

17. SZÁZADI KULINÁRIS ÉRINTKEZÉSEK SZOMBATOS SZEMMEL

Vendéglátás és élelmiszerellátás Borsos Tamás naplójában

CULINARY ENCOUNTERS OF THE 17TH CENTURY THROUGH SABBATARIAN EYES

Hospitality and Food Supply in the Diary of Tamás Borsos

Rénes Balázs
Eötvös Loránd Tudományegyetem

ÖSSZEFOGLALÁS

A modern kori diplomácia poszt protokolláris fordulatával egyre népszerűbbé váltak azon diplomáciatörténeti irányzatok, amelyek az ételeket már nem kizárólagosan a ceremóniális gyakorlat részének, hanem elsősorban a diplomácia potenciális eszközének tekintették. Egyik legnevesebb erdélyi diplomatánk, Borsos Tamás naplói feltárják, hogyan látta e gasztronómiai érintkezéseket egy kora újkori diplomata: A 17. századi erdélyi követségek emberei Konstantinápolyba vezető útukon a helyi adottságoknak legjobban megfelelő fogásokat fogyasztották (juhús és tehénús pecsenye, sózott halak, tokikra). Az oszmán fővárosba érkező erdélyi kapitányok aktív diplomáciai kapcsolatokat áptak, európai kortársaikat gazdagon és kölcsönösen vendégül látták, élelmiszer ajándékokban (sajt, mézes pogácsa) részesítették. Az ételek megosztása, ajándékozása olyan diplomáciai eszközként szolgált portai tevékenységükben, amellyel nemcsak partnereik bizalmát nyerték el, de az Erdélyi Fejedelemség vendégszere-
tetét, diplomáciai jelentőségét is hűen reprezentálták.

ABSTRACT

With the post-protocol turn in modern diplomacy, diplomatic history has increasingly popularized those trends that no longer see food as exclusively part of ceremonial practice, but primarily as a potential tool of diplomacy. The diaries of one of our most renowned Transylvanian diplomats, Tamás Borsos, reveal how an early modern diplomat saw these gastronomic encounters: on their way to Constantinople in the 17th century, the men of the Transylvanian embassies in Transylvania consumed the dishes best suited to the local conditions (mutton and cow meat, salted fish, fish roe). The Transylvanian captains who arrived in the Ottoman capital maintained active diplomatic relations, lavishing their European contemporaries with reciprocal hospitality and food gifts (cheese, honey cake). The sharing and gifting of food served as a diplomatic tool in their activities in the Ottoman Porte, not only to gain the trust of their partners, but also to faithfully represent the hospitality and diplomatic importance of the Principality of Transylvania.

DOI: 10.54231/ETSZEMLE.2025.1.2

Copyright © 2025 Rénes Balázs (author)

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Kulcsszavak: erdélyi követségek, kora újkori diplomácia, vendéglátás, élelmiszerellátás

Keywords: transylvanian embassies, early modern diplomacy, hospitality, food supply

Borsos Tamás marosvásárhelyi bíró és diplomata alakja töretlen népszerűségnek örvend a magyarországi történeti kutatásban. A híres történétíró, Borsos Sebestyén (1520–1586) fiaként 1566-ban született Borsos Tamás az 1580-as években csatlakozott kora legújabb „zsidózó” protestáns irányzatához: a szombatos felekezethez. Nézeteire Szabó Menyhárt, Eötvös Miklós és Eőssi András volt hatással, akinek az 1590-es évek végén legbizalmasabb emberei közé tartozott. Később a hasonló teológiai-ideológiai tanokat képviselő Péchi Simon erdélyi kancellár politikai hívei közé tartozott.¹

A kor török vonatkozású diplomata útinaplói közé tartoznak Borsos Tamás konstantinápolyi naplói is, a műfajban tájékozatlanul mozgó szerző azonban mellőzi a tudós szándékot. Borsos hallomásaira hagyatkozik ugyan,² de feljegyzései a diplomáciai szempontból legfontosabb transzkulturális érintkezések aspektusát rögzítik. Olyannyira, hogy naplóit más diszciplínák kutatói is beemelték forrásaik közé. A napló kiadástörténetével és annak a követtükör műfajának való megfelelésével legutóbb Domokos Zsófia irodalomtörténész foglalkozott.³ Rénes Balázs a gyakorlati diplomáciai tevékenység szempontjából vizsgálta meg az erdélyi kapitáha feljegyzéseit, elsősorban az oszmán alkoholfogyasztás, a természeti jelenségek és technikai vívmányok megemlítésére fókuszálva naplójában.⁴ Jelen tanulmányomban Borsos naplóját életmódtörténeti szempontból igyek-

¹ *Dán Róbert*: Az erdélyi szombatosok és Péchi Simon, Humanizmus és Reformáció 13. Szerk. Klaniczay Tibor Akadémiai Kiadó, Budapest 1987. 84–85.

² *Kovács Iván Sándor*: Útleíró utazók - utazási irodalom a XVI-XVII. században. In: Acta historiae litterarum hungaricarum. Szeged 1971. 79–85. 81.

³ *Domokos Zsófia*: Követtükör vonások Borsos Tamás, Bethlen Gábor portai küldötének irataiban In: A dialógus formái a magyar régiségben. Szerk. Farmati Anna – Gábor Csilla, Egyetemi Műhely Kiadó, Bolyai Társaság Kolozsvár 2021. 341–358.

⁴ *Rénes Balázs*: Az oszmán alkoholfogyasztás rítusának megjelenése Borsos Tamás 1619. évi portai követségének naplójában. FONS Forráskutatás és Történeti Segéd tudományok 2022. 3. szám 327–345.; *Rénes Balázs*: A természeti jelenségek megjelenése Borsos Tamás konstantinápolyi feljegyzéseiben In: Dimenziók V. Katasztrófák után... (KUT) Természeti csapások, járványok és ökológiai folyamatok a történelemben, Martin Opitz Kiadó, Budapest, Szerk. Banai, Zsófia – Dancs, Réka Rebeka – Gódány, Nikolett – Kőszegi, Margit – Natkó, Anna – Rénes, Balázs.; *Rénes Balázs*: „...Ennek egy mesterségét láttam, hasznost az mi földünkben is.” A 17. századi oszmán vízgazdálkodás és reprezentációja egy erdélyi követ

szem feltárni. Az elemzés során a következő kérdésekre keresem a választ: Milyen vallási és kulturális jegyeket hordoz a követek számára az étel megosztása? Milyen szerepe volt vendéglátásnak az erdélyi követ tevékenységében? Mit fogyasztottak utazásaik során az erdélyi követségek emberei?

Borsos Tamás számos oszmán tisztségviselővel történt hivatalos érintkezést (vendéglátás, találkozás, audiencia) említ, ezek közül a legalapvetőbb kölcsönös bizalom megteremtésének és a kulturális kapcsolatfelvételnek a jegyeit a következő feljegyzés hordozza:

„Úgy vagyon, hogy magam látom, hogy az urad nekem nem hiszen s megvetette az én barátságomat, s nem tartoznám vele, -de megemlékezem az régi barátságról, só[t]-kenyeret öttem együtt vele, ugyan nem hadhatom, hanem Valamibe tudok, de mégis szolgállok neki.” – mondta Deák Mehmet temesvári pasa Borsos Tamás feljegyzései szerint,⁵ ezzel is utalva a Bethlen Gábor felé mutatott támogatásra.

Az egy asztalról elfogyasztott „só és kenyér” a barátság jele, amely immár szent és sérthetetlen. A só és kenyér közös elfogyasztása a török kultúrában „tuz-ekmek hakkı” azaz a só-kenyér jogát jelenti. A szokás eredete, hogy só, a mind a török, mind az iráni kultúrában szentnek számít.⁶ Etimológiája szerint a só olvadt össze az értékes „nân”-nal (kenyér), és ebből keletkezett a nân u nemek (só-kenyér) joga. A só-kenyérhez való jog számos oszmán műben, misztikus szövegben, klasszikus és kortárs költészetben, népi irodalomban szerepel. Nemcsak idiómaként maradt fenn, számos közmondás alapját is képezi: „Aki nem ismeri a só és a kenyér jogát, vakká válik.”⁷ Azaz, aki nem tiszteli vagy elárulja azt, aki korábban szívességet tett neki, az rozszul végzi.

A só és kenyér közös elfogyasztásának a keresztény kultúrkörben az étkezés megkezdésekor végzett kenyértörés (artoklázisz, latinul fractio panis) felelt meg, ez az ószövetségi hagyomány megtalálható a legtöbb ortodox vallású dél-európai, az örmény, de még a zsidó kultúrában is. A szokás eredete bibliai és az utolsó vacsorához kapcsolódik:

„És mikor ők evének, vevén Jézus a kenyeret, és hálákat adván, megtöré és adá nékik, mondván: Vegyétek, egyétek; ez az én testem.”⁸

Emellett kenyérnek és sónak a keleti szlávoknál nem csak keresztény, de kultúrtörténeti gyökere is van. A földműves szláv csoportok a természe-

szemszögekből In: Dimenziók VI. TTK. Tér– Táj – Kép. Szerk. Kőszegi, Margit – Dancs, Réka Rebeka, Martin Opitz Kiadó, Budapest 2023. 167–178.

⁵ Borsos Tamás: Vásárhelytől a Fényes Portáig. Kriterion Kiadó, Bukarest 1972. 177.

⁶ Mehmet Samsakçı: Türk Kültür ve Edebiyatında Tuz ve Tuz-ekmek Hakkı. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü 2000. 1–2.

⁷ „Tuz ekmek hakkı bilmeyen kör olur.” – török közmondás.

⁸ Márk. 14.22 Biblia Ford. Károli Gáspár Márk írása szerinti való szent evangéliom <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/BibliaKaroli-biblia-karoli-gaspar-forditasa-1/mark-irasa-szerint-valo-szent-evangyliom-145A5/mark-14-14CB8/> letöltés: 2024. 11. 20.

tes erdősávokat vonták gazdálkodás alá, sokszor felperzseléses technikával. Az így nyert területeken a gabonatermesztés vált elsődlegessé, s a létszükséglet alapját képezte. Az orosz nyelvterületen a vendéglátásra használatos *khleb-sol'* kifejezés, egyben a sót és kenyeret jelentette.⁹ A kifejezés köszöntésként is szolgált, így a vendégfogadás egybeforrt a kenyér és a só felajánlásával is, amely mind a baltikumi, mind a balkáni szlávoknál megmaradt.

A kenyér adásával kapcsolatban az oszmán Evlija Cselebi magyarországi utazásai során megemlékezik arról, hogy a hagyomány szerint a debreceniek kenyeret adtak az országot hódoltató I. Szulejmán (1520–1566) szultánnak:

„Mikor Szulejmán khán Budát a német király kezéből elvette, akkor Debreczen rájáí[bírái] Szulejmán khánnak azt mondvá: »Háborúd szerencsés legyen!«, két pár kenyeret hoztak ajándékba s mindegyik pár kenyeret száz bivaly húzta. Mikor Szulejmán khánnak azokat átadták, Szulejmán khán így szólt hozzájuk: »Városotok gazdag legyen és gyermekeitek sokan legyenek!« és szabadság-levelet adott kezükbe.”¹⁰ Cselebi szerint tehát a szabad városi jogokat a vendégjog betartásával nyerték el.

A csoportos étkezések gyakorlata a bronzkortól jelen van az emberiség történelmében, ezért Costas Constantinou az olyan rivális közösségek képviselőit, akiket egy-egy ceremóniális étkezés hoz össze „primordial corps diplomatique”-nak, azaz ősi diplomáciai követségeknek nevezi, ezzel is érzékeltetve, hogy a lakomák közben kötöttek a békék és egyezmények.¹¹ A ceremóniális étkezések univerzális jelenléte a török eredetű iráni Gaznavida dinasztia (961–1186) uralma alatt figyelhető meg először, itt egyfajta kettőség érvényesült: amíg az emír a noruz (perzsa újév) és a mihragan (zoroasztriánus ünnep) ünnepen világi uralkodóként, addig a muzulmán vallási ünnepeken már szunnitaként vett részt. Azonban hűen a preislám hagyományokhoz az ünnepeket minden esetben közös lakomával zárták.¹² Az Oszmán Birodalom kora újkori területén tehát mind a keresztény, mind az arab kultúrkörben elterjedt szokás megtalálható volt. A közös étkezés során egymással megosztott ételek a vallásos közösségek egyik legalapvetőbb kifejező eszközték képezik.¹³

⁹ Robert E. F. Smith – David Christian: *Bread and Salt: A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*. Cambridge University Press, London 1984. 5.

¹⁰ Evlija Cselebi török világutazó magyarországi utazásai (1660-1664) Ford. Karácson Imre MTA, Budapest, 1904. 242.

¹¹ Costas M. Constantinou: *On the Way to Diplomacy*, (Borderlines Volume 7), University of Minnesota Press, Minneapolis–London 1996. 128.

¹² Eva Orthmann: „It was a day of great splendor.” Audiences at the Ghaznavid court In: *The Ceremonial of Audience Transcultural Approaches* Orthmann. Szerk. Eva Orthmann – Anna Kollatz, V&R Unipress, Bonn University Press 2019. 93–112. 106.

¹³ „To share a common meal, especially if the act of sharing the meal also involves the sharing of a common memory, is one of the basic expressions of human fel-

Sam Chapple-Sokol úgy véli, a lakomák középpontjában mindig az a tér áll, amelyben az ételeket megosztják. E szimbolikus térben jelentőséggel bír, hogy ki és hol foglal helyet, mit fogyaszt, sőt az is, ha éppen távolmaradása okán nem jelenik meg benne.¹⁴ Az oszmán kultúra maga az ételek megosztása körül forgott, az ételeket nem csak a hivatalos ceremóniákon vagy ünnepségeken, de a mindennapi életben is megosztották egymással. Az ételajándékok elsősorban az ajándékozók és az ajándékozottak közötti jóakarát és szimpátia kölcsönös, nonverbális üzenetét közvetítették. Az ételek ezért minden neves alkalomra megfelelő ajándékként jöhettek szóba, s az ételajándék anyagi háttértől függetlenül a társadalom minden rétegének egyaránt elérhető eszköznek számított. Az ételt ajándékozók azt is elkerülhették, hogy a hivatali korrupció vagy előnyszerzés árnyéka rájuk vetüljön, például az oszmán kultúrából következően a saját termesztésű gyümölcsök adományozása a szultán számára is őszintébb szimbolikát hordozott, mint bármilyen drága tárgyi ajándék.¹⁵

Nem véletlen, hogy Borsos Tamás is gyakran folyamodott élelmiszer ajándékozásához a portai hivatalnokok megnyerése érdekében, egy ízben például Bethlent kérte, hogy a brassói bírónál járjon közben élelmiszerek küldésében: „tudja Nagyságod, itt mely kedves az erdélyi jó sajt, és az brassai szép öreg mézes pogácsa; alkotmas ajándéku inkább kedveskedhetik jó rendbéli embereknek véle.”¹⁶ A különböző mézeskalácsok és más aprósütemények a kor kedvelt édességei közé tartoztak az Erdélyi Fejedelemségben. Az Apafi-korszakban számos forrás tanúskodik a kis és nagy mézes pogácsák vásárlásáról.¹⁷ Az ételajándékozás kölcsönösségét mutatja, hogy Borsos Sir Thomas Roe (hivatali ideje: 1621–1628) konstantinápolyi angol követőtől is sajtot várt: „Erdélyi sajtom már elfogyott; várom a megígért angol sajtot, amit hálás szívvel fogadok.”¹⁸

Vendéglátás

Arno Strohmeier a követjárások legfontosabb három ceremóniális eleme közé sorolja az oszmánok és európaiak által közösen végzett gasztronómiai gyakorlatokat, így például a beérkező követségek és az oszmánok közös

lowship.” – *William Barclay*: The Lord's Supper. Louisville, KY: Westminster John Knox Press 2001. 59.

¹⁴ *Sam Chapple-Sokol*: Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. The Hague Journal of Diplomacy 8, 2013. 162–182.

¹⁵ *Priscilla Mary İsm*: Gifts of Food in Ottoman Culture. Istanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi 40 (1). 2020. 26.

¹⁶ Borsos Tamás levele Bethlen Gáborhoz 1618. augusztus 16-án. *Borsos*: Vásárhelytől i. m. 122.

¹⁷ *Szalai Ágnes*: A fejedelmi Erdély rejtett kincse: a méz. Erdélyi Múzeum, 2021. 83 (1). 69–78. 71.

¹⁸ *Gál István*: Borsos Tamás Londonban őrzött két levele. Korunk 28. évfolyam 6. szám 1969. 932–935. 933.

kávéfogyasztását, továbbá a protokolláris rendet mely során a kölcsönös üdvözlés és ajándékozás után a felek részvételével közös étkezéseket tartottak.¹⁹ Rüszt-Fogarasi Enikő a kolozsvári vendégfogadással kapcsolatban szögezi le, hogy amikor külföldi követek érkeztek a városba beszállási joggal a nevesebb küldöttségeket a módosabb polgárok saját otthonaikban, míg a kisebb követeket a város vendégházában fogadták. A követségek rangját az jelezte, hogy hány fős kíséret érkezett együtt a követtel. A város különféle ajándékokat adott az érkezőknek: arany kupákat, szőrméket, de nem ritkán gyümölcsöket és élelmiszereket, olykor felszolgált ételeket is. Akik a város vendégszeretetét élvezték annak kontójára jobb fogásokat is fogyaszthattak a városi szakács jóvoltából. A számadáskönyvek szerint leggyakoribb alapanyagok a tehénhús és tyúkhús számított, de juh és sertéshús mellett a fácán, fogoly is előfordult. A halételeknek elsősorban a böjti időszakban látták hasznát, a különböző szózással tartósított halak: csuka, kárász, pisztráng, márna, pozsár, harcsa és viza is szerepelt a halak listáján. A moldvai és havasalföldi követek esetén, az ortodox böjthöz igazodva a kolozsváriak is igyekeztek ezekből és a gyümölcsökből felkínálni.²⁰

Akárcsak más európai államban szolgáló társaik, a konstantinápolyi követek nem csak a Portával, de egymással is mindennapi kapcsolatban voltak, a keresztény ünnepeket is közösen ülték meg, és az egyéni audienciákon túl, közösen vettek részt a hivatalos portai eseményeken. A követségeken vagy szállásadóiknál egymást is kölcsönösen vendégül látták.²¹ Az ilyen alkalmak során nemcsak az információszerzés és átadás volt fontos a követek számára, hanem az is, hogy saját országukat reprezentálhatták. A különleges hazai ételek felszolgálása az elit képviselőinek szólt, akiket a vendéglátó követségek a lakomákkal igyekeztek megnyerni saját ügyeiknek.²² A kölcsönös vendéglátás fontosságát talán Krzysztof Warszewicki (1543–1603) lengyel diplomata foglalja össze a legjobban: *„Ha egy követ nem válaszol mások iránta tanúsított kedvességére pompázatos ételekkel és*

¹⁹ Arno Strohmeier: The theatrical performance of peace. Entries of Habsburg grand embassies in Constantinople (17th-19th centuries). New Trends in Ottoman Studies: Papers Presented at the 20th CIÉPO Symposium Rethymno, 2012. június 27–július 1. Szerk. Marinos Sariyannis University of Crete, Department of History and Archaeology, Rethymno, 2014. 493–494.

²⁰ Rüszt-Fogarasi Enikő: Vendégfogadás Kolozsváron a 16. század fordulóján, In: Péter Katalin emlékkönyv, Szerk. Erdélyi Gabriella - Tusor Gergely, Történelmi Szemle, 2007/4, Budapest 821–834.

²¹ Emrah Safa Gürkan: Dishonorable Ambassadors? Spies and Secret Diplomacy in Ottoman Istanbul. Archivum Ottomanicum 35. Szerk. Barbara Kellner-Heinkele - Pál Fodor. Wiesbaden 2018. 47–61. 47–49.

²² Emrah Çetin: Examples of Culinary Diplomacy in Late Era Ottoman Diplomacy. SEFAD 50. 2023. 217.

*lakomákkal, akkor azonnal negédességgel vádolják és követségét megvetik.*²³ A diplomáciai hírnév fenntartása érdekében az élelmiszerek, mint a különleges sajtok, finom borok és egzotikus ételek fontos eszközöket jelentettek, ezért ehhez a Velencei Köztársaság is rendszeresen folyamodott. Egy ízben a konstantinápolyi bailó 90–100 fős bankettet tartott, amelyen negyven kappant, huszonöt vadkacsát, tizennyolc kacsát, harmincöt kakast, egy fácánt, ötvenkét fürjet, négyszáz tojást, két libát és százhusz gyöngytyúkot szolgáltak fel.²⁴

Sajnos a fogyasztott étkekkel vagy élelmiszerekkel kapcsolatban Borsos viszonylag kevés konkrét bejegyzés írt, s ezek többsége is a gazdálkodásra korlátozódik. A követ naplójában több ízben is beszámol a Habsburg császári követ, Michael Starzer vendégségeiről. Először október 15-én írja: „voltunk vendégségbe Markó vajda urammal Startzer uramnál, az római császár continuus oratoránál és igen kedvesen tarta...”²⁵

Majd október 17-én már Borsos számol be Starzer meghívásáról az erdélyi házba: „volt nálunk Vendégségben Startzer Mihály uram és aznap igen kedvesen lakván egymással, igen is -sokat beszéllettünk és -discurráltunk -az Jenő állapotjá[n].”²⁶

Borsos tehát szintén tudta, hogy a jó hangulatú, bőséges vendéglátás a kulcsa az információk megszerzésének, erről nyilatkozik, amikor Liphay Imre magyar királyi követ meghívását taglalja naplójában: „22 Septembris szállásomra híttam vala és böcsületesen megvendéglettem, az Felseged levelét neki megadtam, és minden ahhoz való dolgokat bőségesen eleibe adtam, az vezérrel felőle bőségesen tractáltam.”²⁷ A találkozások jelentőségét emeli Borsos szombatos hite is, ugyanis a kora újkor során a protestánsok körében más hitűekkel elköltött étkezéseket is kockázatosnak vélték. Érdemes kiemelni Richard Calis remek tanulmányát Stephan Gerlach (1546–1612) lutheránus teológus tevékenységéről, aki több konstantinápolyi levelében kiemeli, hogy a „pávistákkal” folytatott találkozások során sem hunyt szemet azok hibái felett. Gerlach szemszögéből egy kategóriába sorolható a katolicizmusra vagy muzulmán hitre való áttérítésétől táplált félelem is. Ezt támasztja alá, hogy feljegyzéseiben megemlékezik egy

²³ „If an ambassador does not respond to the kindness of others toward him by the splendor of food and banquets, he is accused immediately of niggardliness and his embassy is openly despised.” – *Robert Leo Ferring: The Accomplished Ambassador by Christopher Varsevicius and Its Relation to Sixteenth Century Political Writings: With a Translation of the Treatise from the Latin*, PhD disszertáció, Notre Dame University 1959. 154.

²⁴ *Eric R. Dursteler: A „Continual Tavern in My House”: Food and Diplomacy in Early Modern Constantinople* In: *Renaissance studies Szerk. Jospeh Connors* Part. 2, 2013. 166–171.

²⁵ *Borsos: Vásárhelytől* i. m. 147.

²⁶ Uo. 148.

²⁷ Uo. 322.

esetről, amikor is a követség egyik horvát istállófiúja egy, a muszlimokkal töltött, átmulatott éjszaka után részegen bejelentette: át akar térni az iszlámra. Ugyanakkor Borsos naplójában nem detektálható hasonló tartózkodás a közös események alól. Hite tehát ebbéli tevékenységét indirekt módon nem befolyásolta.²⁸ Sőt, Borsos maga is aktívan látott vendégül oszmán tisztségviselőket, így portai tiszteket is az erdélyi házban: „9 die Decembris volt nálam Bezerám aga ebéden.”²⁹

A mulatozások kapcsán kiemelendő, hogy az európai követek számára az alkoholfogyasztás sem volt tiltott Konstantinápolyban, de szigorúan saját élettereikre, az általuk látogatott fogadókra korlátozódott a fővároson belül. Ezért nem véletlen, hogy nyilvánosan a fővároson kívül fogyasztottak borokat. Borsos második konstantinápolyi naplójában említi egy 1619-es alkalmat, amikor a Konstantinápolytól nem messze, a Márvány-tenger partján fekvő tengerparti városka mellett töltötték az éjszakát Mikó Ferencsel:

„5 die Augusti indula ki Mikó Ferenc uram innét az Portáról, késértem el Kücsük[-Csük]medzéig,³⁰ és ugyanott háltam véle az mezőben. Estve egy pecsenyével és egy nagy veres palack borral igen jóllaktunk vala, hogy másnap is mind beteges voltam belé. Itt estve jött vala hozzánk az flandriai követ, minthogy az pestis előtt itt Kücsük[-Csük]medzén lakik vala az tengerparton egy szép kertben. Igen sokáig nagy szeretettel beszélgettünk egymással, ott felfog-adtatá vélem, hogy másnap ő vendége lesznek ebéden. De igen reggel menék hozzája, hogy még fel sem költ vala. Ott felkelvén véle beszélgettem, és hogy rosszul valék az előtte való estvéli mulatságtól, nem maradék nála ebéden hanem visszamenék Konstantinápolyba.”³¹

Az erdélyi követek a városka melletti mezőn vertek tábor, ahol a pecsenyesütés mellett bort is fogyasztottak, ekkor látogatta meg őket a Holland Tartományok első követe, Cornelius Haga (hivatali ideje: 1612–1639), aki másnapra Borsost is ebédre hívta. A kora újkorban a legáltalánosabban fogyasztott magyar húsfajta a marha, vagy ahogy a korban nevezik tehénhús volt, ez mindegyik társadalmi rétegben nagy népszerűségnek örvendett. A főúri étlapokon a pecsenye azt a sült húst jelölte, amely specifikusan marha combjának hátsó részéből levágott, a többi résznél fehérebb húsdarab

²⁸ *Richard Calis: The Lutheran Experience in the Ottoman Middle East: Stephan Gerlach (1546–1612) and the History of Lutheran Accommodation* English Historical Review Vol. CXXXIX No. 596 (2024. február), Oxford University Press 2024. 94–125. 109.

²⁹ *Borsos: Vásárhelytől* i. m. 162.

³⁰ Küçükçekmece, az oszmán elit és az európai diplomaták kedvelt üdülővárosa a kora újkorban. Konstantinápolytól nyugatra a Márvány-tenger partján terül el, ma Isztambul egyik városrésze.

³¹ *Borsos: Vásárhelytől* i. m. 283.

(fehérpecsenye) volt.³² Elkészítése választékos volt, például népszerű volt a tehénhús petrezselyemmel, ahogy azt a „Szakács Tudomány” az első ismert magyar nyelvű kéziratos szakácskönyv közli a 16. század végéről, szerzője az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmesterének vallja magát.³³ Az 1698-as „Tótfalusi szakácskönyv” az alábbi meghatározást teszi: „Ezekből mind Sülteket tsinálhatni, és tsak úgy szárazon feladhatni: Tyúk sültve: Tehénhúspetsenye sültve: Berbéts hús: Börös petsenye...”³⁴ A Czuczor-Fogarasi szótár alapján a szakácskönyvben említett berbét a herélt kost jelentette.³⁵ A Czuczor–Fogarasi szótár egyébiránt megkülönbözteti a „pecsenyebort” is, mint „Jobbféle bor, melyet a pecsenye mellé szoktak feladni.”³⁶ Borsosék esetében ez vörös bor volt, amely jellemzően a vörös húсок és nehezebb ételek mellé fogyasztandó. Az Oszmán Birodalomban alapvetően két különböző étkezési kultúra létezett, az első az elitek és a szultáni palota körüli gasztronómia, a második pedig a birodalom fennhatósága alatt élő közösségek konyhája volt.³⁷ A birodalom határain belül a marhahúst az alacsonyabb rendűek ételének tekintették. A marhahús kizárólag pácolt formában jelent meg a szultáni udvarban, ezzel szemben az oszmán konyha kedvelt alapanyagának a birka, a bárány és a csirkehús számított.³⁸

Az erdélyi követek és a Holland Tartományok követének közös étkezése azért is jelentős, mert ekkorra a konstantinápolyi európai diplomaták között egyértelművé vált a hierarchia: legmagasabb fokán az ambasciatore állt (velencei bailó és a francia követ), ezt követte a residente (az angol követ és maga Cornelius Haga), legalacsonyabb fokán az agente állt. Az oszmánok az agentét és a residentét egyaránt a kapi kebayasi megnevezéssel illették.³⁹ Az esemény jól mutatja, hogy a 17. században a hasonló rangon álló követek a formális alkalmak (ünnepségek, audienciák, portai események) mellett számos esetben informálisan is érintkeztek. Mindemellett

³² *Benda Borbála*: „Ételnek idején, aki mely asztalhoz rendeltetett, oda menjen” – A magyar főúri udvarokban élők étkezése a kora újkorban. 2000: irodalmi és társadalmi havi lap 2007. 8. sz. 12–19.

³³ *Benda Borbála*: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban - Archivum Comitatus Castriferrei 6. Szombathely 2014. 21.

³⁴ „Sült” *Misztótfalusi Kis Miklós*: Szakács mesterségnek könyvetskéje, Kolozsvár 1698. Szerk. Monok István Kossuth Kiadó, Budapest 2003. 44.

³⁵ „Ürü, herélt kos” *Czuczor Gergely – Fogarasi János*: A magyar nyelv szótára 1. kötet, Athenaeum irodalmi és nyomdai társulat, Pest 1862. 584.

³⁶ „Pecsenyebor (pecsenye-bor)” *Czuczor Gergely – Fogarasi János*: A magyar nyelv szótára 5. kötet, Athenaeum irodalmi és nyomdai társulat, Pest 1870. 126.

³⁷ *Bulent Aydın – Abdulkadir Corbaci*: The Cuisine and Its Historical Development College of Tourism and Hotel Management University of Batman, Turkey Faculty of Tourism University of Adiyaman, Turkey 2019. 159.

³⁸ *Priscilla Mary İsm*: Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine, Reaktion Books, London 2018. 23–28.

³⁹ *Kerekes*: Diplomata és kék i. m. 73.

Borsosék esetében a protestáns felekezetiség – lévén Mikóval mindketten szombatosok voltak – is közös nevezőt adhatott a hollandokkal való érintkezésben.

Szállás és ellátás

Az erdélyi követség tagjai a fejedelemtől kaptak „útlevelet”, amely alapján Erdély területén átutazva mindenütt szállást kaptak, ugyanakkor ennek birtokában a közeli szomszédság révén szállás és élelemadás a Havasalföldi területeken is járt nekik.⁴⁰ Akárcsak a havasalföldi bojároknak Kolozsvárott, ahol a tanácsurak és a követségek emberei is tarthattak fenn saját konyhát, a számadáskönyvek szerint az ebédhez vagy vacsorához az alapanyagokat a fejedelmi udvarból szállásukra adták, ott a kíséretükben levő szakács készítette el ez ételt. 1612-ben vendégként például Ibrahim csasz, Ionaşcu moldvai követ is rendelkezett saját konyhával.⁴¹

A román fejedelemségeket (Moldva, Havasalföld) és Erdélyt a Portától való kényszerű függés befolyásolta, ezért az erdélyi fejedelmek mindig jó kapcsolatot ápoltak az államalakulatok nemességével,⁴² befolyásukat gyakorolva aktívan támogatták a közülük kikerülő baráti uralkodóaspiránsokat is. A számos példa mellett érdemes kiemelni Gheorghe Ştefan (1653–1658) moldvai és Radu Mihnea (1658–1659) havasalföldi trónkövetelőket, akik hatalomra kerülését többek között II. Rákóczi György (1648–1657) erdélyi fejedelem is támogatta.⁴³

Az erdélyi követeket vendégül látó havasalföldi bojárokról (nemesek) Borsos is beszámolt: „Jutottunk Terguvistiára die 2 Aprilis [...] Sok fő bojárok egész udvar népével jöttek vala ki előnkbe, és nagy böcsülettel késérének bé az szállásra. Igen tisztességgel-bőséggel gazdálkodtatott az vajda az szállásunkra. Másnap nagy tisztességgel fő-fő lovakon vitete bé Balassi urammal az udvarhoz, és úgy lőn szembe vélünk. Harmadnap maga palotájába, azmely az Jalumnica felől vagon, megvendégele, azhol én igen részeg voltam.”⁴⁴

A követséget Târgovişte-ben igen bőséges étellemmel és megfelelő szállással látták el, amit a korban a gazdálkodás kifejezéssel jelöltek. Borsos

⁴⁰ *Bíró Vencel*: Erdély követei a Portán. Kolozsvár 1921. 23.

⁴¹ *Jeney-Tóth, Annamária*: „...Urunk udvarnépe...” Udvar és társadalma Báthory Gábor és Bethlen Gábor fejedelemsége idején a kolozsvári számadáskönyvek tükrében. *Speculum Historiæ Debreceniense*, 11. Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, Debrecen 2012. 21.

⁴² *László Andor*: Erdély, Moldva és Havasalföld viszonya Bocskai fejedelemségének idején. A román–magyar közös múlt egy fejezete. Erdélyi Múzeum 82. köt. 1. füzet 2020. 83–98. 83.

⁴³ *Kármán Gábor*: Mihnea támogatói: egy havasalföldi trónkövetelő kapcsolathálója Konstantinápolyban, 1654–1657 *Korall Társadalomtörténeti folyóirat* 14 (50) 2012. 7–29.

⁴⁴ *Borsos*: Vásárhelytől i. m. 66.

bevallja, hogy a gazdag vendéglátás során le is részegült. Fontos aspektusa a fogadásnak, hogy a követeket lóháton vitték a szállásra. Habár ezt Borsos kitüntetett figyelemnek veszi, a szakirodalomból tudjuk, hogy a román fejedelemségek területén az erdélyi követek és posták számára váltólovakat biztosítottak.⁴⁵

Borsos következő állomása a mai Bulgária területére vezetett, nikápolyi vendéglátásáról az alábbiakban számol be:

„Indultunk ki Terguvistiáról die 1 Maji; jutottunk Nikápolyba, az Duna mellé 4 die Maji, azhol mulattunk usque ad 8 diem iusdem mensis Maji [május 8. napjáig]. Itt is alkalmason vendéglettek, de főképpen itt oly felettébb való jó édes borok valának, hogy én nem ihattam jól benne az nagy édességétől és erejétől. Szinte akkori, ott az Dunába fogott új tokkal, tokikrával igen jóllaktam; az útra is vittem vala egy öreg fazék tokikrát. Az zsidók is hoztak vala ajándékon két igen nagy sós pozsárt,⁴⁶ kinek az nagyobbikát Balassi uramnak adtam.”⁴⁷

A 16–17. századi halfogyasztás kapcsán elmondható, hogy a tokfélél közül a gyakran 9 méteresre is megnövő húsos vizát fogyasztották a legnagyobb mennyiségben. Széles társadalmi elterjedtségét mutatja az a tény, hogy mindhárom korabeli szakácskönyvben („Szakács tudomány”, „Thököly udvari szakácskönyv”, „csáktornyai szakácskönyv”) megtalálhatjuk receptjét.⁴⁸ A Batthyány-levéltár 17. századi forrásanyagában és a Batthyány (I.) Ádám (1609–1659) számára készült számadásokban kétféle hal volt megtalálható: a viza és az apró hal. Az apró hal megnevezést 1650-ben a csukára, 1657-ben pedig már csukára és harcsára is értéktek.⁴⁹ Napjainkban a valódi tokfélél (pl. kecsege, viza) ikráját nevezik fekete, vagy beluga kaviárnak. Elterjedtsége alapján feltételezhető, hogy a Borsos által fogyasztott tokikra is vizától származott. Az 1698-as „Tótfalusi szakácskönyv” a böjti eledelek között alábbi receptet közli a viza ikra fogyasztásához:

„A Nyers Viza Ikrát vagdald-meg igen jól, vízben ázott kenyérrel együtt, azonban tedd egy tsuporba forró vízbe, főzd-meg, és mivelhogy az egybefűt, tsak úgy egészen tedd egy tálba, felyül hideg eczettel öntsd-meg, vidd az asztalra. Némellyek egy kevés vereshagymát is vágnak közibe: lásad te, a'mint szereted.”⁵⁰

⁴⁵ *Jakó Klára*: Havasalföld és Moldva szerepe Erdély portai kapcsolataiban. Szerk. Ács Pál – Székely Júlia *Identitás és kultúra a török hódoltság korában*. Budapest 2012. 140–157. 145.

⁴⁶ „Tájdívatosan ponty vagy potyka.” *Czuczor – Fogarasi*: i. m. 339.

⁴⁷ *Borsos*: Vásárhelytől i. m. 67.

⁴⁸ *Benda Borbála*: Halfogyasztás a főúri udvarokban a Királyi Magyarország és Erdély területén a 16. és 17. században. *Acta. Tanulmányok* II. 1. kötet. Szerk. Csurgai Horváth József - Kovács Eleonóra. Székesfehérvár, 2007. 89–120. 105.

⁴⁹ *Benda Borbála*: Főúri halkereskedelem a XVII. századi Dunántúlon, *Fons: Forráskutatás és történeti segédtudományok* 6. évf. 3. szám. 1999. 294–325. 295.

⁵⁰ „Viza Ikra” *Misztótfalusi Kis Miklós* i. m. 128–129.

Nem lehet véletlen ugyanakkor, hogy a nikápolyi zsidók pont halat visznek Borsos számára. Habár Dán Róbert megjegyzi, hogy a Borsoshoz hasonló diplomaták, így Balassi Ferenc, Hidvégi Mikó Ferenc számára elsősorban a filozófiai tanok jelentették a szombatosság jellegét, ám nem kizárt, hogy egyes vallási szokásokat, a húsfogyasztás korlátozását is tartották.⁵¹ Jól tanúskodik erről Péchi Simon zsoldtáros könyve, aki a Noé idejében tartott törvények egyikeként említi a nyers hús és az élő állatból kimetszett hús fogyasztását.⁵² A szombatosok konyhája a 16. század végi főúri udvarokban vallási alapon alakult ki, töredékesen fennmaradt 16–17. századi kéziratok a páros ujjú patás és kérődző állatok, a vízben élő uszonyos halak fogyasztását tették lehetővé. Szigorúan tiltották azonban az éji varjú, a bagoly, a bölömbika, a búbos banka és a denevér fogyasztását. Emellett a feldolgozandó állat egyéb, rituális tisztaságát is előírták, igaz ezek nem voltak olyan szigorúak, mint a zsidók halachikus előírásai.⁵³ Ennek fényében valószínűsíthető, hogy Borsos a vallásos előírások kölcsönös ismerete miatt kapott sózott halat a zsidóktól.

Nikápolyt, akárcsak a Duna menti településeket a folyó bőségesen ellátta tokhalfélékkel és pontyokkal. A dél-európai régió, így Moldávia kisebb folyói és tavai pedig pisztrángot, iszaphalat és harcsát adtak az utazók számára. Ezekben a fejedelemségekben a helyi termékek mellett megjelentek a keleti import és luxuscikkek is, mint az olajbogyó, halikra, tintahal, rizs, cikória vagy éppen a gyümölcsök, mint a citrom, gránátalma, narancs, továbbá fűszerek bors, fahéj, szegfűszeg.⁵⁴ Az importált fűszerekről és gyümölcsökről az erdélyi országgyűlés 1627-ben fogadott el limitációkat a következő termékekkel: mandula, olívaolaj (bécsi és török), mazsola és ribizli, nádcukor, bors, fahéj, sáfrány (velencei és török), szegfűszeg, szerecsendió, rizs, kandírozott cukor és gyömbér.⁵⁵

⁵¹ Dán: Az erdélyi szombatosok i. m. 113.

⁵² „VII. Semmiféle állat vérének meg ne egyék, hanem a földre össék; se eleven állatból tagot ki ne messen az végre, hogy megegye.” – In: Szilády Áron: Péchi Simon Psáltériuma, Ötödik zsoldtáros könyv. Magyar Tudományos Akadémia, Budapest 1913. 221.

⁵³ Újlaki-Nagy Réka: Szombatos lakoma. A székely szombatos konyháról. In: A Maros megyei magyarság történetéből. 5. Szerk. Berekméri Árpád-Róbert et al. Marosvásárhely, 2021. 333–343. 333–335.

⁵⁴ Székely Mária Magdaléna: Food and Culinary Practices in 17th-Century Moldavia: Tastes, Techniques, Choices. In: Earthly Delights. Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe 1500–1900. Szerk. Angela Jianu – Violeta Barbu 2018. 170–216.

⁵⁵ Pakucs-Willcocks Mária: Az erdélyiek mediterrán étkezése, avagy fűszerek és egyéb egzotikus termékek a kora újkorban Szerk. Szende Katalin - Uhrin Dorottya - Vadas András: A történelem asztalánál Kulináris kalandozások Nagy Balázs 60. születésnapjára Martin Opitz Kiadó, Budapest 2022. 125–128. 126.

Evlija Cselebi balkáni utazásai során említi Szófiát, majd a nyári legelők felsorolásánál taglalja a Vitosa-hegységet, amelynek csúcsáról egészen Szaloniki és Kavála városokig ellátni.

„Ennek a hegynek a csúcsa Szaloniki, Kavala, Serrez, Zihne - egyszóval Rumélia összes városa - nyári legelője. A több százezres juhnyájak az év hét hónapját töltik itt. Ezekből a birkákból több mint 100 bárányt kaptunk, hogy kebabot készítsünk belőlük. És minden nap pisztrángot lakmározunk, amelyet a tavakból fogtunk és vajban főztünk.”⁵⁶

A vallási előírások miatt az oszmán fennhatóság alatt álló balkáni területeken a sertésszír helyett a liba és a kacsa hája vagy a szarvasmarha és a juh faggyúja kerülhetett a konyhára. A kebab elkészítéséhez a növényi olajok széleskörű elterjedéséig szintén juhfaggyút használtak.⁵⁷ Az előírások ideális környezetet jelenthettek a szombatosok számára is. A péntekről szombatra főző „zsidó eretnekek” konyhája titokban létezett a kora újkorban, üldözőik vallatási jegyzőkönyveiben Újlaki-Nagy Réka hívta fel a figyelmet a disznózsír helyett használt libazsírra, vagy más néven „lúdszalonnára”.⁵⁸

Az ételek kapcsán még a juhhús említését emelném ki, amelyet az erdélyi követség tagjai ellátmányként is kézhez kaptak utazásaik során, erről tanúskodik Borsos feljegyzése:

„Kamuti uramnak adtak élésbe négy juhott, 15 oka tehénhúst, mézet, vaját, rizskását, zabra egy napra 60 oszporát, kenyérre 100 oszporát, fát egy napra egy szekérrel, 15 kila árpát; bort rendeltek vala egy napra 4 vidret és 2 vider malosát, de hogy Murát csausz bort nem akara adni, hanem egy vider borra 30 oszporát...”⁵⁹

Habár a külön gazdálkodás kijárt az utazó főköveteknek és külön a kapitihának, mégis, 1618-ban Kamuthi Farkas főkövet a kapitihák külön gazdálkodását megszüntette, az intézkedés jogát megvonta tőlük:⁶⁰ szolgálkat a szállásfoglalástól, a szénavételtől eltiltotta, a külön borhozást nem nézte jó szemmel.

⁵⁶ „The peak of this mountain is the summer-pasture for Salonica, Kavala, Serrez, Zihne – in short, all the cities of Rumelia. Flocks of sheep numbering in the hundreds of thousands spend seven months of the year here. From these sheep we got over 100 lambs to make into kebabs. And every day we feasted on trout that we caught in the lakes and cooked in butter.” – Evlija Cselebi An Ottoman Traveller, Selections from the Book of Travels of Evliya Celebi, Szerk. és ford. Robert Dankoff - Sooyong Kim, ELand Publishing Limited 107.

⁵⁷ F. Romhányi Beatrix: Szalonnával spékelve, zsírára sütte Kultúrtörténeti kalandozások Szerk. Szende Katalin - Uhrin Dorottya - Vadas András: A történelem asztalánál Kulináris kalandozások Nagy Balázs 60. születésnapjára Martin Opitz Kiadó, Budapest 2022. 131–138. 131.

⁵⁸ Újlaki-Nagy Réka: Zsidó Székelyek. A böződújfalusi szombatos közösség emlékezete Budapest 2019. 84–87.

⁵⁹ Borsos: Vásárhelytől i. m. 85.

⁶⁰ Bíró: Erdély követői i. m. 23.

„...nem vevé el Kamuti uram, és így elég rosszul voltunk bor nélkül; szénára 15 napra rendelték volt 9 ezer 8 száz és 20 oszporát, kit eddig meg nem adtak. Ebben az élésben nekem egy napra adtak fél juhhot, valami kevés rizskását, vaját, mézet, kenyérre néha egy hétben három vagy négy napra adtak egy napra 10 oszporát, azon kívül kenyeret magam pénzemem vöttem, bort az magam rovására hordattam...Az Kamuti uram tüzenél csak egy darab pecsenyét sem hadtak megsütni, maga elég fát adtak; nekem fát sem hagyott adni, talán ha két hétre való fát adtak, hanem én magam pénzemmel vöttem fát is. Mártonnak, az kocsisnak hazamenetelire adtam 100 oszporát, hogy az brassai bíró nekem azért ajándékba való késeket küldjön, de semmit nem küldenek.”⁶¹

Többek között a kolozsvári sáfárok számadáskönyveiből tudjuk, hogy bor a korszakban – akárcsak a fejedelmi udvarnépek esetén – a főúri delegációk napi fejadagjának részét képezte a kenyér és a hús mellett. A borok behozatala is kardinális kérdés volt, az erdélyi városokba máshonnan származó bort, csak kivételes esetben hozhattak be falaik közé. A bor az ünnepi és a mindennapi étkezések kísérője volt, legyen szó ünnepélyes alkalmakról, vendégfogadásról, vagy éppen az asztali áldásokról.⁶² E tekintetben a keresztény, különösen a protestáns liturgiába illeszkedett. Nem csak az ételek mellé, de a főzéshez is felhasználták.⁶³ Borsos feljegyzéseiből egyébként egyértelműen kiderül, hogy a pecsenye juhhúsból készülhetett, hiszen magának és szolgálinak kimondottan csak ebből a húsból kapott fejadagot, ugyanakkor kérdéses, hogy Haga társaságában kinek a borát fogyaszthatták.

Bethlen Gábor idejében a követeknek járó rendszeres gazdálkodásról már nem volt szó, a követek külön kértek támogatást a fejedelemtől ellátásuk érdekében. Az Erdélyi Fejedelemség Balat városrészben rendelkezett az „erdélyi házzal”. A házban eleinte csak a kapitíha lakott. Az épület szegényes volta miatt a főkövet Bethlen koráig külön, a fővezír által kijelölt szálláson tartózkodott, a fővezír intézkedett fogadásáról is.⁶⁴ Az európai követek szállása általában a Galata városrészben, a Márvány-tenger másik partján volt, kivéve a Habsburg Birodalom követeit, akiket a főváros szívében, az Elçi Hanı komplexumban szállásoltak el.⁶⁵ Kármán Gábor szerint a vazallus, fél-vazallus státuszban lévő államok képviselői státuszuknak megfelelően lettek elszállásolva Konstantinápolyban. Az erdélyi követek a város zsidó negyedében (Balat), a városfalak közelében, egy Szulejmántól

⁶¹ Borsos: Vásárhelytől i. m. 86.

⁶² Jeney-Tóth Annamária: Szőlőtermesztés és borfogyasztás a 17. század első évtizedében Kolozsváron. Korunk - 3. folyam, 19. évf. 9. sz. 2008. szeptember. 62–68.

⁶³ Rüs-Fogaras: Vendégfogadás Kolozsváron a 16. század fordulóján. Történelmi Szemle 49 : 2. 2007. 821-834. 827.

⁶⁴ Bíró: Erdély követei i. m. 25.

⁶⁵ Diplomatic Cultures at the Ottoman Court, c.1500–1630 Szerk. Sowerby Tracey A. – Christopher Markiewicz Routledge, London 2021. 6–9.

kapott házban laktak, míg a moldvai és a havasalföldi követek Fenerben (görög negyed) és Balat-ban.⁶⁶ A fővárosban ugyan a Portától járulékot kaptak, de ez önmagában nem fedezte teljes ellátásukat. *„Hogy Konstantinápolyba bėjutottunk, élésbe adtak egy napra négy juhót, 15 oka tehénhúst, halra egy napra 60 oszporát, kenyérre 100 oszporát, egyéb élést: kását, vaját, mézet eleget, jóllehet közel sem annyit, mint Balassi uramnak. Mert Kamuti uramnak csak egy tyúk-ot sem adtak, sőt ecetet, hagymát, szőlőt, nádmézet sem adtak, de Balassi uramnak ezeket mind adták...magam pénzemen kellett tartanom őket; fát pénzen vöttem, mert egy pecsenyét meg nem hadtak volna sütni az tűzénél az én szolgálomnak.”*⁶⁷

Nem csoda, hogy Borsos több ízben fordult fejedelméhez rendkívüli vagy egyszeri pénzügyi támogatás ügyében. A kérések célt értek, s ezt bizonyítja a fejedelem saját feljegyzése: *„Borsos Tamásnak esztendeig az Portára való lakására rendeltünk 400 forintot.”*⁶⁸ Az 1619-es konstantinápolyi esőzéskor leomlott az erdélyi ház fala, ennek felújítását Borsos részben a fejedelem más embereinek kiosztott járulékaiból: *„urunk őfelsége igaz, hogy Kamuti követtől is küldött vala 250 fl az ház csinálására, de Ő abba sem nekem nem ada, sem maga nem csináltata véle házat.”* Részben pedig saját költségén, portai audiencián kapott díszes kaftánja eladásából finanszírozta:

*„igen szép kaftányomat kelle elvesztegetnem-csak 1600 oszporán, és azzal kellett az házat csináltatnom, kire azmit költöttem, regestromomba megírtam. Költöttem arra az egy darab falra magam saját pénzemet 2600 oszporát.”*⁶⁹

A követségek részére a Porta janicsár őrséget biztosított. A követségi épületeken túl az európaiakat a városban csauszok, vagy janicsárok kísérték így vehettek részt az udvari szertartásokon, vendégségeken és látogathatták meg muzulmán ismerőseiket.⁷⁰

⁶⁶ Bővebben ír *Kármán Gábor*: Sovereignty and Representation: Tributary States in the Seventeenth-Century Diplomatic System of the Ottoman Empire In: The European Tributary States of the Ottoman Empire in the Sixteenth and Seventeenth Centuries. Szerk. Kármán, Gábor – Lovro Kunčević Kunčević Leiden 2013. 155–186.

⁶⁷ *Borsos*: Vásárhelytől i. m. 101.

⁶⁸ Erdélyi Történelmi Adatok 2. kötet., 1–284; Borsos levele az erdélyi cancellariusnak, amelyben utal Bethlen támogatására: 125–151. 147.

⁶⁹ *Borsos*: Vásárhelytől i. m. 286.

⁷⁰ *Eric R. Dursteler*: Venetians in Constantinople: Nation, Identity, and Coexistence in the Early Modern Mediterranean, Baltimore 2006. 39. és *Harriet Rudolph*: The Ottoman Empire and the Institutionalization of European Diplomacy, 1500–1700. Islam and International Law Islam and International Law Engaging Self-Centrism from a Plurality of Perspectives, Szerk. Andreas Müller – Marie-L. Frick, Leiden 2013. 161–183.

A fogyasztott ételeket Borsos több ízben a szűken vett asztali vendéglátás keretein kívül említi, így számol be az articsókáról is, amelyet először a szultán kertjében kóstolt meg:

„Az császárral löttünk szembe die 29 Maji az tengeren túl, Azsiában, az Iszkider -mellett való kertiben... Az nyári ház körül valának számtalan sok külömb-külobféle virágok és gyümölcsfák. Abban az kertben láttam először arcsicsóknak is az fáját, kiben azután öttem is, de elég rossz gyümölcs.”⁷¹

Az articsókát, mint Észak-Afrikában őshonos zöldséget, már az antik konyhaművészet is ismerte, szélesebb körben a Mediterráneumban terjedt el. „Articiocco” vagy „Articoca” elnevezése valószínűleg a latin „coculum” szóból ered, míg a görög neve, az „Agginara” az ógörög „Kyon”=kutya szóra utal, utóbbi elnevezés feltehetően a növény kutyafogakra emlékeztető tüskéiből ered. A fészkes virágzatú bogáncsszerű zöldség az itáliai reneszánsz festészet kedvelt növénye, többek között szerepel Vincenzo Campi (1536–1591) 1580-as *Gyümölcsárus* és Giuseppe Arcimboldo (1527–1593) 1563-as *Ősz* című festményein is.⁷²

Habár számos „olasznak” mondott articsókából készülő étel már több 16. század végi magyar szakácskönyvben is szerepelt, ennek ellenére a korban a magyar területeken nem terjedt el fogyasztása. De korabeli forrásokban, például 1629-ben Esterházy István számadáskönyveiben felbukkan vásárlása.⁷³ Ugyanakkor a 17–18. század fordulóján az erdélyi konyha fontos alapanyagának számított, Apor Péter például országgyűlési tartózkodásai alatt küldött belőle feleségének a kerti vetemények között.⁷⁴ Az articsóka nem volt ismert az oszmán lakosság számára sem; a palotai regiszterek mindössze egyetlen alkalommal említik, ez alapján ekkor még az elit körében is ritkának számított.⁷⁵ Ezért is érdekes, hogy Borsos gyümölcsként emlékezik meg róla és úgy véli fán terem. Felmerül a kérdés, hogy biztosan articsókáról van-e szó? Hiszen már a Borsos által használt megnevezés is tartalmazza a „csicsók”-ot.

1629-ben John Parkinson (1567–1650) a londoni botanikus írt először általa „kanadai burgonya” nevezett gumós zöldségről. A „burgonya”,

⁷¹ Borsos: Vásárhelytől i. m. 70.

⁷² Gabriella Sonnante – Domenico Pignone – Karl Hammer: The Domestication of Artichoke and Cardoon: From Roman Times to the Genomic Age In: *Annals of Botany* 100. Oxford University Press 2007. 1095–1100. 1096.

⁷³ Benda: Étkezési szokások i. m. 109.

⁷⁴ „Férje tavasz felé kerti vetemény magvakat (»kaulifol«, »kaulerápe«, olasz káposzta, veres káposzta, kék káposzta, zellermagot, articsókát stb.) küldöz kitűnő gazdasszony feleségének.” – Apor Péter Verses művei és levelei (1676–1752), vol. 2, Szerk. Szádeczky Lajos. Budapest 1903, 21.

⁷⁵ Ari Bilgin: From Artichoke to Corn: New Fruits and Vegetables in the Istanbul Market (Seventeenth to Nineteenth Centuries) In: *Living the Good Life: Consumption in the Qing and Ottoman Empires of the Eighteenth Century*, Szerk. Akçetin, Elif – Faroqhi, Suraiya Leiden: Brill 2017. 259–282. 265.

amelyet megnevez ugyanaz, amelyet Samuel de Champlain (1567–1635) francia felfedező kóstolt 1605-ben Észak-Amerika partjainál. Champlain szerint „articsóka ízű” volt, s ezzel az akkoriban nagyon divatos zöldséghez hasonlította. Amikor a Farnese-k római kertjében termesztették, a két virág hasonlósága és közeli rokonsága miatt a girasole articiocco, azaz a „napraforgó articsóka” népies nevet kapta. A hagyomány szerint az Új Világba hajózott puritánoktól kapta az úgynevezett a „Jerusalem artichoke” nevet, lévén az Új Jeruzsálem földjén termett.⁷⁶

Ha ebből indulunk ki, a gyümölcs hasonlat is értelmet nyerhet, hiszen a német területeken elterjedt burgonyával együtt, gumós növényként a csicsókára is a burgonya különböző megnevezéseit (topinambur, Erdapfel) használták. Élelmezési felhasználását bizonyítja, hogy a 18. századra Észak-Elzászban különbséget tettek az állatoknak szánt burgonya, azaz Erdapfel („földi alma”) és az embereknek szánt burgonya, a Grubieren vagy „földi körte” között.⁷⁷ Ugyanakkor további kérdéseket vet fel, hogy a csicsóka a korabeli források alapján csupán a 18. században került az oszmán területekre és a Topkapı palota konyháiban csak a 19. században kezdték étkezési célra felhasználni.⁷⁸ Érdekesség, hogy amíg az amerikai eredetű növények közül a paradicsom első oszmán udvari említése 1690-ből származik, addig a kukorica és a burgonya csak a 18. században jelennek meg a birodalom balkáni területein. Egyértelműen gasztronómiai célú felhasználásuk csupán a 19. században terjed el európai mintára.⁷⁹ A 19. században a paloták konyháiban, azaz az elit számára készült fogásokban felhasznált zöldség volt a padlizsán, a cukkini, az articsóka, az uborka, az okra, a lóbab, a zöldbab. Nyáron a zöld- és a piros paprika, a zöld és a piros paradicsom terjedt el, míg télen a káposztát, a sárgarépat, a zellert, a spenótot és a póréhagymát fogyasztották, kedvelt zöldségek voltak emellett a retek, a karfiol, a fehérrépa, a csicsóka és a süttők is.⁸⁰

⁷⁶ „Jerusalem artichoke” *Estelle Levetin - Karen McMahon: Plants & Society*, McGraw-Hill Education, New York 2015. 232.

⁷⁷ *David Gentilcore: Food and Health in Early modern Europe: Diet, medicine and society, 1450-1800.* Bloomsbury Academic 2016. 149–155.

⁷⁸ *Özge Samancı: Vegetable patrimony of the Ottoman culinary culture.* In: *Proceedings of the fourth international congress of ethnobotany (ICEB).* Szerk. Z. Füsü. Ertuğ Yayınları 2006. 565–570.

⁷⁹ *Özge Samancı: The Culinary Culture of the Ottoman Palace & Istanbul during the last period of the Empire* In: *Turkish Cuisine* Szerk. Özge Samancı - Arif Bilgin Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism 2008. 199–217. 207–208.

⁸⁰ *Özge Samancı: The Cuisine of Istanbul between East and West during the 19th Century* In: *Earthly Delights Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe 1500–1900.* Szerk. Angela Jianu - Violeta Barbu 2018. 77–98. 87.

Összegzés

Tanulmányomban Borsos Tamás naplóját a 17. századi élelmiszerellátás és a gasztrotörténet szempontjából vizsgáltam meg. Elemzésem során három különböző fogást mutattam be három Borsos által említett ceremonális alkalomhoz kapcsolódóan: először a Küçükçekmece mellett Cornelius Haga-val elköltött közös pecsenye-vacsorát, másodsor az erdélyi követség nikápolyi vendéglátása során fogyasztott tokikra és pontylakomát, végül pedig az oszmán szultán Ískender-i (Edirne) kertjének vendégszeretetében történt articsókakóstolást. E három példa alapján a diplomáciai kontaktushoz kapcsolódó formális vagy informális jellegű közös ételmezejegyzetét a kora újkorban a következőképpen értelmezhetjük: olyan ünnepélyes alkalomként, amely a követ nagylelkűségét és országa nagyságát reprezentálja; a diplomáciai partner bizalmának elnyeréséhez és a transzkulturális vendégszeretet kimutatásához szükséges diplomáciai eszközként (például diplomáciai ajándék), és legvégül az emberek közötti alapvető társas érintkezésnek, mely vallási hovatartozástól függetlenül érvényesül.

Az ételek megosztását vallási hovatartozás felől nézve elmondható, hogy Borsos Tamás utazásai során is tarthatta felekezete böjti időszakot érintő előírásait, így a húsfogyasztás részleges vagy teljes elhagyását is, s ezt jól tudhatták az Oszmán Birodalom területén tevékenykedő zsidók is, akik ezért pontyokat ajándékoztak neki. Személyét ismerték, erről tanúskodik, hogy már 1614-es konstantinápolyi követsége idején is ő lehetett az összekötő szál⁸¹ az erdélyi szombatosok és az oszmán főváros zsidó kereskedői között. A hal megosztása vele e tekintetben tehát a politikai szövetség kialakításának kulturális érintkezésen keresztül történő megvalósítását is tükrözi. A vendéglátásnak Borsos tevékenysége során elsősorban két célja volt: fejedelmének és országának követhet méltó reprezentációja és a kulturális érintkezésen keresztül történő információszerzés.

Az erdélyi követek utazásaik során elsősorban a rendelkezésükre bocsátott ellátmányból gazdálkodtak, ennek alkotóelemei a lovaknak szánt széna vagy abrak, a követségnek szánt gabonák: árpa, rozs és gabona alapú élelmiszerek: kenyér, rizskása. Emellett a különböző húskok: borjú, juh és a járandóságként kapott borok és vajkészítmények voltak. Az erdélyiek ellátmányának kiemelendő eleme a méz és az oszmán területeken előszeretettel fogyasztott juhhús számított. A méz felhasználásáról az erdélyi hadak ellátására irányuló forrásanyag is tudósít: I. Apafi Mihály az 1660-as években a fejedelemség területén állomásozó oszmán és erdélyi hadak számára kvártélyként mézet rendelt a száz városoktól, Teleki Mihály pedig a 17. század végén katonái mézkészletének feltöltését várta Alvinczi Péter fejedelmi prefektustól. Fontos, hogy mézet a böjti időszakban a fogyasztott halak és tésztafélék ízesítéséhez és a befőttek, lekvárok felfőzésekor tartó-

⁸¹ *Dán*: Az erdélyi szombatosok i. m. 292.

sítószerként is felhasználták.⁸² Fejadagként a vallási előírások betartásához is kapóra jöhetett, hiszen Borsos Tamás szombatos kortársaihoz hasonlóan nem valószínű, hogy elsajátította a helyi zsidó konyha receptjeit, ezért az ellátmányként kapott élelmiszerek kreatív felhasználására szorítkozott.⁸³

⁸² *Szalai*: A fejedelmi Erdély rejtett kincse i. m. 69–71.

⁸³ *Újlaki-Nagy*: Szombatos lakoma i. m. 334.