

Kohári Gabriella

A RENESZÁNSZ UDVARI KONYHAKULTÚRA MAGYARORSZÁGON A KÍSÉRLETI RÉGÉSZET ASPEKTUSÁBÓL

„Ajaj! Cserépfazékban főzött répa ez,
És ékesen, finom fatálon tálalod,
Ily lakomát főzött magának Curius;
E dőzsölés börtönlakókhoz illenék.
Mi az a rőtes kotyvalék ott? El vele!
A gyapjút mossák ebben, vagy a ló monyá!
Cserépfazék megy, jó a második fogás:
Rohadt szőlőt és poshadó fügét kínál sz.”
(Janus Pannonius: A vendéglátó Antalra)

BEVEZETŐ

A 21. század embere – függetlenül kortól, társadalmi helyzettől vagy iskolai végzettségtől – fokozódó érdeklődéssel fordul a letűnt korok embereinek mindennapja, életmódjának, ezen belül gasztronómiájának, konyhaművészetének mibenléte iránt. A mindennapok bemutatására, az életmód és gasztronómiatörténet kutatására irányuló próbálkozások Európában az 1960-as, 1970-es évektől kezdve egyre fokozódó intenzitással valósultak meg. A korábban megfigyelhető gazdaságtörténeti aspektusú (mezőgazdasági, kereskedelmi, ipari) témák helyett, a kutatás az emberek hétköznapijai felé fordult. Fontossá vált a fogyasztás, az előállított nyersanyagok tápértékének meghatározására irányuló és az ezzel kapcsolatos adatok, források felkutatása és közzététele. A kutatások az élelmiszerek mennyiségi és minőségi vizsgálata mellett, a konyhai feldolgozásra és szervírozásra, az elkészült ételek elfogyasztásával kapcsolatos étkezési kultúra kérdéskörének felvázolására is hangsúlyt fektettek. Nemzetközi szinten számtalan kiadvány foglalkozik a középkori–reneszánsz étkezési kultúrával, a nyersanyagokkal, az ételekkel, az ételek elkészítési helyével, eszközeivel és módjával, feltalálásuk és elfogyasztásuk mikéntjével, valamint ezek rekonstruálására irányuló törekvésekkel. Az

internet¹ lehetőséget biztosít arra, hogy több európai nyelven, különböző típusú adatokra vonatkozó információkat szerezzünk. Altaluk összehasonlítási és viszonyítási alapot képezhetünk a Magyarországon kialakult helyzettel, lehetőségekkel kapcsolatosan.

Doktori tanulmányaim kutatási témája „A reneszánsz udvari konyhakultúra Magyarországon a kísérleti régészet aspektusából” munkacímét viseli, melynek alapját a 2010-ben a Pécsi Tudományegyetemen megvédett, „A visegrádi királyi palotakéső középkori étkezési kultúrája 1479–1539” című régészeti diplomadolgozatom témája adja. A számos tudományterületre kiterjedő, a 21. században szinte kötelező érvényű multi- és interdiszciplinaritást előtérbe helyező kutatás során a hagyományos forrásfeltárás; úgymint az írott kútfők (*korabeli krónikák, követjelentések, leírások inventáriumok, számadások, végrendeletek, magánlevelezések szöszedetek, szótárak, oklevelek irodalmi alkotások, étrendek stb., különös tekintettel a receptgyűjteményekre*), a képi források és képzőművészeti alkotások vizsgálata, amelyek segítséget nyújtanak a főzés helye, a konyha berendezése, a konyhákban használt eszközök, a felhasznált alapanyagok, valamint az ételkészítés technológiáját illetően. Ezek az ábrázolások elősegítik a régészeti feltárásokon előkerült leletanyag azonosítását, de segítenek a kora-

beli konyhában használatos olyan eszközök funkciójának meghatározásában is, amelyek anyaguknál fogva nem maradtak – nem maradhettek fenn az évszázadok során.

A régészeti objektumok (konyhák, kiszolgáló- és tárolóhelyiségek, kutak, ciszternák, vízvezetékek, ledobók, kifolyók stb.) a konyhához, ételkészítéshez, a konyha logisztikájához, működéséhez köthető tárgyi leletanyag (kerámia, fém, kő, üveg, szerves anyagok (fa, bőr, textil stb.)), ezek elsődleges és esetlegesen előforduló másodlagos/alternatív használatának megfigyelésével, felfedezésével, valamint a lelőhelyeken előkerült archeobotanikai (pl. konyhai hulladék) és archeozoológiai vizsgálatok eredményeit használatom fel ahhoz, hogy a forrásadottságok figyelembevételével a késő középkori és reneszánszkori, a 15. század közepétől a 16. század végéig tartó időszakot az étkezési kultúra aspektusából feltérképezzem. Ehhez elsődlegesen néhány helyszínt: a visegrádi Királyi palota, az esztergomi Érseki palota, az egri vár Püspöki palotája, a sárvári Nádasdy-vár, a kőszegi Jurisics-vár, valamint a 2013-ban napvilágot látott szászvári Püspöki-vár konyhájának történetén, a rendelkezésre álló különböző típusú forráson, a leletanyag vizsgálatán keresztül teszek kísérletet arra, hogy összehasonlítsam: az uralkodói, főúri konyha, étkezési szokások-alapanyagok, eszközök, ételek, ételkészítési technológiák stb. mennyiben hasonlítottak, avagy tértek el egymástól, milyen lokális sajátosságokat mutatnak. Vizsgálom, hogy a magyarországi reneszánsz étkezési kultúra milyen kapcsolatokkal rendelkezett, hogyan illeszthető be az európai áramlatokba; ennek okai, formái, egymásra hatásai hogyan érvényesülnek. Munkám során kísérletet teszek egy „elvi inventárium” összeállítására, melyben a konyhában használt berendezési tárgyak, eszközök felsorolása mellett, ezek első magyar nyelvű említését, fogalom meghatározását, a konyhai eszközök szövegkörnyezetben (receptek) történő előfordulását, használati módjait, variációit, a hozzá köthető, régészeti feltárásokon előkerült leletanyagot, valamint az egykorú képi ábrázolást bemutató táblázat komplexitásából adódóan segíthet a régészeti feltárásokon előkerült leletanyag azonosításában.² Vizsgálom a fentebb felsorolt helyszíneken a konyha és kiszolgáló helyiségeinek, vala-

mint a működéséhez szervesen hozzátartozó objektumok egymáshoz való viszonyát, a főző- és sütőhelyek kialakítását, a konyha működését, szerveztségét, az alapanyag előkészítés, feldolgozás, ételkészítés fázisait, a munkaszervezést, a higiénia, így pl. mosogatás kérdéskörét.

A különféle régészeti objektumok (konyhák, kemencék, tűzhelyek, a mosogató, konyhai berendezések, speciális konyhai terek, sütőházak, füstölők stb.) munkánk építészeti aspektusát, és az egész koncepció fizikai kereteit adják.³ Jelen tanulmányban a hagyományos forráskutatáson alapuló, 2007 óta, több helyszínen, különböző tárgyi feltételek mellett folytatott kísérleti régészeti tevékenység rövid bemutatását tűztem ki célul.⁴

A RECEPTES ÉS SZAKÁCSKÖNYVEK

Bár hazánkban a vizsgált időszakból nem bővelkedünk írott forrásokban, a 16. század során számos olyan feljegyzés keletkezett,

Visegrád, Királyi palota. A receptek tanulmányozása a konyhában



melyeteket fenntartás nélkül alkalmazhatunk a korábbi időszakra vonatkozóan is. Az ételkészítés folyamatahoz nem elengedhetetlenül szükséges, de a reprodukálhatóvá tétel szempontjából fontos ételreceptek Nyugat-Európában már a középkor kezdetén megjelentek különféle kódexekben, a 14. századból pedig már szakácskönyveknek tekinthető kéziratos gyűjtemények is fennmaradtak Angliában, Franciaországban, Németországban; Itáliában e századból tizenhárom olasz nyelvű ilyen jellegű kézirat ismert. Európában a nyomtatás kezdetéig a legnépszerűbb szakácskönyv a római korból áthagyományozódott Gaius Apicius: *De re coquinaria* című műve volt, amely olyan szakácsok számára készült, akik már ismerték az ételkészítés fortélyait, hiszen az ételek elkészítésének leírása során nem, vagy csak elvétve utal a szerző mennyiségekre, mértékegységekre. A középkori szakácskönyvek is folytatják ezt a hagyományt. A legelső nyomtatott szakácskönyv Itáliában készült, melyet kis idő múlva követett egy Németország területén 1485-ben megjelent receptskönyv. A 16. században egyre több szakácskönyv jelent meg, melyek közül Max Rumpolt *Ein new kochbuchja* (Frankfurt, 1581) érdemel említést, azért mert 48 magyar étel leírása is szerepel benne.⁵

A magyar gasztronómiatörténeti, illetve életmódkutatáson belül a recept- és szakácskönyvkutatások a 19. század utolsó harmadában kezdődtek el. Az elsők között Jókai Mór volt az, aki Kakas Márton írói álnéven egy 1601-ből való kéziratos szakácskönyvről tájékoztatta az olvasókat.⁶ Radvánszky Béla *Magyar családelet és háztartás a XVI. és XVII. században* című munkája három kötetben, 1879-ben és 1896-ban látott napvilágot. Az első rész, amely napjainkban is megkerülhetetlen alapl műnek számít, nagyon alapos és mindenre kiterjedő forrásgyűjtésének és közlésének okán a 16-17. században élt emberek életmódja iránt érdeklődők, azaz kapcsolatba kerülők, a korszakot mélyebben kutatók számára. Radvánszky Béla 1893-ban közölte a „*Régi magyar szakácskönyvek. Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból*” című művet, amely egy 15. századi német kódex magyar vonatkozású négy ételreceptjét, a *Szakács-tudomány*-t, az erdélyi fejedelmi udvar kéziratos szakácskönyvét, valamint Thurzó

Szaniszló gróf galgóczi lakomáinak 1603-ból fennmaradt étlapját tartalmazza. Radvánszky báró a sorozat III. kötetében publikálta a *Következzenek szakácssághoz való mestersegek* kezdetű, 16. század hetvenes éveire datált kéziratos szakácskönyv-töredéket, melyek ismerete nélkül elképzelhetetlen volna a magyarországi reneszánsz-kori konyhakultúra mélyreható tanulmányozása.⁷

Gundel Károly a II. világháború idején született *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig* című tanulmányában a késő középkor és a reneszánsz időszakának rövid összefoglalását adja, Mátyás idejétől Galeotto Marzio és Bonfini leírásai alapján.⁸ Gundel Károly jelentőségének, hiszen a kérdést abszolút szakmai-gasztronómiai aspektusból leírja, hogy milyen technológiákkal készítették az ételeket (nyáron és roston, alsó vagy felső tűzön vagy parázson, vagy pedig pártúzzal (egyidejűleg alsó és felső tüzeléssel) sütöttek és főztek üstökben, bográcsban, lábasban, fazékban. Csaknem mindent lében, mártással táltaltak, erősen fűszerezve. Megjegyezve, hogy a mártások készítésénél szívesen használták a kenyeret, mint sűrítőanyagot, mely módszer a római kortól egészen a 19. század derekáig kimutatható. Foglalkozik az ételkészítés technológiáival és a késő középkori ételkészítés során felmerülő problémákkal (pl. az ételleírások nehezen érthető megszerkesztése, bizonyos konyhai eljárások azóta kihalt elnevezéseinek bizonytalansága, a különféle ételféleségének és a készítéshez szükséges alap vagy segédanyagoknak, eszközöknek megnevezett néven ismeretlen volta, a felhasznált anyagok mennyiségi adatainak csaknem teljes hiánya, végül az ételleírásokat adó mesterek receptírásban való rutinjának hiánya).⁹

KÍSÉRLETI RÉGÉSZET, A KÉSŐ KÖZÉPKORI, RENESZÁNSZ ÉTELKÉSZÍTÉS REKONSTRUKCIÓJÁNAK LEHETŐSÉGEI MAGYARORSZÁGON

Elsődleges célom volt, hogy a fellelhető források segítségével a lehető legnagyobb szintű korhűsége törekedjek. Az ételeket a 16. század végéről való *Szakács tudomány* című kéziratos szakácskönyv alapján készítettük el. A rendelkezésünkre álló forrásokból elsődlegesen a királyi, főúri udvarok

konyháiban használt nyersanyagok, ételek, ételkészítési technológiák ismerhetők meg. Kutatásom során feltételeztem, hogy a 15. században használt megszokott nyersanyagok, konyhatechnológiai fogások és a konyháiban használt eszközök nagy része a 16. században is használatban volt.¹⁰

Egy-egy alkalom komoly előkészületet kívánt. Első lépésként a 16. századi (és 19. század végi) nyelvezetű átiratban megjelent receptek) elolvasására, értelmezésére kell hangsúlyt fektetni, hiszen számos olyan alapanyag, konyhafelszerelési eszköz, ételkészítési technológia leírását tartalmazzák, amelyekről csak korlátozottan, vagy egyáltalán nem rendelkezünk információval; így csak alapos kutatómunkával, vagy jó szerencsével tudhatjuk meg jelentésüket.¹¹

Kísérleti régészeti szempontok, feladatok

Milyen források állak rendelkezésünkre, és azok milyen információkkal járulnak hozzá céljaink eléréséhez?

Honnan lehet a legautentikusabb alapanyagokat beszerezni?

Milyen módon tudjuk a recepteket kivitelezni?

Rendelkezésünkre álló eszközök felmérése, számbavétele, használatának optimalizálása.¹²

A kivitelezéshez szükséges személyi feltételek megteremtése.¹³

ALAPANYAGOK

Az ételek készítésénél nem csak hazai alapanyagokat, mint almát, egrest, meggyet, barackot, szilvát (aszalt formában, vagy liktáriummá [lekvár] főzve), tengeriszőlőt [ribizli], malozsát [mazsola], gesztenyét, epret, szedret és egyéb fentebb fel nem sorolt gyümölcsöket, hanem a kiterjedt kereskedelemnek köszönhetően déli gyümölcsöket, mint például a gránátalmát, narancsot, lémonyát [citromot], olívát, maróni gesztenyét vagy fügét, továbbá a Távol-Keletről származó sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, szerecsendiót, gyömbért és más fűszereket egyaránt alkalmazták az udvari szakácsmesterek. Nem nagy mennyiségben, de felbukkan a cukor használatának említése is, mely szakácskönyvünkben nádméz néven szerepel.¹⁴

A nyersanyagoknál a húsok közül mindvégig megtaláljuk a marhát („*tehénhús*”), a borjút, a juhot, a bárányt, a sertést („*disznóhús*”), a malacot, a nyulat, a szárnyasokat (tyúk, kappan, lúd), a vadakat, az apró madarakat (veréb, pintyőke, cinege, tengelice, rigó, seregély stb.) az édesvízi- („*posár*” azaz: ponty, csuka, harcsa, pisztráng, kárász, kecsge, sügér stb.), a tengeri- (tőkehal, szardella stb.) és a vándorhalakat (tok, viza), rákokat, csigákat. Kaviárt is előszeretettel fogyasztottak. Megfigyelhetjük a belsőségek

Alapanyagok





Az előkészítés során felhasznált alapanyagok

(velő, máj, tüdő, gyomor) jelentős mértékű felhasználását, fogyasztását. Tojásból készült ételről több, mint egy tucat recept maradt fent. A zöldségek között számos esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta (édes és sós), répa, petrezselyemgyökér, vörös- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, cékla, uborka, tök, fejes saláta, spárga, articsóka, endívia, cikória, borágó, bobalyka (más néven: Mihályka monya vagy baraboly) nevére. Nem csak a főtt/sült ételek elkészítéséhez használták előszeretettel, hanem salátának és különféle mártások („sásák”) alapanyagai is voltak. Sokféle étel készült különféle gombából is. Ugyanezt mondhatjuk el a különböző virágokról (rózsa, viola, bodza), melyekből lekvárokat, fánkokat vagy illatos vizeket készítettek, melyeket az ételkészítés során ízesítésre használtak. A gabonaféléknél a rizs, az árpa, a köles, a zab, a búza számít gyakori nyersanyagnak.¹⁵ A zöldfűszerek közül a borókabogyó, petre-

zselyemlevél, tárkony, zsálya, menta, kapor, kakukkfű, babérlevél mellett, a keleti fűszerek bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág mindvégig jelen voltak. Az ízesítőknek köszönhetően – só, méz, nádméz [cukor], bor (savanyú, édes, fehér, vörös), ecet, a különböző húsból, csontból és zöldségfélékből készült alaplevek (tehénhúslé, kappan lé, borsólé, hal lé), a vér, rózsavíz, citrusfélék (lémonya, narancs) – a fogásokban gyakran az édes, savanykás ízvilág dominált. Jellemző az erős fűszerezés, a meghatározó édeskés íz, ami a kenyérbélen kívül (melyet az ételek sűrítésére használtak), a méz, a mazsola, füge, alma, körte, mandula használatából következik. A fentieket alkalmazták a húsoknál, halaknál, és salátáknál is. A főzéshez, sütéshez vaját (sima vaj, írósvaj), olívaolajat, szalonnát, (a szakácskönyv írója időnként külön kihangsúlyozza, hogy friss, vagy avas, esetleg füstölt szalonnát kíván-e a recept), zsírt (elenyésző mértékben), hájat, faggyút használtak. Az egyéb nyersanyagok között a kenyér, a zsemle a tojás, a tejtermékek szerepelnek.¹⁶ Az édességek közül a különböző fánkok, rétesek, bélesek, torták, piskótók (biscuit/piskóta), marcipán említethetők meg.

KÍSÉRLETI FŐZÉS/ÉTELKÉSZÍTÉS ÉS A HITELESSÉG KÉRDÉSKÖRE

A hitelességgel kapcsolatban elengedhetetlenül szükséges megjegyezni, hogy a kísérleti régészet során elkészített ételek nagy valószínűséggel más jellegű, állagú, textúrájú, ízű alapanyagokból készültek a középkorban, még abban az esetben is, amennyiben ugyanazt a növény- vagy állatfajt, illetve annak bizonyos részét használjuk fel. Ennek oka lehet az ételek elkészítéséhez használt állati- és növényi fajok genetikai állományának változásai, módosulásai, amelyek bizonyos mértékben megváltoztatták azok jellegzetességeit, tulajdonságait. Ezáltal még a természet közeléből származó alapanyagok (vaddisznó, erdei gomba, kistermelőktől beszerzett háztáji alapanyagok, hús, tojás, tejtermék, gabonaszármazékok, növényi alapanyagok, bor, fűszernövények és egyéb, a főzés során felhasznált alapanyagok) felhasználása ellenére módosul(hat) az elkészített étel íze is napjainkra.

Mindezek figyelembevételével kijelenthetjük, hogy abszolút korhűséget nem érhetünk el.

A fennmaradt receptek alapján megállapítható, hogy a receptek lejegyzői azokban mértékegységeket nem, vagy csak igen ritkán adtak meg, csupán a hozzávalókat soroltak fel, és mindössze az ételkészítés menetére vonatkozóan adtak némi instrukciót. A húsok sütésénél alkalmazták a nyárson és roston sütést. A pároláshoz, főzéshez, bográcsot, üstöket, lábasokat, fazekakat, serpenyőket használtak. A sütés-főzés nyitott tűzhelyen, vasháromlábbon, nyárson, szabad-tűz felett bográcsban, parázson/parázsban és kemencében történt. Magyar módon való főzést Rumpolt (1581) az alábbiakban fogalmazta meg: „*A nemzeti karakter elsősorban a fűszerek használatában és párosításában áll. Magyar módon készült az az étel amelyben: fog(k)hagyma, köménymag, gyömbér, sáfrány, tárkony, bors, rozmarin, illatos zöld füvek (kapor, petrezselyemzöld), majoranna, szerecsendió virága, vereshagyma, alma van együtt.*” Magyar módnak nevezi Rumpolt továbbá a sülték szalonnával való spékélését, a sültékhez adott levet, a fokhagyma borban való főzését, a vadhúsok különösen a vaddisznó készítési módját. Szinte minden étel készítésénél az alábbi három szó áll a receptek végén: „*jól gyömbérezd, borsold, sáfrányozd meg.*”¹⁷

A fennmaradt források alapján képet alkothatunk arról, hogy hány fogást, és mi-

lyen ételeket fogyasztottak a késő középkorban. Például Peter Eschenloer boroszlói jegyző, és Hans Seybold pfalzi követ szemtanúként részt vett és feljegyzést készített arról, hogy Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix királyné székesfehérvári koronázási ebédjé (1476. december 12-én) 24 fogásból, néhány nappal később a budai esküvői ebéd (1476. december 17-én) 11, valamint az újévi lakoma 12 fogásból állt.¹⁸

AZ ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE, TAPASZTALATOK¹⁹

Az ételek elkészítése négy különféle helyen történt, ami konyhatechnológiai is más-más megoldásokat kívánt, valamint más ízvilágot, más textúrát eredményezett, így:

1. kemencében;
2. üstben (szabad tűz felett);
3. rostélyon;
4. parázson (háromlábbon);
5. parázsban fazék, vagy „pinnata”;
6. „vegyes” technológiával, a fentebb felsoroltak kombinációja.

Kísérleteink során a főzésre minden egyes alkalommal 7–21 féle étellel készültünk, a munkafolyamatokat (a kemence befűtésével) reggel 8–9 óra között kezdtük. A teendők megbeszélése a főzéshez és a tisztaság fenntartásához szükséges meleg víz biztosítása, a nyersanyagok előkészítése, az ételek elkészítési idejének felmérése, szakaszolása,



*Az alapanyagok
feldolgozása*

*Halpástétom készítése
teljes kiőrlésű lisztből*



mind összehangolt, összpontosítást igénylő feladat. Az ételek elkészítésénél figyelembe kell vennünk, hogy a nyersanyagoknak és az abból készített ételnek milyen tulajdonságai vannak, és hogy az előállításukhoz mennyi idő szükséges, hány fázist (és mikor) kell beiktatni a készítés során. Meg kell határozni a hozzávalók mennyiségét, az eszköz-igényt, valamint a személyzet számát. Óhatatlanul nagy gondot kell fordítani a megfelelő munkaszervezésre annak érdekében, hogy a párhuzamosan kivitelezhető munkafázisokat összehangoltan végezhesük. Természetesen a tényleges munkát az ételsor összeállítása előzte meg, mely a rendelkezésre álló négyszáz oldalas szakácskönyvben található, mintegy nyolcszáz ételrecept közül választottam ki. A nyersanyag szükségletet a receptek ismeretében minden egyes alkalommal meg kell határozni.²⁰ Zöldfűszereket, zöldségfélét Visegrádon a palota kertjéből szereztük be. A rendelkez-

zésre álló fűszerek, zöldségek a palotakertben az alábbiak: cickafark, medvekörm, metélőhagyma, levendula, harangláb, rebarbara, veronika, római kamilla, fodormenta, borsmenta, zeller, izsóp, árnika, kakukkfű, citromfű, uborka, fekete üröm, zsálya, csillagtök, sárgarépa, petrezselyem, saláta, retek, fehér üröm, cukkini és sárgarépa.²¹

Kezdetben, amikor kísérleti főzéshez használt kemence kürtője még nem készült el teljesen, a begyújtáskor, és – a rendszernek tekinthető – eső előtti időben visszarámolt a füst a konyhába, s ezen az ablak kinyitása és a keresztthuzat sem segített. A külső hőmérséklet emelkedésével kb. 13 óra magasságában a terem általában kitisztult. A kemence felfűtéséhez másfél-két óra volt szükséges, a kemencében keletkezett parázs egy részét kihúзва jutottunk a szabad tűzhelyen használt parázmennyiséghez, melyet a szabad tűz használata közben keletkezett parázzsal újítottunk meg.²² Az

Halkocsonya készítés közben



Halkocsonya aranyozása



ételek elkészítési ideje természetesen különböző volt, függött az alapanyagtól, a munkafázisok számától, a főzési időtől. Ezért a 17–18 óra magasságában történő vacsorára az ételek egy része visszahűlt, melegen tartásuk nehezen volt megoldható.

Gyakorlatilag az ételek fajtája, a receptekben történő ételkészítésre vonatkozó utasítások meghatározták az ételek készítésének helyszínét, az eszközszükségletet. Ez minden esetben egyedi, adott volt. Természetesen a rendelkezésünkre álló eszközök mennyisége és fajtája behatárolta tevékenységünket. Megfigyelhető volt, hogy a bécsi grafitos fazekak jobb hőátadó képességgel rendelkeztek, az étel hamarabb készült el bennük, és az ételek is egyenletesebben puhultak meg. A máz nélküli fazekakban könnyebben odakapott az étel, tisztításuk is nehezebb volt. A zsiradéktól, a besűrűsödött ételtől (pl. amikor aszalt szilvát főztünk borban, parázson, bélestésztával töltve) egyáltalán nem lehetett maradék nélkül megtisztítani ezeket a típusú edényeket. A leghigiénikusabb edények a fémedények és a mázzal bevont fazekak voltak. A fazekak a füllel-nyéllel való ellátottsága a könnyebb kezelhetőséget tette lehetővé.

Természetesen nem véletlenül alkalmaztak fűtőmestereket sem, ugyanis a fa minősége, a kemence felfűtése, a tűz életben tartása, parázkészítés és pótlás „külön tudomány”, amit számtalanszor megtapasztaltunk. (Fűtőérték, „tűlfűtés” eredményeképpen odakapott az étel és tönkrementek a fazekak.)

8. Fehér mandulatejből és cukorból készült barna és fehérkockás sakktábla, kövei aranyozottak. Mátvás és Beatrix esküvői leírása nyomán



2016. május 14-én kb. harminc főre készítettünk ételeket. A 13 féle elkészített ételhez tizenöt fő munkájára volt szükség 8.30–17.30 közötti időszakban. Ez természetesen nem folyamatos munkát igényelt, de a körülmények miatt (pl. füst) hosszabb-rövidebb szüneteket kellett tartanunk. A „személyzet” egy főszakácsból (a késő-középkorban külön mestere volt a húsoknak, mártásoknak, sülteteknek, tésztáknak és a fűszerezésnek stb.), tűzmester, kézilányok (húsok, zöldségek, gyümölcsök tisztításához, cukrásztermékek készítéséhez), vízhozó, mosogató, takarító, világításért felelős személyzet. Tésztamíves (az előzetes elképzések-képi forrás gyöngytyúk ábrázolása, Seybold leírása) ellenére, a kiváló ízű étel, „mókásra” sikeredett.

Tálban gyöngytyúkok és [kappanok] sárga almákon állnak

(gyöngytyúk készítése: Tyúk, meg is töltve az ürét, az csontját tiszta borssal; gyöngytyúk tésztaborítása: Rétesnek, bélesnek nemei következnek; gyümölcs, amin a gyöngytyúkok állnak: Ha körtvélyt akarsz főzni (itt a leírás szerint: almából)



Gyöngytyúk ritka ábrázolása egy itáliai hóráskönyvben, 1480 körül.

Pierpoint Morgan Library, MS M.187 fol. 36v



Gyöngytyúk-aranyozással díszítve 2016. május 14.



Az ételek készítése folyamán a rendelkezésünkre álló valamennyi ételkészítési technológiát (kemence, szabad tűz, rostély, parázon és parázsban történő főzés-sütés) alkalmaztuk. Megfigyelhető volt, hogy a

Ételkészítési módok: parázsban és üstben szabad tűz fölött



máztatlan vörös fazekak bírták legkevésbé a közvetlen hőhatást, közülük több megrepedt, a további használatra alkalmatlanná vált. Az első kísérleti tevékenység során 2007. október 6-i (első) alkalommal tizenöt, 2016. május 14. Emlékhelyek Napján tizenkét (végül 13) féle étel elkészítésére került sor. (A menüsorok és a korabeli receptek eredeti szövege, valamint az elkészítési mód, az elkészült ételek, ld.: Függelék 2. és 3.)

Megállapítottuk, hogy mind a női és a férfi munkaerő szükséges a munkafolyamatok elvégzéséhez. A konyhai feladatoknál a késő-középkorban a férfi munkaerőt preferálták, még a mosogatásnál is. A főzések lebonyolítása, koordinálása mindenképpen nagy figyelmet, koncentrációt, állóképességet, tudást igénylő szellemi és fizikai feladat! Tapasztalataink szerint a különböző forrásokban fellelhető ételkészítési módok reprodukálhatóak voltak.²³

Az ételek ízvilágával kapcsolatosan megállapíthatjuk, hogy a napjainkban néhány fűszerre redukálódott (só, bors, paprika, esetleg kakukkfű) ízekkel szemben egy teljesen más jellegű, de hihetetlenül gazdag és kellemes élményben volt részünk. Az ételek közül egyre sem volt mondható, hogy ehetetlen.²⁴

ÖSSZEFOGLALÁS

A forráskutatás eredményeképpen felszínre hozott ismeretanyag bizonyossá tett minket arról, hogy a rendelkezésünkre álló források biztos alapját képezik kísérleti régészeti

kutatásainknak. A több éve tartó, a hagyományos forráskutatásra alapuló munka eredményeként a mai napig (2016 szeptembere) a Radvánszky Béla által közölt két receptgyűjtemény mintegy nyolcszáz felsorolt ételreceptje közül megközelítőleg háromszáz-féle étel elkészítésére került sor.²⁵

A különböző forrástípusok feldolgozásával árnyaltabb- és helyhez, vagy akár személyhez (Mátyás király, Beatrix, Estei Hypolit, Nádasdy Tamás és Kanizsai Orsolya stb.) kötődően rajzolhatunk képet az udvari főúri étkezési szokásokról, az ételkészítés körülményeiről, eszközeiről, alapanyagairól, az ételkészítési technológiákról. A komplex vizsgálat eredményeképpen egy adattár kialakítására kerül sor, amely megkönnyítheti a régészeti feltárásokon előkerülő leletanyag beazonosítását, a hozzá köthető nyelvészeti, képzőművészeti adatokat. A kísérleti régészeti tevékenységgel a kutatás által felszínre hozott eredményeket közelebb vihetjük a hallgatósághoz, így nem csak a szakma, hanem a szélesebb társadalmi rétegek számára is elérhetővé válnak a tudományos eredmények.

A kísérleti régészet során megfigyeléseket tehetünk az ételkészítés technológiájával, a főzés során használt eszközök fizikai tulajdonságaival, valamint az ételek ízvilágával kapcsolatban. Az elfogyasztott ételek kalóriatartalma nagyon magas volt, amelyet tapasztalataink is alátámasztottak. Az igen

laktató, nehéz ételek igazolják, hogy a régészeti feltárások során előkerült főzőedények mérete és a felszolgált ételek mennyisége korrelál egymással. A forrásokból tudjuk, hogy több fogást, és a fogásokon belül több ételt szolgáltak fel, melyből egyéni igény szerinti mennyiséget fogyasztottak és a sokféle, laktató étel bőséges eledelül szolgált.

A kísérleti régészeti tevékenység során a 16. század második feléből származó szakácskönyvben szereplő ételek egyre nagyobb számban történő reprodukálására törekszem, a folyamat leírásával, az ételkészítés módozatainak dokumentálásával „fűszerezve.” A további kutatási eredmények, melyek a klasszikus régészeti módszerek, hagyományos anyagfeldolgozás mellett a kísérleti régészeti tevékenység folytatásával a gyakorlati technikák rekonstruálásával és kipróbálásával párosulnak, igazi újdonságokat hozhatnak. Az étkezési kultúra olyan téma, melynek lényegi megismerése hagyományos – forráskutatáson alapuló – módszerekkel lehetetlen, azonban a klasszikus kutatási módszerek eredményeinek figyelmen kívül hagyásával tevékenységünk hitelessége megkérdőjelezhetővé válna. A kutatás eredményeképpen rekonstruálhatóvá válik a reneszánsz udvari és főúri konyhakultúra egy része, fontos adalékot szolgáltatva hazánk késő középkori életmódkutatásának egyik legérdekesebb, legkézzelfoghatóbb, legizlelősebb szegmenséhez.



Ételkészítési módozatok: háromlábos, parázs felett, parázsban és szabad tűzön

FÜGGELÉK

1. Peter Eschenloer (1420–1481) boroszlói jegyző és Hans Seybold pfalzi követ szemtanúként részt vett és feljegyezte, hogy Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix királyné székesfehérvári koronázási ebédje (1476. december 12.) 24 fogásból, a budai esküvői ebéd (1476. december 17.) 11, valamint, az újévi lakoma 12 fogásból állt. A *budai lakomán* az alábbi ételeket szolgálták fel. Az első fogás édesség volt. A második fogáson és fogásban élő madarak énekeltek. A harmadik fogás fekete vadpecsenye, a negyedik vagdalt hús fehér és barna szeletekben, az ötödik egy aranyozott puszpángbokr utánzata, amelyen csillogó angyalok és mókusok pihentek. A hatodik tálban gyöngytyúkok és kappanok sárga almákon álltak. A hetedik egy kertet ábrázolt. Kerítésén madarak ültek, a kert közepén arany mirtuszfa emelkedett. Ezen akkora barna és zöld körték és sütemények függtek, mint egy kókuszdió. Az egész pörkölt cukorból készült. A nyolcadik fogás rizs, a kilencedik ismét vadpecsenye, a tizedik csirkebecsinált valamilyen sárga mártással, végül a tizenegyedik kitolófánk volt. Az *újévi lakomáról* Hans Seybold azt írja: „Először egy aranytálon édességet szolgáltak fel. A második fogás csirke és kappan valamilyen sárga mártásban, a harmadik vadsült, a negyedik halkocsonya, közepében volt egy fej, abból nőtt ki egy aranyozott mirtuszág, e körül magasan egymásra rakott és aranyozott farkdarabok. A kocsonya fehér és barna színű volt. Az ötödik sült malac és különféle vadsült, a hatodik főtt hal, a hetedik sárga fácán borral leöntve, a nyolcadik fehér mandulatejből és cukorból készült barna- és fehérkockás saktábla, kövei aranyozottak voltak, a kilencedik fácán fekete mártással. A tizedik fogás, sült aranyozott ostyából készült, közepén állt egy aranyozott puszpángbokr zászlóval, ezen a király és királyné sisakkal koronázott címere, a tizenegyedik feljűt, a tizenketedik pedig sült galamb.” Bors 1943. i. m. 13–53.

2. Menüsorok

2007. október 6-i (első) alkalom menüsora:

Borjúhús szörmörcsökkel
Csipke sása
Disznóhús, az kit erdeinek hívnak szekfüves lével
Fügefánk, avagy rántott füge
Gyümölcs lével tyúk
Körtvély (és alma) főve
Lémonyás lében való sült tyúk
Mustos pecsenye
Pisztráng tejfellel
Saláta káposzta
Szekfüves sása

Szörmörcsögomba töltve

Tojófánk

Tyúk magyar módon sárgán készítve

Zöld sása²⁷

2016. május 14. Emlékhelyek Napja Visegrád

Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix királyné székesfehérvári koronázási ebédje (1476. december 12-én) huszonnégy, a budai esküvői ebéd (1476. december 17-én) tizenegy valamint, az újévi lakoma tizenkét fogásból állt.

Édesség (*Nádmézből csinált marczapánt*)

Fekete vadpecsenye (*Erdei disznó pecsenye sütte melegen, borsoson*)²⁸

Vagdalt hús fehér és barna szeletekben (*Ha fojott pöcsönyét akarsz csinálni*)²⁹

Egy aranyozott puszpángbokr utánzata, amelyen csillogó angyalok és mókusok pihennek.

Tálban gyöngytyúkok (és kappanok) sárga almákon állnak (gyöngytyúk készítése: *Tyúk, meg is töltve az büret, az csontját tiszta borssal*; gyöngytyúk tesztaborítása: *Rétesnek, bélesnek nemei következnek*³⁰), gyümölcs, amin a gyöngytyúkok állnak: *Ha körtvélyt akarsz főzni* (itt a leírás szerint: almából)

Rizs (*Rizskásából étők*)³¹

Halkocsonya, közepében egy fej, melyből egy aranyozott mirtuszág nő ki, e körül magasan egymásra rakott és aranyozott farkdarabok (*Kecsege kocsonyával Viza kocsonya*)

Sárga fácán borral leöntve (*Lúd fejér ispékkel/Lúd sárga ispékkel; Sárga pástelliál tikfi*)

Fehér mandulatejből és cukorból készült barna- és fehérkockás saktábla, kövei aranyozottak + az elmaradhatatlan mártás (sása/lév):

Asszú meggy főve borban

*Mondola sása*³²

Házi zsemlye

3. Korabeli receptek és elkészítésük leírása

*Disznóhús, az kit erdeinek hívnak szekfüves lével*³³

„Az erdeinek szép édes husát vágjad fel elegendes, azt mostd meg erősen sós vízben, míg az húsa fő, az levét addig tegyed fel borban, hányj fekete cipőt reá, hogy immár látod, hogy megfőtt az húsa, vedd ki, szűröd el az levét róla, össz hideg vizet reá és abból abáld ki, az édes husában hagyd meg három vagy négy koncokat, azt pirítsd meg az urad asztalára, ha mind megpiríthatod is, nem árt, azt rakjad szép tiszta fazékban, verd által az levét szitán, hányj mondolat reá, malosa szőlőt, almát, körtvét, mézeld, borsold, szekfüved meg, egy kicsény szint is adj neki sáfránnyal, ezt ugyan valóban



Madárlével tyúk

megfőzzed az szerszámmal együtt és minden szerszámát megadjad; add fel.”

Eszközsükséglet: kések, edények, üst serpenyő, fazék, szita

A vaddisznóhúst felvágtuk, sós vízben ámostuk, a húst vízben üstbe téve kevés sóval szabad tűz fölé főni tettük. Bort és fekete kenyér belét tettük hozzá. Miután megfőtt a hús, kivettük a léből, megmostuk és még egyszer tiszta vízben átfőztük. A megfőtt húst vajon, rostély felett, serpenyőben átpirítottuk. A visszamaradt levet szitán áttörtük, mandulát, mazsolát, almát, körtét adtunk hozzá majd addig, amíg meg nem puhultak viszatettük az üstöt a tűz fölé. Az utolsó fázisban mézet, borsot, sáfrányt és szegfűszeget adtunk hozzá.

„Madár lével tyúk”

„Annak is mellyesztésével, kitisztításával úgy élj, mint ide-elől megmondottam. Ezt is az nyárson úgy megszegezd, mint az kappant. Az míg süll, az levét úgy csináljad, az mennyi bort gondold, hogy elég leszen, annyit hozass, ha szükön hozzák az bort, vagy tehénhús vagy abálás lével, vagy vízzel megegyelés; czípót hányj reá annyit, hogy sűrű ne legyen; főzd meg azt, szitán verd által, almát, vagy apró szőlőt is hányj reá; az tyúkját, ha megsüll, vond le az nyársról, vágd az levében, sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg. Az több mézes étkeknél ez savanyóbb legyen. Ezt az vadságáért szokták madár lének híni. Az mostani szakácsok mondolát szoktak bele tenni, de a nélkül is meg lehet.”

Az előfőzött csirkét sózzuk, borsozzuk és parázs fölött pirosla sütjük. (Készülhet kemencében is.)

Bort, hús/csonat alaplevet, egy szelet kenyér összemorzsolts belsejét összefőzzük, átpasszírozzuk, almát / szőlőt és mandulát teszünk hozzá. Sáfránnyal, borsal, gyömbérrel és – ízlés szerint mézzel- ízesítjük, majd



Gyöngytyúkok és kappanok

puhára főzzük. A sült csirkét feldaraboljuk és a mártás tetején szépen eligazítva tálaljuk.

JEGYZETEK

1. http://medievalcookery.blogspot.com/2007_10_01_archive.html; http://www.historylearningsite.co.uk/food_and_drink_in_medieval_engla.htm; http://www.medieval-spell.com/Medieval_Food.html; http://historymedren.about.com/od/foodandfamine/Food_and_Famine.htm; <http://www.katjaorlova.com/MedFood.html>; <http://www.theiss.de/pdf/978-3-8062-2253-1.pdf>
2. Kohári Gabriella: Kísérleti régészeti tevékenység a visegrádi Királyi Palota magánkonyhájában. *A Janus Pannonius Múzeum Évkönyve*, 53. 2015. 125–140.; Kohári, Gabriella: The possibilities of the identification of turned up kitchen tools at archeological excavations from the Renaissance age (1450–1600). *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l'artisanat et les productions manufacturées de l'Antiquité à l'époque moderne*, 42. 2015. 48–50.; Kohári, Gabriella: The possibilities of the identification of turned up kitchen tools at archeological excavations from the Renaissance age (1450–1600) in Hungary II. Hygiene. The accessories of dish washing. The identification of a new type of items in Hungary. *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l'artisanat et les productions manufacturées de l'Antiquité à l'époque moderne* 2016 (megjelenés alatt).
3. A középkori konyhák és kiszolgáló helyiségeinek elhelyezkedését, kialakítását, használatát építészeti és funkcionális vizsgálatát bemutató, hazai átfogó feldolgozására hosszú időt kellett várni. Vukov Konstantin építészeti aspektusból, a régészeti feltáráson előkerült leletanyagból kiindulva, az esztergomi vár konyháinak kutatásához kapcsolódva foglalkozott a magas, piramidális vagy kúp alakú kéménykürtővel rendelkező konyhák típusaival.

- A konyhák típusainak, kialakításának, részeinek, valamint az épületen belüli elhelyezkedésének összegző jellegű bemutatását – elsődlegesen a történeti Magyarország várainak kutatása során előkerült eredmények feldolgozásával – Feld István és Orosz Krisztina végezte el. Orosz Krisztina nemcsak a középkori várkonyhákat elemzi, hanem gyakorlati módon is megközelíti a kérdést. A visegrádi Királyi palota Mátyás-kori magánkonyha berendezésének, rekonstrukcióját a Magyarország területén régészeti feltárások során előkerült tárgyi leletanyag, az írott források, képi ábrázolások, külföldi analógiák vizsgálata alapján készítette el. A rekonstrukció eredménye a helyszínen történő megtekintés mellett, írott formában is elérhető. Vukov Konstantin: Vitéz János érsek esztergomi palotájának épületei. A 15. századi esztergomi palota rekonstrukciója. „*Lux Pannoniae*”. Esztergom, az ezeréves kulturális metropolis. Szerk. Horváth István. Esztergom, 2001. 147–199.; Vukov Konstantin: *A középkori esztergomi palota*. Budapest, 2004. 53–66.; Orosz Krisztina: Kutatási dokumentáció a visegrádi királyi palota Zsigmond- és Mátyás-kori enterióreihez. Kézirat. Visegrád, Mátyás Király Múzeum, 2003.; Feld, István – Orosz, Krisztina: Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn. *Mitteilungsblatt der deutschen Gesellschaft für die Archäologie des Mittelalters und der frühen Neuzeit*, 19. 2007. 57–68.; Orosz Krisztina: Középkori várkonyhák Magyarországon. *Várak, Kastélyok, Templomok*, 4, 2008, 2. 12–15.; Orosz Krisztina: Várak és kolostorok konyhái a középkori Magyarországon. *A középkor és a kora újkor régészete Magyarországon*. Szerk. Benkő Elek, Kovács Gyöngyi. Budapest, 2010. 561–596.; *Visegrád királyi palota kápolnája és északeleti épülete*. Szerk. Buzás Gergely. Visegrád, 1994. 10.
4. Kutatási témám kiválasztásánál fontos szempont volt – a személyes érdeklődésem túl –, hogy Magyarországon hasonló jellegű munkára eddig nem került sor. Az igen szerteágazó, számos tudományterületre kiterjedő, több évtizeden átívelő kutatás eredményeinek komplex módon történő felhasználásával próbáltam-próbálok meg egy új minőséget létrehozni, hogy ezáltal jobban értelmezhetővé váljanak azok a történeti adatok, melyeket a tudományos kutatás felszínre hoz. Az eredmények felhasználásával a középkori életmód rekonstrukciójára, mélyrehatóbb megismerésére töreksem. A hagyományos forráskutatás és régészeti anyagfeldolgozás mellett, a kísérleti régészet eszközeit is felhasználva nyilvános múzeumi programként vihetjük így közelebb a ma emberéhez a késő középkorban élt emberek étkezési kultúráját.
 5. Adamson, Melitta Weiss: *Food in Medieval Times*. London, 2004. 90, 266–267.
Snodgrass, Mary Ellen: *Encyclopedia of Kitchen History*. London, 2004.
 - Benda Borbála: *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. PhD Diss. Budapest, 2004. 17.; Pálffy Géza: Koronázási lakomák a 15–17. századi Magyarországon. Az önálló Magyar királyi udvar asztali ceremóniaarendjének kora újkori továbbéléséről és a politikai elit hatalmi reprezentációjáról. *Századok*, 138. 2004. 1005–1102.
 6. Kakas Márton [Jókai Mór]: Nemzeti eledeleink. *Vasárnapi Ujság*, 1862. július 6. 321. A késmárki Thököly-udvarból származó *Magyar étkeknek főzése* című kéziratos szakácskönyv (1601), amelyet Szentbenedeki Mihály állított össze.
 7. Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században II–III*. Budapest, 1879.; Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek. Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból*. Budapest, 1893.
 8. Gundel Károly: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv-irodalom a XVIII. század végéig. *A magyar vendéglátóipar története. I. A honfoglalás századától az 1848/49. szabadságharcig*. Szerk. Ballai Károly Budapest, 1943. 287–371.
 9. Uo., 291–293.
 10. A 15–16. században összeállított szakácskönyveket kis változtatással gyakorlatilag egészen a 18. század végéig használták. Az újdonságok tekintetében a szakácskönyvek konzervatív forrásnak számítanak.
 11. Ld. pl. egy a XVI. század utolsó tizedeiben írottat. „*Köuetköznek Szakacsaghoz ualo mestersegeők. Az Pauat megh keöl swtni, leuet igy keöl czinalni, Tengóri szölő es Montola keöl, ezt ez ketteót iol eösze keöl téorni es hofi megh teórik ueste borb-an, ues fa heat, borsot, meezet egi kis szeókfűuet is hozza, hogý osztán feóni teszeód ezeók mind benne feóinek kiket feóllíwül megh irtam, az szeókfű ueues legión, hogý megh feónek osztan szwrd az swlt paua ala az montolat meg nem keöl healni, hanem mind heastul teórieik.*” Radvánszky 1879. i. m. III.: 50.
 12. A visegrádi Királyi palotában egykor poharak, különböző méretű kancsók, bögrék, fazekak (máztalan, mázas, bécsi szürke), fedők, tálak, serpenyők, mázas tálak, dézsa, fatányérok, fatálak, fakanalak, dagasztóteknő, korsók, palackok, csészék, szita, rosta, szakajtó, kosár, boros edény, nyárs, szűrőkanál, merítőkanál, sőtartó, moszár, nagy vágókés, bárd, abálóvilla, vasháromláb, mosogatódézsza, üst, zsírozó vaskanal, rostély, tüzikutya, fűszertartó ládika található. A visegrádi királyi palota. Szerk. Buzás Gergely, Orosz Krisztina. Visegrád–Budapest, 2010. 317–328.
 13. A konyha- és asztali szolgálat személyzetének nagy számáról fennmaradt forrásokat igazolták a kivitelezési munkálatok során felmerült, a munkálatok zökkenőmentes lefolytatásához szükséges létszámadatok. Így egy tizenöt fogásos, körülbelül harminc főre készített ételsor elkészítéséhez, a segédszemélyzet számától függően hét-nyolc óra

munkára és az optimális működéshez kilenc-tíz főre volt szükség. Egy főszakács kellett (kevés), két fő ügyelt a tűzre és hordta a vizet, egy fő a szennyes edények elmosogatásával foglalatokodott, három kézilány tevékenykedett folyamatosan és a „futosószolgára” is szükségünk volt. Továbbá a dokumentálás is minimum két főnek adott feladatot

14. Nyáry Albert: A modenai Hyppolit-Codexek. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében *Századok*, 4. 1870. 661–687.; Nyáry Albert: A modenai Hyppolit-codexek. III. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében. *Századok*, 6. 1872. 287–305. [továbbiakban: Nyáry 1872a.]; Nyáry Albet: A modenai Hyppolit-codexek. IV. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében. *Századok*, 6. 1872. 355–376. [továbbiakban: Nyáry 1872b.]; Galeotto Marzio: *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás, mondásairól és tetteiről szóló könyv*. Ford. Kardos Tibor. Budapest, 1979. 55.
15. Gál Erika: A Középkori halászat és a viza. *Gazdaság és gazdálkodás a középkori Magyarországon: gazdaságtörténet, anyagi kultúra, régészet*. Szerk. Kubinyi András, Laszlovszky József, Szabó Péter. Budapest, 2008. 109–112.; Nyáry 1872a. i. m. 302.; Radvánszky 1893 i. m. 113., 125.; a régészeti leletanyagra vonatkozóan: Az archeozoológiai (állati) maradványok: Összetételéből következtethetünk többek között arra, hogy az előkerült állatcsont maradvány vadászatból, halászatból, háziallakok tartásából származott-e. Megfigyeléseket tehetünk feldolgozás módszerére vonatkozóan is: a vágásmomokból következtetni lehet az eszközhatalra, a konyhatechnológiai fogásokra (pl. filézés), vagy akár a feldolgozás mértékére (mészárszéki, konyhai; az ún. „pottery size” kérdéskörre.) [Az angolszász irodalomban a főzéshez előkészített állati alapanyagok feldarabolásának következtében előálló méretegység elnevezése. A különböző testnagyságú állatok csontjai természetes okok miatt eltérő részben töredeznek. Jellemző, hogy a nagyméretű állatok maradványait sokkal jobban felaprították a főzést megelőző darabolás során. Különösen a nagytestű, nehezen szállítható háziallakok tetemének fontos az elsődleges és másodlagos darabolás megkülönböztetése. Az előbbi a középkori városi lelőhelyek esetében a vágóhídon végzett elhanyagolt darabolást jelenti, amely a szállítható méretű testrészeket eredményez, és lehetővé teszi a használhatatlan részek (nagyobb csontok, zsigerek stb.) hátrahagyását. A másodlagos darabolás már mészárszéki bontással illetve az étel elkészítésével kapcsolatos, aprólékosabb konyhai munka. (Seetah, Krish: *Butchery as an Analytical Tool: A Comparative Study of the Romano-British and Medieval Periods*. Cambridge, 2007.). A csontokon megfigyelhetőek az ételkészítés során bekövetkező változások pl. hőhatás (sütés, főzés) nyomai is. Messzemenő következtetések vonhatunk le pl. abból, hogy az állatok mely részét, milyen arányban fogyasztották legszívesebben (első-, másod- és harmadrangú húsok). Visegrádon fajta szerint szarvasmarha, juh/kecske, sertés, üregi nyúl, házityúk, házilúd, páva, pulyka, házikacsa, gímszarvas, őz, vaddisznó, mezei nyúl, szarvas, medve, vadmadár, hal csontjai kerültek beazonosításra. Különféle halakra utaló halszálla, pikkely, valamint kagyló is volt a leletek között. (Kováts István: Állatmaradványok a visegrádi királyi palota északnyugati szárnyának konyhájából. Előzetes jelentés. 2010. március 17. – MNM MKM, Visegrád Adattára) konyhai hulladékok. Osztrigahéj került elő az esztergomi püspöki vár területéről. Vukov 2001. i. m. 184.
16. Galeotto 1979. i. m. 18., 324., 326.; Nyáry 1870. i. m. 669.; Nyáry 1872a. i. m. 300.; *A magyar élelmiszeripar története*. Szerk. Kirsch János, Szabó Loránd, Tóth-Zsiga István. Budapest, 1986. 18.
17. *Étkezési kultúra és szakácsművészet I. Apafi Mihály korában*. Szerk. Horváth I. Budapest, 1979. 67.
18. Ld. a Függelék 1. a menüsor részletes leírását. Közölve: Borsá Béla: Reneszánszkorú ünnepségek Budán. *Tanulmányok Budapest Múltjából*, 10. 1943. 36–37.
19. A menüsorokat, illetve az egyes korabeli recepteket és az elkészítési módot a tanulmány végén a függelék tartalmazza.
20. Például a 2016. május 14-i főzés „bevásárló-listáján” az alábbi hozzávalók szerepeltek: 1 kg őz/szarvas/vaddisznó lapocka, comb stb. egybesültnek, 1 db nagyobb szűzérme, 2 db fácán, 1 db gyöngytyúk vagy (egy kisebb) kappan (kiherélt kakas), 1 db csirkemell-filé, 3 db tisztított, de EGÉSZ kecsge/csula/pisztráng, 5 l csontlé, 2 üveg édes fehérbor, 2 üveg vörösbör (száraz), 1 cs. ribizli, 1 cs mandula (250 g), 3 db citrom, 2 cs aszalt meggy, 1 db fehér cipó, 0,5 kg rizottó-rizs, 1 db torma, 1 kisüveg rózsavíz, 0,5 kg vaj, 1 cs. boróka-bogyó, 1 ü. fehérborecet, só, bors, egy darab físs gyömbér 1 kg vöröshagyma, 2 fej fokhagyma, 9 db nagyobb alma, 2 kg fehérliszt, 10 db tojás, 1 cs fahéj, 1 cs szegfűszeg, 2 kg nádcukor, 25 dkg füstölt szalonna, 1 cs. petrezselyemzöld, 2 ü. méz, kis kovász 1 fűrt szőlő 3-4 db alma, körte, narancskert: zsálya, tárkony, borsfű, majoranna, 1 kg fehér marcipán, 250 g barna és fondant (saját gyártás) metál-arany ételfesték-por, (aranyfűst helyett (24 500 Ft/g) 0,5 dl alkohollal.
21. A archeobotanikai (növényi) leletek, melyek a visegrádi Királyi palota területéről kerültek elő: vad-alma, bortermő szőlő, szelídgesztenye, fűrtös bodza, galagonya, szeder, kökény, ribizske, húsos som, moggyoró, földitömjén, pasztinák, vadmuork/sárgarépa, szelídgesztenye, dió, petrezselyem,

- búza, kajszi, cseresznye, meggy, sárgadinnye, füge, őszbarack, kerti szilva, fekete bodza, alma, körte, földiszeder, málna, földi bodza, veresgyűrűs som és zsidócseresznye. (Torma Andrea: *Visegrádi Királyi Palota Kertje Előzetes jelentés 1995. szeptember 22.* MNM MKM Adattára.; Torma Andrea: *Visegrádi Királyi Palota Kert Archeobotanikai anyaggyűjtés 1997. október. Jelentés 1997. december 5.* MNM MKM Adattára.) Elszenesedett alma maradványa maradt fenn a visegrádi ferences kolostor területén feltárt konyha rétegeiből. (Buzás Gergely szíves szóbeli közlése.)
22. A visegrádi Mátyás-kori magánkonyhában a feltárások során előkerült a kemence és a tűzhely helye, de felépítményre (padkára) utaló nyomokat nem sikerült megfigyelni, ezért a rekonstrukció során sem került helyreállításra. (A képi források bizonyítják az ilyen típusú főzőhelyek meglétét. Nem melléleg az egész napos munka – amely sok-sok hajldozással járt – bizonyította, hogy a padkával ellátott főzőhelyek sokkal kényelmesebbek, praktikusabbak voltak.)
 23. A receptekben szereplő, számunkra ismeretlen alapanyagok, eszközök, főzési technológiák értelmezésében nagy segítségünkre volt: R. Hutás Magdolna: *Az ételkészítés műveleteinek és eszközeinek nyelvi kifejezései legrégibb szakácskönyvünkben.* Budapest, 1958.; Gombóc Zoltán: A régi magyar ételnevek eredetéről. *Magyar Nyelv*, 1. 1905. 160–168., 254–261.
 24. Az ételek elfogyasztására a palota konyhája mellett elhelyezkedő étkezőhelyiségében került sor.
 25. 2007 októberétől 2016 szeptemberéig mintegy 300 különböző étel elkészítésére került sor, a kedvenceken – így a több alkalommal elkészített, tehát bizonyíthatóan reprodukálható főtt és sült ételeken („körtvély”, köleskása vajjal, sálya fánk, gyümölcs lével tyúk, pisztráng tejfelben stb.) kívül.
 26. Peter Eschenloer krónikájának új, kritikai kiadása: *Geschichte der Stadt Breslau.* Hrsg. und eingeleit. Gunhild Roth. Teilband II. Münster–New York–München–Berlin, 2003. 991–995., 1015–1016.
 27. Forrás: Radvánszky 1893. i. m. 36., 213., 62., 178., 86., 202., 102., 24., 134., 183., 211., 23., 176., 170., 192.
 28. Radvánszky 1893. i. m. 245., 62.
 29. Radvánszky 1879. i. m. 38.
 30. Radvánszky 1893. i. m. 70., 185.
 31. Radvánszky 1879. i. m. 38.
 32. Radvánszky 1893. i. m. 91., 46–47., 78., 264–265., 226., 213.
 33. Radvánszky 1893. i. m. 62.
- (A felvételeket készítette: Buzás Gergely, Kovács Olivér, Pazirik Kft, Bérczi Bálint, Bohár Noémi, Kohári Gabriella)