

FAZAKAS EMESE

## A KÁPOSZTA „DICSÉRETE” NYELVEMLEKEINK ALAPJÁN

**A** káposztát mint alapvető élelmiszert tartjuk számon a mai napig, legalább is Erdélyben, és annak is inkább a keleti részében. Több emlékirónk is méltatja, és nemcsak kulináris élvezetként említi, hanem orvosságként is, hiszen gyógyhatását nem lehet elvitatni. „A káposzta a legrégebben termelt konyhakerti növény nálunk. A káposztáskertet a falu határában augusztusban éjjel-nappal határpásztorok őrizték, akiknek a bérét káposztával fizették meg. A káposztavágás napja éppúgy ünnepszámba ment, mint más vidékeken a szüret. Az élelmezésben igen fontos helyet foglal el a káposzta, számtalan étel készül belőle.” (Rácz 2010: 387.)

Tanulmányomban végigkövetem a *káposzta* szó történetét, bemutatom, hogyan jelenik meg a régi szövegekben, mit tudunk kiolvasni a káposzta elkészítéséről, fogyasztásáról, valamint kitérek arra is, hogy régi szakácskönyveinkben, étlapjainkon<sup>1</sup> milyen típusú ételek szerepelnek.

1 Évrendben a következő forrásokat használok: *Szakácskönyv* a 16. század végéről (a továbbiakban SzK16), amit Radvánszky Béla tett közzé (1849–1906: 37–49); *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból* (a továbbiakban BA), közzéteszi dr. Lakó Elemér (1983); *Szakácsmesterség* (a továbbiakban Szm) az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a 16. századból, közzéteszi Radvánszky Béla (1893); *Gróf Thurzó Szaniszló étlapja* Galgóc várában 1603 január havában (a továbbiakban TSzÉt), közzéteszi Radvánszky Béla (1893); *Szakácskönyv és hasznos feljegyzések* a 18. század elejéről (a továbbiakban SzK18); *A Szakács-Mesterségnek rövid le-írása 1771-ből* (a továbbiakban Szmr); *Apor Zsuzsanna „lik-táriumos” könyve 1727-ből* (a továbbiakban AZs); *Balassa Ágnes szakácskönyve 1769-ből* (a továbbiakban BAsz); *Nánási István szakácskönyve 1771-ből* (a továbbiakban NI). A Szmr, AZs, BAsz, NI tartalomjegyzékét közzéteszi Füreder Balázs ([epa.oszk.hu/01500/01500/00006/pdf/18Fureder.pdf](http://epa.oszk.hu/01500/01500/00006/pdf/18Fureder.pdf)). A felsorolt forrásokból származó adatokat évszám és lapszám nélkül, a forrás rövidítésével közlöm. Illetve az *Erdélyi magyar szótörténeti tár* (SZT) adataival dolgozom. Ezeket a példákat évszám előzi meg és szögletes zárójelben levéltári jelzet zárja.

## A KÁPOSZTA SZÓ EREDETE, ALAKI VÁLTOZATAI ÉS FAJTÁI

A *káposzta* szó szlovén vagy szlovák jövevényszó a magyar nyelvben, és 1336-ban bukkan fel először településnévben (EtSz.), ami azt bizonyítja, hogy ekkor már természetették magyarok lakta nyelvterületen a növényt. A CzF. szerint a szó maga a latin *capitosa* után módosult a magyarban, akárcsak más nyelvekben. Ez nem mond ellent az EtSz.-beli származtatásnak annyiban, hogy a szláv nyelvek egy részében a szó végső forrása egy latin szó lehetett, de ez inkább a *compositum* vagy a *caputium* volt, ami savanyúkáposztát, savanyúságot takart, és utalhatott az egymásra hajló levelekre is.<sup>2</sup> Tehát végső soron összefügg a *komposzt*, *kompót* és *komponál* szavainkkal (vö: Rácz 2010: 386).

A régiségben Erdély-szerte a mai alaknak megfelelő ejtésformát használhatták a fellelhető szövegelemek alapján, illetve ritkán éltek még a *káboszta* alakváltozattal is. Azonban a MNyA-nak 69. lapja szerint Délvidéken *kapiszta*, Dunántúlon *káboszta*, Felvidéken *kaposzta* alakban él, illetve a *kápuszta* ejtésformára Erdélyből hozhatunk példákat. „Nyelvjárási alakváltozata Somogyban, Göcsejben, Veszprém környékén és a Székelyföldön a *káboszta*, a Temesközben, Szeged környékén, Baranyában, az Ormánságban és Szlavóniában a *kapiszta*, *kápiszta*, Nyitra vidékén a *kápuszta*, Keszthely környékén a *kábuszta*” (Rácz 2010: 386).

Ennél természetesen sokkal több népnyelvi és régi nyelvi fajta vagy alfajta megnevezésről tudunk. A legtöbbször csupán a jelző nélküli formát használtuk a fejeskáposztára – ahogy ma is –, akár a növényről, akár a belőle készült ételről beszéltünk. Pl. 1570 k.: végeztük és engedték önékiek, hogy az új mesterré lett tartották az öreg mester<eknek> ... adni, három tál enniv<alót>, egy *káposztát*, egy veder bort [Dés; DFaz. 10]; 1611: az al peres ... zent lukacz euangilista nap tayba ... ra leot hazamra oduaromban, úgy mint záz feő *kaboztamot* le kazalta [UszT 41a]; 1797: a kertész eléggé igyekezett s ultiertet vala *kaposztat* is eleet, de a balha mind el emesztette [Szilágycseh; IB. Fogarasi István lev.].

De gyakori megkülönböztető jelző volt a *fejes* előtag is: 1594: Az Gorozloi Maior haznal *fejes kapoztaual* es Repaul teli kert vagio(n) No. 2 [Goroszló Sz; UC 78/7. 21]; 1679 *Káposztás* kert Ennek haro(m) részéb(en) *Fejes kaposzta* vago(n) negyedik részéb(en), retek, répa [Uzdisztpéter K; TL. Bajomi János inv. 140]. 1717 : Küldöttem Hüvelykes borsot, *Fejes káposztát* vagj három Caulofiolét is [Abosfva KK; Ks 96 Matis István lev.]. (Vö: még PPB.) A megkülönböztető jelzőt azért használták, mert a mai *takarmánykáposztának* nevezett növényfajtának nincs feje, illetve nagyon kicsi. Ezért a régiségben nemcsak a *marhakáposzta* nevet viselte, hanem a *leveles* jelzővel is ellátták, vagy *levelénynek* nevezték (vö: Benkő 1783: *zöld levelény*, *veres levelény*, idézi Rácz 2010: 386). Ennek társneve mind a régiségben, mind a mai nyelvjárásokban a *disznókáposzta* (vö: Rácz 2010: 386), hiszen a legtöbb vidéken elsősorban a disznók eledele. Hogy a disznók mindig is szívesen ették a káposztát nemcsak akkor, amikor takarmányként a gazda eljűk tette, régi feljegyzéseinkből is ki-világlík: 1600: A mi kar eset kenderbe es az *kapoztaba(n)* azis az kett ember diznaia miat eset [UszT 15/121 Ilona, Palffy Ferencz leania vall.]. A takarmánykáposztától való megkülönböztetésre használja Benkő (1783) a *konyhakáposzta* kifejezést.

Ugyancsak az ő feljegyzéseiből is tudjuk, hogy a 18. században a *kelkáposzta* megnevezése háromféleképpen történt: a *fodor*, a *csipkés*,<sup>3</sup> illetve *petrezselyem levelű* előtaggal. A *fodor káposzta* a mai *fodroskel* előzménye. Hasonló módon adja meg a PPB. is: *Brassica*

2 A *káposzta* közlatin neve azonban a *caulis*, illetve a rendszertani megnevezése *brassica*.

3 A *csipkés levelű káposzta* népdalainkban is megjelenik.

*crispa, vel. apiana: Édes fodor káposzta.*<sup>4</sup> A kelkáposztának azonban a leggyakoribb neve a régiségben az *olaszkáposzta* volt. Pl. 1735: *Olasz káposzta mag* egy zacskóba [Királyhalma NK; Ks 23. XXIIb]; 1795: Szoboszlai Josef küldett ... Tíz fő *Olosz nyers Kaposztat* [Kv; MkG], vö: CzF.: *A főzelékkáposztának egyik ismeretes faja, kelkáposzta*. Gyanítható, hogy egy 1882-ben lejegyzett szövegben megjelenő *aprókáposzta* (1882: bakokertbe természetet *apro káposztát* [NkF]) a *bimbóskekre* vonatkozik.

Szintén a 19. századi feljegyzésekben bukkanhatunk a *magyar káposzta* megnevezésre (1831: Töves *Magyar káposzta* háromszáz Fő találtatott [Nyárádsztanna MT; Mv-Lev. 8]), azonban ez sehol máshol nem jelenik meg, és erősen kétséges mai ismereteink fényében, hogy külön alfajra vonatkozna. Legnagyobb valószínűséggel magyar vidékről származókról lehet szó.

Ugyancsak régi feljegyzéseinkben jelenik meg a *virágkáposzta* (PPB.), *virágoskáposzta* (Benkő 1783), ez azonban a *karfiol* 18. századi neve, és nem a ma *káposzta* néven emlegetett növény.

Természetesen a káposzta esetében is, mint nagyon sok több színben pompázó növény elnevezésekor, gyakori a szín szerinti megkülönböztetés. A régiségben megjelenik a *zöld káposzta* (vö: csak Benkő 1783) kifejezés. Ez – a szöveggörnyezetből ítélve – nyers káposztára vonatkozik. Pl. Szk16: Egy urnak ebédre (...) 2. Egy öreg tátra (...) *Zöld káposzta* májossal. Hasonlóan a BA-ban is szerepel két étel nevében: „*zöld káposztát* füstölt hússal (...) *zöld olaszkáposztát* berbécshússal”. A leírások alapján inkább nyersen fogyasztott káposztáról lehet szó, mint főzöttről, pároltról vagy sarvaltról.

A *fehér-, kék- és vöröskáposzta* azonban már külön alfajként szerepel. Ma is megkülönböztetjük a *fehékkáposztát* a *vöröstől*, illetve, ahogy bizonyos vidékeken még mindig mondják, a *kéktől*. A 17. század vége előtt a mai *vöröskáposztának kékkáposzta* a neve. (Vö: 1585: 11 Janua: Fozette(m) Ebedre *kek kapoztat* tehen hússal d 8 [Kv; Szám. 3/XXII. 55] | *fejer sos kapoztat* ... d. 4. *kek kapoztat* ... d. 25 [Kv; Szám. 3/XVIII. 29b Gellien Imre sp kezévell]. 1679: Másik veteményes kert ... 23 táblara vago(n) mostan ezekben, veres hagima, pár hagyma, Petreselyem, murok, kaposzta *kek kaposzta*, veres Czekla, tárkony [Uzdisztpéter K; TL. Bajomi János inv. 139].) De a kifejezés a 18. századi szakácskönyvekben még felbukkan: Szmr: Fodor *kék káposzta* mézzel, borssal, orjával; NI: *kék káposzta* leves. A *vöröskáposzta* megnevezés csak egy 16. századi adatunkban jelenik meg (Szm: Juhhús *vereskáposztával*; TSzÉ: vacsora: *veress káposzta* tehénhússal; 1593: ebedre feozettem ... *veres kapoztat* f – d 3 [Kv; Szám. 5/XXI. 61]), és majd a 18. században kezdi felváltani a *kékkáposzta* kifejezést.<sup>5</sup>

4 L. még: 1714: Ezen veteményes kert ... *fodor* és más féle *kaposzta palantal* bé ültetve [Kászon-felsőfalu; LLt Fasc. 85]; 1789: *Fodor Káposzta* Mag vulgo *Keleh* (!) 2. Loth Rf – xr 30 [Mv; ConscrAp. 30].

5 L. még Benkőnél (1783) a 18. század végén a *kék tsipkés, kék harasztos* megnevezéseket; illetve a SZT.-ban idézett, időrendben az utolsó erre vonatkozó adatot: 1724: im most *kékkáposzta* magotis küldöttem [ApLt 1 Apor Péter feleségéhez Nsz-ből].

## KÁPOSZTAÉTELEK RÉGI SZAKÁCSKÖNYVEINKBEN ÉS FELJEGYZÉSEINKBEN

Káposztából számtalan ételféle készíthető, de alapvetően háromféleképpen fogyasztottuk és fogyasztjuk: nyersen, savanyítva és párolva vagy főve. Bár télen is könnyen megáll a káposzta, a 20. század előtt inkább főve, sarvalva fogyasztották. Bethlen Miklós önéletírásában (1710 k.) különös helyet foglal el a nyerskáposzta-saláta, hiszen ő orvoságként is ette: „Én a nyers káposztasalátát fonnyasztatlan ettem, de ellenben a nyers ugorkasalátát nem szerettem. (...) Nagy nátha-hurutban, erős hagymáz, forró hidegben, orbáncban próbáltam a sós nyerskáposztát pec-olajjal, de ecet nélkül, jól megettem (...) még doktor Köleséri Sámuel nádmézzel javallotta a nyers sós káposztát, de én ritkán próbáltam úgy, csak rend szerént praktizáltam, parasztosan követtem mai napig is” (1710 k./1994: 145–6). Az első, ránk maradt káposztasaláta receptet a 16. század második felében jegyezték le Erdélyben: „*Nyers káposzta saláta. Az nyers káposztát megmetszik aprón, ecetet, faolajat töltenek reá, megborsolja, nádmézeli. Az olasz nemzet ezzel így él. Saláta káposzta. Mi magyarok így élünk vele. Az nyers káposztát igen aprón megmetéljük, azt sóból kidörgöljük, kétszer, háromszor azt tiszta vízben az sóból kimossuk, azután borból egyszor. Annak utána ecetet, faolajat, veres hagymát metszünk alája. – Ezzel mi így élünk” (Szm). Több mint valószínű, népszerű volt a nyers káposztából készült saláta,<sup>6</sup> azonban a régi szakácskönyveink nagy része nem mindig ad pontos leírást az ételek elkészítési módjáról, és nem lehet mindig megállapítani, hogy az egyes zöldségeket nyersen vagy főve fogyasztották-e kiváltképpen a húsok mellé, ugyanis legtöbbször csak címben szerepel a zöldség neve, és a húsétel elkészítési módjáról olvashatunk csak a receptben. Azonban amikor úgynevezett egytálélt főztek, vagyis ugyanabban az edényben készítették meg a húst és a hozzávaló zöldségeket is, akkor pontosan ismerjük a zöldségek elkészítési módját.*

Legtöbbször mégsem nyersen fogyasztották ezt a népszerű zöldséget. A lehető legváltozatosabb húsok, húsételek mellett köretként rántva vagy főve már a legelső feljegyzéseinkben megjelenik. A rántott káposzta nem volt nagyon népszerű a magyar konyhában, csupán egy 18. század végi és egy 19. századi adatunk tanúskodik erről a megkésztési módról: NI: *Fodor káposzta rántva*; 1823–1830: Midőn a diligentiára be kellett volna menni Marosvásárhelyre, valami *rántott káposztát* adtak frustukra. De én ... semmit sem ettem, a szász deák evett keveset, s midőn az inas vitte ki a káposztát, látván az asszony, mondja, hogy talán azok az úrfiak nem szeretik [FogE 112].

A korai századokban inkább egytáléltként készítették és tálalták különböző húsok mellé. Pl. 1580: Fözette(m) vgyan eöknek pentekre Egy talra 4 font karazt ratua *kapoztara* az arra d. 12 [Kv; Szám. 3/XXII. 53]; 1590: Elseo Tal etek volt *kek káposztás hústh* [Kv; Szám. 4/XX. 38 Hooz Lőrinc sp kezével]. 1592: Feözettem *Kapoztas hust* tiwkkal oryawal f o d 13 [Kv; Szám. 5/XIV. 117 Eppel Péter sp kezével]; 1598: *Kek káposztass hwss* [Kv; Szám. 7/XVIII. 77 Masass Tamás sp kezével]; 1609: Kezdettem Vonas igazito Vrajmnnak feozetnj. Elseo Tal etek: Cziuka soban ... Masodik tal Etek *Kapoztas hus* [Kv; Szám. 126/IV. 130]; Szm: Tehénhús új *káposzta levéllel*, Juhhús új *káposzta levéllel*, Juhhús ujságban *káposzta fővel*, Juhhús édes *káposztával*, Juhhús tejjel *káposztával*; BA: Füstölt fácán *olaszkáposztával*; Récét *olaszkáposztával*; Füstölt tyúk *olaszkáposztával*; Fürjet *káposztával*; Füstölt fürjek *olaszkáposztával*;

6 L. a Szm-ben: *Nyers káposzta saláta, Saláta káposzta*; a TSzÉt-ben a január 8-i vacsora *káposzta saláta*, a január 20-i pedig szintén *káposzta saláta*, de ez már *ecetettel*; a Szk18-ban: *Nyers káposztasaláta*; a Szmr is említi: *Nyers káposzta (...) Nyers olasz káposzta saláta*.

tában avagy a'mint akarod; Búvárrecét *olaszkáposztával* főzheted, mint a paré[val]; Fejér *olaszkáposztát* tyúkfiakkal<sup>7</sup>, tehén-hús lévben, gyömbérrel, szerecsendió-virággal, írósvajjal, pergelt liszttel; SzK18: *káposztát* ikrával; Szmr: Tehénhús *Káposztával*; Orja *káposztával*, répával, borsóval, lencsével, éles lével, fekete lével, tormával; NI: Csukával töltött *fodorkáposzta*; Csukás *káposzta*; *Fodor káposzta* tengeri apró hallal. Amint az adatok is mutatják, majdnem mindenféle húshoz készítettek káposztát, és akkor, amikor csak káposztás húsról írnak, legtöbbször marhahúsos káposztára kell gondolnunk. Ami a mai gyakorlattól eltér, az az, hogy halakhoz is előszeretettel ették a főtt vagy párolt káposztát.

A szalonnás káposzta ugyanolyan népszerű étel volt, mint a káposztás hús: TSzÉt: január 25 ebéd: Savanyó *káposzta* tehénhússal, *szalonnával*; 1637: Csizsár Pal ... monda hogy nem jüszte oda fel ugj mond edes tars, most jól főznek *szalonnas káposztát* [Mv; MvLt 291. 108b]; SzK18: Új *káposztát szalonnával*; Szmr: Tehénhúst, *szalonnát*, sós *káposztával*; stb.

A húsos káposzta mellett az egyik legnépszerűbb étel régen is, ma is a töltött káposzta, bár ennek régi receptjéről, receptjeiről igen keveset tudunk, az általam vizsgált nyelvemlékek közül csak a 18. század elején készült *Szakácskönyv és hasznos feljegyzések* (SzK18) tartalmazza a leírását. „A kásával, majd hússal töltött káposztalevél a 17. század derekától jelent meg hazai úri receptgyűjteményben, szakácskönyvben, előképére utaló megjegyzés nélkül. Pedig a levélbe burkolt kása, hús vagy húsos kása ételforma minden jel szerint a török konyhatechnikából terjedt – hol közvetlenül, hol közvetve – Európában. (...) Hús és káposztából álló egytálétel voltában a húsos káposztának a 17. században támadt versenytársa a töltött káposzta képében. Ez utóbbi étel első leírását a *Tótfalusi-szakácskönyv* nyújtja 1695-ben. Kását nem tesz a vagdalt hústöltelékbe, amit káposztalevelekbe takar. A tölteléseket apróra vágott savanyú káposztában főzi meg. Korábban, 1662 előtt a kéziratos *Zrínyi-szakácskönyv*ben is szerepelt már töltött káposzta (»káposztát köleskásával főzni« címen), hús nélküli, káposztalevelekbe burkolt kásátöltelékkel, amit apró káposzta nélkül főztek meg. Az ételnek a tájnyelvben később *szárma* és *dolma* elnevezései is használatosak. Mindkettő oszmán-török eredetű, balkáni nyelvek közvetítésével. Jelentésük a törökben 'szőlőlevélbe burkolt vagdalt hús és/vagy rizs töltelék'. Feltételezhető, hogy a töltött káposzta a szőlőlevélbe burkolt török húsétel/kásaétel közép-európai átültetése” (Balassa 1997: 427, 434). A töltött káposztát Mikszáth Kálmán egyenesen az ételek királyának nevezi: „Hiszen elég épületes példa ez, hogy az erős akarat előbb-utóbb sikert arat (s a szakácsoknál is éppoly szép az erős akarat, mint más mesterségű embernél), sőt azt is elismerem, hogy a francia konyhában van könnyedség, szellem, ötlet, lelemény, pikantéria, de hiányzik belőle az a masszív alaposág, amit a magyar gasztronómia felmutat. A századok által kinyomkodott alaptörvények, hogy a töltött káposzta, az ételek királya (Le a kalappal öfelsége előtt!) mit kíván: »Egy sor füle, egy sor orja, egy sor kövérje, egy sor töltelék.«” (Mikszáth 1889).

Természetesen önálló ételként is fogyasztották. Nagyon népszerű volt a tejben főzött, illetve a tejfölös, vajas káposzta. Pl. Szmr: *Tejes káposzta*; TSzÉt: január 10 ebéd: Édes káposzta tejbe és vajjal; január 17 ebéd: édes káposzta vajjal; SzK18: *Tejfölös káposzta*; *Vajas étkek Olasz káposzta*; *Káposzta* Bőjtnapokon írósvajjal, olajjal, borssal; *Káposzta Tejföllel avagy édes tejjel*. A tejfölös káposztáról Mikes Kelemen 1724. szeptember 15-én áhítóza ír: „a szépen irt levél az elmének úgy tetszik, valamint a szemnek a kapros és *tejjellel béborítatott káposzta*, amely távolról úgy tetszik, mint egy kis ezüsből való hegyecske, amelyről ha leveszik azt a lágy ezüst fedelet, alatta drága fűet lehet találni” (Mikes 1717–1758/1988: 94).

A kolozsvári káposzta is nagyon korán elterjedt ételnek számított: SzK18: *Káposzta kolozsvári módon*; 1832: a' világszerte híres *kolozsvári káposzta*, 's más aprólékos hazai encsenbenseneknek hiánya [J]Hb P. Horváth Lázár Bécsből Csáki Rozáliához]

<sup>7</sup> A tyúkfi a csirke neve régiségben.

Arra, hogy béles töltelékeként használták volna, csupán két adatunk van: Szm: *Sós káposzta töltelék* (béleshez); Szk18: *Káposztás béles*.

A sós 'sarvalt, savanyított' *káposzta*, valamint a *káposztalé* szintén a kedvelt ételnek közé tartozott. Télen – és nemcsak – nagyon szívesen és gyakran fogyasztottak savanyú káposztát, akár leves formájában is, amit legtöbbször reggelire ettek. Pl. 1736: minden leves az polyeka vala és *káposztalé*, leves disznó oldalas [MetTr 330]; 1759: egjebet enni nem adtak hanem *káposzta lé* levest tormával [Albis Hsz; DobLev. I/292. 3a]; 1760: *égy kis káposzta lév* *Levest* fölöstöközöm vala [Kara K; Mf Miss.]. Bár egy 17. századi mondás szerint a nagyurak nem szívesen ették a sós káposztát (1600: Fogaras tartományból minden háztól egy embert kíván, kihez, amint értjük az községnek *semmi kedve sincs, mint az uraimnak az sós káposztához* [SzO IV, 137]), a szakácskönyveink és feljegyzéseink tanúsága szerint minden réteg előszeretettel fogyasztotta, akár csak a káposztalével készült ételeket. Pl. Szm: *Sóskáposztával* tehénhús; *Juhhús sós káposztával*; *Csuka mégis tiszta borssal, jó káposztalében*; *Csuka olajos lével, káposztalében, héjában*; *Posár káposztalében*; *Viza sós káposztával*; *Menyhal sóban, jó káposzta lében*; *Kárász sóban, káposzta lében*; TSzÉt.: Január 1 ebéd: *Savanyó káposzta* tehén hússal; Január 2. vacsora: *Csík káposzta levébe*; Január 25 ebéd: *Savanyó káposzta* tehénhússal, szalonnával; BA: *Füstölt fácán új szalonnával, sós káposztában*; *Sós káposztát* tyúkkal s füstölt szalonnával; *Vagdalt sós káposztát főve, téjfellyel*; 1710 k.: A sós-káposztás hús máig is minden csemege-speciálénál kedvesebb étel előttem [BÖn. 514]; Szk18: *Tyúk káposztalében*; NI: *Fodor káposztából* készített *leves*.

Mindezeket gyógyhatásuk miatt betegség esetén is ették: 1710 k.: Majd minden betegségemben a *hajdúkáposztán* kaptam életre [BÖn. 514]. 1778: A kinek a' Torkok fáj ... hörpöllyenek gyakran felényi Lenmag olajjal elegyített jó meleg *káposzta*, vagy fött ... répa *Levet* [MvÁlt Mátyus, ConsSan. gub.]; 1807: legjobb orvosság eleinten korpatzibre, *káposztalév* [DLT 73 nyomt. kl]. Hasonlóan ír a káposztaléről Bethlen Miklós is: „Az mostani feleségem üdejében majalis cura, purgatio, érvágás, köpöly nem volt körülem, hanem csak egyszer forróhidegben vágattam eret s vettem purgatiót, osztán a *sós káposzta* volt a kúra” (1710 k./1994: 157). Mikes Kelemen is 1726. szeptember 17-én ír naplójában az „erdélyi orvosságról”: „Nénékám, tudod-é mivel gyógyítottam én meg magamot? Az erdélyi orvossággal. Minden nevetett véle, főképpen a fejedelem, mikor megmondottam. Az a drága orvosság pedig a káposztaleves, ha e' használ, miért kell az indiai drága orvosságok után járni” (Mikes 1717–1758/1988: 142).

## A KÁPOSZTA MINT JELLEGZETESEN MAGYAR ÉTEL

A káposzta elkészítési módjainak említésekor többször olvashatjuk, hogy „magyar” vagy „erdélyi módra/módon” hogyan kell eljárni. Pl. Szm: *Tyúk vagy kővér kappan erdélyi módon*, *sós káposztával*; BA: *Végy egy egész káposztafűt. Hánd el az torzsáját, metéld le az leveleit. Az után metéld el az csíknak az fejét, rakd a káposzta közé. Pozsárikrát fonnyasztva, borsot, sáfrányt, gyömbért tégy belé. Tölts káposztalevet réá, pergelj vaját avagy olajat réá: úgy jó, s úgy főzik magyar módon. Természetesen készítettek más módon is káposztás ételt: 1595: Az Káposztához *Lengyel modra* attam 1/2 Eytte vaiat p(ro) d 10 [Kv; Szám. 6/XVIIa. 188–9 ifj. Heltai Gáspár sp kezévell]. Illetve az Szm-ben hasonlít össze a szerző kétféle – olasz és magyar – elkészítési módot, amint már az előzőekben idéztem.*

Mivel – a krumpli elterjedése előtt – az egyik legtöbbet fogyasztott zöldségünk volt, jellegzetesen magyar ételként tartották számon a káposztát: 1736: tehén- vagy disznóhús kaszáslével, ennél s az *káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étet* nem tartának ez régi időben [MetTr 322]; 1759: Asztalok nem volt cifra az uraknak is csak az én értemre is, hanem széltiben felvitték a *káposztát*, répát, murkot, kaszáslevet s több *efféle régi magyaros* jó étkeket [RettE 90]. „A *káposztás hús Magyarország címere* szólással és étellel kezdte ételeinek sorát 1662 előtt a *Zrínyi-Szakácskönyv* szerzője. *Még az eleinktől maradt* névként idézi fel a szólást Lippay János a káposzta kapcsán Pozsonyban 1664-ben. Az erdélyiek közül Mikes Kelemen említette. 1730 körül pedig Bél Mátyás ugyancsak e szólással a disznóhússal és szalonnával főtt húsos káposztát dicsérte. Az ételt Gvadányi 1796-ban a magyar »nemzeti ételek« közt még mindig az első helyre tette. Savanyú káposztából főzték marhahússal, juhval, disznóval, tyúkkal, kappannal, lúddal és hozzá lehetőleg mindig szalonnával. A *Tótfalusi-szakácskönyv* legelső receptje »káposzta kolozsvári módon«, savanyú káposzta kövér tyúkkal vagy lúddal és szalonnával. Füstölt libáról nem szól. Kortársi vélemény szerint a káposztás hús nemcsak a legjellegzetesebb, de a legjobb étel is. Innen származik az Ótestamentum egyik példabeszédének (Péld. 15.17.) hazai parafrázisa: *jobb az emberség a káposztás húsnál* (Tótfalusi Kis Miklós 1698). Az ételt az ország címerének tartó kortársi vélekedés nem megkülönböztető célú volt, nem törődött a szomszédos országok érkezői szokásaival. A Zrínyi-udvar kézírata a szólás érvényébe egyenesen Horvátországot is belefoglalta. A szólás az étel gyakoriságát és azt a tényt fogalmazta meg, hogy a káposztás hús valamennyi hazai társadalmi réteget öszszekötötte” (Balassa 1997: 61–2).

A káposzta mint jellegzetesen magyar, illetve székely étel dicséréte leginkább Mikes Kelemennél domborodik ki, hiszen több ízben nénje iránt érzett szeretetét a káposzta kedveléséhez hasonlítja<sup>8</sup>, valamint 1724. szeptember 25-én arról értekezik, hogy könyvet szeretne írni a káposztáról: „Egy nagy könyvet akarok írni a káposztáról. Legelsőben is azt teszem fel, hogy azok a híres rómaiak, nem tudom, mi okból, az orvos doktorokat a városból kitiltották, és kétszáz esztendeig csak a káposztával gyógyítottak mindenféle beteget. De elégé, ha azt mondom, hogy erdélyi címer. Hogyha pedig a könyvem elkészül, azt akarom, hogy a többi híres auctorok közli számláltassam, mert ugyanis, ha aranyról, ezüstről és egyéb metallumokról, drágafüvekről könyveket írnak, miért ne írhatnak a káposztáról, holott száz font réznél jobb egy tál káposzta éhgyomornak” (Mikes 1717–1758/1988: 94).

## SZAKIRODALOM

BALASSA Iván (főszerk.)

1997 *Magyar Néprajz. Anyagi kultúra 3. Életmód*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

BENKŐ József

1783 *Nomenclatura Botanica*. In: Molnár János: *Magyar könyv-ház I*. Pozsony.

8 L. 1718. szeptember 15.: Mert én úgy szeretlek édes néném, mint a *káposztát*; 1718. szeptember 22.: úgy is szeretlek, mint a *káposztát*; 1718. október 22.: Édes néném, egy kevésbé még a *káposztánál* is jobban szeretlek; 1719. július 16.: azért is úgy szeretem kédet, mint a *káposztát*; 1721. január 1.: Úgy szeretlek, édes néném, mint a *káposztát* (Mikes 1717–1758/1988: 27, 28, 30, 41, 61).

BETHLEN Miklós

1710 k./1994 *Bethlen Miklós élete magától*. In: Makkai László (szerk.): *Erdély öröksége. VI. Haldokló Erdély*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

CzF. – CZUCZOR Gergely – FOGARASI János

1862–1874 *A magyar nyelv szótára I–VI*. Pest.

EtSz. – ZAICZ Gábor

2006 *Etimológiai szótár. Magyar szavak és toldalékok eredete*. Tinta Könyvkiadó, Budapest.

FÜREDER Balázs

2009 A XVIII. századi kéziratos magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke. *Lymbus* pp. 461–494. Elérhetőség: [epa.oszk.hu/01500/01500/00006/pdf/18Fureder.pdf](http://epa.oszk.hu/01500/01500/00006/pdf/18Fureder.pdf) (2012. szeptember 1.)

LAKÓ Elemér (közzetétele)

1983 *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.

MIKSZÁTH Kálmán

1889 *A magyar konyha*. Elérhetőség: <http://mek.oszk.hu/00900/00902/html/15.htm> (2014. szeptember 20.)

MIKES Kelemen

1717–1758/1988 *Törökországi levelek*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.

MNyA – DEME László – IMRE Samu (szerk.)

1968–1977 *A magyar nyelvjárások atlasza*. Akadémiai Kiadó, Budapest.

PPB – PÁPAI PÁRIZ Ferenc

1767 *Dictionarium latino-hungaricum et hungarico-latino-germanicum*. Cibinii.

RÁCZ János

2010 *Növénynevek enciklopédiája. Az elnevezések eredete, a növények kultúrtörténete és élettani hatásai*. Tinta Könyvkiadó, Budapest.

RADVÁNSZKY Béla

1849–1906. *Családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. III. kötet. Helikon, Budapest.

RADVÁNSZKY Béla

1893 *Régi magyar szakácskönyvek*. Athenaeum Rt., Budapest. Elérhetőség: <http://mek.oszk.hu/08800/08864/08864.pdf> (2014. szeptember 1.)

SzT. – *Erdélyi magyar szótörténeti tár I–XIV*.

1976–2014 I–VIII. főszerk. Szabó T. Attila, I–IV. Kriterion Kiadó, Bukarest; V–VIII. Akadémiai–Kriterion, Budapest–Bukarest; IX–XI. főszerk. Vámszer Márta, Akadémiai–Erdélyi Múzeum-Egyesület, Budapest–Kolozsvár; XII. főszerk. Kósa Ferenc, Akadémiai–Erdélyi Múzeum-Egyesület, Budapest–Kolozsvár; XIII–XIV. főszerk. Fazakas Emese, Erdélyi Múzeum-Egyesület, Kolozsvár.





## VARZA, O PLANTĂ MULT „LĂUDATĂ” ÎN TEXTELE VECHI MAGHIARE

Studiul de față relatează originea cuvântului maghiar *káposzta* 'varză' și variantele lexicale în vechea limbă și în dialectele contemporane. Pe lângă aceste date studiul prezintă denumirea soiurilor în vechea limbă, și deasemenea tratează mâncărurile preferate și gățite care apar în cărțile vechi de bucate, pe meniuri și în alte texte vechi. La baza studiului stau opt cărți de bucate scrise între secolele XVI și XVIII, un meniu redactat la începutul secolului XVII, datele *Dicționarului istoric al lexicului maghiar din Transilvania* și textele memorialiștilor maghiari din secolele XVII și XVIII, în special memoriile lui Miklós Bethlen și Kelemen Mikes.

## THE CABBAGE, A “PRAISED” PLANT IN OLD HUNGARIAN TEXTS

The study presents the etymology of the Hungarian word *káposzta* 'cabbage' and its formal variation in old Hungarian language and present dialects. In addition the study discusses the denominations of its species in the old language, moreover it presents the most popular dishes eaten and prepared that are present in old recipe books, menus and other types of texts. The study relies on eight recipe books from 16<sup>th</sup>, 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> centuries, a menu written at the beginning of the 17<sup>th</sup> century, the data of the *Historical Dictionary of Hungarian Language from Transylvania* and the memoirs from 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> century written by Miklós Bethlen and Kelemen Mikes.

