



Peres Zsuzsanna¹

Étkezési és alkoholfogyasztási szokások a Magyar Királyságban a középkorban és a kora újkorban

Az ünnepi kötetekben megjelenő tanulmányok a tudományos írásmű sajátos fajtájához tartoznak. Sajátosak a tekintetben, hogy tudományosnak illik lenniük, ám érdekesnek, ugyanakkor a téma apropóját valamely, az ünnepelthez vagy kutatási területéhez kötődő mozzanathoz, eredménynek kell adnia, hiszen a rövid írás nem más, mint megérdemelt tisztelgés egy tudományos életmű nagysága előtt. E tanulmány szerzője abban a szerencsés helyzetben van, hogy azon túl, hogy egy tanszéken dolgozik az ünnepelttel, még a legutóbbi, az 50 éves oktatói pályafutást „megéneklő” kötet egyik szerzője és szerkesztője is lehetett. Mivel ennek a kötetnek az átadó ünnepségén az ünnepelt egy igen értékes üveg tokaji aszú tulajdonosává vált, kézenfekvő volt az ötlet, hogy eme újabb rövid tanulmány rendhagyó módon ehhez a tényhez kötődjön, és az étel- és italfogyasztási szokásokról emlékezzen meg – természetesen a szerző kutatási területén belül, a kora újkori magyar főnemességgel összefüggésben –, illetve rövid bepillantást nyújtson a magyar kulinária történetébe. Szerzőben él a remény, hogy ennek az újabb kötetnek az átadásakor is történik valami oly emlékeztető dolog, amely majd a következő ünnepi kötetekhez is apropót szolgáltat! Isten éltesen még nagyon sokáig professzor úr!

Amikor a magyar gasztronómia történetéről és azon belül a magyarországi italozás történetéről kívánunk olvasni, hamar rá kell jönnünk, hogy összehasonlítva a külföldi szakirodalommal, meglehetősen forrásszegény területen keresgélünk.² Az ételtörténész mint külön szakma ma Magyarországon, például az Egyesült

¹ Egyetemi docens, Nemzeti Közszerződési Egyetem Államtudományi és Nemzetközi Tanulmányok Kar Állam- és Jogtörténeti Tanszék. Kapcsolat: peres.zsuzsanna@uni-nke.hu.

² Az első magyar, a kora újkori főúri étkezési szokásokat átfogóan bemutató mű Benda Borbála tollából származik. Könyvében a kutató maga is feltárja a magyar kulinária történetének kutatása során őt ért nehézségeket, mint az átfogó szakirodalmi elemzések hiánya, az eredeti források szűkössége vagy töredezetten fennmaradt volta. A művének megírása során így kénytelen volt külföldi szakirodalomra és magyar, résztémákat feldolgozó történeti, néprajzi szakirodalomra támaszkodni, a primer források mellett. Benda Borbála: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Szombathely, Archivum Comitatus Castriferrei, 2014. 11–31. Újabb feldolgozás



Királyságtól eltérően, nem létezik,³ és ennek valószínűleg az oka többek között, hogy híján állunk a konzisztens forrásoknak, és egy átfogó, a Magyar Királyság teljes történetére vonatkozó gasztronómiai kimutatást, beleértve az evés és az ivás történetét, ha lehet egyáltalán, viszonylag hosszú idő alatt, sok, aprólékos forrás-munka átnézése árán lehetne írni. De valószínűsíthető, hogy inkább nem lehet.

Európai viszonylatban Magyarországon az első szakácskönyvek is viszonylag későn, mintegy két évszázaddal az itáliai, francia vagy angol szakácskönyvek után jelentek meg, és csak kevés maradt fenn közülük.⁴

Igy, köszönhetően az eddigi kutatásoknak és a kora újkori forrásoknak, ismerünk részleteket a Mohács utáni Magyarország étkezési és fogyasztási kultúrájáról, ám a középkori Magyarország étkezési szokásait illetően vajmi keveset tudunk. Csukovits Enikő a Magyarországról és a magyarokról szóló könyvében utal olyan forrásokra, Zsigmond király utazásai kapcsán, amelyek tanúsítják, hogy a magyar király a fűszeres húsos ragukat kedvelte.⁵ Ebből következtethetünk arra, hogy Magyarország feltehetőleg az étkezési szokásait illetően az északi, frank és germán népekhez hasonlóan inkább húsfogyasztó társadalom volt,⁶

a korszak gasztronómiájának történetéből Duchonová Diána és Lengyel Tünde tollából jelent meg német nyelven. Lásd Diana Duchonová – Tünde Lengyelová: *Die frühneuzeitliche Adelsküche im Königreich Ungarn: Küchenorganisation, Speisen und Getränke*. Stuttgart, Ibidem, 2019.

³ Az Egyesült Királyságban a gasztronómiai tárgyú műsorok immár a nem szakértő néző számára is bemutatják az ország kulináris múltját. Étel-történetészek mesélnek kutatásaikról, sőt az egyes fennmaradt szakácskönyvek alapján szakácsok korhű módon el is készítik a fennmaradt recepteket. Csak egyet említve ezek közül, talán alig akad olyan nő az Egyesült Királyságban, aki ne találkozott volna Isabella Beeton nevével, akinek a viktoriánus Anglia egyik leg többet forgatott recepteskönyvét köszönhetjük *Mrs. Beeton's Book of Household Management* címmel (London, S.O. Beeton Publishing, 1861).

⁴ Az első teljes szakácskönyv, leszámítva egy német kódexben a 15. század tájáról fennmaradt néhány magyar és cseh étel leírását, a 16. századból maradt fenn kéziratban, *Szakács tudomány, melynek írója az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmesterének vallja magát* címmel. Megismerhetősége annak a Radvánszky Bélának köszönhető, aki a magyar kora újkor mindennapjainak legátfogóbb elemzését és forrásgyűjteményét közzétette a 19. század folyamán *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században* címmel (I–III, Budapest, Hornyánszky Viktor, 1879–1896). Ennél a szakácskönyvnél talán ismertebb Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. A szakácskönyvekről lásd bővebben Benda (2014): i. m. 20–23.

⁵ Jean Juvénal des Ursinsnak, a 14. és 15. század fordulóján élt francia egyházasfinak és történésznek a VI. Károly francia királyról szóló művét idézve: „S csináltatott igen nagy pompázatosságot országa módszerei és szokásai szerint; ételt, mely sűrű raguból és erősen fűszerezett léből állt» – írta, azt is megemlítve, hogy a fűszerek erőssége miatt kevesen tudtak enni a lakomán.” Galeotto Marzio is megemlékezett arról, hogy a magyarok minden húsetelt rendszerint mártással kínáltak. Csukovits Enikő: *Magyarországról és a magyarokról. Nyugat-Európa magyar-képe a középkorban*. Budapest, MTA BTK TTI, 2015. 84. illetve 343. jegyzet.

⁶ Az északi és déli népek étkezésének eltéréseiről és a frank, germán és kelta népek, összefoglaló néven, a római népektől elkülönítve, a „barbárok” húsfogyasztásáról lásd Montanari (1996): i. m. 15–26.



amelynek tagjai csak a katolikus vallás által kötelezően előírt böjt időszak alatt tartózkodtak a húsfogyasztástól.⁷ A böjtöt nemcsak a kereszténység hajnalán, de még a kora újkorban is komolyan vették a katolikus vallást követő magyarok, erre igazolást nyújt Esterházy Miklós és Nyáry Krisztina levelezése is, amelyben a férj a várandós feleségének a böjti szokások megszegését javasolja, várandósságára és egészségi állapotára tekintettel.⁸

Ugyancsak Csukovits Enikő közöl olyan forrásokat, amelyek – amellet, hogy a magyar népről többnyire rendkívül lesújtó véleményt fogalmaznak meg – megemlékeznek a magyarok országának gazdag természeti adottságairól, amelyek

⁷ A böjt a kereszténység felvételével egyidejűleg vált kötelezővé Magyarországon. Szent István I. törvényének 10. és 11. articulusai rendelkeznek a böjt megszegőinek büntetéséről. Lásd Lederer Emma (szerk.): *Szöveggyűjtemény Magyarország történetének tanulmányozásához. I. rész 1000-tól 1526-ig*. Budapest, Tankönyvkiadó, 1964. 18. A törvény négy, mindenki előtt ismeretes böjti időszakot említ, amely az ádventi, a negyven napos nagyböjt, a szerdán, pénteken és szombaton tartandó kántornapi böjt és a nagyobb ünnepek előtti vigiliaböjt lehetett. Szent László a magyarok szokásos böjti kötelezettségeit az országba érkező olaszokra és vallonokra, azaz a „latinokra” is kiterjesztette úgynevezett I. dekrétuma (1092-ben a szabolcsi zsinaton elfogadott, valójában III. dekrétuma) 31. articulusában. Lásd Lederer (1964): i. m. 42. Azt tudjuk, hogy a böjt nem kenyéren és vizen való böjtölést jelentett, hanem azt, hogy a húsfogyasztás mellőzésével, halat és növényi eredetű táplálékot lehetett visszafogott mennyiségben fogyasztani. Évente nagyjából 140–160 közé esett a böjti napok száma és régiókhöz mérten voltak eltérések az elfogyasztott ételeket illetően, ahol nem volt elérhető a növényi olaj, ott megengedték a vaj használatát. Lásd Montanari (1996): i. m. 35–38, 95–101, 137, 139. A kora újkor fogyasztási szokásai kapcsán lásd továbbá Jean-Louis Flandrin: *Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie*. In Philippe Ariès – Georges Duby (szerk.): *Geschichte des privaten Lebens. Von der Renaissance zur Aufklärung*. Augsburg, Bechtermünz, 1999. 269–311. A böjt alatt fogyasztott halak elkészítésének módjáról lásd Benda Borbála: *Halfogyasztás a főúri udvarokban a Királyi Magyarország és Erdély területén a 16. és 17. században*. In *Acta tanulmányok II/2*. Székesfehérvár, Kodolányi János Főiskola, 2007. 89–120. A böjti ételek kapcsán érdekes megjegyezni, hogy például Venezuelában pápai engedéllyel a 16. századtól kezdve a böjt ideje alatt engedélyezett a vízidisznó (kapibara) fogyasztása; az egyház a Vatikántól eszközölt engedélyt erre, mondván, hogy a vízidisznó az uszóhártyái és húsának íze alapján a halhoz hasonlatos. Elisabeth Gackstetter Nichols – Kimberly J. Morse: *Venezuela*. Santa Barbara, ABC CLIO, 2010. 302.

⁸ „Édes fiam, a te terhed megszólalván avagy csak megjelentvén magát, kötelezett arra hogy róla is gondolkodjál. Azért a te böjtödnek már vége vagyon. Ne fáraszd tovább magadot. Hanem a kis atyafi, a kis emberkére nézvé is, a kis konyhán szükséges hogy húst főztesszen magának. Erről a Pater Hajnallal is beszéllettünk; egyebet ne cselekedjél édes fiam benne. Isten azonkívül is jó néven veszi a jó igyekezetet. Ugyan csak a magad csináltatta kis konyhán is főzhetnek magadért mindennap valahány tál étket húsból. Ezt pedig engedelmesség alatt is akarom édes fiam hogy megcselekedjed, mert az anyaszentegyház nem mostoha anya, hanem édes anya, és az ő fiait s leányit semmi olyan dologra nem készeríti, a kiből általma következhetnék egészségének.” Esterházy Miklós Nyáry Krisztinához kelt levele 1625. február 19-én. Merényi Lajos: *Esterházy Miklós levelei Nyáry Krisztinához. I–II. Történelmi Tár*. Budapest, Magyar Történelmi Társulat, I./1900. 16–61, 264–321, jelen esetben 23–24.



miatt az országot az éhínség is elkerüli.⁹ Természetesen ez így ebben a formában nem volt teljesen igaz, hiszen a magyar történelemnek is voltak olyan korszakai, kiváltképpen a tatárjárást vagy az Európát a 14. század közepén letaroló pestisjárványt követően, illetve az oszmánok ellen folytatott 150 éves küzdelem vagy járványok időszakai, amikor az országot időlegesen, akár több éven keresztül is súlyos éhínség sújtotta.¹⁰ A kiváló természeti adottságokra vonatkozó megállapítások és a gazdagság viszont igazak, alátámasztja ezeket az is, hogy az oszmán hódítást megelőzően az európai országokba érkező, jó minőségű marha és egyéb lábasjószág többek között Magyarországról is származott.¹¹ Az oszmán hódítást követően azonban az export visszaesett, és ez kihatással volt az európai húsfogyasztás csökkenésére is.¹²

Ami a kora újkori magyarok étkezési szokásait illeti, itt is igazolódni látszik az európai trend a státusznak megfelelően különböző étkezési és fogyasztási szokásokról, ami egyrészt az eltérő kenyérminőségben és a húsfejadag mennyiségben is megmutatkozik.¹³ Abban viszont eltér az ország az európai trendtől, hogy Magyarországon akkor sem csökkent a húsfogyasztás, amikor Európában igen.¹⁴ A főúri asztalokra rendszeresen kerültek húsból készült ételek, marha, bárány és szárnyas egyaránt. A fogyasztás mértékét megbecsülendő álljon itt a Thurzó Borbála Draskovich Jánossal 1612-ben tartott, 2621 vendéget (szolgáikkal együtt) és 4324 lovat számláló lakodalmanak beszerzési listája: 23 szarvasmarha, 30 bölény, 81 disznó a szaporulataival, 860 köből zab, 75 szekér széna, 234 köből liszt, 650 akó bor, 20 akó ecet és 295 akó sör.¹⁵ A kilenc évvel korábban, Thurzó Zsuzsanna Perényi Istvánnal kötött házassága kapcsán a lakodalomkor felhasznált fűszerekről is készült feljegyzés: egy mázsa borsot, 50 font gyömbért, 25 font szekfűt [sic!], azaz szegfűszeget, 4 font szerecsendió-virágot, 4 font sáfrányt, 1000 citromot, 500 narancsot, illetve egy mázsa és 53 font nádmézet használtak

⁹ Követek és átutazók jelentései Magyarországról. Csukovits (2015): i. m. 92–104.

¹⁰ A tatárjárást követő éhínségről beszámoló, olykor kissé túlzó külföldi forrásokat közli Csukovits (2015): i. m. 106–107.

¹¹ Massimo Montanari: Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete. In Jacques Le Goff (szerk.): *Európa születése*. Budapest, Atlantisz, 1996. 126.

¹² A húsfogyasztás a 14–15. századi, egy főre jutó évi 100 kg-ról, a 18–19. századra már évi 14 kg-ra esett vissza. Montanari (1996.): i. m. 126; Fernand Braudel: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV–XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái*. Budapest, Gondolat, 1985. 196–197.

¹³ Montanari (1996): i. m. 100–111.

¹⁴ Montanari (1996): i. m. 128, illetve Braudel (1985): i. m. 198–202. A kora újkori magyar húsfogyasztás kapcsán lásd Benda Borbála: Fogyasztási szokások és változásai a 17. századi főúri udvarokban. *Korall*, (2002), 10. 114–136.

¹⁵ Radvánszky (1896): i. m. 355–356.



fel az ételek ízesítésére.¹⁶ Ebből is látható, hogy a magyar főurak nem maradtak el pompában, fűszerhasználatban és lakomákban az európai ízléstől.

Az italfogyasztást illetően is rendelkezünk adatokkal, és ha a Braudel szerinti felosztást vesszük alapul, Magyarország inkább a szőlő- és bortermelő országok körébe tartozott mindig is, mintsem a sörfogyasztókéba.¹⁷ A szőlőtermesztéssel és borelőállítással összefüggésben már Szent István korától kezdődően vannak forrásaink, csakúgy, mint a borkereskedelemmel kapcsolatban.¹⁸ A bor adózási szempontból is különös jelentőségű volt, a bordézsmá, a csöböradó és a hegyvám fontos jövedelemforrásnak bizonyult a világi és az egyházi hatalom számára is, ráadásul a bor- és szeszfőzés monopóliuma, illetve a kocsmáltatás joga a földesúri haszonvételek közül az egyik legfontosabb bevételi forrás volt.¹⁹ A szőlő művelése

¹⁶ Radvánszky (1896): i. m. 355–356. A Thurzó lányok lakodalmáról bővebben lásd Bócai Dalma: „...mikor sok kérői voltak leányának” Menyasszonyok és hozományok a Thurzó családban. *Mindennapoktörténet.hvgblog.hu*, 2021. május 6.

¹⁷ Braudel (1985): i. m. 236.

¹⁸ A jobbágyság 13. század végi megjelenése előtt a szőlő megművelésével a vinitorok foglalkoztak. Ilyen vinitoroknak a szőlőtermő területekkel együtt való örökítéséről maradtak fenn források már a korai Árpád-korból is, amelyek tanúsággal szolgálnak arra, hogy a bor az államalapításkor is ismert nedű volt a magyarok számára. Lásd Gábor Béli: Wine-growers and vineyard tenants in Hungary in the Middle Ages. *Acta Universitatis Sapientiae. Legal Studies*, 1. (2013), 2. 23–38. A középkori Magyarországon előállított és külföldön értékesített, magas cukortartalmú szerémségi bor nemzetközi hírnek örvendett, amelyből Lengyelországba, a német lovagrend területeire és Cseh- és Morvaországba is szállítottak nagy mennyiségben. Lásd Pószán László: Bortermelés és borkereskedelem a középkori Magyarországon. In Pószán László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): „*Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.*” *Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Debrecen, MTA–DE, 2018. 8–16. A somlói szőlészetekről és borokról is vannak már államalapításig visszanyúló emlékeink. Lásd Kiss Bernadett: A somlói szőlészet és borászat jelenlétének korai emlékei. In Mezey Barna (szerk.): *Bor és jogtörténet. Jogtörténeti Értekezések 39*. Budapest, Gondolat, 2011. 44–97.

¹⁹ Mezey Barna: Bor és törvényhozás a magyar jogtörténetében. (Különös tekintettel a borkereskedelem szabályozására). In Mezey Barna (szerk.): *Bor és jogtörténet. Jogtörténeti Értekezések 39*. Budapest, Gondolat, 2011. 98–115. A borkimérésről udvari rendtartásokból tudhatunk meg részletes információkat. Lásd Diana Duchonová: Hofeide, Instruktionen und Hofordnungen. In Gábor Béli – Diana Duchonová – Anna Fundárková – István Kajtár – Zsuzsanna Peres (szerk.): *Institutions of legal history with special regard to legal culture and history*. Bratislava – Pécs, Publikon, 2011. 361–376; Viskolcz Noémi: Az Esterházy hercegi család és a borok. In Pószán László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): „*Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.*” *Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Debrecen, MTA–DE, 2018. 64–75. A kolozsvári borgazdáról és borkimérésről ír munkájában, megemlítve, hogy az 1870-es filoxéra járvány előtt Kolozsvár környéke gazdag bortermő vidék volt, és a kolozsvári polgárok a saját borukat mérték a kocsmában a csaplár mint a borkimérésért felelős hites tisztviselő közreműködésével. Kolozsváron rendtartások sora foglalkozott a borkiméréssel, a máshonnan származó bor behozatalának tilalmával (ez alól csak a fejedelem látogatása és országgyűlés idején van kivétel, amikor a borfogyasztás mértéke megnő), a borfogyasztók magaviseletével, a kocsmá nyitvatartásával és a kocsmában üzött kocka- és kártyajáték



nemcsak jog, hanem kötelesség is volt, amelyet a jobbágyok végeztek, ezért a nem művelt szőlőterületet a földesúrnak joga volt jobbágyától visszavenni és másnak átadni művelésre.²⁰

Természetesen nemcsak a bort ismerték a magyarok, a sör és a pálinka fogyasztása is elterjedt itthon, igaz kezdetben nem olyan mértékben, mint a borfogyasztás.²¹ A magyar borok – különösen a tokaji – a kora újkorban nemcsak hazai, de európai viszonylatban is ismertnek és híresnek számítottak, így a jó minőségű borok miatt a sör nem tudta a borfogyasztást visszaszorítani.²² A magyar szőlőt

tilalmával (a nem dolgozó szerencsésjátékosok igen gyakran a nyilvános megszegényítésre szolgáló kalitkában végeztek). Kovács Kiss Gyöngy: A játékos város. In Kovács Kiss Gyöngy: *Rendtartás és kultúra*. Marosvásárhely, Mentor, 2001. 13–24.

²⁰ „Statuitur, hogyha valamely nemes ember, avagy paraszt ember uraknak és nemeseznek szőlő-hegyeken, szőlője levén, három esztendeig pusztán hagyja és meg nem metszi, az földesúrra száll, minden fizetés nélkül és annak adhatja, az kinek akarja; ha valamely árvák peniglen, avagy azoknak tutori azféle atyjoktól és anyjoktól maradt szőlőt nem művelhetnének, az földes úr azon szőlőt kezihéz vehesse és az árvának fölemberkedéseig bírhatja, de úgy, hogy az árvának is az szőlőnek jövedelmiből segítségével legyen. Az szőlő becsülésnek napja, módja és rendi az szerént legyen, hogy az mely nemes ember, kit ki akarna becsültetni, az szőlő megmetszéseig és első megkapalásáig becsültesse ki, az az circa festum purificationis Mariae tiltsa el és persequálja is, az böcsülésnek peniglen előtte, azon falu birájánál avagy szolgabirónál 15 napnak előtte eltiltsa az szőlőtői és úgy böcsültesse ki.” *Hontmegyei statutum*. 1610. június 23. Kolosvári Sándor – Óvári Kelemen (szerk.): *Corpus Statutorum. Statuta et articuli municipiorum Hungariae Cis-Danubianorum*. IV. kötet. 1. rész. Budapest, MTA, 1896. 121.

²¹ A sör már a korai Árpád-korban, a pálinka (*aqua ardens, aqua vitae*) az Anjouk óta ismert volt már Magyarországon, a források tanúsága szerint. Lásd bővebben Marton Szabolcs: *A magyar középkori szeszitalok története (kumis, sör, pálinka)*. PhD-értekezés. Szeged, SZTE BTK, 2007; Braudel (1985): i. m. 241–250.

²² A tokaji borról tartotta magát a legenda, hogy arany is van benne, ezért az alkímia iránt érdeklődőket is megihlette. Paracelsus még el is látogatott emiatt Tokajba, hogy saját szemével meggyőződjön az állítás valóságtartalmáról, majd azt írta később, hogy a tokaji bort a napfény aranya gazdagítja. Lásd Csoma Zsigmond: A tokaji bor arany legendája. In Csoma Zsigmond: *Bortörténeti breviárium*. Budapest, Agroinform, 2006. 125–132. E legenda valóságtartalmát később cáfolta Monok István, aki Paracelsus műveiben nem találta a tokaji borra való utalást, de nem zárta ki, hogy midőn Paracelsus Magyarországon és Erdélyben utazgatott, járt Tokajban is. Lásd Monok István: Paracelsus és a tokaji bor. Néprajzzá váló filológiai tévedés. In *Agria L. Annales Musei Agriensis. Az Egri Múzeum Évkönyve*. Eger, Egri Múzeum, 2017. 77–80. Mindez azonban semmit nem von le a tokaji hírnevéből, a tokaji aszú a királyi, cári, pápai és főúri asztalok kedvelt ínycsengévé vált. „Kóstolja meg – írja Sébastien Mercier 1788-ban – [...] főleg a tokajit, ha alkalma van rá, mert véleményem szerint ez a földkerekség első bora, és csak a föld urait illeti meg a jog, hogy ihassanak belőle.” Braudel (1985): i. m. 239. A magyar borok európai kereskedelméről a kora újkorban lásd Tózsá-Rigó Attila: A Magyar Királyság északi irányú borkereskedelme a 16. század második felében. In Pószán László – Tózsá-Rigó Attila (szerk.): *„Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.” Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Debrecen, MTA–DE, 2018. 50–63; és Bozzay Réka: Németalföld és a magyar borok a késő középkorban és kora újkorban. In Pószán László – Tózsá-Rigó Attila (szerk.): *„Vina bibant*



és a tokajit a 17. század közepén az akkori „Ausztria” és a Magyar Királyság két legnagyobb tisztségviselője, Maximilian von und zu Trauttmansdorff és Pálffy Pál között folyt levelezésben is említik. Pálffy, aki kedveskedni kívánt sógorának és patrónusának, elküldte emberét, hogy késedelem nélkül szerezzen Tokajból tokaji szőlőtőkét és más, „nagyszemű vöröset, kéket és fehéret” termő szőlőtőkéket számára, amelyeket haladéktalanul Trauttmansdorffnak ajándékozhat.²³

Az alkohol azonban nemcsak jövedelemforrás volt, hanem élvezeti cikk is. Az alkoholfogyasztásnak sok oka volt, egyrészt ugyanaz, ami ma is, alkalmas volt a bűfelejtésre, amíg a hatása tartott, de ezenfelül gyógyászati céllal is alkalmazták az alkoholtartalmú italokat,²⁴ és ne felejtkezzünk el arról sem, hogy a tiszta vízhez való hozzájutás meglehetősen eshetőleges volt a középkorban és a kora újkorban, különösen a városokban, és ha olykor jutott is forrás- vagy kútvíz, azt is borral keverték rendszerint.²⁵ Ahogyan azt Hamvas Béla is írta *A bor filozófiája* című művében: „Az ivásnak egy törvénye van [illetve volt]: bármikor, bárhol, bárhogyan. Komoly idő, komoly ember és komoly nép számára ennyi elég.”²⁶

Míg a magyar borok történetének mondhatni hatalmas irodalma van, addig a fogyasztás mértékével viszonylag kevés forrás foglalkozik. Márpedig a magyarok is, csakúgy, mint más európai népek, hogy kissé köznapi szóhasználatlalt

hominas, animantia cetera fontes.” Tanulmányok a magyar bor történetéből. Debrecen, MTA–DE, 2018. 37–49. Jó minőségű borokra vonatkozóan az erdélyi fejedelem számadáskönyveiben is találunk adatokat. Bethlen Gábor udvartartása számára például rendszeresen vásároltak egy-egy beszerzőkörút alkalmával jófajta (muskotályos, tokaji vagy külföldi, általában spanyol) borokat. 1615-ben 49 és fél pint (nagyjából 28 liter) „muskatál” bort, 1622-ben pedig az osztriga, csiga, citrom, gyömbér és narancs mellett 56 pint spanyol és 54 és fél pint „malozsát” (malvasia), azaz jó minőségű, édes csemege- vagy mazsolabort. Bethlen Gábornak ráadásul a tokaji borok tárolására külön kulcsára is volt, akit busásan megfizetett szolgáltatáért. Radvánszky Béla: *Udvartartás és számadáskönyvek. Bethlen Gábor fejedelem udvartartása.* Budapest, Athenaeum, 1888. 26, 58, 230.

²³ „Betrö(ffend) die pflanzen von Tokheier weinstöckhen auß den bösten gebürgen, hab ich ohnedas ein eignen courier nacher Caschau, mit ihro May(estät) gnedigsten befehlen [...] Ich hab auch befohlen solche wein röben und wein stöckh zu bringen, die gar grosse roth-, plau- und weisse weinbör tragen, wie sies selbigen orthen auch in weingebürgen haben pflögen, sie bleiben undt lassen sich gar lang aufbehalten.” Később mérgeződik is a nádor egy újabb levelében a küldönc késedelmes jövetele miatt. Lásd Anna Fundárková: *Ein ungarischer Aristokrat am Wiener Hof des 17. Jahrhunderts. Die Briefe von Paul Pálffy an Maximilian von Trauttmansdorff (1647–1650).* Wien, Publikationen der Ungarischen Geschichtsforschung in Wien. Bd. I. 2009. 68–69, 75.

²⁴ A bort sokszor használták adalékanyagként az orvosságok kikeveréséhez, megfőzéséhez. Lásd bővebben Madách Gáspár – Balassi Péter: *Házi patika 1713.* Budapest–Máriabesnyő, Attraktor, 2019; *Hasznos házi orvosságok. 18. század.* Budapest–Máriabesnyő, Attraktor, 2019.

²⁵ Braudel (1985): i. m. 232–235.

²⁶ Hamvas Béla: *A bor filozófiája.* Szentendre, Editio M, 2000. 78.



éljünk: „szépen ittak.” A férfiak és a nők egyaránt.²⁷ Ugyanakkor, bár a nagy mértékű alkoholfogyasztás mindennapos jelenség volt, a közönséges részegség mégis megvetendő állapotnak számított,²⁸ és annak már a gyermekek nevelése során is igyekeztek elejét venni. Az illedelmes ivás, különösen a főnemesek esetében viselkedési elvárás volt, ezért a szülők vagy óva intették a gyermekeiket a túlzott mértékű fogyasztástól és az azzal szükségszerűen együttjáró kártyától és egyéb szerencsejátékoktól, vagy egyszerűen csak megtiltották számukra az alkoholfogyasztást, kitagadva őket az örökségükből. Ez utóbbi jelenségről számot adó források közül, a karakterhiányra tekintettel, csak egyet idéznék, de mondhatni az egyik legérdekesebbet azok közül, amelyeket találtam: Szirmay István 1711-ben kelt végrendeletét, amely több szempontból is igen különös rendelkezéseket tartalmazó dokumentumnak számít. Az örökhagyó ugyanis az egyébként szülőket öröklő rokonainak egytől egyig megtiltja, hogy bármiféle

²⁷ Lásd Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Budapest, Szépirodalmi, 1987. 14–27; Radvánszky I. (1896): i. m. 484–485. A napi borfogyasztás több litert is jelenthetett egyesek esetében. Benda (2014): i. m. 124, 129–138. Batthyány Ádámról például köztudott, hogy híresen részegeskedő természetű volt. Lásd Benda Borbála: „Vígán voltunk...” Akikkel Batthyány I. Ádám együtt mulatott. In J. Újváry Zsuzsanna (szerk.): *Batthyány I. Ádám és köre*. Piliscsaba, PPKE, 2013. 191–198. Keglevich Péter naplójából is maradtak fent beszédes bejegyzések: 1654. szeptember 27.: „Simeg várban voltam, hol Lippay György esztergami érsek és 4 más püspök volt, gróf Battiani Ádám és Nádasdy Ferenczczel. Ez nap volt Szécheny György veszprémi püspökké szenteltetése. 28-án pihentünk s a templomban disputáció volt. [...] Minden bőven volt. Megittunk 38 hordó bort, megettünk közel 500 bárányt stb.” 1658. július 29. „Este gróf Zrínyi Péternél savanyúvízen voltunk. én, ifjabb gróf Erdődy György és fia, Chikulini Ferenc és fia és Laczkó fiam. Mindnyájan jól fel voltunk hangolva, jól becsíptünk.” Deák Farkas: Keglevich Péter naplója. *Történelmi Tár*, 1867. 247, 248. özv. Csáky Istvánné Wesselényi Anna, amikor 1633-ban Almás várából Szendrő várába utazik, külön szekereken viszi magával az eleséget, közötté „szilvorium, mézes vagy cseresznyés pálinka, méhser... a bor hordócskákban vagy pinczetokokban, a szilvorium nádalit üvegekben...” tárolva. A szekereket általában fegyveresek kísérték az utazás során, hogy megvédjék a német, magyar, erdélyi vagy török portyázók elől, éberen figyelve az utat. Ha biztos vidéken jártak, akkor az élelemmel megrakott szekereket előre küldték, hogy késztellel várják a később érkezőket. Wesselényi Anna ugyanis szeretett jól enni és ha keveset ivott olykor, akkor jó minőségű bort fogyasztott általában. Deák Farkas: *Wesselényi Anna özv. Csáky Istvánné életrajza és levelezése*. Budapest, Franklin, 1875. 41–42, 47–48. Európai viszonylatban Braudel (1985): i. m. 239, 248; Montanari (1996): i. m. 145–153.

²⁸ Özv. Csáky Istvánné levelezéséből maradt fenn az alábbi részlet, tanúsítva, hogy komornyikja Fridmanszky Szaniszló részegeskedése miatt esett ki a kegyeiből. „Kérem igen ő kegyelmét ha megvoná is az Szaniszló levele, kit nem hihetek, megne küldje ő kegyelme neki, mert az mostani rossz szokását s bor italát azzal kell megzabolázní, akiért én igen elkedvetlenedtem tőle; sőt ha el nem hagyja az bor italt az mig engem szolgál, nem is kívánom szolgálatját [...] mivel ugy tetszik (nem) sok az becsület az nemes levélhez, ha az bolond részegség természete kezd benne gyökerezni. [...] Az ördög kísérteti, az borital efével szokott jární.” Deák (1875): i. m. 64, 179.



alkoholt igyanak.²⁹ A kulturált viselkedési normákat olykor nemcsak családi források, hanem helyi rendeletben is előírták.³⁰

A közönséges részegség, bár közmegvetés tárgyát képezte, nem volt büntetendő cselekmény és később sem vált azzá. A partikuláris jog (statutumok) és később a kihágások is elsősorban olyan cselekményeket vontak büntetés alá, amelyeket az elkövetők jó eséllyel ittas állapotban szoktak megvalósítani, ám a klasszikus iskola tanai szerinti, tettközpontú szabályozásban, az elkövető állapotát a büntetés kiszabásánál nem vizsgálták, tehát az ittasságot sem mérlegették. A javaslat szintjén maradó 1843-as büntetőjavaslat toldalékában található közfenyíték alá tartozó rendőri kihágások között a 19. században helyet kapott a bor-, pálinka- és sörhamisítás tényállása, illetve azok rézedényben főzése, a réz mérgező mivolta okán. Később az 1879:XL. tc.-ben az 1843-as javaslat rendelkezései már nem köszönnek vissza, viszont a kihágási törvény a közrend és közszemérem elleni kihágások között a 74. §-ban büntetni rendeli a kocsmák zárórán túli nyitva tartóit, illetve azt, aki az eljáró hatóságot az ellenőrzés során eljárásában gátolja, továbbá a 85. §-ban azokat, akik másokat szándékosan lerészegítenek. Aki 14. életévét be nem töltött személyt részegített le, minősített esetét valósítja meg a kihágásnak és az alapesetért kiszabható bírság kétszeresét is kiróhatták rá.

A kihágásokon túlmenően, külön tanulmányban lenne érdemes a forrásokra támaszkodva feldolgozni az ittasság mint beszámítási képességet korlátozó vagy kizáró tényező fejlődésének történetét, amelyet az 1878. évi V. törvényekben szabályoztak először. Ez azonban már egy másik tanulmány témája, amelyet remélem, hogy az ünnepeelt 85. születésnapjára írhatok meg.

²⁹ „Melly fogadot Tamás fiamnak és az eő fiú ágon lévő maradékinak leg elsőbben is illy modalitással az alább specificálandó Jókat hagyom; hogy soha Bort, Löret, annyival inkább Palyinkat egy szóval valamely ital szöllöbül is vszén eredetett eő fiu maradéki soha ne igyanak és fiu ágon lévő maradékinak egyéb nevet Tamásnál vagy Jóbnál ne légyen, ha mind tiz avagy annál több fia lenne is egy apának akkor kívánom hogy az igaz Catholica Religióban nevelegyenek. [...] az Bornemiszaságrúl hétszer vármegyében az hol resideál, az bornemiszsa successor protestatiót praemittályon ha továbbis comperiáltathatnék hogy valamelyik nem observálna az bornemiszaságrúl meg írt rendeléssemet, azzonnal akkor propria autoritate akar pro lubitu eligálandó Bíró által minden ki gondolható remediumok nem használván örökösön elfoglalhassa és minden javaimbúl kikirül itt tészek Dispositiót ki rekesztesse sőt ha azon legált javaimat tülök in toto vel in parte annak az felvet áraig valo summákul is contraveniensnek akar hol találandó javaibúl tehessen magának satisfactiót.” MNL OL, F.A. Szirmay Fasc. 1. pp. 163–180.

³⁰ 1624-ben egy elzászi tartományi rendelet előírta a fiatal tiszteknek, hogy: „amikor meg vannak híva valamely főherceg asztalához: tiszta egyenruhában kell megjelenni, tilos félrészegen érkezni, inni minden falat után; ivás előtt tisztára kell törölni a bajuszt, száját, nem szabad nyalogatni az ujjat, belekőpni a tányérba, az orrot belefújni az abroszba; tilos állati módra »vedelni«” Braudel (1985): i. m. 211.

Irodalomjegyzék

- Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Budapest, Szépirodalmi, 1987.
- Béli, Gábor: Wine-growers and vineyard tenants in Hungary in the Middle Ages. *Acta Universitatis Sapientiae. Legal Studies*, 1. (2013), 2. 23–38.
- Benda Borbála: Fogyasztási szokások és változásai a 17. századi főúri udvarokban. *Korall*, (2002), 10. 114–136.
- Benda Borbála: Halfogyasztás a főúri udvarokban a Királyi Magyarország és Erdély területén a 16. és 17. században. In *Acta tanulmányok III/2*. Székesfehérvár, Kodolányi János Főiskola, 2007. 89–120.
- Benda Borbála: „Vígan voltunk...” Akikkel Batthyány I. Ádám együtt mulatott. In J. Újváry Zsuzsanna (szerk.): *Batthyány I. Ádám és köre*. Piliscsaba, PPKE, 2013. 191–198.
- Benda Borbála: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Szombathely, Archivum Comitatus Castriferrei, 2014. 11–31.
- Bódi Dalma: „...mikor sok kérői voltak leányának” Menyasszonyok és hozományok a Thurzó családban. *Mindennapoktortene.hu*, 2021. május 6. Online: <https://bit.ly/3xzVGMH>
- Bozzay Réka: Németalföld és a magyar borok a késő középkorban és kora újkorban. In Pósnán László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): *Vina bibant hominas, animantia cetera fontes. Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Debrecen, MTA–DE, 2018. 37–49.
- Braudel, Fernand: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV–XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái*. Budapest, Gondolat, 1985. 196–197.
- Csoma Zsigmond: A tokaji bor arany legendája. In Csoma Zsigmond: *Bortörténeti breviárium*. Budapest, Agroinform, 2006. 125–132.
- Csukovits Enikő: *Magyarországról és a magyarokról. Nyugat-Európa magyar-kepe a középkorban*. Budapest, MTA BTK TTI, 2015.
- Deák Farkas: Keglevich Péter naplója. *Történelmi Tár*, 1867. 238–249.
- Deák Farkas: *Wesselényi Anna özv. Csáky Istvánné életrajza és levelezése*. Budapest, Franklin, 1875.
- Duchonová, Diana; Hofeide, Instruktionen und Hofordnungen. In Gábor Béli – Diana Duchonová – Anna Fundárková – István Kajtár – Zsuzsanna Peres (szerk.): *Institutions of legal history with special regard to legal culture and history*. Bratislava–Pécs, Publikon, 2011. 361–376.
- Duchonová, Diana – Tünde Lengyelová: *Die frühneuzeitliche Adelsküche im Königreich Ungarn: Küchenorganisation, Speisen und Getränke*. Stuttgart, Ibidem, 2019.
- Flandrin, Jean-Louis: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie. In Philippe Ariès – Georges Duby (szerk.): *Geschichte des privaten Lebens. Von der Renaissance zur Aufklärung*. Augsburg, Bechtermünz, 1999. 269–311.
- Fundárková, Anna: *Ein ungarischer Aristokrat am Wiener Hof des 17. Jahrhunderts. Die Briefe von Paul Pálffy an Maximilian von Trauttmansdorff (1647–1650)*. Wien, Publikationen der Ungarischen Geschichtsforschung in Wien. Bd. I. 2009.
- Gackstetter Nichols, Elisabeth – Kimberly J. Morse: *Venezuela*. Santa Barbara, ABC CLIO, 2010.
- Hamvas Béla: *A bor filozófiája*. Szentendre, Editio M, 2000.
- Hasznos házi orvosságok. 18. század*. Budapest–Máriabesnyő, Attraktor, 2019.
- Kiss Bernadett: A somlói szőlészet és borászat jelenlétének korai emlékei. In Mezey Barna (szerk.): *Bor és jogtörténet. Jogtörténeti Értekezések 39*. Budapest, Gondolat, 2011. 44–97.
- Kolosvári Sándor – Óvári Kelemen (szerk.): *Corpus Statutorum. Statuta et articuli municipiorum Hungariae Cis-Danubianorum*. IV. kötet. 1. rész. Budapest, MTA, 1896.
- Kovács Kiss Gyöngy: A játékos város. In Kovács Kiss Gyöngy: *Rendtartás és kultúra*. Marosvásárhely, Mentor, 2001. 13–24.



- Lederer Emma (szerk.): *Szöveggyűjtemény Magyarország történetének tanulmányozásához. I. rész 1000-tól 1526-ig.* Budapest, Tankönyvkiadó, 1964.
- Madách Gáspár – Balassi Péter: *Házi patika 1713.* Budapest–Máriabesnyő, Attraktor, 2019.
- Marton Szabolcs: *A magyar középkori szeszitalok története (kumis, sör, pálinka).* PhD-értekezés. Szeged, SZTE BTK, 2007. Online: <https://bit.ly/3e9jvTT>
- Merényi Lajos: Eszterházy Miklós levelei Nyáry Krisztinához. I–II. *Történelmi Tár*, Budapest, Magyar Történelmi Társulat, I./1900. 16–61, 264–321.
- Mezey Barna: Bor és törvényhozás a magyar jogtörtételemben. (Különös tekintettel a borkereskedelem szabályozására). In Mezey Barna (szerk.): *Bor és jogtörténet. Jogtörténeti Értekezések 39.* Budapest, Gondolat, 2011. 98–115.
- Monok István: Paracelsus és a tokaji bor. Néprajzzá váló filológiai tévedés. In *Agria L. Annales Musei Agriensis. Az Egri Múzeum Évkönyve.* Eger, Egri Múzeum, 2017. 77–80. Online: <https://bit.ly/3e9TW4W>
- Montanari, Massimo: Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete. In Jacques Le Goff (szerk.): *Európa születése.* Budapest, Atlantisz, 1996.
- Mrs. Beeton's Book of Household Management.* London, S.O. Beeton Publishing, 1861.
- Pósán László: Bortermelés és borkereskedelem a középkori Magyarországon. In Pósa László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): *„Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.” Tanulmányok a magyar bor történetéből.* Debrecen, MTA–DE, 2018. 8–16.
- Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században* címmel. I–III. Budapest, Hornyánszky Viktor, 1879–1896.
- Radvánszky Béla: *Udvartartás és számadáskönyvek. Bethlen Gábor fejedelem udvartartása.* Budapest, Athenaeum, 1888.
- Tóza-Rigó Attila: A Magyar Királyság északi irányú borkereskedelme a 16. század második felében. In Pósa László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): *„Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.” Tanulmányok a magyar bor történetéből.* Debrecen, MTA–DE, 2018. 50–63.
- Viskolcz Noémi: Az Esterházy hercegi család és a borok. In Pósa László – Tóza-Rigó Attila (szerk.): *„Vina bibant hominas, animantia cetera fontes.” Tanulmányok a magyar bor történetéből.* Debrecen, MTA–DE, 2018. 64–75.