volna: kell-e kávé, talán azt értette volna, hogy állj el mellőle. Ha: kell-e thé, talán azt tudta volna, hogy tezed.² Ha csokolátával kínáltál volna valakit, talán azt tudta volna, ha tudta volna, hol volna Kacsulátafalva Fogarasföldin, hogy az kucsulási patákból kínálad. Ha valakit kínáltál volna rosólissal,³ talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálad, avagy rozból is sült kenyérrrel kínálad. Híre sem vala ezeknek az régi időkben, hanem Brasóban főzték az fahéjvizet, azonkívül az reggeli italt hívták aquavitának,⁴ vagy tiszta égettibort⁵ ittanak, honnan is az úrasszonyok apró pincetokokban,⁶ úgy az nemes- és főasszonyok is úgy kínálták, s kivált az idegen embert.

¹ APOR Péter, *Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása* (1736), Bp., Szépirodalmi, 1997, 14–17.

² Tudniillik tegezed.

³ A ros solis azt jelenti: napharmat. A rozsólis erdélyi pálinkanévé.

⁴ Ákovita – pálinka (Aqua vitae).

⁵ Égettbor: pálinka. (A német Branntwein tükörfordítása.)

⁶ Üvegekben, palackokban.



Dohányzó és kávézó férfiak (francia rézmetszet, 17. sz. első fele)

Vagy penig égettibort töltvén tálban, azt megmézelték, egy vagy két fügét vagy egynéhány szem malosaszőlőt⁷ tettek köziben, meggyújtották az égettibort, s úgy keverték az tálban kalánnal, azután megoltván az tüzet, azt itták, az fügét utána ették. A férfiak reggeli ital gyanánt jó finom, édes-csípős ürmösbort is ittanak, s egészségesnek tartották, mert nem vala olyan paszomántos gyomrok, mint az mostaniaknak.

Régi magyar étkek ezek valának: tormával disznóláb, káposzta tehénhússal, lúdhússal, szalonnával, vagy télben új disznóhússal, tehénhús polyékával, kukrejt⁸tel, árpakásával, de abban soha azelőtt citromlevet nem töltöttek. Tehénhús rizskásával, murokkal vagy petrezselyemmel, röstölt⁹ lével, nyárban új hüvelykes borsóval. Lúd töröttlével,¹⁰ tyúk süelve fokhagymával, ecettel, szalonnával. Borsó, vagy héjalva, s arra felül szalonnát perzseltének, s úgy töltötték az tálban, vagy hajatlan hígan, abban darab szalonnát vagy disznóhúst tettek. Berbécs-hús spékkel vagy tárkonnyal, vagy ecettel, vereshagymával (ennél kedvesebb étke nem volt az öreg Teleki Mihálynak, sem Apor Istvánnak). Tehén vagy disznóhús kaszálével: ennél s az káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étiket nem

⁷ Mazsolát.

⁸ Polyéka: polenta, árpakása. Kukrejt: Kuhbreit, tejberizsszerűség.

⁹ Pírtott.

¹⁰ Pépesített húsleves, afféle vadas mártás.

tartának az régi időben, nyúlhúst fekete lével, csukát tormával vagy szürke lével etc. Vajat nem tettek semmi étékben, hanem az kása közepiben, mikor feladták asztalhoz, mikor kalácsot, lepént, bélest sütöttek, abba tettek vajat, vagy penig pánkót,¹¹ noha inkább ették akkor az új olvasztott hájban forralt pánkót, mint az vajban sültet. A kapornya¹² volt minden étéknek jó ízt adó szerszáma.

A kerek asztalnak híre sem vala, hanem négyszegletű asztal vala az embereknek az eleinél. Olyan volt, hogy mind alól, mind feljül kihúzhatták, amint az vendég jött. Ha annyi vendég volt, hogy annál el nem fért, toldást tettek az asztalhoz. Az asztal az fal mellett állott, belől az fal mellett bélett padok voltak, kül penig karosszékek. Nem francia módon, mint most, hanem tíz órakor ettenek ebédet, hat órakor vacsorát.¹³

Mikor közelített az tíz óra, az pohárnok az asztalt megterítette, az főhelyre egy vagy két tányért tett, az asztalkeszkenyővel betakarván az egész cipót, oda egy vagy két ezüstkalánt tevén, azután asztalkeszkenyővel annyi cipót tett oda tányérra, amennyit gondolt, hogy elég lészen az asztalhoz ülőknek, és azt az pohárszéken tartotta mindaddig, amíg asztalhoz leültek. Azután kinek-kinek beadta az tányért és cipót keszkenyővel. De kést senkinek nem adtának, hanem az igen nagyjanál¹⁴ az embereknek az inasánál volt az maga kése, úgy adta be az urának. De ezenkívül is, akár mely nagy ember volt, az öviben hátul az hüvelyiben volt a kése, mikor asztalhoz ült, elévette az hüvelyit, kivette az kést, és ett vele, azután hogy ett vele, megint az hüvelyibe betette, az háta megé az öviben szúrta. Mindazáltal ebéd előtt vagy vacsora előtt az inas elkérte az kést, megtisztította, az úrnak úgy adta oda, s úgy tette az hüvelyiben.

Az óntányér igen ritka volt, mindinkább fatányérról ettenek. Emlékezem reá, hogy mikor az óntányér ugyancsak jó formában bejőve, amaz nagy szent ember és nagy úr, Haller János kicsin fatányérokat csináltatott, s az óntányérnak az közepiben tette, s úgy fatányérról ett. Mikor az tíz óra eljött, az étiket befedve az asztalra elhozták, és befedve lerakták. Óntáliból ettenek még az nagy uraknál is, mert az egy fejedelmen kívül senkinek ezüsttáliból szabad nem vólt enni.

Rendszerint mikor elhozták az étet, azután az palotára elébb az férfiak kimentenek, azután az asszonyok; az leányok az asszonyok előtt jöttének, azok közül penig aki legkisebb volt, az jött legelől; azok előtt egy öreg rend szolga, mint egy hopmester lassan jött előttök. Mikor osztán rendet állottanak, az pohárnok eléállott az mosdóvízzel és kendővel; az nagyjánál az embereknek ezüst mosdókorsó volt s ezüstmedence, az alávalóknál vagy réz vagy ón, de medence nem volt. És legelsőbben is az leányokat és asszonyokat megmosdatták, azután a pohárnok az korsóval és kendővel az palota közepin megállt, avval együtt az is, aki az medencét tartotta, az gazda rendre kínálni kezdette az vendégeket ilyen szóval: mosdjék, uram, kegyelmetek. Akkor nem vala ez a mostani fertelmes praecedentia-kívánás,¹⁵ azért is akit meg-kénált az

¹¹ Fánk.

¹² Kapor; ma is a fő erdélyi fűszer, még a túró s sütibe, az ordásba is belerakják.

¹³ Akkoriban az emberek kétszer ettek, a háromszori étkezés a 18-19. század fejleménye.

¹⁴ Talán: a többség esetében.

¹⁵ Előzékenykedés, udvariaskodás.

gazda, hogy mosdjék, az meg másokat kezdett kénálni, hogy mosdjék, uram, kegyelmetek; sokszor addig kénálkodtak, hogy: bizony nem mosdom, uram, kegyelmed előtt, s addig volt az kénálkodás sokszor és az feljül-ülés felett az kénálkodás, hogy az étek is elhült. Mikor már megmosdottak volna, az pap eléállott, és az asztalt megáldotta; azt elvégezvén, az asztalnok a csatlóssal eléállott, annak kendő lévén az nyakában és az étkeket felfedte.

