

# Novák László Ferenc

## Zöldség és gyümölcs a Duna–Tisza közti Homokhátság középső vidékén a XVII–XVIII. században

A Duna–Tisza középső és déli részének jelentős területe a Homokhátság, amely valójában Dabastól Szeged irányában terpeszkedik, változatos felszíni formákkal, futóhomokdűnékkel, s helyenként termékeny barnahomok talajjal, mélyebb laposokkal, vízállásokkal. A jelzett korban a kiterjedt vidék északi részének legjelentősebb települése Kecskemét, a vele szomszédos Nagykőrös és Cegléd, a Három Város.

A lazább és kötöttebb szerkezetű homoktalaj kedvező feltételeket biztosít a zöldség- szőlő- és gyümölcsstermesztés számára, ugyanakkor – a két mezőváros, de különösen Kecskemét esetében, amely a török hódoltság korában Szegedhez hasonlóan megőrizhette országos vásártartási kiváltságát –, a kereskedelem is kiemelkedő szerepet játszott, vonzereje volt a távoli vidékeken előállított, illetve megtermelt javak behozatalának, forgalmazásának.

A zöldségtermesztésre vonatkozóan a korabeli források nincsenek híradással. A városi tanács, magisztrátus által készített dokumentáció csupán a város kiadásait regisztrálja, mezőgazdálkodási kérdésekkel nem foglalkozik, különösen nem a lakosság, a civis társadalom agrártevékenységével. E vonatkozásban Nagykőrös jelentősége emelkedik ki, mivel a városi számadások, részben jegyzőkönyvek a XVII. század elejétől maradtak fenn. Kecskeméten sajnos az értékes történeti forrásanyag veszendőbe került, csupán 1662-től maradtak fenn az adókönyvek, amelyekben hézagosan találhatóak a témát érintő adatok.

A táplálkozás alapanyagai válnak ismeretessé, amelyekből csupán esetenként lehet következtetni arra, hogy valójában milyen ételeket készíthettek a szakácsok a tanács által fenntartott és működtetett konyhákban.

A városi konyhában, a háztartásokban a szükséges elelmiszer-alapanyagokat (nyers zöldség, fűszernövények és távoli földrészekről a honi vásárookra, piacokra kereskedők által hozott alapvetően fontos, ún. „gyarmatárúk”, importból származó gabonaféle, fűszerek) és gyümölcsöket fogyasztották.

A zöldségek között kiemelkedő jelentőségű a *káposzta*. Magas vitamintartalma nélkülözhetetlen élelmiszernek számított minden időben. Fogyasztásával kapcsolatban a történeti adatok azt bizonyítják, hogy a nagy mennyiségben felvásárolt káposztát házilag feldolgozva, savanyított állapotban is fogyasztották – minden bizonnyal – hústelekekhez. Vidékünkön is termesztettek káposztát, bár a száraz időjárás kedvezőtlenül befolyásolta a termést a homoktalajon. Például a városi tanács 1747-ben „Balog Mihálytól 4. Akó Káposztát, Város szükségére vett”.<sup>1</sup> Nagykőrös esetében kiderül, hogy dézsma-

1 Magyar Nemzeti Levéltár (MNL) Pest Megyei Levéltára (PML) Nagykőrös Város (NKV) Számadáskönyvek (SzK) 1746/47. 1747. márc. 19.

köteles természetvénynek számított a káposzta is. Ismeretes, hogy 1732-ben „Takács János káposzta Dézmának el tagadásáért 1,, forint-büntetés pénzt fizetett a mezőváros pénztárába”.<sup>2</sup> A számadó bíró feljegyezte 1800. november 9-én, hogy Pesten a vásárban „vettem két Notarius Ur Conventiojába [éves javadalmazás] Káposztát 200 fejet, a’ Város szükségére pedig, mivel a’ nállunk való terméketlensége miatt nem dezmalhattunk 300 fejet [forint] 30,,-”<sup>3</sup>

A háztartások – így a város konyhája is – nagy mennyiségben igényelték a káposztát. Meg kell említeni, hogy a városi tanács alkalmazta, fizette a város előljáróit, a református egyház lelkészét és az iskola igazgatóját, „oskolamesterét”, tanítóit is. Az évi fizetésükben természetbeni járandóság is megillette őket, így a káposzta is. Például 1663-ban Ungvári Gergely lelképásztor fizetése 150 forint volt, s kapott még 25 fertály búzát, 3 darab kósót, gomolyasajtot, bort, és 150 fej káposztát.<sup>4</sup> A város számadó bírója szerint 1668-ban „Tiszteletes Praedikátor Urunk’ s. Nótárius számára vettünk száz fő kápisztát Uyfalusí Embertül flr’ 3”<sup>5</sup>

Tekintettel arra, hogy a városi tanács részére is nagy mennyiségű káposztára volt szükség (a civis lakosság megtermelte magának a szőlőskertekben, esetleg a piacon szerezte be), a közeli-távoli vidékről is felvásárolta a magisztrátus. Például 1632-ben Gyömrőről, 1654-ben Mogyoródról, 1660-ban Pestről 1750 fejet, 1661-ben Kókáról 1800 fejet, Ócsáról is sok káposztát hoztak Nagykőrösre. A számadáskönyv tanúsága szerint 1672-ben „Gyójai Predicator Uramtul vettünk Ket Szaz Tizennhett fő Kaposztát f 4 dn 9 [...]. Kaposztat hozattunk Ocsáruul Lacsco István által”. A zöldségtermesztésben hírneves Sárköz volt a fő ellátója a vidékünknek. A kőrösi tanács 1678-ban is onnan szerezte be a szükségletet: „Ó Kovács János Uramat Kapisztaért küldvén a’ Sárközben attunk neki 20 Taller Négy Lepert oszporat dn 64/II. NB Viszsza jűtt 1. Tall. 1 Leper es oszpora dn 63.”<sup>6</sup>

A magisztrátus emberei távoli helyekre is elmentek a beszerzés érdekében. Kecskemét adószedő második bírāja feljegyzése szerint 1663-ban „Racz Gergelt Szabatkara kültek ezer kaposzta latogatnyi es vennnyi attunk” 25 dénárt útiköltségre.<sup>7</sup>

A felvásárolt káposzta savanyításra is került. Hordóban, dézsában tárolták.<sup>8</sup> 1651-ben jegyezte fel a számadó Kőrösön, hogy „Kaposztas egyes fara Abronzot vőtte’ dn 16”, 1743-ban „Két Káposztának valo hordot vettem f. 2,,27,” 1748-ban „Vettem Csabán [Piliscsaba] lako emberektül 30. Budai hordokat, mellyek tésznek 262. Akot, akójat ‘a Marjon [máriáson] 1. lészén az árak f. 74,,23 ½. Item Káposztának vettem négy uj hordót f. 6,,80”, 1751-ben pedig „Egy Káposztás Hordót vőttem Káposztának” 85 dénár értékben.<sup>9</sup>

A káposztát felaprítva – a recens adatok szerint legyalulva, de közé rakva fejes káposztát is – sóval, szemes borssal, köménnyel fűszerezve taposták a hordóba és érlelték, savanyították. Erre a fehér káposztát dolgozták fel. Ismeretes Kőrösön, hogy 1632-ben „Fejyer

2 MNL PML NkV SzK 1732/33. 1732/33. szept. 30.

3 MNL PML NkV SzK 1800/01. 1800. nov. 9.

4 NML PL NkV 1663/64. 149. pag.

5 MNL PML NkV SzK 1668/69. 1668. okt. 24.

6 MNL PML NkV 1672/73. 89–90. pag.; SzK 1678/79., 1678. okt. 20.

7 MNL BKML SzK 1663/64. 132. pag.

8 A felaprított vagy gyalult káposztát dézsába rakták, taposták, tömörítették, közé egész fejeket is raktak. Sóval és borssal fűszerezheték. Deszkával lefedték és sróffal lezorítva érlelték, savanyították.

9 PMNL PML NkV SzK 1651/52. 215. pag.; SzK 1743/44. okt. 5.; SzK 1748/49. szept. 25.; SzK 1751. okt. 1. Az „egyesfa” tulajdonképpen a hordó fajtájára, nagyságára, úrtartalmára vonatkozott. Vö. Novák László Ferenc: *Szőlészet és borászat, borforgalom Nagykőrösön a 17–18. században*. Agrártörténeti Szemle LIII–LIV. 2012–2013. 41–80.

Kapisztat az piacrol” hoztak be a város konyhájára, „Szunyagy Paltul wóttünk aprítani walo Kapisztat dn 60”, 1646-ban „Fejes Kapisztat wettünk dn 8”.<sup>10</sup>

Kész, savanyított káposztát is vásároltak, mint kiderül 1763-ban, amikor „három akó [mintegy másfél hektónyi] káposztát” Madarasi Juhai Istvántól.<sup>11</sup>

A hordóban lévő savanyított káposztát – minőségének megőrzése érdekében – letakarva tárolták. Például a számadó Kőrösön 1635-ben „Káposzta takaró ruhájért” 15 dénárt fizetett, „Item másik Káposzta takaró ruhát vett”, 22 dénárért.<sup>12</sup>

A fehér mellett más káposztafélék is fogyasztásra kerültek, mint a vörös káposzta, amelyet zsíron párolva sült hús mellé találhatták. Számos adat utal rá. Például a kőrösi tanács konyhájára 1634–1635-ben: „Wörös Kapoztát Bódi Janostul wóttünk dn 28.”, „Wörös Kapisztat wóttünk dn 6.”<sup>13</sup> Rendszeresen beszerezték a helyi piacokon, így például 1726-ban is: amikor „Almat és Vereskaposztát” vettek a Szent László király napi vásárban.<sup>14</sup>

A káposztafélék mellett kiemelkedően fontos az *uborka*, amelynek természetéről a későbbi évszázadokban Nagykőrös vált híressé. A városközpont körüli akolkertekben<sup>15</sup> és a szőlőhegyeken termesztették a kőrösi gazdák.

A XVII. századból ismeretes, a városi tanács rendszeresen vásárolta konyhájára a helyi piacokon. A számos példa közül kiemelhető, hogy 1632-ben „Uborkat wóttünk dn 2. Uborkat hoztunk ide be dn 3 Item dn 3 Uborkatt”, 1636-ban „Wóttünk Savanitani walo Uborgat Parisnetul ide be az hazhoz dn 6 [...] Hozattunk Savanitani walo uborgat Parisnetul dn 5. Uborgat wóttünk Sananetu’ dn 5”.<sup>16</sup>

A vélhetően az uborkasalátának való nyerszet s a savanyított uborkát kofáktól, Párisnetől és Szanánétól is megvette a tanács megbízott embere. A város „Konyhajara Ugorkat Tyukojást” vettek 75 dénárt 1719-ben, 1744-ben pedig „Egy Hordo Ugorkát a’ Tisztek Határok vizsgálásakor itt lévén” 1 forint és 70 dénár értékben, „Savanyú Uborkát vöttem” július elején, jegyezte fel a második bíró 1752-ben, majd a nyár végén 1755-ben „Te’le’re’ való Uborkát vettem”.<sup>17</sup>

A húsétel mellé talált savanyúság alapanyaga volt a *cékla* is. Például a piacon vásárolt „Czékla Re’paért” 4 polturát fizetett 1710-ben a számadóbíró.<sup>18</sup>

10 MNL PML NkV SzK 132/33. 119. pag.; SzK 1646/47. 180. pag.

11 MNL PML NkV SzK 1763/64. 1764. ápr. 10.

12 PML NkV SzK 1635/36.

13 MNL PML NkV 1634/35. 103. pag.; SzK 1635/36. 120. pag.

14 MNL PML NkV SzK 1726/27. 1726. jún. 27.

15 Nagykőrös jellegzetes kétbeltelkű, akolkertes mezőváros volt Ceglédhez hasonlóan (Kecskeméten nem alakult ki ez a településszerkezet). A lakóházak telkek a város központját alkották, amelyet árok (*garágya*) és a déli részen a Kürti-ér vett körbe, a kívül eső településrészt az akolkertes övezet, amely a gazdasági udvar funkcióját töltötte be. Itt álltak az istállók, színek, ide hordták a szalastakarmányt, de a tágas kertben zöldségtermesztést is folytattak a kőrösi gazdák. Novák László Ferenc: *A Három Város néprajza*. Studia Folkloristica et Ethnographia 60. DE Néprajzi Tanszék, Debrecen. 2015.

16 MNL PML NkV SzK 1632/33. 116., 122.; SzK 1637/37. 112. pag.

17 MNL PML NkV SzK 1719/20. 32. pag., SzK 1745/46. Az uborka savanyúságot a hivatalos, rangos emberek vendéglátására szolgálták fel. A Rákóczi-szabadságharc után nemcsak a birtokigazolások, de az egyes helységek határának hitelesítésére is sor került, mivel a földbirtokosok perre vitték a dolgot, ezért nézetkülönbségek támadtak. Nagykőrösnek is érvényesíteni kellett határvonalát a szomszédos Lajos és Mizse, Mikebuda pusztákkal. Ennek alkalmával érkeztek a felsőbb hatóság hivatalos emberei, akiket a városi tanács – jól felfogott érdekei által vezéreltetve – vendéglátásban részesített; SzK 1752. júl. 2., 1755. szept. 8.

18 MNL PML NkV SzK 1710/11. 49. pag.

A kora tavaszi zöldségfélék között kiemelkedően fontos a *saláta*. Nagy mennyiségben termesztették ezt a tavaszi növényt, Nagykőrösön az akolkertekben, de a szőlőhegyeken is. A termesztésének virágkora a XIX. század végére, a XX. század első felére esett. A város konyhájára ezt is rendszeresen beszerezték, mint például 1662-ben, amikor a számadó bíró feljegyzése szerint „Salyatat is hozatta’ dn 2”, majd 1664-ben „Salyátát vetünk dn 2/ II”.<sup>19</sup> A saláta is az ebéd nélkülözhetetlen nyers zöldsége. A későbbi évszázadban is rendre vásárolták.

Nagykőrös mezőváros létérdeke volt, hogy jobbágy jogállása ellenére megőrizhesse a rendi restauráció során is kiváltságos állapotát, viszonylagos autonómiáját. Ennek érdekében – mint utaltunk is rá – mindent elkövettek, diszkréció módon ajándékoztak, vendégül látták a hivatalos ügyben eljáró magas rangú méltóságokat, de Bécsben a császári udvart is hasonló érdekektől vezérelve keresték fel a magisztrátus megbízottjai.<sup>20</sup> A számadó bíró feljegyzése szerint például 1726. április 26-án „Az Urak itt lévén, téjre, téjfelre, Salátára, foghagymára Kolbászra” 55 dénárt költöttek.<sup>21</sup> A földesúrral folytatott birtokper kapcsán a vármegyei hatóság összeíratta a lakosságot, s azok birtokait. A városi tanács a hivatalos kiküldötteket vendéglátásban részesítette, mint az ismeretes 1752. április 11-én: „Midőn a Tettes Nemes Vármegyérűl exmittált Conscriptor Urak itt nállunk Conscriptdaltak, Ugyan azon alkalmatossággal Pestrűl hozattam Három Akó Bort f. 18,,-Mondolat –,,36 Salátát –,,35” dénárért.”<sup>22</sup>

A XVIII. század közepén már más, különös zöldségfélék beszerzésére is alkalom adódott a pesti vásárokon. Például a kőrösi számadó 1766-ban jegyezte fel, hogy „Pestrűl Culinarekat és Zöldségeket hozattam” az írók vaj mellett többek között „Endivia” salátát.<sup>23</sup>

A tavaszi zöldségfélék között megtalálható a *rettek*, amelyet szintén termesztettek a helyi cívis lakosok, de más helyekről is hozatta a város, ha a vendéglátás szükségessé tette. Nyersen fogyasztották, hideg élelmiszer mellett, reggelire és vacsorára. A városi számadásokban szerepel például, hogy 1632-ben „Retköt wöttünk” 1 dénárért, majd 1636-ban „Retköt vettünk ide be az hazhoz [ti. a városháza konyhájára]” 2 dénárért, 1709-ben más zöldségfélével és gyümölccsel együtt vették meg a piacon a retket.<sup>24</sup> A későbbiek során is vásárolták a retket a piacokon.

19 MNL PML NkV SzK 1661/662. 154. pag.; 1663/64. 252. pag.

20 A diszkréció, ajándékozás bevett szokásnak számított (mai szóhasználatul élve 'lekenyerezés', protekciószerzés). Valójában török örökségnek is tekinthető, mivel a megszálló török hatalom megkövetelte, igényt tartott az ajándékozásra. A mezőváros érdeke is megkívánta, hogy a XVII. század ötvenes éveiben az újabb vásártartás jogának megszerzése, s a földesurak részéről kezdeményezett „ex usu” – majd később „ex jure” – proporcionális (földesúri birtok kihasítási) perben kedvező elbírálást és támogatást kapjanak a legfelsőbb hatóságoktól és méltóságoktól. A magisztrátus nem sajnálta a természetbeni ajándékokat (borjú, vadmadarak, szalonna, bor stb.). Vö. Novák László Ferenc: *Vadállomány, vadászat, vadfogás a Három Városban és Gömörben, Hontban*. Agrártörténeti Szemle LVII. 2016. 1–4. szám, 49–106.; Novák László Ferenc: *Redempció. A jobbágy megváltkozás két útja*. Zounuk. A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Levéltár Évkönyve 21. Szolnok, 9–23.

21 MNL PML NkV SzK 1746/47. Erogationes Variae. 1746. apr. 26.

22 MNL PML NkV SzK 1751/52.

23 MNL PML NkV SzK 1766/67. 1767. nov. 7.; Az endivia vagy endiviasaláta őshonos Európában, a Kárpát-medencében is. Az őszirózsafélék családjába, a cikóriafélék nemzetségébe tartozik. Vadon is tenyészik, egyévi növényként termesztik. A fejes saláta ízétől kevésbé különbözik, valamivel alacsonyabb kalóriaértéke és magasabb ásványianyag-tartalma van. Foszforból, mészből és vasból tartalmaz jelentősebb mennyiséget. Kissé kesernyés ízű (Wikipédia).

24 MNL PML NkV SzK 1632/33. 122. pag.; SzK 1636/37. 112., 118. pag.; SzK 1709/10. 215. pag.

A zöldségfélék között nélkülözhetetlen, fontos minden időben a *hagyma*. Nyersen a törökök is különösen fogyasztották, de az ételkészítés alapanyaga volt alapvetően (pl. a későbbi ismereteinkből tudva, a pörköltnek). A tárgyalt időszakban többféle hagyma beszerzésére adódott lehetőség. A helyi piacokon vásárolta a városi tanács a konyhájára, de mivel nagy mennyiségre volt igény és szükség erre is, rendszeresen közeli-távoli helyekről felvásárolták, hozatták. Többféle hagyma került a piacokra és a város asztalára. Többségében a fehér hagymát – amelyet csak hagymának neveznek –, a vöröshagymát, fokhagymát s másféléket.

Érdekességként említhető meg, hogy a város a hagymatermesztés érdekében is tett vásárlást, mint például 1635-ben, amikor „Últetny walo hagymat wöttünk dn 33” – jegyezték fel a kiadások között.<sup>25</sup> A későbbiek során is gondot viselt a város a hagymatermesztésre. Például 1718-ban is „Palánt és Hagyma magot” vettek 17 ½ dénárért. Tehát duggatnivaló hagymát és hagymamagot.<sup>26</sup>

A városi számadások bőséges adatokat szolgáltatnak a hagymára vonatkozóan. Például 1632-ben „Wörös hagymat hoztunk ide be dn 56”, 1634-ben „Wöttünk foghagymat dn 24 árát dn 2. Wöttünk Foghagymat dn 20”, 1635-ben „Fak hagymat”, 1636-ban „Magiuro Hagimat hoztunk be hogÿ Dus Mihalt az Templum fajaert küldöttünk dn 21”, Magiuro hagimat ide be dn 2”, „Hagÿmat Nemetnetull dn 2”, „Magiuro hagÿmat hoztunk ide be dn 3”, „Wörös Hagÿmat wöttünk ide be a' Waras hazahoz dn 5”, „Wörös Hagÿmat wöttünk ide be a' Waras hazahoz dn 5”, „Wörös hagÿmat hoztunk be d 7”, „Hagimat wöttünk Arokba lako szegeni Embörtül dn 3”, „Sziartonetul hoztunk hagimat dn 2. Fejer Paltul hagimat dn 4”. 1646-ban „Keserú hagimat wettünk d 5”, 1654-ben „Mogyoro Hagymat wöttem dn 4”, 1657-ben „Száz foghas Vörös Hagymát f. 3. dn”, 1666-ban „Kecskeméti Vásárban wöttünk Vörös hagymát Váras számára flr 4. dn 61/II.”, 1679-ben „Vörös hagymat dn 6”, Metelő hagymat dn 3.”, 1709-ben „Hiripi hagymat poltr 7.”, 1737. július 15-én „Az Urak számára baraczkot vettem -,30. Item Hagjmat vettem -,20.”, július 25-én „Foghagjmat vettem „15.” 1761. november 15-én „3. fogás V. hagyma -,16 ½”.<sup>27</sup>

Kecskemétről csupán egy adat említhető a XVII. századból: 1663-ban: „Wöttünk 65 fogas [fogás, csomó] hagymat negy penzen, fogasa f. 2 dn. 48” – jegyezték fel.<sup>28</sup>

A hagyma sokfélesége ismeretes tehát a XVII–XVIII. században. Idővel a hagyma nevében is változás következett be. Ennek szép példája a „mogyoró” vagy „magyaro hagyma”, ami megfelel a ma fogyasztott gyöngyhagymával. A keserűhagyma nem ismeretes napjainkban, viszont lila hagymáról ugyan nem történt említés, azonban feltételezhető, hogy a vöröshagyma név rá is vonatkozott.

A hagymafogyasztás nagy méreteket öltött. Mint utaltunk is rá, a város konyháján az ételfőzés egyik legfontosabb alapanyagának számított. Nyersen is fogyasztották. A törökök különösen kedvelték és ették. A város rendre megvásárolta számukra. A városi számadásokban a példák sokasága szolgál erre bizonyossággal. A könyvelő feljegyzése szerint például 1636-ban „Hogÿ az Szolnaki Murharim Passa itt wolt, Wörös hagÿmat hoztunk be d 7”, Hogÿ az Pesti Törökök itt woltak akkor hoztunk be hagÿmat Parisektul dn 4”, Hoztunk Kis Illiesnetul a' Szolnaki Törököknek fogh hagÿmat Magiuro hagÿmat dn 8”,

25 MNL PML NkV SzK 1635/36. 113. pag.

26 MNL PML NkV SzK 1718/19. 54. pag.

27 MNL PML NkV SzK 1632/33. 117. pag.; SzK 1634/35. 102–103. pag., SzK 1635/36. 138. pag.; SzK 1636/37. 109–113. pag.; SzK 1646/47. 177. pag.; SzK 1654/55. 161. pag.; SzK 1657/58. 90. pag.; SzK 1666/67, 1666. aug. 18.; SzK 1679/80. 208., 214.; 1709/10. 214. pag.; SzK 1737/38; SzK 1761/62.

28 MNL Bács-Kiskun Megyei Levéltár (BKML) Kecskemét Város (KkV) SzK 1663/64.

Hagymat wettünk Szolnokból dn 96.", 1643-ban „Hogi az Tömös Wari es Giulaj Hadak it woltak wettünk hagymat dn 6. Ugia' akkor kasat wettünk ide be dn 3".<sup>29</sup>

Természetesen a magyarok is rendre fogyasztották a hagymát. Nemcsak a város konyhája használta fel, de idegenek, végváriak is részesültek belőle. Például 1647-ben jegyezték fel Kőrösön, hogy „A Pribekek'k fokhagymat Diot wettünk dn 8".<sup>30</sup>

A hagymatermesztés Nagykovácsán, Kecskeméten is a kertészet fontos ágazatának számított, azonban a nagy szükségletek miatt, a városi tanács rendre közeli-távoli helyekről ezt is felvásárolta. A számadó szerint például 1631-ben „Egi Abani [Abony] Embörtül wöttem dn 14 arra Hagymat", 1632-ben „Foktówi [Foktó] embe'róktól wöttünk ide az waras hazához Wörös hagymat f 1 dn 99".<sup>31</sup> A távolabb eső – kedvező talajadottságú – Sárközből is hoztak hagymát Kőrösre: „1663-ban Veres hagymát wettünk Egy Sárközi embertül fn. 1. Kit Uyvár alá vittek" [ti. a törökök elfoglalták Érsekújvárt, és a kőrösieknek oda is kellett élelemiszert, takarmányt szállítani], „Almara Njeregre küldöttünk az Sárközre az hagimas szekerral 1. Tall. hagyma arra 5 Tall dn 60".

A feljegyzésekből az is kiderül, hogy a városi tanács a felvásárolt hagymából helyben el is adott, hasznot húzott belőle. Ugyancsak ebben a számadó esztendőben jegyezték fel, hogy „Hagymabul Almagul arultunk in Suma fn 4. dn 56/II.", más alkalommal pedig „Vörös hagyma arra jut be dn 20".<sup>32</sup>

A kőrösi tanács többek között 1663-ban a kecskeméti vásárból is hozatott hagymát: „Foghagymát wettünk az Kecskemethi vásárba' fn 1. dn 90" – jegyezték fel a kiadások között; 1668-ban „Kecskemethi Varasban Katalin napkor [november 25.] vásárlot Biro' Uram Vargha János Város számára Egy Negyed Diót flr. 2. Vörös hagymat wettünk flor' 1. dn 40.", 1671-ben a Lőrinc-napi vásárban [augusztus 10.] „Kecskemethen vett Vörös hagymát Fokhagymat fn 7. dn 60".<sup>33</sup>

Vidékünkön – így Kecskeméten és Kőrösön is – nagy forgalmat bonyolítottak le a Gömör-Kishontból ide jövő és itt lerakatot fenntartó kereskedők. A kőrösi tanács 1681-ben például tőlük nemcsak kerámia- és vasárut, fűszerfélét, de hagymát is vásárolt: „Almat Hagymat wettünk f 1 dn 64 – a rimaszombati Gyarmatinétól".<sup>34</sup>

29 MNL PML NkV SzK 1636/37. 110–112. pag.; SzK 1643/44. 193. pag.

30 A „priebek" fontos embernek számított, valójában kém volt, kétes személy, aki a törökök és magyarok között megfordulva fontos hírekkel szolgálhatott a hódoltság mezővárosok számára, ezért a kőrösi tanács is „vendéglátásban" részesítette őket (sok bort is fogyasztottak). Például 1632-ben „Pinter Janost az Katonák az Mezőről hogy be űsztek azok .s. Ugyan akkor Míngyart azon oraban hogy az Pribekek az Waradj Nagy Istvan be yöttek azokkal együt azokis ittak f 2dn 68 arra bort megh [...] Az Egri pribekek Waczi Istvan Nepeis ittanak f 4 dn 82 arra bort" (MNL PML NkV SzK 1632/33. 103. pag.); 1636-ban „Hogij az Katonak Napal be jöttek wolt akkor attunk Giurka pribekeknek egi papuczot kapczastul f. dn 70". (SzK 1636/37. 113. pag.); 1648-ban „Szöld Istok Pribekek diot dn 20." (SzK 1648/49. 224. pag.); 1661. február 17-én „Péterffy Mattyassal csinaltattam Pribekek Janos Urunk'k Egy Tal rakott dn 80" (SzK 1660/61. 177. pag.). Pribekek János rangos embernek számított, s a magisztrátus becsben tartva, Péterffy Mátyás szíjgyártóval csináltatott tarsollyal ajándékozta meg. A pribekek azonban aljas, kétes személyiség is lehetett, aki a törökökhöz pártolt, nekik kémkedett. A városi tanács tartott is tőle, mint kiderül 1644-ben: „Iwan Aga az Pesti haddal az Niarban Nalunk lewen az mely Pribekek hozzajok alot wolt felwen arulkodasatul hogy megh öljek fizettünk f 150 dn" (SzK 1644/45. 145. pag.). A kőrösi magisztrátus tehát jelentős pénzösszeget fizetett a törökökhöz, hogy megöljék a pribekeket, nehogy a város ártalmára legyen.

31 MNL PML NkV SzK 1631/32. 2. pag.; SzK 1632/33. 120. pag.

32 MNL PML NkV SzK 1663/64. 253., 256–257. pag.

33 MNL PML SzK 1663/64. 157., 196. pag.; SzK 1668/69. 1668. dec. 7.; SzK 1671/72, 1671. aug. 21.; SzK 1678/79, 1678. okt. 20.

34 MNL PML NkV SzK 1681/82. 213. pag.

A XVIII. században már távoli vidékekről is kerül hagyma Nagykőrösre, mint például Szatmárból: „Hiripi hagymát” vettek 1709-ben a kőrösi piacon, ami kereskedelem útján jutott ide a Rákóczi-szabadságharc utolsó éveiben, Hiripről.<sup>35</sup>

A városi számadásokban rendre megtalálhatók azok az élelmiszer-alapanyagok, így a gabona- és zöldségfélék, amelyekre a tanács konyháján is szükség volt. Alapvető élelem a gabonából származó liszt, dara, köles, valamint a kereskedelemből származó rizs, a kertekben termesztett s a felvásárolt hüvelyesek.

Kecskemét, Kőrös mezővárosokban a gabona őrlését *szárazmalmok*ban végeztették. A lójárgányos szerkezettel forgatták a malomban lévő őrlőköveket, így állítva elő a lisztet. A liszt minőségileg ugyan alkalmas lehetett a kenyér- és tésztafélék sütésére (ebben a korban még korpás, „Ordinári”, vagy közönséges lisztet őrltek), azonban a jobb minőségű, korpától különválasztott fehér, finomlisztet távoli vízimalmokban állították elő Nagykőrös magisztrátusa is. Erre több korabeli feljegyzés utal. Például 1626-ban a számadás szerint: „Ban Janos hofi az malomban Pataira tawaz Buzat ölleni vit költséget, attunk” neki útiköltségre 15 dénárt, 1639-ben pedig „Nagy Giógiót hogy az Malomba Kultúk Czongoradda Attunk költségre dn 14”.<sup>36</sup> Tehát a finomliszt előállítására Dunapatajon a Dunán, Csongrádon pedig a Tiszán működő vízi- vagy hajómalomban történt. Viszonylag későn, a XVIII. század végén, a XIX. század elején is őrltetett még a távolabb eső Ujszászon, valamint Alpáron a Tisza vízimalmában a kőrösi tanács. Mivel szükség volt nagyobb mennyiségben búzára,<sup>37</sup> úgyszintén finomlisztre, a városi tanács továbbra is távoli helyeken, vízimalmokban őrltetette meg a búzát. A helyben állomásozó katonaság igényének is megfelelően kellett gondoskodni ellátásukról. Ezért történhetett, hogy még 1781-ben is távoli helyen őrltetett gabonát a kőrösi magisztrátus: „Dús Ádám Hadnagy ment Ujszászra a N[emes]. Milita számára Vizi Malomban őrltetni búzát”,<sup>38</sup> 1815 nyár végén volt „Lehota János Drabant Magda János kotsissal a’ katonaság részére Buzát őrltetni Alpáron” – jegyezték fel a számadások között.<sup>39</sup>

Kecskeméten a természeti, vízrajzi adottságok nem tették lehetővé vízimalom készíttetését. Nagykőrösön és Cegléden volt erre lehetőség. A kőrösi tanács vízimalmokat építtetett a helység északi részén folyó Kőrös-éren. Ismeretes, hogy 1678-ban már egy működött.<sup>40</sup> Cegléden a Gerjén építettek vízimalmot.

35 MNL PML NkV SzK 1709/10. 214. pag.; Szatmár vármegye monográfiája ismerteti 1810-ben: „Hirip, Magyar és Oláh falu [...] 130. gazda, határja lapályos, buzát, tengerit, zabot bőven, és igen sok vörös hagymát terem, mellyekből pénzt szereznek a’ lakosok ...” Szatmár vármegye fekvése, történeti és polgári esmérete. Írta és kiadta Szirmay Szirmay Atal, császári ’s királyi apostoli felség udvari tanácsosa, több vármegyéék’ törvényszékbeli bírása, és a’ költésben, ’s vers szerzésben koszorús. II. rész. Budán, a’ Magyar Királyi Universitas betűivel. 1810. 183.

36 MNL PML NkV 1626/27. 90. pag.; SzK 1639/40. 375. pag.

37 Nagykőrös magisztrátusának mind a törököknek Pest Budára, mind a magyar vármegyének Nógrádba, Fülekre tetemes mennyiségű búzát kellett beszolgáltatnia. Például 1645-ben a török főhatóságától, „Wezer Urunktul az mely lewelet waltottunk a’ Baczmögien buzaert attunk egi Tallert” (PML NkV SzK 1645/46. 191. pag.); 1647-ben „Magiar rőndre walo fizetésünk. Nogradban az Arenda Kakas Gergely es Sofia Janos által fizettünk f 325 dn. Ugián akkor az Arendatornak egi Par Karmasin Czizmat, f 2 dn 50. A Kapitannak egi Papuczot Kapczastul f 1 dn 50. Költsegh magukra wolt dn 86. Biro Uram hofi Fülekben wolt, az reank rőndőlt buza Arraert a’ Kapitannak Ű Kegielme f 103 dn 50” – fizetett (MNL PML NkV SzK 1646/47.).

38 MNL PML NkV SzK 1780/81. 1781. márc. 20. Újszász a Zagyva folyó mellett helyezkedik el; Mint említettük, még 1815-ben is a katonaság számára őrltettek búzából finomlisztet Alpáron, a Tiszán működő vízimalomban.

39 MNL PML NkV SzK 1815/16. 1815. szept. 17.

40 MNL PML NkV SzK 1678/79, 232. pag.

Hogy milyen minőségű őrlemény került ki a vízimalomból, arra nincsen adat, azonban hogy messzi vízimalmokban őrlöttettek, a liszt jobb minőségére enged következtetni. Helyben nem termelt kiváló minőségű gabona, ezért a nagyobb sikértartalmú búzát távoli – kötött talajú, termékeny feketefeldű – vidékekről szereztek be. Például 1637-ben útiköltésre „Pap Györgynek attunk hogi Szegedde az Búza keresnj Waros szamara” menjen, 1639-ben „Makaj [makói] Emböröktül wöttünk 16 Fertaly Buzat f 60 dn 63.”, „Egy Bereny [Jászberény] embertül az Wajda Ký jövetelekor Kalacznak walo 5 negied Buzat wettünk f 1 dn 15”, 1645-ben „Garabant Istvan Uram, es Barko Mihaly altal, Czeke Katan wettünk 120 kila buzat f 84 dn”, majd a későbbiek során is, így 1767. február 23-án „Szentesi Lakos Szabó Jánostül vettem egy véka Buzát N, Oberster Ur'k abbül próbálván Kenyeret sütni”, amiért a számadó bíró 3 forint és 40 dénárt fizetett.<sup>41</sup>

A kevésbé finomra őrlött lisztet, durvább szemcszetű korpás lisztet helyben állították elő a száraz- és vízimalmokban. A kásamalomra is nagy szükség volt. Részben azért, mert a fogyasztásra kellett a darakása, másrészt pedig a városi tanács értékesíthette az őrleményt. A kásamalom egyben darálóként is működött. Például 1642-ben „Kasa daralaserattunk” 15 dénárt.<sup>42</sup> Kásamalom is volt a mezővárosban: 1735-ben a tanács megbízottja a „Malomban vett Kölestül a Kása Molnárnak” fizetett 25 dénárt, 1753-ban pedig a malom javítását végezték, ezért „Kása Malomhoz lécz Szeget” vetetett a tanács 5 dénárért.<sup>43</sup> A kőrösiek a kecskeméti szárazmalomban is őrlöttettek.

A városi tanács, konyhája ellátására, megtörette a kisebb mennyiségben szükséges gabonát (árpa, köles). Rendre leányokat fogadtak fel, mint tették például 1717-ben, amikor „Kasa törő Tot Leányok[na]k” fizettek 45 dénárt, majd 1727-ben a „Szitálló Leány'k” adtak munkabér fejében 2 forint 55 dénár értékű „Mente bellest”.<sup>44</sup>

A gabonafélék közül csupán a búzáról, árpáról, kölesről, de a rozsról nem történt említés. A XVII. századi történeti forrásokban már *rizs* is szerepel, azonban – a történeti dokumentumok megsemmisülése ellenére – feltételezhető, hogy már a XVI. században is kerülhetett rizs Kecskemét és Kőrös mezővárosokba a török kereskedelem jóvoltából.

Az ételkészítés, főzés nélkülözhetetlen alapanyagává vált. A török időben a kőrösi magisztrátus a kecskeméti, de később Pesten is, a vásárokon szerezte be a város konyhájára. A Délkelet-Ázsiában honos kultúrnövény a török birodalom területéről kereskedelem útján jutott hazánkba. Buda 1541-ben történt elfoglalása után a törökök hatalmas kereskedelmet bonyolítottak le, a Dunán hajók sokasága szállította fel a különböző élelmiszereket, gabonaféléket, fűszereket is. A törökök ellátására tonnaszám szállították hajókon Budára a búzát, árpát, kölest, de a rizst is. Ez utóbbi a törökök „nemzeti eledelének” számított (rizses hús, a piláf), de a hódoltsági területeken a magyarság konyhájába is elkerült. A rizs – még ha volt is korábban – török hatásra vált alapvető élelmiszerré vidékünkön.

A Pest-Budára hozott áruφέleségek sokaságát a török vámnaplók, számadások dokumentálják. Például az 1550. július 12-éről ismeretes legkorábbi nyilvántartásból kiderül, hogy bizonyos Huszein kereskedő 500 kila (kb. 12 tonna) rizszállítmánya után fizetett vámot, augusztus 2-án Ahmed hajója hozott 500 kila rizst. A későbbiek során, 1573. július

41 MNL PML NkV SzK 1637/38, 130. pag.; SzK 1639/40. 2012, 217.; SzK 1645/45. 168. pag.; SzK 1766/67. 1767. febr. 13.

42 MNL PML NkV SzK 1642/43 209. pag.

43 MNL PML NkV SzK 1735/36; SzK 1753/54. Erogationes Variae. 1753. máj. 4.

44 MNL PML NkV SzK 1717/18; 33. pag.; SzK 1726/27. 1727. jan. 27.



7-én „Tura hádzs redzsber” 1200 kila (kb. 30 tonna), „Ali redzsber” 800 (kb. 20 tonna) és „Hurrum redzsber” 120 kila (kb. 3 tonna) hajó rakománya esett vámolás alá.<sup>45</sup>

A Kőrösön fennmaradt legkorábbi dokumentum, a számadáskönyv bizonyosága szerint a tanács megbízottja 1637-ben többek között „Rizset ugyan akkor wett” 1 forint 7 dénárért.<sup>46</sup> A kőrösi tanács rendre vásárlásokat eszközölt Pesten, így például 1676-ban is, amikor „Kész pénzen Vásárlottanak [...] Riskását dn 90.” Ugyanezen esztendő július 19-én „Biro Uram Budára lévén Uy Vezérhez” többek között 40 dénárért „Riskását” is vásárolt. Szeptember 13-án az egri Szinán pasa járt Kőrösön népes kíséretével, s a tanács ajándék fejében az „Egri Basa Szakácsának” adott „Juhokért és Riskásáért” 2 tallért.<sup>47</sup> A kőrösiek 1679-ben „Santa Haszantul” vettek hitelben „Riskását”, másik alkalommal ugyancsak tőle 5,5 okkát (kb. 7 kg) 1 tallérért, 1712-ben „Kecskemétről „riskását”, 1727-ben „Kecskeméti Lőrinc Napi Vásárban [...] Hat Oka Riskását -, „90”, 1738-ban szintén Szent Lőrinc napján „Meltosaghos Groff Keglevich Josef Uram ó Nga Arendaja Accessoriumit Vásárolván a Kecskeméti vásárban Tiz Oka [kb. 12 kg] Riskását f. 2, „75.” (stb.).<sup>48</sup>

A Dél-Amerikából származó – német közvetítéssel hazánka jutott –, a népelemezés tekintetében a későbbi évszázadokban alapvető, nélkülözhetetlen *burgonya* vagy *krumpli* nincs meg a város étlapján, jóllehet már természetették vidékünkön a XVIII. században. A kecskeméti heti vásárra például 1789–1790-ben egy-egy szekér burgonyát hoztak eladásra Nagykőrösről és Örkényből.<sup>49</sup> A burgonya ragadványnévként is felbukkan Nagykőrösön. A városi tanács minden évben alkalmazott, így 1814-ben is az erdőkre vigyázó csőszöket, s a „Pálfáji Csősz Krumpli Katona János” volt 20 forint fizetéssel.<sup>50</sup> A csősz bizonyára a növény termesztésével is foglalkozott – a homokos erdei föld erre kiválóan alkalmas is –, s ezért ragadt rá a „Krumpli” ragadványnév.<sup>51</sup>

A kenyér- és tésztafélék készítéséhez szükséges liszt különböző minőségű volt, s ennek figyelembevételével történtek a beszerzések is. A kőrösi tanács 1751-ben, amikor népeség-összeírás történt, „Midőn a Tettes Nemes Vármegyérül exmittált Conscriptor Urak itt nállunk Conscriptdaltak, Ugyan azon alkalmatossággal Pestről” hozattak többek között „10 Ittze tiszta Lisztet”, „Riskását”, június 6-án pedig a „Medárdus Napján Pesten tartott Vásár alkalmatosságával” „Öt oka riskását”. A vármegyei küldöttség szakácsot is hozott, azért a városi tanács elhozatta Pestről, „Szetsei László Kotsijával az Ur T. Ord. Vice Ispány Ur szakátsáért menvén, hozott Pestről Konyhára „Tiszta Lisztet”.<sup>52</sup>

45 Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula: *Budai török számadáskönyvek 1550–1580*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1962, 194. 263., 266.

46 MNL PML NkV SzK 1637/38, 135. pag.

47 MNL PML NkV SzK 1676/77, 136., 154.

48 MNL PML NkV SzK 1679/80, 185., 213. pag.

49 Balanyi Béla: *Kecskemét gazdasági jelentősége a XVIII. század végéig*. In: *Kecskemét. Tanulmányok a város múltjáról, jelenéről* (szerk. Heltai Nándor). Kecskemét, 1968, 115.; A burgonya (Burgundia) és krumpli (Kartofel) neve német közvetítésre utal. Kósa László: *A burgonya Magyarországon*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1978.

50 MNL PML NkV SzK 1814/15.

51 Cegléden is előfordul ragadványnévként, így például 1851-ben, amikor „Jónás Krumpli Andrásnak” kárvallási ügye került a városi hatóság elé. Novák László Ferenc i. m. (2015). 468–469.

52 MN PML NkV SzK 1751/52. ápr. 18.; jún. 6., ápr. 11., ápr. 18.; Érdekesnek tartható, hogy a rizst okka török súlyegységben mérték. Ez is arra utalhat, hogy a korábbi évszázadokban a törökök hozták, s a török súlyegység szerint mérték. Ezt a magyarok is átvették (pl. Kecskemét és Kőrös mezővárosok okkában mérve vitték zsákokban Pestre a törököknek a salétromport a XVII. században).

A fehér kenyér, kalácsfélék, pogácsa sütésére legjobb minőségű a „tisza liszt”, amelyet rendszerint a pesti vásárból hoztak. A XVIII. század közepén már „mund lisznek” is nevezték.<sup>53</sup>

A városi számadásokban a „mun[d] lisztről” 1760-ban történik először említés. Helyben nem volt beszerezhető, ezért Pesten és Szolnokon vásárolták meg. Például 1760. május 14-én 1 forintért „Mund Lisztet”, az ősz folyamán „Hozattam Szolnokból Város számára Bánfi által 14 Ezer Sindelyt [...] f. 52,,75 Ismét akkor Oberster számára hozattam 12 ittze mund Lisztet f. 1,,- Semlyét -,50 Két Ittze Ser élesztőt -,08 ½”, 1762. június 7-én „A’ Pesti Vásárban vettem a’ Konyhára, a’ Proportionalis Processus Terminussának N. Körösön lejendő Urak számára 4. Oka Apro Kását f. 1,,50. 3. Oka Riskását -,85. 8. Ittze Mund Liszt -,40”. A számadó könyvelése szerint 1766-ban pedig „Proportionalis Processus in 13<sup>a</sup> Febr. ide praefigaltattam culinarekat vettem [...] többfélék között „30 Iczze Mund liszt f. 2”.<sup>54</sup>

A kőrösi tanács Pesten és Szolnokon is megvásároltatta tehát, a rangos hivatali embereknek főzték meg, de a városban huzamos ideig tartózkodó és családjával élő katonai főparancsnokot is ellátták vele. Ilyen finomságú liszt nem készült még vidékünkön, Nagykőrösön is a XIX. század első felében tértek rá, amikor pitlésmalmokat kezdtek építeni a mezővárosban.<sup>55</sup> A búzaőrleményből, az „ordinári” (közönséges) lisztből rendszerint kenyeret sütöttek, míg a finomlisztből fehér kenyeret, kalácsot, cipót, peracet és más süteményeket.<sup>56</sup>

53 A latin szó „Mundare”, „Mundatio” jelentése „tisztítani”, „tisztíttatás”. Nagy Nep. János: „Hierolexicon – Polimathicum Latino-Hungaricum. – Latin – Magyar köztanulatos megyeházi műszótár. Szombathelyen Reichard Károly’, ‘s Fiai betűvel. 1845, 205.; Magyarországi megjelenése német követtéssel történhetett, a ‘Mundmehl’ szó (‘lisztláng’) átvételével. Büky László: *Majolnak a molyok?* Édes Anyanyelvünk, 2020. február. 42. évf. 1. sz. 8.; Tehát a „mund” az őrlött búzaliszt szitával történt finomítottágára vonatkozik. A XIX. század első felében terjedtek el a mundlisztet gyártó malmok. Kóváry László írja 1845-ben, hogy Erdélyben „Lisztelő malmok bizonyos számítás szerint 2,892 lenne, természetesen apraját nagyját számítoa. Vannak köztük olyak is, melyekbe szita is van, mint Kolozsváron, de ugy nevezett mundlisztet csak Háromszék gyárt, mint a hol mint egy 15 éve ily malmokat kezdenek, s ma 10-12 helyt készítenek, ha bár egy kövön is...” Kóváry László: Erdélyország Statisticaja. Első kötet. Kolozsvárt, 1847. 225–226.

54 MNL PML NkV SzK 1760/61. 225–226 pag.; SzK 1761/62.; SzK 1765/66.; A török hódoltság korában az „oka” vagy „okka” (1,2 kg) török súlymértéket használták. Érdekesnek tartható, hogy jóval a török fennhatóság megszűnte után is használták még mértékegységként a XVIII. században.

55 A pitlésmalom szitarendszeréről kapta nevét, amely a finomliszt előállítását biztosította. Novák László i. m. (1988); Novák László Ferenc: *Malmok a Három Városban*. Egy sajátos nevű malmi termék, az „ondó”.. Agrártörténeti Szemle LV. 83–98.; A vízimalmokban alkalmazták legkorábban a szitát, a „pitlisztát”. Általában – mint például Szegeden – rendszerint korpás lisztet őrltek a malmok. A XVIII. században már szitával finomították az őrleményt, amit mundlisztnek (lisztláng) is neveztek. A finomliszt gyártását a „pitlisztával” érték el már a XVIII. században (véltetően korábban is), amely a korpától elválasztotta a lisztet, tehát finomította. A XIX. században már Magyarországon ilyen pitlésmalom építésére került sor. Vácon is a vízimalmok már 1800-ban szitával dolgoztak, s az őrlésre ennek érdekében kemény, nagy szilárdságú malomkövet is használtak. Jakus Lajos: *Váci hajó-malmok és molnárak*. In: *Fejezetek Pest megye történetéből* (szerk. Ikvai Nándor) I. Studia Comitatus (Tanulmányok Pest megye múzeumaiból) 7. Szentendre, 243.; SzK/1760/61. okt. 2.

56 Győr szabad királyi város árlistáján „Fejér Liszt” és Ordenári” liszt is szerepel. Az előbbi értéke-sebb volt az utóbbinál, mindkettőnél drágább volt azonban a „Dara”. Dányi Dezső: A győri piac és élelmiszer árai 1745–1843. Győri Tanulmányok. Tudományos Szemle. 1997, 7–19.: A város konyhája kemencével is rendelkezett, ahol a sütésre került sor. Érdekességként említhető meg, hogy a tanács rendelkezésére 1631-ben „Bobelj Giörgjnetul hoztunk egy sutó Lapatot dn 11”. MNL PML NkV SzK 1631/32. 4. pag.

A fontos alapélelmiszerral kapcsolatban számos értékes adat említhető a kőrösi magisztrátus számadásaiából: 1630-ban „Czipot wöttünk hogi az groff ide iót dn 24”, 1631-ben „Mikor az Kecskemeti Uraink törvény tetelre Füle Istvan felől itt woltanak wöttünk Tyukmonyat [tyúktójás] dn 4. Ismet Kalaczban wöttünk teyet dn 7”; 1632-ben „Egy szizat wöttünk dn 32”, 1637-ben „Huswetra walo Kalacz Sútni wöttünk Teyet dn 13.”, 1636-ban „Hogý Budara az Aýandekba’ walo Kalaczot a’ Warga Miklos Ladaiaba’ fel wittük wolt azt czinaltatuk megh hogý el törót, egi Cziganiai dn 9.”; 1637-ben „Ugia’ fogh hagimat dn 5 Perczet dn 3.”, Tejet wettünk hogi az Waýdat wartunk kalacz sútni walot dn 10”, Teiet wettünk kalacz sutnj Sz Giorgi napra [ekkor volt a bíróválasztás] dn 12”; 1645-ben „Kalaczot wettünk a’ Törökök’ dn 4”; 1652-ben „Czipo Kenyerett Törökök’ dn 4”; 1656-ban „Kalaczot Wörös Warganetül Uraknak walot wöttem dn 40”; 1658-ban „Katonaknak Cipo Kenyeret dn 6”; 1666-ban „Haro’ fejár Kenyeret wettünk dn 42”; „1707-ben „Tejfelt Perczet polt 3. [...] Erogatio Communes Perczet polt [ura] 3. Perczet Salátát Poltr 2. Kalacsot, Perczet Polt 5”; „1737. július 25-én „Két Kenyeret vettem „28 ½”, augusztus 7-én „Két Kenyeret vettem „30”; augusztus 10-én „4 Kenyeret vettem „65 ½”, 1738. május 1-jén „Diót, Kenyeret vettem „25”; 1765-ben a kőrösi „László Király Napi Vásárban [...] A Város Asztalára Fejár és Cseléd Kenyeret vettem huszonedgyet f. 2, „56 ½”; 1766-ban pedig Pesten, „Proportionalis Processus in 13<sup>a</sup> Febr. ide praefigaltattam culinarekat vettem”, köztük 10 „Fejár Kenyeret”.

Az említett cselédkenyérből 1773-ban is vettek Pesten a Medárd-napi vásárban („Egy Cseléd Kenyeret -,28 ½”). A fehér kenyérnél alábbvalóbb minőségű lehetett – cselédek, szolgák számára való –, bár – a korabeli vélemény szerint – mint korpás liszből sült kenyér általában megfelelt a közizlésnek s fogyasztásnak, így a Kőrös mezőváros elöljáróinak is. Kőrösön is süthették „ordenári” lisztből, azonban mégis más minőségű lehetett a cselédnek nevezetnél, mivel csupán a fehér kenyérral együtt kerül említésre.<sup>57</sup> A város konyháját s a helyben lakó óbester háztartását kenyérral is ellátták. A XVIII. századi adatok bizonyossága szerint kőrösi asszonyok is foglalkoztak kenyérsütéssel, amit értékesítettek a városnak is: a bíró számadásából kitűnik, hogy 1767. május 15-én „Kun Miklósnétül vettem Öt Kenyeret f. 1”- [...] május 18-án „Ujhelyinétül vettem 4. Kenyeret Oberst Ur számára -,28 ½” dénár, május 19-én „Szabó Istvánnétül Oberst Ur számára 4 Kenyeret -,35”; május 22-én „Mocsai Jánosnétül vettem Oberst Ur számára Négy Kenyeret -,80”.<sup>58</sup> Ha az árakat összehasonlítjuk, feltételezhető, hogy a kenyereket különböző minőségű lisztből süthették az asszonyok (pl. az óbesternek vett 4-4 kenyér ára között jelentős különbség mutatkozik).

A történeti adatok tehát finomabb liszből sült kenyérről, cipóról, valamint kalácsról, perecről tesznek említést. Érdekességként említhető, hogy 1728-ban „Die 26 Mens October Gál napi Váczi Vásárkor valo Vasarlás” során „Csöröge meczőert” fizettek 5

57 MNL PML NkV SzK 1630/31. 2. pag.; SzK 1631/32, 113. pag., SzK 1632/33, 116., 132. pag.; SzK 1636/37, 108. pag.; SzK 1637/38, 115., 120., 125. pag.; SzK 1645/46, 188. pag.; 1652/53. SzK 184. pag., SzK 1656/57. 175.. pag.; SzK 1666/67. 127. pag.; SzK 1712/13, 47. pag.; SzK 1727/28, 1727. aug. 11.; SzK 1728/29, SzK 1738/39, 1738. aug. 10.; SzK 1707/08, 183., 209–210.; 1737/38, 1837. máj. 1., júl. 25., aug. 7., aug. 10.; SzK 176/61; SzK 1762/63; SzK 1765/66

58 MNL PML NkV SzK 1766/67.; A XVIII. század második felében már pékség is volt, német származású mesterek működtették. Kecskeméten (az 1774/75. évi adóösszeírás szerint Sehtenpach Ádám péksége a II. tizedben volt), Nagykőrösön a XIX. század elejétől sütnék kenyéret pékek. A kőrösi pék a várostól is vásárolt búzát, mint kiderül 1814-ben: „Schober Mátyás Pék a’ mult esztendőbe a’ Várostopul vett búza árát hétszázötven két fkat a’ Cassaba be fizette” június 22-én (SzK 1814/15). Az 1832/33-as adóösszeírás szeerint Bodai Mihály pék volt „ottlakó”, bérlő a város II. tizedi kocsmájában). Novák László Ferenc i. m. (2015) 243., 254.

dénárt a kőrösi vásárlók. A konyhaeszköz a „csöregefánk” készítésére szolgált. A városi tanács 1730-ban Pesten is vásárolt többek között hús sütésére használt „Rostély”-t és Csöröge Mecző”-t.<sup>59</sup>

A XVIII. században már Kecskeméten, Nagykőrösön is működött mézeskalácsos műhely. A recens ismeretek bizonyossága szerint a *mézeskalács* jellegzetes vásári portékának, vásárfiának számított. Ezt erősíti meg a kőrösi tanács számadása is 1712-ből: „Mezes Kalacsot es dinnyet Vásárfiában” vettek Kecskeméten 24 poltura és 2 dénár értékben, 1725-ben pedig „Mézes Kalács csináló Sánta Tati”-ról történik említés.<sup>60</sup>

A búza, árpa, köles durvább őrleménye a dara, kása. Mivel a rizs apró szemű, nem törték meg, rendszerint egészen megfőzve használták fel ételkészítésre. A városi tanács rendszeresen vásárolt a helyi piacokon, a kecskeméti és pesti vásárokon darát, kását. Például 1651-ben „Alamat, Kassat vöttek”, 1737-ben „Aprókását és Darakását”, 1737-ben is „Kenyeret és Ugorkát [...] Aprókását és Darakását”, 1751. július 18-án a pesti vásáron 10 icce (kb. 9 liter) árpakását és 3 okka apró kását is vásároltak. 1752-ben a város fejős juhászának éves bérezésében szerepelt többek között 24 véka búzaliszt és 2 véka „Köles Kása” is.<sup>61</sup>

A darából, kásából főzeléket készítettek, de tölteléknek is használták. A történeti adatok bizonyossága szerint például 1643-ban disznóvágás során nemcsak kolbászt csináltak, de hurkát is, amelyet köleskásával töltöttek. A város konyhájára is került belőle, mert a kiadások között jegyezték fel, hogy „Kasara attu’ a’ Disznok belebe’ dn 12”, 1652-ben pedig. Hurkaba walo Kassat wöttem dn 6”.<sup>62</sup>

A liszthez hasonlóan, finomabb minőségű darát is készítettek, amelyet „semlyének”, neveztek a XVIII. századi történeti források.<sup>63</sup> A név nem a későbbi évszázadban pékek által sült zsemle, hanem az őrlemény finomságára, selymességére vonatkozik. A kőrösi számadó feljegyezte 1722-ben, hogy 23 ½ dénárért „Semlyet vettem”, 1723-ban pedig „Semlyedarat és Vaskalánt vettünk”<sup>64</sup>

A zsemlyedarát is a pesti vásárokból hozták. A már említett vármegyei előjáróság méltó megvendéglése során például 1751. április 11-én „Sellye Darát”, júniusi „Medárdus Napján Pesten tartott Vásár alkalmatosságával” „Tiz Ittze Selyem darát”, a július 18-i vásáron „10. Ittze Arpa Kása-„33 ½”, „8. Ittze Selyem dara -„40” és „3 Oka apró Kása-„70” megvételére került sor.<sup>65</sup>

A XVIII. század közepén már a pesti vásárokból korábban még ismeretlen gabonaeredetű élelmiszertípusok is Nagykőrösre kerülhettek, amelyekkel a rangos előjárókat vendégtették meg. Például 1751. április 18-án, amikor „Szetsei László Kotsijával az Ur T. Ord.

59 MNL PML NkV SzK 1728/29. ; SzK 1730/31. 1730. szept. 16. A fánk jellegzetes, hagyományos farsangi sütemény. A csörögefánkot is (ennek neve Cegléden például „ördögfánk” – Novák László Ferenc i. m. (2015) – ekkor sütötték. A csörögemetszővel (nyéllel ellátott hullámos peremű rézkorong) a kelt tésztaból szalagokat metszettek ki, s azt zsírban vagy olajban sütötték, s nyerte el kunkoros alakját. A *derelye* vagy „barátfüle” tésztafinomság feldarabolására is szolgált.

60 MNL PML NkV SzK 1712/13. 39. pag.; SzK 1725/26, 1726. jan. 27.

61 MNL PML NkV SzK 1651/52. 216. pag.; SzK 1737/38, 1737. jún. 25.; SzK 1752/53.

62 MNL PML NkV SzK 1643/44. 188. pag.; SzK 1652/53, 184. pag.

63 A győri élelmiszerek között történt említés a zsemlyelisztról is. Dányi Dezső i. m. 16.

64 MNL PML NkV SzK 1722/23. 39. pag.; SzK 1723/24. 45. pag.

65 MNL PML NkV SzK 1851/52. Megjegyzendő, hogy a kisebb mennyiségű apró kása volt legértékesebb az árpa- és selyemkása árának összehasonlításában.

Vice Ispány Ur szakácsáért menvén, hozott Pestről Konyhára” a „Tiszta Liszt” és „Dara Kása” mellett „Svábisi Gerslit” is.<sup>66</sup>

A finomabb gabonaőrlemények közé tartozik a *gríz* is. Róla is a XVIII. századból van tudomásunk, több más import áruféleség között található meg. Például 1766-ban apró kása és „semlye” mellett „5. iczcze Griz -,„61 1/2” vásárlására került sor a pesti vásárban. A gríz tulajdonképpen finom búzadara-őrlemény.<sup>67</sup>

Az őrlemények tehát, mint a darakása, az ételfőzés alapanyagául szolgáltak. A különböző zöldségfélék az ételek ízesítésére szolgálnak, korábban levesbe is tették, de főzeléknek is felhasználták.

A már említett káposzta leveszöldség, de főzelék is lehetett. A XVIII. század közepén bukkan fel a *kelkáposzta*, amely kiváló főzeléknövénynek számít napjainkban is. Helyben még nem termesztették, csupán a városban megforduló rangos vendégek ebédeltetése során főzték ezt a ritkaságszámba menő zöldséget, minden bizonnyal főzeléknek. Pestről hozták, így 1766 februárjában „Kéli Káposztat”. Novemberben is „Kéhl Káposzta” szerepelt a Lipót-napi vásárból hozott árucikkek listáján. Az ételfőzés zöldségei között ugyancsak a XVIII. század közepéről ismeretes a *karfiol* (virágos kel néven is ismeretes). Leveszöldség, de főzeléknek is megfőzték – mai gyakorlatra utalva a húshoz hasonlóan kiránthatták –, amely szintén a választékos ebéd főzésének alapanyaga volt. A kelkáposzta mellett 1766-ban a kőrösi tanács megbízottjai szintén Pestről vették a „Kartifiol”-t november 7-én, s e hónap 13-án „Négy Kartifiolt Oberst Ur Konyhájára” hoztak.

A XVIII. század közepén jelent meg a napjainkban nélkülözhetetlen zöldségféle, a *kara-lábé*. Ezt is Pestről hozatta a kőrösi magisztrátus a város konyhájára.<sup>68</sup>

Amikor 1766 tavaszán megjelentek a város peres ügyében eljáró hatósági emberek – mint említettük –, bőséges vendéglátásban részesültek, újdonságnak számító zöldségfélékkel is traktálták őket. Erről tudósít a város bírójának feljegyzése: „A Proportionalis Processusnak Terminussára hozattam Sallai János által Culinárékat ugymint Semlye darát retket, Kellkáposztát, Zellert, Karalábet, Salátát és Petreselyem Gyökeret, Sáfránt.”<sup>69</sup>

A ritka zöldségfélék között található meg a spárga, amelyet szintén Pesten vásároltak. A császári főherceg Kecskemétre történt látogatásakor a vármegye utasítására konyhára valókat kellett küldeni a kőrösi magisztrátusnak. A városi számadások közt jegyezték fel 1768 április 18-án hogy „F. Római Császár lejövetelekor [...] Á Tekintetes N Vármegye által Parancsoltatott, F. R. Császár konyhájára való Naturalékért, melyek Kecskemétre küldettek, nevezetes 28 Itze Írós Vajért, 39 Csirkéért, 17 Snefért [szalonna – NLF] 2 Tsomo Spárgáért, 18 Czitromért” fizettek ki 34 forint és 28 dénárt.<sup>70</sup>

A levesek főzése során felhasználásra került többféle más zöldségféle, így a *répa* is. Ennek két fajtája válik ismertté: egyszerűen répát említenek, ami valójában a fehérrépa

66 MNL PML NkV SzK 1751/52, 1751. ápr. 18. A *gersli* tulajdonképpen hántolt és nagy árpaszem (innen ered a magyar árpagyöngy neve), a németek révén került a hazai vásárokbá, így Pestre (a *gersli* neve a német *Gerste*, árpa szóból származtatható). A köretféle megtalálható később is a magyar háztartásokban, így napjainkban is.

67 MNL PML NkV SzK 1766/67, 1766. nov. 7.; 1766. nov. 13. A búzadara a gabonaszem belső őrleménye, csírárt és maghéjat is tartalmazhat. Magas a tápértéke. Levesbetétnek (pl. *grízgombóc*) vagy pépes ételnek (pl. *tejbegríz*) is készítik.

68 MNL PML NkV SzK 1766/67, 1766. nov. 7. A városban huzamos ideig tartózkodó rangos katonatiszt, az óbester (tábornok) családijával élt Nagykőrösön. A városi tanács gondoskodott élelmezésükről is, ellátták őket a korban már megjelent és fogyasztott – Kőrösön még ismeretlen – ritkaságnak számító zöldségfélékkel is.

69 MNL PML NkV SzK 1765/66, 1966. ápr. 25.

70 MNL PML NkV SzK 1767/68.

lehetett, a másik pedig a *sárgarépa*. Mindkettő nem hiányozhatott a levesekből, de a sárgarépából főzeléket is készítettek. Helyben is termesztették a répát. A városi hatóság is felügyelt rá. A városi tanácsnak is – mivel minden terményből dézsmát szedett – érdekében állt a termesztése. Erre utal az az adat, amely arról tájékoztat, hogy 1663-ban „Répa szedésből jött be kész pénz fn 2. dn 72/II”.<sup>71</sup> A városi számadásokban gyakran szerepel a répa. Például 1652-ben „Repátt Retket wöttem 1 Taller ara”, 1663-ban „Repat wettünk dn 3/II”. A XVII. században nem esik szó még a sárgarépáról, ez is csupán később jelent meg: 1737-ben vettek „Sárga répát „12 ½” dénárért, „Veres Répáert fizettem „85” dénárért – jegyezte fel a másodbíró. A távoli fontos piacközpontban, 1728-ban „Die 26 Mens October Gál napi Váczi Vásárkor valo Vasarlás Petreselmet vett „40. Sárgarépát vett 1,,10. 100 fontó vörös hajmat 11,,50.[...] 1 Kila Lencset 1,,25” a tanács megbízottja.<sup>72</sup>

A levesfőzéshez a hagyma – netán káposzta – mellett más kerti növényeket is felhasználtak. Ezek közé tartozik a zellerfélék családjához tartozó *petreselyem*. Gyökere kerül fogyasztásra. Vélhetően már korábban is termesztették, de a kőrösi történeti források 1632-ben említik először: „Wöttünk petreselmet ide be „1 dénárért, majd 1635-ben „Petresellymót wöttünk” 2 dénárért (hasonló értékben fokhagymát is), 1651-ben „Petreselymót wöttem” – jegyezték fel a város kiadásai között. 1724-ben távoli vásárból is beszerezték a másodbíró feljegyzése szerint, „Petreselyem gyükere’t hozattam Vátzrúl”. 1727. január 27-én 6-ban „Petreselem töre atam -,28 ½” dénárért, még a nyáron pedig „Petreselyem tövet” vettek a helyi Szent László király napi vásárban, 1732-ben „Petreselymet”. Pestről, de még más távoli helyek vásáraiból is került Nagykőrösre belőle: a pesti vásárban november 15-én is vettek „Petreselmet”, 1728. október 28-án pedig a „Gál napi Váczi Vásárkor”, 1766 februárjában ismét Pesten „Petreselyem Gyökeret”.<sup>73</sup>

A petreselyem mellett felhasználásra került a *zeller* is, amely azonban csak a XVIII. század közepén bukkan fel. Kőrösön ezt a növényt sem termesztették, a városi tanács konyhájára Pestről hozták, mint például 1751. áprilisban, amikor „Zellert” is vettek sok más élelmi cikkel együtt a rangos hatósági emberek megvendéglésére. Hasonló okokból 1766 februárjában is vettek „Zellert” a pesti vásárban.<sup>74</sup>

A petreselyemnek nemcsak a gyökerét, hanem a levelét is felhasználják főzés céljára, akár csak az erna virágzatú kaprot. A *kapor* is intenzív aromájú, különböző ételek ízesítésére használják. Tehát az étel fűszerezésének, főzésének is értékes kerti növénye. Például a városi tanács konyhájára került belőle 1643-ban: „Kapot főzni ide be hoztunk” – jegyezték fel.<sup>75</sup>

A kerti növények között az ételfőzésben kiemelkedő helyen szerepel a borsó, bab és lencse. A XVII. századi történeti források a borsóról, babról nem tesznek említést. Valószínűleg nem, vagy ritka esetben termesztették Kőrösön, akár csak a lencsét. A bab, borsó viszonylag későn, török közvetítéssel került a magyar konyhába, azonban Kőrösre, illetve vidékünkre csupán a XVIII. században kerülhetett.<sup>76</sup>

71 MNL PML NkV SzK 1663/64, 113. pag.

72 MNL PML NkV SzK 1652/53, 184. pag.; SzK 1663/64, 253. pag.; SzK 1737/38, 1737. máj. 1., aug. 7.

73 MNL PML NkV SzK 1632/33, 131. pag.; SzK 1635/36, 128. pag.; SzK 1651/52, 208. pag.; SzK 1724/25-I. 1725. febr. 14.; SzK 1726/27; SzK 1732; SzK 1728/29/33; SzK 1765/66.

74 MNL PML NkV SzK 1751/52; SzK 1765/66; Kiváló levélfűszer, még szárba indulás előtt szedett zsenge, zöld hajtásait használják fel. Szárát is hasznosítják, a még ki nem pergett magjával együtt (pl. uborka konzerválására).

75 MNL PML NkV SzK 1643/44. 184. pag.

76 Például 1571. március 13-án Budán a törökök „Haszán rendzsbertől” 150 kila [kb. 4 mázsa] rizs, 1 denk [pontos súlya nem ismeretes] borsó után fizettettek vámot. 1571. november 18-án 6 denk súlyú

Jóllehet, a magyarság már a honfoglalást megelőzően ismerte a *borsót*, későbbi természetére azonban nincsenek adatok vidékünkön. A XVI. századi budai török vámnaplók viszont annak bőséges behozataláról tesznek bizonyosságot.<sup>77</sup> Helyet kaphatott a kőrösi kertekben, vethették, mit bizonyíthat egy 1698-ból ismeretes adat („Madarakat nyulakat ludat borsót vöttünk Tall 4. P. 46.”), azonban a kőrösi tanács általában ezt is rendre a helyi mellett és pesti, a szomszédos Kecskemét vásáraiból hozatta konyhájára. Például 1730 júniusában a kőrösi vásárral vett „Hüvelykes borsoért” fizettek 5 dénárt, az 1732 novemberi vásárral Pesten „2 véka Borsot f. 2.,55”, 1742-ben – földesúrnak ajándék gyanánt – a Lőrinc-napi „Kecskeméti Vásárral a Méltóságos Gróff Keglevich Földes Urak számokra vettünk” 10 okka rizs mellett, „Harmadfél Véka Borsot” is. Egy Véka borsót f. 1.,75”, 1761-ben 1. V. Borsót vettek, Pesten a medárdusi vásárral, 1766. februárjában „Borsót Tiz Ittzet”, 1773-ban „3 Véka Borsót” 7 forintért.<sup>78</sup>

A hüvelyes növények között őshonosnak tekinthető *lencse* vidékünkön történő természetéről nincsenek adatok. Ennek oka abban rejlik, hogy a kötöttebb termékeny talajt kedveli, s ezért távolabbi helyekről került Kőrös városába. A kőrösi heti vásárokon, pesti vásárokon vásárolta a kőrösi tanács. Számos adat említhető rá vonatkozóan: 1656-ban „Ket Negyed Lenczet wettem Dabi [ma Dömsöd település része] Aszonytul Warasunk szükségére 1 Talleron”, 1679-ben is a számadások között feljegyezte a könyvelő deák, hogy 1679-ben „Ket Negyed Lenczet vettünk f 1 dn 80”, 1681-ben „Szelei [Tápiószele] Szüle Mihálnak attunk Lenczere f 1”, 1707-ben „Lencsere adtunk kürti [Tizsakürt] Szabo Ml'k polt 32. d 2.”, 1737-ben pedig „Két véka Lencsét vettem f. 2.,05 ½, 1761-ben 1 vékát, 1773-ban a júniusi Medárd-napi vásárral Pesten többek között „2 Véka Lencsét és Árpa Kását” vettek. A város által alkalmazott fejs juhász természetbeni járandóságába is tartozott, mint 1780-ban például a liszt, kása, kenyér, borsó mellett 5 icce lencsét is kapott.<sup>79</sup>

A talán legfontosabb hüvelyes kerti növényre, a *babra* vonatkozóan nincsenek adatok a XVII. századból. Az Amerikából származó kultúrnövény nagy tápértékének tulajdoníthatóan vált kedvelt étellé a későbbi évszázadokban. Több fajtája válik ismeretessé. A kőrösi tanács például 1734-ben „Két Véka Rác babért” fizetett 1 forint 70 dénárt.<sup>80</sup>

A növényi eredetű élelmiszerek között említhető meg a *gomba*, amelyet a réteken, erdőkben szedhettek korábban is a hozzáértő emberek. Bár sok fajtája ismeretes, kevés adat található rá vonatkozóan. A lakosság bizonyára szedte és fogyasztotta, a város konyhájára pedig ritkán kellett. A XVIII. században már említés történik róla. Például a városi tanács konyhájára 1709-ben szereztek be „Retket, répát”, de „Petreselmet és gombát” is. 1723-ban pedig „Teljet, gombat”.<sup>81</sup>

Erőssége, csípőssége miatt a *tormát* bizonyos ételekhez felhasználhatták, jobbára azonban fűszerként, reszelt állapotban kerülhetett asztalra húsételek (pl. főtt húсок, sonka) mellé. Nagykőrösön is őshonos növénynek tekinthető. A mezőváros délnyugati részén

---

„kecsi bojnuzu” kecskeszarvú borsó, 1573. július 7-én 1 denk „mürtek” nevű borsóféle került megvételásra. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula i. m. 42–43., 195.

77 A vámnaplóban egy fajtája is ismeretessé válik: 1573. július 7-én „Kel-Kászim Belgrádi redzsber” 1 denk „mürtek” nevű borsóféle szállítmányát vámolták meg. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula i. m. 195.

78 MNL PML NkV SzK 1698/99. 63. pag.; SzK 1730/31, 1730. jún. 27.; SzK 1732/33. 1732. nov. 7., SzKSzK1742/43; SzK 1765/66; SzK 1773/74, 1773. jún. 8–9.

79 MNL PML NkV SzK 1675/57, 175.; SzK 1679/80, 211. pag.; SzK 1681/82, 211. pag.; SzK 1707/08; SzK 1737, 1737. okt. 8., SzK 17661/62, SzK 1781/82, SzK 1780/81.

80 MNL PML NkV SzK 1734/35. 1734. jún. 24.

81 MNL PML NkV SzK 1709/10, 214. pag.; SzK 1723/24, 54. pag.

elterülő szőlőhegyet *Tormás*nak nevezték el, tulajdoníthatóan annak, hogy itt bőségesen megtermett ez a zöldségféle. Ennek ellenére a városi iratok nem szólnak róla (talán a törökök sem szerették), viszont néhány esetben a város konyhájára vettek belőle, de nem a helyi piacon. Érdekes módon 1732-ben a „Pesti Vásárban” „Tormát” 11 és fél dénárért, majd 1736-ban „Tormaert 5” és „Petrise’le’m tőert 15” dénárért fizettek a helyi árusnak. Fogyasztás céljából a karógyökeret fel kell reszelni az arra szolgáló eszközzel. A város konyhájára például 1717-ben 30 dénárért vásároltak „Tormareszelőt”.<sup>82</sup>

Az ételekből nem hiányozhatnak a fűszerek, azok adják meg annak sajátos ízét. A XVII. századi konyha talán legfontosabb fűszere a só és a bors, valamint más fűszernövények, mint a sáfrány, gyömbér, kömény.

A *sötömböket* Máramarosról a Tiszán úsztatták le hajón Szolnokra, s az ottani sóházból hozhatták a kőrösiek is. A városi tanács emberei, ha ott jártak, sóvásárlással is megbízták őket. Például 1668. május 22-én „Négy Keő Soót hozattunk Szolnokból Czuzaiával s. Darocziával 1. Arany’ Kékkövet vettünk dn 8. Kékkövet vettünk dn 5. Vettünk egy Keő Soót flr 1. dn 10”.<sup>83</sup>

A XVII. században jelentős kereskedelmi tevékenységet folytattak a Gömör-Kishontból jövő rimaszombatiak, de Debrecenből is érkezett kereskedő Nagykőrösre. Például 1626-ban „9 hian 6 szaz sot vöttünk Dőbrőczöni Nagy Andrastul fl 944 dn 60 Körmöczy penzen”, más alkalommal „355 Sott wöttünk Dőbrőczöni Embertull fl 536 dn” – jegyezték fel a kiadások között.<sup>84</sup>

A *bors* bizonyára már a korábbi évszázadokban is fontos fűszernek számított vidékünkön, azonban a történeti források hiánya miatt csupán a XVII. századtól lehetséges dokumentálni annak meglétét.<sup>85</sup> Nagy tömegben a török kereskedelem útján került Budára a XVI. században,<sup>86</sup> bár nincsen adat rá vonatkozóan – feltételezhetően a fekete borsot forgalmazták –, így Nagykőrösre is elkerült, s a XVII. században már a legfontosabb fűszernek számított.

82 MNL PML NkV SzK 1717/18, 42. pag.

83 MNL PML NkV 1668/69. máj. 22.; A kékkő nem ásvány és élelmiszer, hanem fertőtlenítő, gombaölő szer (manapság is forgalmazzák, rézgálic néven), de népi elnevezése: *kékkő*. A juhok nyírása alkalmával kékköves vízben fürdették, hogy fertőtlenítsék a rühöktől a jószágot. A XIX. század végi peronoszpóra-fertőzés elterjedésével a szőlő és egyéb kerti növények legfontosabb permetezőszerevé vált.

84 MNL PML NkV SzK 1626/27. 85. pag.

85 A trópusi növény Hátsó-Indiából származik. Már a honfoglaló magyarok is ismerhették, bár valójában a középkorban, a főúri konyhákban terjedt el. Igen értékes fűszernövénynek számított (Wikipédia).

86 A Dunán felhajózott árufeleségek vámtételei között is megtalálható (‘biber’, ‘fülfül’). A vámnaplók szerint például 1550. július 12-én „Muszi jahud” 13 denk („fél löteher”, a hátslő két oldalán lógó zsákféle csomag, súlya nem ismert) borsot szállított, 1550. augusztus 20-án „Petre deák” pedig 550 vakkijét (okka – kb. 7 mázsa). A kereskedők között magyarok is voltak, mint Péter diák, s mások: 1580. január 22-én Máté János, László András és Gecsi András 1160 vakkije (kb. 1,5 tonna) borsszállítmánya került vámolás alá. A nagy mennyiségben hozott borsot a törökök kevésbé fogyasztották, az további kereskedelem útján terjedt el, értékesítették a hódoltság területén, így többek között Győrben, Felső-Magyarországon. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula: i. m. 1962, 240., 263–264.



A bors mellett fontos fűszernövény a *sáfrány*, *gyömbér* is.<sup>87</sup> A sáfrány honi növénynek számít, a gyömbér jószerivel kereskedelem útján került a piacokra.<sup>88</sup>

A városi számadások bizonyítják, hogy valamennyi fűszert rendszeresen beszerezte a tanács a konyhájára. Minden bizonnyal a lakosság is élt velük, azonban írásos dokumentumok hiányában erről nem lehetnek ismereteink. Legkorábban 1632-ben történt róluk említés, amikor a számadó bíró feljegyezte, hogy „Dömötör Deak Borsott, Safrant, Gyömbert hozott 2 Tall. Borsot Safrant wöttünk dn 6”, 1634-ben „Györrűl hozattunk mas fel font Borsoth 1 Tall.”, 1636-ban helyi kufártól, „Borsot hoztunk be Baltanetul dn 2”, 1637-ben „Borsot safrant Kadasnetul hofi az Püspök it Wolt hoztú’k akkor be dn 14”, 1641-ben „Szarka Jánossal masodczor hozattunk Borsott Safrant három tehely Kest Es eggi Paar Aranas kest f 8 dn”.<sup>89</sup> A másodbíró feljegyezte 1653-ban, hogy „Keresztesi Istvannal hozattam Borsot felfedröll f 3 dn 45”, ugyanakkor „Bors tőrő mosart wöttem f 2 dn 20 [...] 2. Desat wöttem Turonak walot dn 28 [...] Debreczeni Aros Embertül wöttem Negy Font Borsott a’ hazhoz 2 Talleron”. 1668-ban a „Keczkemethi Varasban Katalin napkor vásárlot Biro’ Uram Vargha János Váras számára Borsot. Gyömbért Varas számara flor 5. dn. 12”, 1671-ben is „Buda Péterrel hozattunk Györrűl -3 Funt Borsot 4 Lakatot 1. Lé szűrűt 3/II tall”.<sup>90</sup>

A gömör-kishonti rimaszombatiak lerakatot is létesítettek a városban, ahová folyamatosan szállították árucikkeiket Nagykovácsra, Kecskemétre. A kőrösi feljegyzések szerint például 1678. augusztus 20-án „Rimaszombatiaktul Vasarlottunk 8 Funt Borsot f 7 dn 20 Safránt f 1. dn 60. Szekfüvet dn 20”, 1679-ben „Rymaszombatiaktul vettünk Kett szal vasat f 1 dn 60 Gyömbért dn 20”; 1681-ben a rimaszombati Liptai Istvántól 6 font borsot, Répásnétől székfüvet és sáfrányt, Gyarmatinétől 2 font borsot vettek, 1719-ben pedig „Edgj bors malmot 1 forint és 15 dénár értékben”.<sup>91</sup>

---

87 A sáfránynak létezik „szelíd” és vadon nőtt fajtája. Kecskemét város kiadásai között jegyezte föl például a számadó második bíró 1670-ben, hogy „Szent Lőrincz napjan [...] Vad Safrant wettem dn. 18.” MNL BKML KkV SzK 1670/71. 206. pag.; A Kárpát-medencében is őshonosnak tekinthető. A főúri konyhák nélkülözhetetlen fűszerének számított a középkorban. A sáfrány virágjának a szárított vörösbarna színű bibéjét használják fűszerezésre, a leves étvágygerjesztő, aranysárga színt és kellemes ízt kapott tőle; a gyömbér Kínából terjedt el világszerte. Sajátos illatú, csípős, kesernyés ízű gyökerét használják fűszerként. Levesek, főzelékek, húsételek, sütemények, télire eltett gyümölcsök ízesítésére használták, de nyersen is fogyasztották (Wikipédia).

88 A XVI. századi török vámnaplók dokumentálják, hogy a Dunán kereskedőhajókon gyömbért is szállítottak Budára. Innen is elterjedhetett további kereskedelem útján. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula i. m. 57., 116., 175., 252., 273.

89 MNL PML NkV SzK 1632/33, 112–113. pag.; SzK 1634/34; SzK 1636/37, 110. pag.; SzK 1641/42, 187. pag.

90 MNL PML NkV SzK 181, 183, 187. pag.; 1668/69, 1668. dec. 7.; SzK 1671/72, 172. pag.; SzK 1678/79, 197. pag.

91 MNL PML NkV SzK 1678/79, 197.; SzK 1679/80, 212. pag.; SzK 1781/82, 1681. máj. 7. 209–210. pag.; SzK 1719/20, 32. pag.

A XVIII. században már bővült a fűszerfélék választéka. Pesti, de a szomszédos kecskeméti, sőt a helyi vásárokbán is meg lehetett vásárolni többek között a *köményt*,<sup>92</sup> a *szerecsendiót*, a *szerecsendió-virágot*,<sup>93</sup> a *kaprit*,<sup>94</sup> a *fahéjat*,<sup>95</sup> a *tengeriszőlőt*.<sup>96</sup>

A kuriózum, különleges fűszerek a városi konyhába kerültek, s a rangos vendégeknek feltálatl ételeket tettek velük változatossá. A kőrösi tanács rendre vásárolt belőlük a helyi, a szomszédos kecskeméti, valamint a pesti vásárokbán. A könyvelés szerint például 1722-ben a „Kecskeméti Katalin napi vásárkor A N[eme]s. Város es Kapitan Suchnecht Úr Számára Vasarlottunk Hagy mint mindenfele'ket [...] Borsot 4 fontot [...] Safrant, Szekfüvet szerecseny diot”. 1723-ban Nagykőrösön a „Die 27 Junii Sz Laszlo napi Vásárkor a N Varos hazahoz kivantato Vasarlas e szerent volt [...] 8 Font Borsot 4,,80. 2 Lat Szerecsen diot „93 ½ 4 Lat Szerecseny dió viragot 1,,20. 54 Lat Szekfüvet „70” dénárért”.<sup>97</sup>

A város különböző beszerzései: 1726-ban a László király napi vásárban „Kömény magért” 10 dénár; 1727. január 27-én „Szerecsen dio viragok Safrant fa hajjat Gyömber Szekfüvet” vettek, április 22-én „Herba teét vett. 2,,82 ½ Tengeri Szőlőt „28”- dénárért.” A kőrösi vásárbeli kiadásokról számol be az illetékes hivatalnok, 1729. június 29-én. „Két csomo Dohant vettem „20. Két font Borsot 1,,60. Két font szegfüvet „40. Két Lat szerecsen dioviragot „85. Egy lat szerecsen diót „25. Négy Lat Sáfránt 2,,50.”, augusztus 15-én pedig „Négy Font Borsot f. 3,- Szerecseny Dio Viragot 6. Latot Szerecseny diot 1,50.”, 1751-ben „Szetsei László Kotsijával az Ur T. Ord. Vice Ispány Ur szakátsáért menván, hozott Pestrül Konyhára [...] Apro Szöllöt 1 fontot -,„20 Zellert -,„10 Káprít fél fontot -,„35 Salátát -,„15”, 1757 novemberében „Leopoldi Pesti Vásárban [...] Kaperlit [kapribogyó] Oberster Ur Konyhájára -,„72 ½. Négy Kartifiolt Oberst Ur Konyhájára -,„46 ½. Három V. Lencsét f. 3,,45” vásároltak. Kegelevich földesúr megvendéglése során az 1737. augusz-

92 Illóolajokban gazdag fűszernövény, amelynek magját egészben vagy őrölve használták fel. Már a XIII. században létezett Magyarországon. Elterjedésében a török kereskedelemnek is szerepe lehetett. A XVI. századi budai vámnaplók is bizonyítják forgalmazását (Wikipédia). A kőrösi számadások között 1725-ben történt említés róla először. A második számadó bíró a Szent László király napi nyári és a Dömötör-napi őszi vásárban „Kömény magért fizetett” 10-10 dénárért. MNL PML NkV SzK 1725/26. 1725. jún. 27., nov. 5.; levest is főztek belőle, de például a kolbász ízesítésére is használhatták, mint napjainkban.

93 Kelet-Ázsiában őshonos, elterjed más trópusi területeken is. Európában a XVI. században jelent meg, de Magyarországra még török közvetítéssel sem jutott el, csupán a XVIII. századi kereskedelem révén. Kemény, diószerű termése reszelt állapotban kerül levesekbe, sült húsokra. Ízekben gazdag fűszer, napjainkban is megtalálható. A szerecsendió-virág a szerecsendió magleple, amelyet megszártítva értékesítenek. Aromája hasonló a szerecsendióéhoz (Wikipédia).

94 A kapri Elő-Indiában őshonos, de elterjedt a Földközi-tenger vidékén is (Olaszországban van a névadó Kapri szigete, a kapricserje jellegzetes, gazdag vegetációjú növényvé vált Itáliában). A kapri fűszer a kapricserje bogyós termése. Enyhén fanyar, csipős, jellegzetes ízvilágú, sült húskozhoz is használt értékes fűszer (Wikipédia).

95 A fahéj Délkelet-, Kelet-Ázsiából származik. Ceylon egyik őshazája, Kína egy másiknak, a kasszia fajtáé. A ceyloni fahéjfa kérge, amelyet szárítva darabos és őrölt alakban értékesítenek. Érdekes és kellemes, illatos, enyhén csipős, édeskés, illóolaj-tartalmú fűszer (Wikipédia). Főleg a sütemények ízesítésére szolgált (napjainkban a forralt bor ízesítésére is szolgál). Európában a XVIII. században terjedt el nagymértékben mint holland gyarmatáru. A magyar konyhákban *cimet* néven is ismeretes (a latin *cinnamum* szóból eredő német zimmer átvétele).

96 A tengeriszőlő Amerikában őshonos. Fán terem, termése lelóg az ágakról, áttetsző, édeskés-savanykás húsos termése a virágból képződik. Nyersen és főzve is fogyasztották (Wikipédia). Import kereskedelmi áruként került a XVIII. században Magyarországra, így a pesti vásárookra.

97 MNL PML NkV SzK 1722/23.; SzK 1723/24. 44. pag.; SzK 17.

tus 10-i Lőrinc-napi vásárban Kecskeméten a kőrösiek „Fahéjat” és „Egy font gyömbért” is vásároltak<sup>98</sup>

Napjaink nélkülözhetetlen fűszere, a *paprika* a XVIII. században bukkan fel vidékünkön<sup>99</sup>. Ritkaságnak számíthatott, kevés adat található rá vonatkozóan. Érdekes módon, Kőrös város tanácsa az általa esztendőre alkalmazott fejős juhász feleségének fizetésében, természetbeni járandóságai között található. Például az 1753. évi Szent György-napi főbíróválasztáskor „Ádám Péterné Sajtos Asz. Esztendeig való bére Kész Pénz f. 16,- Kék Gyólts Kötő. Ujj Csisma Pár 1. Fejér Keszkenő 1. Fejelés Csisma Pár 1. Ingvál'k való Gyólts 1. Intertentiojara pedig egész Esztend. Valóra hogy a' Fejős Juhászt, és a' Bujtárt abbúl Demeterig tartsa, ezek pecificaltatnak Lisztbűl véka Búza 24.Borsó Véka 1. Font Hús 100. Köles Kása véka 2. Font Só 50. Jó Bors font ½ [kb. 25 deka]. Font Szalonna 50. Paprika Font ½ [kb.25 deka]. Véka Lentse. 1. Két hétre Demeterig sajt. Solutio 13<sup>a</sup> Julj Adtam 8. Lat jó féle Borsot, és egy garas *ára* Paprikát item 4 font Szalonnat” regisztrálta a másodbíró. 1758 májusában: Sajtos Asszony Fodor Mihálynének, „A' Sajtosnénak vöttem Paprikát” dénárért.<sup>100</sup>

Őrölt paprikáról van szó (ebben az időszakban még a zöldpaprika zöldségféle ismeretlen).<sup>101</sup> Mivel a jó minőségű borssal együtt – és azonos mennyiségben – került a sajtosné ellátmányába, feltételezhető, hogy fűszerként használták, viszont különösnek tartható, hogy csak éppen a fejős juhász felesége – akinek a juhtej feldolgozása sajtta volt a feladata – használta fel. Szélesebb körben nem lehetett forgalomban a piacokon, még a pesti vásárok fűszerei közül is hiányzott.

Az erős, porított, őrölt paprika minden bizonnyal fertőtlenítés céljára is szolgálhatott, hiszen a sajt készítés higiéniája megkövetelte azt. Más esetben is – a dohánnyal együtt – felhasználták a paprikát erre a célra.<sup>102</sup> Míg a borsot rendszeresen beszerezték, ezzel ellentétben a városi tanács konyhájára nem vásároltak paprikát.

98 MNL PML NkV SzK 1726/27. Expensa Variae; SzK 1729/30. Erogationes Variae; SzK 1737/38.; SzK 1751/52, 1751. ápr. 18.; SzK 1766/67, 1766. nov. 13.

99 Ceglédén a paprika családnévként található meg. A Mária Terézia-féle 1767-es úrbéri összeírásban még nem találhatóak meg, viszont Kalocsa környékén, Érsekcsanádon igen: Paprika Ferenc, Gergely, Id. és Ifj. István, Mihály és Péter féltelkes jobbágyokat írták össze. Novák László Ferenc: Mária Terézia úrbéri összeírása Pest-Pilis-Solt vármegyében II. Nagykőrös. 2005, 91.; A Paprika nevűek a XVIII. század végén kerültek Ceglédre. A Szerző édesanyjának ősei a Paprika család tagjai (édesanyja Paprika Teréz 1884-ben született). Római katolikus vallásúak, ami természetes is a Kalocsa környéki származást illetően. Cegléd északnyugati részén, a katolikus Mária-városban éltek, és az ottani katolikus Csengettyű temetőben nyugszanak.

100 MNL PML NkV SzK 1753/54, 1753. ápr. 24.; SzK 1757/58-II. 1758. máj. 27.

101 A 'paprika' név a borsot jelentő görög és latin 'peperi', 'piper' szóból származik, a magyar nyelvben a délszláv 'papar' (bors) szó által honosodott meg. Első említése 1724-ben bukkan fel, 1748-ban már Szeged környékén is megtalálható (az étkezési vagy zöldpaprikát a boltgárkertészet honosította meg a XIX. század végén Szentes környékén). Feltételezhető, hogy Kőrösre onnan került a paprika 1753-ban. Somos András: *A paprika*. Akadémiai Kiadó, 1966. 25–26., 46. Vö. Bálint Sándor: *A szegedi paprika*. Akadémiai Kiadó, 1962. A kőrösi előfordulása tulajdonképpen fűszerpaprika, amely rokonságot mutat – mint erős fűszer – a borssal. Mindkettőt éves természetbeni járandóságába számítva megvásárolta a városi tanács a szakácsnője számára.

102 A paprikát fertőtlenítésre használták. Nagykőrös városi tanács is vásárolt Pesten házat, hogy szükség esetén, amikor hivatalos ügyekben a török eljárásához, majd később a vármegyére kellett utazniuk küldötteiknek, ott megszálljanak. A „pesti ház” rendbetétele során eszközölt vásárlást a magisztrátus 1796-ban, Medárd napján: „Pesten Vásárban” vettek „Pesti Háznak csinosítására Meszet 2,,30. Azok'k Kimeszelésére fizettem 1,,30. Az ott levő Nyoszolyákba Szalmát [...] -,48. A'

A gabona- és zöldségfélék mellett nélkülözhetetlen volt a város konyháján is az *ecet*. Étél ízesítésére, de tartósításra is használhatták. Ez utóbbira enged következtetni, hogy 1735-ben „Ecet ágyért adtam „36 ½. Item Ecetet vettem „30.” dénárért – jegyezte fel a számadó bíró.<sup>103</sup>

Az ecet helyben is „készülhetett”. A kőrösi civis lakosság szőlőtermesztéssel, boráshattal is foglalkozott. A borból és annak tisztulása során keletkezett söprőből főzött égettbor mint élelmiszer, élvezeti termék is számottevő volt. A városi hatóság dézsmát szedett a bortermésből is, jelentős haszna származott belőle.<sup>104</sup> A szőlőből préselt must erjedése borra esetenként sikertelennek bizonyult, a must nem forrt ki szesszé, hanem megsavanyodott, ecet lett belőle. Tehát minden bizonnyal borecetet használtak a háztartásokban. A nagy mennyiségben összegyűjtött dézsmaborból is keletkezhetett ecet, amit értékesített is a városi tanács. Erre utal a számadása 1681-ből, amikor 5 forint és 64 dénár bevételt könyveltek el mint „Ecetből” jövedelem. A magisztrátus a lakosoktól is vásárolt tönkrement bort hasonló célból. Például 1796. január 30-án „N[emes] Thenke András Urnak 6 ¼ akó [kb. 3,5 hl] borért melly etzetté vált fizettem 18„45” – jegyezte fel a számadást könyvelő bíró.<sup>105</sup>

A városi dokumentumok szerint rendszeresen vettek székfűvet (kamilla), amit gyógyszerként használtak, teának főzve. Előfordult, hogy csupán gyógynövényt említenek, mint például 1726 áprilisában, amikor „Herba teét”, 1727-ben is a „Kecskeméti Lőrincz Napi Vásárban [...] Herba theét s egyebeket 3” forintért vettek. Feltételezhető, hogy másfajta gyógynövény, nem kamilla lehetett a herbatea. A város konyhájára tehát gyógynövényeket is vásároltak, és teának főzve fogyasztották.<sup>106</sup> Ilyen gyógynövény volt az örménygyökér is. A könyvelő bíró feljegyezte 1753-ban például, hogy „1 ½ Véka Örmény Gyökeret vettem a’ Város számára” 50 dénárért.<sup>107</sup>

Vidékünkön a gyümölcsstermesztés már jelentős a XVII. században. Nagykőrösön is sorra léteztek szőlők a város körüli szőlőhegyeken, ahol a homokos talaj megfelelt a különböző gyümölcsfajtáknak is. A városi tanács – ismert okból – saját felhasználásra, vendéglátásra vásárolta helyi piacokon, de távolabbi helyekről is beszerezte az ide szállított gyümölcsöt.

A gyümölcsfélék változatos fajtaösszetételt mutatnak: megtalálható a cseresznye, meggy, alma, birs, barack, körte, szilva, dió, gesztenye, mogyoró, de a szőlő, egres és dinnye is. Frissen és tartósítva, aszalványként fogyasztották. Rendre ajándékozta is a városi tanács törököknek és díszkrécióban a magyar uraknak egyaránt.

A városi számadások bőséges adatokat szolgáltatnak rájuk vonatkozóan. Így például a vásárlások: 1630-ban „Góztóniet az Praedikator Uramnak dn 10”, 1631-ben „Eg kosar aszszu [aszalt] körtwelt wóttünk dn 24. Az Almas Giemecseket hogj felwittek az Szubasak’k”, 1632-ben „Wóttünk Dinnyet dn 6. Diot ugyan akkor hoztunk ide be f 2 [...] Magyarott hoztunk ide be dn 6 [...] Wóttünk aszu szilwat dn 65”, 1636-ban Czörőzniet

---

Nyoszolyáknak ki tisztítására [fertőtlenítésére] Paprikát, és Dohányt” 80 krajcárért.” MNL PML NkV SzK 1796/97. 1796.. jún. 10.

103 MNL PML NkV SzK 1737/38. 1737. máj. 5.

104 Novák László Ferenc id. m. 2012–2013.

105 MNL PML NkV SzK 1681/82. 257. pag.; SzK 1795/96.

106 A teaöző edényről is említés történik: „A’ Theás Kandlik igazításaért fizettem „15” dénárt. MNL PML NkV 1760/61. 1761. ápr. 15.

107 MNL Pml NkV SzK 1626/27.; SzK 1727/28. 1727. aug. 11.; SzK 1753/54. aug. 5. A kamillához hasonlóan az örménygyökeret a légzőszervi megbetegedések gyógyítására használták mint gyulladásgátló, köhögéscsillapító, köptetőszert (Wikipédia).

wettünk ide be az Waras hazához dn 3. Czörözniét az Alzei Varga Istvannetul dn 4. Egÿ Czögledi Aszonitul czörözniét hoztunkbe dn 5. Meggiet hoztunk be ide az Waras hazához dn 5. Megiet hoztunk ide be a'Waras hazához dn 7. Hogÿ az szonaki Aga és Olay Bek itt voltanak akkor hoztunk be meggiet. Diniet hoztunk ide be az hazhoz dn 2. Hogÿ az Szolnaki Murharim Passa itt wolt, akkor körtwelt es dinniet dn 27. Hogj az Czeri bassa itt wolt akkor hoszattunk diniet neki dn 5 Szilwat wöttünk ide be hogi az Szubassak itt woltanak dn 7. Szólót wettünk ide be az Waras hazához dn 4. Almat wettünk ide be a Szolnaki Törökök'k dn 8. Baraczkot wöttünk Szabo Boldisartul dn 4. Aszu Szilvat wöttünk egi Negiedet id be f 1 d.", 1637-ben „Baraczkot hozattunk ide be a Waras hazához dn 4. Dinnjet wöttünk ide be az hazhoz dn 7 dn 79. Egresre attunk az szakacz Azoninak dn 2. Wadalmat hus főzni ide be dn 1.", 1646-ban „Egröst wettünk ide be dn 8. [...] Körtwelyt wettünk a' Törökök'k dn 4 [...] Geztenyet wettünk ide be dn 2/II.", 1648-ben „Szöld Istok Pribek'k diot dn 20. [...] Baraniabul diot hozattu'k f 1 dn 60.", 1652-ben „Almat wöttem éteke walott dn 2", 1655-ben „Varsanj Aszonyo' wötte' Almáját hamissan arolasert 1. tallert", 1660-ban „Almát nyerset hozatta' az piaczrul dn 4", 1663-ban „Kocsonyát és medgyet wettünk az haro' Agha itt létében dn 23. Repat wettünk dn 3/II. Baraczkot dn 1. Sárgha Baraczkot Törökök'k wettünk. Hagymabul Almabul arultunk in Suma fn 4. dn 56/ II. [...] Szilva arra jút be Öreg Biro Uramtul 1" forint, 1679 februárjában „Gyümölcz áros Kecskemeti Emberen wettünk f 1. dn 60".<sup>108</sup>

A kőrösi magisztrátus tehát értékesítette is a gyümölcsöket, az ide jött árusokat, kofákat megbüntette, ha visszaéléseket tapasztaltak.

A XVIII. századból is számos dokumentum akad a gyümölcsökre vonatkozóan: 1709-ben vettek a piacon „Retket, repát, almát, szek füvet Tal. 1. P 19 [...] Földi mogyorot", 1723-ban „Mgs Károlyi Sándor<sup>109</sup> Úr nallunk léteben körtvélyért „30. Mgs Karolyi Sandor Úr[un]k számára körtvelyt baraczkot 1,„81 [...] Aszalni valo megyre fn 1,„50 Baraczkra Körtvelre „78" dénár, 1717-ben „Körtvelyt fn 1. dn 25. Dinnyet Nyulat fn 1 //15. Birsalmát Tormát //40. Halat Tormát birsalmát vettem //75. Váczon Gesztenyet", 1719-ben „Sárga baraczkot „25 Ismet Sárga baraczkot Pestre „69" dénár, 1729-ben a június végi kőrösi vásárban „Két csomo Dohant" [...] Discretioban Cseresznyét vett. a' Pünkösdi Kantalok'k 5,„50", majd augusztusban „Tyuktojást és Dinnyét" vettek, 1737-ben történt vásárlások: július 15-én „Az Urak számára baraczkot", július 25-én barackot és dinnyét, augusztus 7-én „Körtvényt", szeptember 2-án dinnyét és „Őszi baraczkot" vett a város bírása. Az 1742. évi vásárlások: november 11-én 10 véka alma, 2 véka gesztenye, „Aszalt Szilvát vett[ek]. Pronai Ur számára" 2 forint 83 ½ dénárért, majd december 10-én „Az Urak számára ajándékban [...] hat Véka aszalt Szilvát, Két Véka Medgyet f. 12,„50."; 1750. március 20-án Más fél véka birs almát küldöttünk Nagy Kátára M. Groff Keglevichné Assz. Számára", 1749. szeptember 29-én pedig „Ország János almával 'a Tiszán által menvén tse're".<sup>110</sup> A magisztrátus megbízásából Mezőtúrra, „Túra földi mogyorót kereső embereknek fizettek útiköltséget

108 MNL PML NkV SzK 1630/31, 79. pag.; SzK 1631/32, 2-3. pag.; SzK 1632/33, 118., 124., 131. pag.; SzK 1636/37, 109-116. pag.; SzK 1637/38, 110-112. pag.] SzK 1646/47, 178., 181., 188. pag.; SzK 1648/49. 224., 229. pag.; SzK 1652/53, 188. pag.; SzK 1655/56, 208. pag.; SzK 160/61, 161. pag.; SzK 1663/64, 153., 157. pag.; SzK 1678/79, 1669. febr. 27. 238. pag.

109 Az áruló kuruc tábornok, aki a majtényi síkon letette a fegyvert az osztrákok előtt. A Habsburg-uralkodó, az udvari kamara az elkobzott Rákóczi-javakat neki adományozta. Nagykőrös melletti pusztákon, Nyársapáton és Tetétlenen is így szerzett birtokokat Károlyi, s Kőrös mezővárosnak érdekében állt, hogy jó kapcsolatot tartson vele, hogy továbbra is árendálhassa, birtokolhassa a pusztákat.

110 A kőrösi gyümölcs értékes volt, a városi tanács Tiszántúra is küldött belőle, hogy cserében gabonát szerezzenek be. Tiszántúrról is hoztak Kőrösre olyan gyümölcsfélét, ami a mezővárosban nem termelt meg.

1750-ben. Az ősz folyamán, októberben „Egy kosár birsalmát [...] Item birsalmat” vettek; a számadó bíró feljegyezte 1751. szeptember 26-án, hogy „Harmincz Véka Szilvat vettem, discretioba, melynek 10. Vékáját Kátai M. Urak'k 20. Vékát pedig Pestre küldöttem [...] Item die eod. Egy Véka Körtvélyt Pesti Urak számára vettem”.<sup>111</sup>

A számadásokból az egyes gyümölcsfélék fajtája is ismeretessé válik. Például 1753. július 1-jén „Bor ízű Cseresznyét” vettek a város legtekintélyesebb földesurának, gróf Keglevich Gábornak, az 1756. esztendő június végi vásárában is egy nemesi rangú helyi lakostól, „N. Onodi István Urtól” vettek egy véka „Bor ízű Cseresznyét”. 1762. március 11-én a kecskeméti Gergely-napi vásárban „1. Font Olasz gesztenyét” vettek, 1779. szeptember 30-án „Tisza Nánai Embernek Város 12 Véka a' x 17, és 12. a' dn 30” almáért fizettek.<sup>112</sup>

A már ismertetett történeti adatokból kiderül, hogy a gyümölcs jelentős részét ajándékozásra szánta a városi tanács, diszkrécióban adta azoknak a méltóságoknak, akik a vármegyén, a helytartótanácsnál, de még a bécsi udvarban is a város ügyeit elősegítették, támogatták. Különösen a XVIII. század második felében, a XIX. század elején, amikor nemcsak a mezőváros autonómiáját oltalmazta a magisztrátus, hanem a földesuraktól történő megváltkozás (redempció) is napirenden volt. A számadó feljegyezte 1760-ban, „Vettem két Garaboly [kosár] Cseresznyét az Urak számára”; 1765. június 21-én „Halász Miklóstól vettem 2.v. Bor ízű Cseresznyét Pestre”; november 13-án „N[emes]. Kalotsa Andrásné Aszszonyomtól az Urak számára vettem két Véka idején érő Cseresznyét”; 1766. június 19-én „Az Urak számára Borizú és Pongorádi Cseresznyét vettem kilencz Vékát”, szeptember 14-én „N[emes]. Szűcs Pál Ur. 2 ½ V Király Körtvély T. V. Ispány ur számára”; az október 26-i Demeter-napi vásárban „Teleő Körtvély” vételére került sor; 1767. szeptember 11–12-én „Vettem az Urak számára Őszi Baraczkot -,80 Ismét Bogár Istvánnétul Őszi Baraczkot -,80” dénár; 1768. június 28-án „Andocs Páltól vettem az Urak számára két véka borizú cseresznyét”; augusztus 29-én „T. Fiscalis Balla Joseff Ur itt léti-ben vettem egynehány körtvélyt”; szeptember 11-én „Bogár Istvánnétul vettem Vér magu baraczkot, melyet a Mike Budai határnál lévő Urak számára vétettetem”, szeptember 24-én „Tót Istvánnétul vettem az Urak számára duranczai Baraczkot”; 1771. július 11-én „Két Garabó sárga Baraczkot vett. az Urak számára”; 1800. június 13-án „Pesten Város Prókátorá Somodi Antal urnak a' számára vettem ajándékba egy Putton Cseresznyét Pati István Urammal”; 1817. december 12-én „Város Gazdája Sz. Szabo István a' N Tanáts parantsolatyából az én rendelésem mellett bizonyos Jol tévő Uraink'k Pestre ajándékok almát Hét vékát” vittek; 1818. október 24-én „Jol tevő Uraink számára Czibakházán 16 Véka Pogátsa Alma vásároltatván Czibaki Lakos Zimár Jánosnétol”; 1824. december 20-án „A' Városnak némely Jó akaróinak nevezetessen Mltsgos Grof Keglevich Károlyné Aszszonynak és Pensionatus Kapitány Németh Nepom.[uki] János Urnak küldött 8 vér-alma Fa Oltványokért, és 8 Véka Téli almáért öszvesen fizettem 43 ftokat VCz.”; november 28-án pedig „A' Városnak némely Jol tévői számára Téli Gyümölsöt vévén”; 1825. október 12-én „A' Város egy Némelly Jó Akaró Urai számára Czegléden vett 12. Véka pogátsa almáért” fizettek 30 forintot; december 15-én pedig „A' Város némely Jó akaró Urai számokra vett 3 véka Ziliz Almáért vékáját 2 f 15 xrijával, és 7 véka Pogátsa almáért vékáját f 1 45 xrijával számlálván” fizettek.<sup>113</sup>

111 MNL PML kV SzK 1709/10, 215., 219. pag.; SzK 1723/24, 38., 50. pag.; SzK 1717/18, 42. pag.; SzK 1719/20, 43. pag.; SzK 1729/30, 1729. jún. 29., aug. 15.; SzK 1738/39.; SzK 1750/51. ápr. 17., okt. 16.; SzK.

112 MNL PML NkV SzK 1753/54.; SzK 1756/57.; SzK 1761/62.; SzK 1765/66.; SzK 1766/67.; SzK 1779/80.; SzK 1825/26.

113 MNL PML NkV SzK 1760/61. jún. 15.; SzK 1765/66.; SzK 1771/72.; SzK 1779/80.; SzK 1800/01.; Megjegyzendő, hogy a puttony is kádárok által készített, a kisebb kádhoz hasonló dongás, hátón

A *dinnye* is megterem vidékünkön, kedvelt csemegéje volt a törököknek, a városi tanács rangre vásárolta is a piacokon, vásároknál. A XVIII. század végén már az ajándékozás rendes tárgya lett a dinnye. A városi tanács a tiszántúli vidékekről szerezte be nagy mennyiségben. Erről is a város számadó bírója ad tájékoztatást: 1779. szeptember 6-án „Bujdosó János Város Hajdúja által hozattam a Ns Tanács Rendelesébül valamely ajándék Dinnyét N Békés Vrgyébül”; 1791. augusztus 26-án „Szentestről Kopa István Urammal hozattam 70 Görög Dinnyét melyet Pestre küldöttem”; 1792. augusztus 20-án „Békésről hozattam V Gazdája Kopa István Urammal egy kotsi Dinnyét melyet Pestre küldöttem Bizonyos Uri emberek számára”.

Nagykőrös város Pótharaszttal pusztáján is termesztettek dinnyét a kőrösi – köztük számos rangos tanácsbeli és kisnemes – gazdák. A termésüket a városi tanács meg is vásárolta tőlük, mint történt 1800. augusztus 26-án: „A’ Nemes Tanács Parantsolatlyából, Második Bíró Kálmándi Ferencz Úr, Pótharasztyára küldetvén, Pesten és Budán lévő Jó akaró nagy Urainknak ajándékba vett Szépe Pál Urtól 200 Dinnyét 30 ftokon, Ugyan azon Ur Kerteszszétől 70 Dinnyét válogatva 11. f. – Molnár Andrásztól 50 Dinnyét 8 ftokon; melyet recognoscal Thenke Sándor Notar 49” forint költség kiadásban. A nótárius elszámolása szerint 1812. augusztus 20-án „A’ Vármegyei Tisztyei számára ajándékba vettem Ttes Gombay István Urtól 300 dinnyét”, majd ugyancsak őtől 1819 augusztusában 300 dinnyét; 1820. október 2-án „Ns Fekete Jánosnak a’ tőlle ajándékba vett 200 Dinnyékért ki fizettem ötven forintot. Szolnokba bizonyos Helyre ajándékba küldött 20 Ittze aszalt cseresznyéjért fizettem három ftot.”; 1825-ben „Nemes Beretvás Sándor Urnak tőlle a’ Város némely Jól-tevői Szolnokra vett ‘s ajándékba vett 400 Dinnyéért”, majd 1826. augusztus 8-án „A’ Város egy némely Jó Akaró Urai számára vett 300 dinnyékért, ‘s az azt T. Szelére el vivő ‘s el osztó Város emberei napi számjok fejében” kaptak 52 forintot és 37 ½ krajcár költséget.<sup>114</sup>

A városi tanács által fenntartott konyhákra külföldről származó, délszaki gyümölcsfélék is kerültek. Eleinte Pesten – később már a helyi és a szomszédos kecskeméti vásároknál is – lehetett megvásárolni, amikor a pest-budai török előjárásnál kellett ügyeket intézni, akkor szereztek be. Kecskemét esetében például 1663-ban „Die 1. Decembris Biro Uram Budara menven [...] vitt el Tall. 17/1 bor haszna [ti. borbevételből származó jövedelem]. Ezökből wött Ó Klme Veselenyi Urunk s az fának ket bellótt szaru csizmat Tall. 5. Füget tarisznyastul f. 2. 30. Aszu szőlótt Keszkenóstúl f. 2. dn. 20”.<sup>115</sup> A számadás különös érdekessége, hogy vidékünkön először jelent meg a *füge* (tarisznyában árusították), valamint az aszalt szőlő (ennek göngyölege keszkenő, kendő). Ez utóbbi valójában *mazsola* volt.<sup>116</sup> A vidékünkön termelt szőlő nem alkalmas az aszalással történő tartósításra.<sup>117</sup>

---

hordható szállítóeszköz, amelybe szüreteléskor a szőlőt rakják a szedők, s a puttányos ember viszi a gyűjtőkádhoz, ahol zúzzák, majd sutulják. Nagykőrösön nem volt használatos, inkább a németeknél, s így került a puttány a pesti vásárba is, cseresznyét árultak belőle; SzK 1817/18; SzK 124/25.; SzK ‘825/26.

114 MNL PML NkV SzK 1771/72; SzK 1791/92, SzK 1792/93; SzK 1800/01; SzK 1812/13; SzK 1819/20; SzK 1825/26; SzK 1826/27.

115 MNL BML KkV SzK 1663/64, 138. pag.

116 A *füge* és a *mazsola* már korábban is lehetett a pesti vásároknál. A budai vámnaplók szerint a Dunán hajókon nagy mennyiségben hozták a XVI. században a török kereskedők. A mazsolának két fajtája került értékesítésre. Például 1550. december 5-én „Haszán Aladul” fekete és piros mazsola után fizetett vámot, 1651. január 11-én Velivel, a budai, „Budun-helyőrségben” szolgáló fővárosi janicsárral fekete mazsola és *füge* portékájától fizetettek vámot. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula i. m. 17., 34.

117 Erre a nagy szemű, apró magvas, kemény héjú és húsu csemegeszőlő lehetett volna alkalmas. Ilyen azonban évszázadokkal ezelőtt nem akadt, később sem, jóllehet voltak már csemegeszőlők is

A déligyümölcsfélék a XVII. század második felében jelentek meg környékünkön. Pesten, de Kecskeméten is lehetett hozzájuk jutni. A rimaszombati kereskedők is árusítottak különböző gyümölcsféléket, köztük a hazaiak mellett megtalálhatóak a déligyümölcsök is, mint a füge, citrom, narancs.<sup>118</sup> Például 1681 májusában a kőrösi tanács almát és „Csirtomot”, azaz citromot is vásárolt a rimaszombati Gyarmatiné kofától. A tanács 1707-ben is vett déligyümölcsöt Pesten: „Narancsot és Malosa szőlőt s szeget Tall 15 P 30. [...] Czitromot Tall 10.” A magisztrátus számadása szerint 1722-ben a „Kecskeméti Katalin napi vásárkor A N. Város es Kapitan Suchnecht Úr Számára Vasarlottunk Hagy mint mindenfeleket fn 2,,67 ½. 1 Oka Kavet 1 Süveg, Nad Mezet 4,,40. 4 Font Fügét 2,,20. 5 font Malosa szőlőt 1,,42. Kapitany Suchnecht nalunk lévén ebédre mogyorot vettem Fáint „15”; 1723-ban „Die 27 Junii Sz Laszlo napi Vásárkor a N Varos hazahoz kivantato Vasarlas szerent volt 1 Oka Malosa Szőlőt 1,,50. 1 Oka Mandolat 1,,50 6 Czitromot „59. 1 Oka Kávét 3,,54 . Dohánt Fa Olajt „62 ½”, 1725-ben „Egy Tonna figét” hoztak a kecskeméti vásárból Nagykőrösre, 1729-ben a Szent László Király napi vásárban „Két csomo Dohant”, „Malosa szőlőt” és „Két pár Czitromot” vettek. 1732. október végén a Dömötör-napi vásárban 1 véka gesztenye mellett 12 darab citrom is megvételre került; Kecskeméten a Lőrinc-napi vásárból „Méltóságos Gróff Keglevich Földes Urak számokra” többek között „6 oka Malosát”, 4 okka fügét, „20 Font jóféle Basa Dohányt”, „6. Oka Török Kávét”, 24 citromot is vásároltatott a kőrösi tanács.<sup>119</sup>

A század későbbi évtizedeiben is rendre megvette a kőrösi tanács Pesten és Kecskeméten, de helyben tartott vásároknál is a nem mindennapi, különlegességnek tartható déligyümölcsöket a rangos vendégeik számára.

Összegzőként hangsúlyozni szükséges, hogy a történeti dokumentumokban a városi hatóság által eszközölt zöldségféle- és gyümölcsvásárlások szerepelnek csupán. A lakosság bizonyára hasonló természetvényeket fogyaszthatott, annál is inkább, mivel azok természetével és kereskedelmével is foglalkozhattak. A távoli földrészekről származó fűszernövények, déligyümölcsök is jelen vannak már a XVII. században. Ezek között leg-

---

(pl. sasza, szőlőskertek királynéja, más nemesített fajták). A szép, egészséges szőlőfürtöket szüretkor külön tették, majd a padláson felkötözve tárolták. Az aszalódott szőlőfürt magvas volt, kevésbé élvezetes, nem volt mazsolaminőségű, ezért nem is használták egyes sütemények készítéséhez.

118 A XVIII. század elején csupán egyszer említik a narancsot, jöllehet az a főúri háztartásokban meglehetősen korábban, de később is az igényesebb konyhákban. A XVI. századi budai török vámnaplók két fajtáját bizonyítják: az édes mellett a keserű narancsot. Ez utóbbi Délkelet-Ázsiából származó citrusféle. Az édes narancshoz hasonlóan gerezdekből álló, húsos termése savanyú ízű. Egyes vélemények szerint a pomelo (Délkelet-Ázsiában, Óceániában honos citrusféle) és a mandarin keveréke, hibridje. A keserű narancs – bár a török kereskedelem révén Budára került, nem vált ismert déligyümölcsfajttává a későbbi évszázadokban Magyarországon.

119 MNL PML NkV 1681/82, 1681. máj. 7.; SzK 1707/08, 138., 140. pag.; SzK 1722/23, 57., 60. pag.; SzK 1723/24, 44. pag.; SzK 1725/26, 1725. aug. 10.; SzK 1729/30, 1729. jún. 29., aug. 15.; SzK 1732/33. okt. 28.; SzK 1737/38; SzK 1742/43, 1742. aug. 10.; Szükséges megjegyezni, hogy a XVI. századi török vámnaplókban citromról nem történt említés. Ez nem zárja ki annak lehetőségét, hogy a citrom ne került volna Magyarországra, hiszen a közeli déli, mediterrán vidékeken is megterem a narancssal egyetemben; A 'tonna' valójában göngyöleg, kis hordó, amelynek súlya nem ismert. A törökök benne szállították a kényesebb, sérülékenyebb gyümölcsöt, de a török adminisztráció hordócskákban zárva tartotta benne a fontos iratokat is. A budai török vámnaplókban is megtalálható, bár nem 'tonna' néven fordították magyarra az orientalista kutatók. Például egy Nikola nevű kereskedőnek 1580. január 10-én 2 'hordó' keserűnarancs-szállítmánya került vámolásra. Fekete Lajos – Káldy-Nagy Gyula i. m. 239.; A tonna mértékegység a XVII. századi forrásokban is megtalálható Nagykőrösön. Novák László Ferenc i. m. (2015). Az említett tonna súlya, összehasonlítva az adott időszak hasonló áraival, 2 font lehetett (kb. 1–1,2 kg).



fontosabb a rizs és a bors. A városi tanács által fenntartott konyhában a rangos vendégek számára már beszerezték a XVIII. században a ritkaságszámba menő, újdonságnak számító zöldségféléket is (pl. karfiol, kelkáposzta, karaláb).

A XIX. század hozott jelentős változásokat a zöldségtermesztésben. Például a korábban csak részben fűszernek, inkább fertőtlenítőszernek tartható őrölt paprika mellett a nyers fogyasztásra és főzésre is alkalmas *zöldpaprika*, az addig ismeretlen *paradicsom* is meghatározó kultúrnövénye lett a kerteknek.<sup>120</sup> A század végi kertészetéről Galgóczy Károly írja: „Egyéb zöldség termelést oly kiválólag mint az uborkáét, nem úz a lakosság. Mégis egyéb zöldség, kerti s asztali terményfélére akad több-kevesebb oly termelő, akik ezt és mást kiválasztott jövedelem forrásul nagyban is termelnek. Ilyen termékek leginkább és többeknél: a bab, káposzta, paradicsom, petrezselyem, zeller, sárgarépa, dinnye, retek, vöröshagyma, borsó, póréhagyma, saláta, karaláb, paprika, torma. Van néhány szakkertész is, akik ezek termelésével és elárosításával főüzletképp foglalkoznak; de rendszeren foglalkoznak egyikkel-másikkal, sőt többel együtt a tanyai kertészek és pedig elég nagy terjedelemben, és kedvező években szép sikerekkel. Sok saláta és vereshagyma termeltek az uborkaföldeken, mint elővetemény, akkép hogy mikorra az uborka folyni kezd [ti. hajtásnak indul, termőre fordul - NLF], ezek onnan kikerülnek. A bab részint hüvelyes állapotban, részint szemessé szárítva jön kereskedésbe...”<sup>121</sup>

A XIX. század második felében, a XX. század első évtizedeiben a helyi és európai zöldségkereskedelem kiemelkedő termékének számított a saláta és az uborka.<sup>122</sup>

Vidékünkön, Kecskeméten és Nagykőrösön a németkertészet hatása érvényesült, Cegléden a bolgárkertészet virágzott.<sup>123</sup>

120 A kertészet fontos ágazata a hagyományos kisüzemi (paraszti) gazdálkodásnak. A XIX. század második felében került sor a legelőfelosztásra, amely a kertészetre is ösztönző hatással volt. Kecskeméten a németkertészet alakult ki, amely az öntözést valósította meg a termelékenység növelése érdekében. Ekkor honosodott meg Nagykőrösön is a kanalas rendszerű öntözés (az ásott kútból lójárgánnyal hajtott, láncra szerelt kisvödörös kiemelőszerkezettel húzták fel a vizet és folyatták az árokrendszerbe, ahonnan a vizet lapáttal locsolták a zöldségfélékre). Kecskeméten a felsőjárású Úrréten volt látható még a 2000-es években is ilyen kanalas kút, de már nem öntözték onnan a káposztával beültetett kerti földterületet (a várost elkerülő, Kecskemét–Cegléd és Kecskemét–Békéscsaba irányába vezető főutakat összekötő elkerülő út megépítése során számolták fel, s egyéb építkezések során szűnt meg ezen a – vasútig terjedő – határrészen a kertészkedés). Novák László Ferenc i. m. (2015) 495–497.; Vö. Boross Marietta: A kecskeméti homoki zöldségtermesztés. *Ethnographia* LXXIV. 1963, 202–229.

121 Galgóczy Károly: *Nagy-Kőrös város monographiaja*. Budapest, 1896. 551–552.

122 Nagykőröst mint az uborka városát népszerűsítették az 1920–1930-as években (pl. képeslapon). A Benedek-féle exportcég volt a legjelentősebb felvásárlója a salátával és gyümölcsfélékkel együtt. Novák László Ferenc: *A zsidóság Nagykőrösön (XVII–XX. század)*. Az Arany János Múzeum Kismonográfiái 13. Nagykőrös.

123 Cegléden a bolgárkertészet honosodott meg a XX. század első évtizedeiben, kutakból öntöztek, de a másik két városban használatos láncos-kanalas-vödörös öntözést nem alkalmazták. Surányi Dezső: *Bolgárkertészek Cegléden és hatásuk a város kertészetére*. Agrártörténeti Szemle XXIII. 1981, 163–187.