

KOHÁRI GABRIELLA

# Egy a régészeti feltárások során előkerült késő középkori/reneszánsz (1450–1600) konyhai eszköz: a rádli<sup>1</sup>

Egy mai napig használatban lévő konyhai eszköz: a tésztavágó kerék/sarkantyú

Jelen tanulmányomban a késő középkori-reneszánsz konyha működéséhez köthető konyhai eszköz, a tésztavágó kerék (rádli) kérdéskörét járom körül. Kiemelt jelentőségét az adja, hogy a tésztametsző keréknek a mai napig gyakorlatilag ugyanaz a felépítése, formája és funkciója, mint a 16. században. A tésztavágó kerék/sarkantyú, mint konyhai eszköz, anyagából, méretéből adódóan ritkán kerül elő régészeti feltárások során. A kormeghatározást elősegítheti, ha egy pénzlellettel datált rétegből kerül elő a lelet, mint ahogy ez a füleki várban napvilágot látott tésztavágó esetében történt. Dolgozatomban ezt a tárgyat mutatom be, mely egyben szép példája a nemzetközi együttműködésnek, közös múltunk értékei bemutatásának.

**Kulcsszavak:** gasztrotörténet, kísérleti régészet, reneszánsz konyha, konyhai eszközök története/kutatása, életmódtörténet, tésztavágó, rádli

## Bevezetés

Három korábbi, az *Instrumentum Bulletin* hasábjain (Kohári 2015, 2016, 2017) megjelent publikációmban a régészeti feltárások során előkerült, a késő középkori-reneszánsz konyha működéséhez köthető, az ételkészítés során használt eszközökkel kapcsolatos

<sup>1</sup> A tanulmány a Pécsi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar Interdiszciplináris Doktori Iskola Középkori és Koraiújkori Történet Programja keretén belül „A reneszánsz udvari konyhakultúra Magyarországon a kísérleti régészet aspektusából, különös tekintettel a konyha működésére” munkacímű doktori (PhD-) értekezéshez kötődő tudományos kutatómunka eredménye. Ezúton mondok köszönetet Viktória Tittonovának régész asszony-nak, a Füleki Vármúzeum ([muzeum@hradfilakovo.sk](mailto:muzeum@hradfilakovo.sk)) igazgatójának különösen lelkiismeretes szakmai segítségnyújtásáért, valamint a Szlovák Nemzeti Múzeum (SzNM) Régészeti Múzeum igazgatójának, Juraj Bartík úrnak, hogy engedélyezte a lelet publikálását.

DOI: [http://dx.doi.org/10.31570/Prosp\\_2018\\_03\\_5](http://dx.doi.org/10.31570/Prosp_2018_03_5).

dolgozataim sorába illeszkedően, jelen tanulmányomban, melyre nemzetközi együttműködés keretében kaptam lehetőséget, a régészeti feltárások során ritkán napvilágot látó konyhai eszköz, a tésztavágó kerék kérdéskörét járom körül egy konkrét tárgy bemutatásán keresztül.

Kiemelt jelentőségét és gondolatébresztő jellegét számomra az adja, hogy a tésztametsző keréknek a mai napig gyakorlatilag ugyanaz a felépítése, formája és funkciója, mint a 16. században, amikor írott formában, a szakácskönyvekben megjelenik a használatára vonatkozó információ. Az általam használt, nagyanyámtól örökölt darab is több mint hatvanéves...

*Definíciója:* „Kerek tésztavágó eszköz; rövid nyélre szerelt éles, recés kisméretű kerék, amellyel a kinyújtott tésztát csipkézett szélű darabokra szabdalják szét” (A Magyar Nyelv Értelmező szótára, 'rádli' címszó).

A tésztanemű vágására, formázására, szélének esztétikussá, hullámossá tételére szolgáló konyhai eszköz forradalmasította, gyorsította a műveletet, tette esztétikusabbá az ételt a reneszánsz korának kívánalmait szem előtt tartva.

Napjainkban ismert és használt elnevezései: derelyemetélő, derelyemetsző, derelyemetsző kerék, tésztavágó kerék, tésztavágó sarkantyú, tésztametélő sarkantyú, „rádli”. A történeti kutatások egyéb elnevezéseket is elénk tárnak, melyeket a következőkben ismertetek.

## Története

A tésztametsző kerék első identifikálását Itáliában néhány olasz szerző végezte el, elképzelésük szerint származása (Bobbio 2016; Landini 1996) etruszk eredetű. Megjelenését a Kr. e. 4. századra teszik a Cerveteri olasz város közelében fekvő Tomba dei Rilievi (Italia) ábrázolására alapozva. Megfelelő minőségű képi ábrázolását nem találtam, a helyszínen nem állt módomban megtekinteni, információkérésem nem járt sikerrel. Korábbi ismereteim alapján nem tartom valószínűnek, hogy valóban tésztavágó kereket ábrázolhattak a tomba (épített sírhely) oszlopán, mivel sem Apicius (1996) szakácskönyve, sem tárgyi lelet, képi ábrázolás, írásos dokumentum nem említi a római korból használatát. Praktikumát, és azt, hogy a már említett gyakorlatilag azonos formában megmaradt, valamint fél évszázados folyamatos használatát és elterjedtségét tekintve számomra elképzelhetetlen, hogy a rómaiak ne vették volna át és használták volna ezt a fentebb említett feltételezések szerint etruszk eredetű konyhai eszközt.

Első említése a szakirodalomban, jelesül egy szakácskönyvben a 16. századra tehető, Cristoforo di Messisbugo 1549-ben megjelent *Libro nuovo nel qual s'insegna il modo*

*d'ordinar Banchetti* című könyvében „A konyhafelszerelési tárgyak (háztartási cikkek)” közötti felsorolásban ’speronele’, azaz ’sarkantyúcska’ néven szerepel (Messisbugo 1626).

Magát az eszközt Bartolomeo Scappi 1570-ben megjelent *Opera* című szakácskönyvének mellékletében ’sperone da pasta’ (tésztavágó sarkantyú) néven találjuk. Igaz, a szerző ezzel a megnevezéssel két eszközt is illet: egy áttört, öttengelyes, valamint egy másik, „teli” kerékkel ellátott példányt.<sup>2</sup>

Estei Hippolit (1479–1520) – az Este-házból származó bíboros, Aragóniai Beatrix unokaöccse, 1487–1497 között esztergomi érsek, majd 1497-től haláláig egri püspök – itáliai szakácsai közül többet név szerint is ismerünk, pl. Pasinót és Galeazzót, akik nem csak az ételkészítési technológiákat, hanem eszköztárukat is magukkal hozták (E. Kovács 1990: 112, 1992: 264–267). (A magukra valamit is adó szakácsok a mai napig a saját késeiket-eszközeiket használják.)

A tésztavágó eszköz – mint ahogy a neve is mutatja – tésztaételek gyors feldarabolását, esztétikussá tételét segítette elő, a töltött tészta (tortellini)-jellegű ételek készítésében jelenik meg először. A főtt tésztafélék megjelenése és elterjedése Magyarországon a 16. századtól kezdve lassú ütemben haladt.

## Írott források

A Magyarországon jelenleg ismert és fennmaradt 16. század utolsó harmadában feljegyzett, az erdélyi fejedelem szakácsa által *Szakács Tudomány* címen magyar nyelven lejegyzett strukturált szakácskönyv toldalékában következik külön címlappal néhai Wecker János Jakab orvos műve, mely elsősorban arra nézve ad utasításokat, hogyan kell a beteg emberek számára való ételeket elkészíteni (Radvánszky 1893: XVII. szakasz). Ebben találjuk a Farsang Pogácsa nevű étel készítésének leírásakor a tésztavágó kerék jelenleg ismert – és felismert – legkorábbi magyarországi említését. Elnevezése és ezáltal felismerése kissé nehézkes, de kontextusa egyértelműsíti, hogy erről az eszközről van szó.

2 Szakácskönyvmellékleten kívüli ábrázolását az 1569-ben készült, Arcimboldo inspirálta „A szakács” ábrázoláson fedezhetjük fel több, a konyhában használatos eszköz kíséretében. Tehát maga az eszköz a 16. század folyamán már a művészeket is megihlette. Ld. <https://hu.pinterest.com/pin/569494315352159201/>. [Designed or engraved in the manner of Archimboldo by Giovanni da Monte Cremasco, The Instruments of Human Sustenance (Humani Victus Instrumenta): Cooking, post 1569, Met Museum: Letöltve: 2019. 01. 24.]

## „FARSANG POGÁCSA

Kétszer sült jó mézes kalácsot végy, reszeld apróra s hints reá trizenetet, keverd jól együvé, készíts mézes kalácsos tésztát, tedd az kitágéttatott pogácsának az közepire, hajtsd be az másfél részét felyül, hogy öszve menjen, az tészta belől az közepin maradjon, mint egy kolbászt meggörbétsd, végy egy kis *karikás taligácskát*, mesd le avval az tésztát, hogy *az vége csepkés szabású legyen*, de ne igen távoly, hogy az bélése ki ne hulljon. Süsd avagy rántsd meg az serpenyőben” (Radvánszky 1893: 287).

A Szentbenedeki Mihály által 1601-ben lejegyzett receptgyűjtemény-töredék<sup>3</sup> 46. számú, *Rétes fánk* elnevezésű receptjében: „...vajzsd meg: takard mind öszve: metéld apró darabokban: niomjad öszve: lapich meg *körwł meczo vassal*: vaiban szépen pirossan ranchad megh” (Pais–Benkő 1959).

Egy következő utalás az eszközre a Tótfalusi Kis Miklós által 1695-ben Kolozsváron kiadott *Szakács Mesterségnek Könyvecskéje* 169. receptjében („Piroska”) lelhető fel: „...azonban csinálj tésztát, azt nyújtsd el, és darabonként metéld el, a kalánnal mindenre tégy egy-egy darabocskát [ti.: tölteléket], hajtogasd öszve, és ha vagyon, *recés rézzel vagy fával* körül metéld el...” (Király 1981: 350).

## Etimológiája

Első megjelenése a 16. században Itáliában: ’speronele’ (’sarkantyú’) (Messisbugo 1549), ’Sperone da pasta’ (’tésztavágó sarkantyú’ [Scappi 1570]). Napjainkban ’rotella tagliapasta’ (*pastry cutting wheel*) ’speronella’ *rosetta, rota* – a formája alapján.

Magyarországon: derelye<sup>4</sup>metsző, derelyemetelő, derelyemetsző kerék, tésztavágó kerék, „rádli”.

A ’rádli’, ’derelyemetelő’ elnevezés magyarországi használata a német Rad (’kerék’) (kerekecske) < Rad (kerék) < latin ’rota’ (’kerék’, „forgó”), a bajor-osztrák kicsinyített Rädlein *radl* alakjának átvétele.

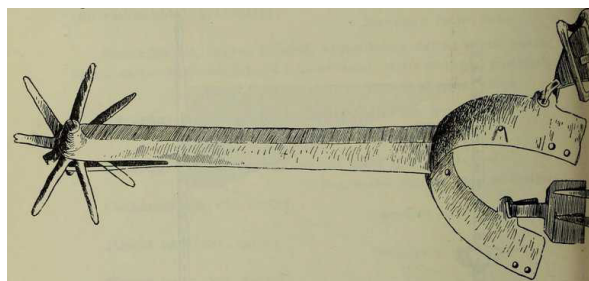
3 „Magiar étkeknek főzése, Thököli Sebestien Uram ő Nagysága Szakacha, Szent Benedeki Mihaly által. 1601. X. Augusti Kesmarckon”, OSZKK, Oct. Lat. 656, ff. 351v–359v.

4 Derelye – ’táskaszerű főtt tészta túróval vagy lekvárral töltve’. A tészta formájára utal. Bizonytalan származású szó, talán a dereglye alakváltozata. A. m.: ’csónak’. (Magyar Etimológiai Szótár, ’derelye’ címszó).

## Formája

Az eszköz itáliai elnevezése a torna (lovagi)-sarkantyúval mutat rokonságot. Vasból készült, széles lapos szárakkal és hosszú négyélű összenyomott tarajtartóval ellátott példánya, amelybe nyolcgú csillagtaraj van erősítve, mintául szolgálhatott. (Tarajtartó, hossza 8–18 cm, 15. sz. vége [Szendrei 1896: 124].)

**1. kép:** 15. századi torna- (lovagi) sarkantyú. Magyarország



Forrás: Internet Archive, OSZK MEK. Azonosító: DKA-053567. URL: <http://dka.oszk.hu/053500/053567> (letöltve: 2019. 01. 24.)

**2. kép:** A tésztavágó kerék, az úgynevezett sarkantyú ('Sperone da pasta') bemutatása Bartolomeo Scappi 1570-ben Velencében megjelent Opera című szakácskönyvének mellékletében



<http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/> (letöltve: 2019. 01. 24.)

Magyarországon – amint fentebb olvashattuk – 'karikás taligácska' néven találhatjuk meg. Etimológiai szempontból a talicska-talicskácska elnevezés lenne helyesebb, hiszen a taliga kétkerekű, a talicska egykerekű felépítésű szállítóeszköz (*ld. 2., 3. kép*).

Elnevezését egyértelműen – mind az itáliai [tésztavágó] „sarkantyú”, mind az első magyar nyelvű receptben felbukkanó „karikás taligácska” esetében – külalaki analógiája sugallta. A 16. századi magyar nyelvű elnevezése, a „karikás talicskácska” újszerű meglátáson alapul, tehát nem tükörfordításról van szó.

Érdekessége, hogy a 17. században (sőt napjainkban sem!) nem volt még konszenzusos elnevezése, ld. 1695-ben: „recés réz/fa”, és utal ritkaságára is: „ha vagyon” (Király 1981: 350).

1708-ból származó említése: metélő sarkantyú: ein klein Rad: une roulette (Szarvas-Simonyi 1890–93: 136).

**3. kép:** *A talicska ábrázolása Antonio Bonfini: Mátyás király című művében.* (Fametszet az 1545. évi bázeli német kiadásból. In E. Kovács Péter: Matthias Corvinus. Budapest, Officina Nova, 1990: 105.)

<http://mek.oszk.hu/01900/01919/html/index95.html> (letöltve: 2019. 01. 24.)



Fametszet (Bonfini: Mátyás király. Budapest, M. Helikon, 1959 [Monumenta Hungarica; 2.] 204

## Jellemzői

3–6 részből/egységből álló eszköz, részeinek száma függ az alapanyagától, a készítés technikájától.

### Felépítése

Formája szerint a kerék lehet: nyitott (küllős/ tengelyes) vagy teli (tömött).

### Részei

1. „Kerék” vagy sarkantyú. Anyaga szerint lehet fém (réz, bronz, vas), csont, fa.
2. Forgó egységet (kerék) tartó (felerősítő) „tengely” (szegecs): fém (réz, bronz, vas), csont, fa.
3. Kerékbefogó villa/szár: fém, fa, csont.
4. Nyél: fém (réz, bronz, vas), csont, fa (leggyakrabban).

### Készítési technikája szerint

*Három részből összeállított:* kerék, tengely, kerékbefogó villa/szár és nyél egybeöntve (faragva)

*Négy részből álló:* kerék, tengely, kerékbefogó villa/szár, nyél

*Öt részből álló:* kerék, tengely, kerékbefogó villa/szár, nyél és szorítógyűrű (fém: réz, bronz, vas)

*Hat részből álló:* kerék, tengely, kerékbefogó villa/szár (két részből összeállítva), nyél és szorítógyűrű (fém: réz, bronz, vas)

### Készítés anyaga, technikája szerint

*kerék:* fém: öntött, öntött és reszelt; csont (faragott, csiszolt); fa: faragott, vésett, esztergált

*kerékbefogó villa/szár:* fém: öntött vagy esztergált vagy kovácsolt; csont: esztergált, faragott, fűrészelt

*tengely:* fém: öntött/húzott, fa/cson: esztergált

*nyél:* öntött (fém): esztergált; faragott: (fa, csont)

*nyélszorító gyűrű:* réz, bronz, vas

**Technikája szerint:** öntött vagy kovácsolt (?)

## Egy sokatmondó kislelet a füleki [Filákovský hrad (Sk), Burg Fileck (D)] várból...

A tésztavágó kerékre (derelyevágó kerék) a Magyar Nemzeti Múzeum régészeti adatárában anyagfeldolgozás során figyeltem fel, a füleki vár feltárása során előkerült fém leletanyagot feldolgozó katalóguscédulák között.

Fülel vára, sajátos történeti helyzetéből kifolyólag, a lelet földbe kerülésének és előkerülésének idején a történeti Magyarország területéhez tartozott. Napjainkban Szlovákiában, a Besztercebányai kerület Losonci járásának közigazgatási területén található.

A bemutatni kívánt kislelet a dr. Kalmár János által 1944-ben, a füleki vár területén biztonsági munkálatok során végzett régészeti feltárások alatt látott napvilágot. A régészeti lelet a Szlovák Nemzeti Múzeum (Slovak National Museum – Archaeological Museum, Bratislava; Slovenské Narodné Múzeum SNM – Archeologické múzeum, Bratislava) állományában (leltári szám: HA 51 699) található, de jelenleg az előkerülés



helyszínén, a Füleki Vármúzeum (Hradné Múzeum vo Filakove, Filakovo, Sk.) állandó kiállításán látható.

A régészeti feltárásról és a lelet előkerülésének körülményeiről a feltáró régész, dr. Kalmár János a Magyar Nemzeti Múzeum 1959-es kiadványában tett közzé információkat.

A leleten látható két különböző leltári szám a korábbi (MNM Ltsz.: 61.18.22) és a jelenlegi (SNM HA 51 699) azonosító számot jelöli.

### *A füleki vár (Filakovský hrad)*

A várról az első írásos emlék 1242-ből való, első királyi oklevélben történő említése 1246-ból maradt fenn. A középkor folyamán uralkodók és főurak felváltva birtokolták. 1554-ben török kézre jutott, 1593-ban Pálffy Miklós (hadvezér, 1552–1600) ostrommal visszafoglalta. 1605-ben a vár Bocskay Istváné (1557–1606, magyar államférfi, Bihar vármegye főispánja, 1605 és 1606 között Erdély és Magyarország fejedelme), 1608-ban, a bécsi békével azonban visszakerült a korona birtokába.

1682-ben a török, Thököly Imrével (1657–1705, magyar főnemes, kuruc hadvezér, 1682–1685 között a Felső-magyarországi Fejedelemség fejedelme, majd 1690-ben Erdély fejedelme) és Apafi Mihállyal (1632–1690 erdélyi fejedelem), Fülek alá vonult. A várat Koháry István (1649–1731, magyar országbíró, hadvezér, politikus, költő) védte, majd kénytelen volt feladni. Ekkor a törökök a várat felgyújtották és felrobbantották.

### *Az előkerülés körülményei*

1944-ben a füleki várban végzett biztonsági munkálatok idején dr. Kalmár János vezetésével régészeti munkálatokra is sor került. A feltárás publikálására 1959-ben került sor, de sajnos azóta sem készült összefoglaló tanulmány a füleki (Filakovo) várban lefolytatott régészeti feltárásokról. A leletanyagot az 1970-es években a Szlovák Nemzeti Múzeumba átszállították.

A Kalmár-féle publikáció nem tér ki arra, hogy pontosan hol került(ek) elő a konyhához kötődő leletek, így az általa derelyevágó keréknek meghatározott eszköz sem. Az ismert történelmi kontextus okán a kérdés pontos megválaszolására sajnos jelen pillanatban nincs lehetőség az ásatási dokumentáció hollétének/meglétének, így hozzáférhetőségének bizonytalansága miatt. (A múzeumoktól kapott tájékoztatás alapján sem a Szlovák Nemzeti Múzeum, sem a Magyar Nemzeti Múzeum adattárában nem lelhető fel a feltárási dokumentáció.)



### *Háztartási/konyhai eszközök*

A háztartási fémeszközök között kések, bicskák, asztali kések, kanalak, pecsenyeforgató villák, bronzmozsár, vörösréz üst töredéke, perforált lemez – a feltáró régész meghatározása szerint szűrőedény fenéke – és csiholóacél (Kalmár 1959: 15–17) kerültek elő Habsburg Rudolf (1576–1612) 1579-ben és 1583-ban vert érmei közelében.

A konyha felszereléséhez tartozott a bronzból öntött derelyemetsző kerék töredéke. A kerék háromküllős kialakítású. Kerületének mindkét éle bereszelt rovátkákkal tagolt, tehát gördítésnél a tésztát cikcakkban vágta el. A kerék átmérője: 35 mm, vastagsága: 3 mm, a tengely hossza: 3 mm, a kerékbefogó villa hossza: 37 mm, vastagsága: 8 mm, szélessége: 5 mm. Intakt rétegből, a közeléből az 1583. évben vert Rudolf-dénár került elő (Kalmár 1959: 16. XXVIII. t.).

**4. kép:** *Derelyemetsző kerék/sarkantyú a SZNM leltári számával (fotó: SNM)*



**5. kép:** *Derelyemetsző kerék/sarkantyú a MNM leltári számával és a nyélfelerősítés helyével (fotó: SNM)*



Az öntött bronzból készül, töredékesen fennmaradt eszköz jó állapotban őrződött meg. Jelenlegi ismereteink szerint a 3–5 részből álló csoportba tartozhatott. Jó állapotban őrződött meg a kerék, a kerékbefogó villa/szár, valamint a tengely, de a tárgy töredékes, ugyanis nyél nélkül látott napvilágot.

Felvetődik a kérdés, hogy a nyél anyaga miből készülhetett. A kerékbefogó szár/villa végének vizsgálata alapján, amennyiben sima, az az öntés során került kialakításra. A lelet alapos vizsgálata egyenetlen felületet mutatott, azaz a nyél a használat során (?) letörött.

6. kép: Derelyemetsző kerék/sarkantyú felülnézetből (fotó: Titton Viktória)



7. kép: Derelyemetsző kerék/sarkantyú törésfelülete (fotó: Titton Viktória)



Az alaptípusokat áttekintve felmerült még annak a lehetősége, hogy ezután a szárrész valószínűleg fából került kialakításra/pótlásra, ezt támasztja alá a bronzszegecs (?) jelenléte a kerékbefogó villa végénél. A fém(só) jól konzerválja a fát egyes esetekben.

Sajnos ennél a leletnél – ha esetleg meg is maradtak volna a farészek – a restaurálás során minden eltávolításra került.<sup>5</sup>

A fentiek ismeretében a töredék kiegészítése, rekonstruálása (sőt másolatban történő kipróbálása? – ld. kísérleti régészet) az analógiák alapján lehetséges.

A füleki várban előkerült tésztavágó kerék unikális lelet. Ez több okra vezethető vissza. A hasonló eszközök vagy elenyésztek az idők során az anyaguk (pl. fa) miatt, vagy a fémekeket/töredékeket újból feldolgozták/beolvasztották. Az is lehetséges, hogy került elő régészeti feltárásokon a mai Magyarország területéről is tésztavágó, azonban kutatás során más régészeti lelőhelyről előkerült példányról nem szereztem tudomást. Ennek oka lehet a publikáció vagy az identifikáció, de ismereteim hiánya is.

A Füleken előkerült darab a Scappi-féle 1570-ben megjelent szakácskönyvben ábrázolt öttengelyes/küllős változattal mutat rokonságot.

## Összegzés/Konklúzió

A tésztavágó kerék/sarkantyú, mint konyhai eszköz, anyagából, méretéből adódóan ritkán kerül elő régészeti feltárások során. Ennek oka többféle lehet. Amennyiben fémből készült, alapanyagát jellemzően másodlagosan felhasználták. Ha szerves anyagból készítették, általában elbomlik. Ha a kettő kombinációja, a fémből készült részek szerencsés körülmények (oxigéntől elzárt rétegek, kutak, szenülés, vagy a fémsók jelenléte általi konzerválás) között fennmaradhatnak.

A tárgy identifikálását több tényező akadályozhatja. Például hasonló kialakítású bőrműves eszköz a mai napig használatban van, ezek kutatása, megjelenésük időpontja, kialakítási formáik kutatási területemen kívül esnek. A meghatározást elősegítheti, ha a lelet konyhaként meghatározott helyiségben, hamus/faszenes közegben, konyhai hulladékréteg között (kerámia, állatcsont, fémeszközök stb.) kerül elő. A kor meghatározást elősegítheti szerencsés esetben – terminus ante quem –, ha, mint a füleki várban előkerült leletnél is, pénzlelettel datált rétegből került elő a lelet. Továbbá – ahogy kutatásaim során egyre jobban megtapasztaltam – a minél több forráscsoportra, aspektusra kiterjedő kutatás elősegítheti a konyhai eszközök megjelenésének, használatának, formai, anyaghasználatbeli és metrikus adatainak pontosítását, elősegítve a régészeti feltárásokon előkerülő konyhai eszközök identifikálását.

5 A fából készült eszökrészek megfigyelése nehézkes; lehetséges, hogy csak a talaj elszíneződése mutatja korábbi meglétét, amit nem minden esetben lehetséges megfigyelni. Szerencsés esetben szenülés vagy oxigéntől elzárt rétegben (pl. kutak) fennmaradhatnak szervesanyag-maradványok is, de számuk elenyésző.

Fülek, a történeti Magyarország területén elhelyezkedő város, a jelenlegi országhatáron kívül esik. A helyi múzeumok kutatási eredményeinek nagy része, sajnálatos módon, a kommunikációs és nyelvi akadályok miatt csak nehezen jut be a magyarországi tudományos köztudatba. Esetünkben e publikáció megjelenésének lehetősége szép példája a nemzetközi együttműködésnek, és közös múltunk értékeinek bemutatását szolgálja.

## Irodalomjegyzék

- A Magyar nyelv értelmező szótára [’derelye’, ’rádli’ címszavak] <https://www.arcanum.hu/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-a-magyar-nyelv-ertelmezo-szotara> (letöltve: 2018. 12. 18.).
- Apicius, M. G. (1996): *Szakácskönyv a római korból*. Budapest: Enciklopédia Kiadó Kft.
- Bobbio, A. (2016): Bobbio, Gli etruschi e i maccheroni (pdf). Accademia Italiana della Cucina no 120. URL consultato il 23 maggio 2016 (letöltve: 2018. 12. 18.).
- Gonizzi, Di G. (é. n.): La Speronella, piccola storia di un attrezzo antico. <https://pasta.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/speronella-storia-di-un-attrezzo-antico/> (letöltve: 2018. 12. 18.).
- Kalmár J. (1959): *A füleki (Filakovo) vár XV–XVII. századi emlékei*. Régészeti Füzetek (II.) 4. sz. Magyar Nemzeti Múzeum – Történeti Múzeum, Budapest, [https://library.hungaricana.hu/hu/view/ORSZ\\_NEMZ\\_regFuzetek\\_2\\_04/?query=F%C3%BCleki%20v%C3%A1r&pg=0&layout=s](https://library.hungaricana.hu/hu/view/ORSZ_NEMZ_regFuzetek_2_04/?query=F%C3%BCleki%20v%C3%A1r&pg=0&layout=s) (letöltve: 2018. 06. 14.).
- Király E. (szerk.) (1981): *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. A csáktornyai Zrínyiudvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv. Budapest: Magvető.
- Kohári, G. (2015): The possibilities of the identification of turned up kitchen tools at archeological excavations from the Renaissance age (1450–1600). *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l’artisanat et les productions manufacturées de l’Antiquité à l’époque moderne*, no 42 déc., 48–50.
- Kohári, G. (2016): Towards the identification of newly discovered kitchen tools at archaeological excavations from the Renaissance period (1450–1600) in Hungary *Hygiene. The accessories of dish washing. The identification of a new type of item in Hungary Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l’artisanat et les productions manufacturées de l’Antiquité à l’époque moderne*, no 44 déc., 46–47.

- Kohári, G. (2017): The reproduction of the press-mould of a late medieval/Renaissance sweet, or how can we produce a marzipan dessert for three hundred persons in standardized production? *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l'artisanat et les productions manufacturées de l'Antiquité à l'époque moderne*, no 46 déc., 21–24.
- E. Kovács P. (1990): Egy középkori utazás emlékei (Estei Hippolit utolsó utazása Magyarországon). *Történelmi Szemle*, 32(1–2), 101–127.
- E. Kovács P. (1992): *Estei Hippolit püspök egri számadáskönyvei 1500–1508*. Eger: Heves Megyei Levéltár Forráskiadványai 4.
- Landini, L. (1996): *La Speronella. Un nome, una storia*. Cavriago, Reggio Emilia (I), Bertani & C. <https://pasta.museidelicibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/speronella-storia-di-un-attrezzo-antico/> (letöltve: 2018. 12. 28.).
- da Messisbugo, C. (1626): Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale, Ferrare, 1549. Utónyomás: Il nuovo libro da banchetti/[Cristoforo di Messisbugo] (pdf). Internet Archive. <https://archive.org/details/hin-wel-all-00002402-001/page/n20> (letöltve: 2018. 12. 28.).
- Pais D. – Benkő L. (szerk.) (1959): Nyelvtörténeti adatok. Kovács József: Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből. *Magyar Nyelv*, 60(1), 135–143. Akadémiai Kiadó.
- Radvánszky, B. (1893): *Régi magyar szakácskönyvek – Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból*. Budapest: Az Atheneum B. Társulat Bizománya, XVII. szakasz; 287.
- Scappi, B. (1570): *Opera Dell' arte del cucunarecon il mastro di casa e trinciante*. Hasonmás kiadás. Év nélkül, Milton Keynes (GB), Lightning Source UK Ltd.
- Szarvas G. – Simonyi Zs. (1890–93): *Magyar Nyelvtörténeti Szótár I–III*. Budapest: Hornyánszky Viktor Akadémiai Könyvkereskedése, 136.
- Szendrei J. (szerk.) (1896): *Magyar hadtörténelmi emlékek az ezredéves országos kiállításon: 900 képpel*. A hadtörténelmi csoportbizottság megbízásából. Budapest: Franklin Nyomda, 124.