



A kuruckirály lakodalma

Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: *H. I.*Cím: *A kuruckirály - lakodalma*
*(Thököly Imre)*Forrás: *Magyar Vasárnap*

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Oszályozás

9.439

"1682"

Személy:

Helyszám:

Hédervári Kont István egyik budavári palotája, amely a Szent György-téren volt s amely előtt Kontot harmincadmagával személyes ellensége, Zsigmond király 1393-ban lenyakasztatta, csaknem három század múlva gazdát cserélt. Az új tulajdonos egy ifjú ember: Thököly Imre, akit akkor már két esztendeje ismert az egész ország, hiszen ő állott az élen annak a felkelésnek, amelyet I. Lipót uralma ellen a németellenes magyarok szerveztek.

Thököly Imre Erdélyből kiindulva, egy év alatt elfoglalta Felső Magyarország nagy részét, majd Sziléziába és Morvaországba csapott be s amikor hazatért, fejedelmé kiáltották ki. A szultán akkor testvérének és szövetségeseinek fogadta és királyi címmel tisztelte meg. Az ország meg így nevezte: a kuruckirály.

TIZENEGYEZER VENDÉG.

Dicsősége magaslatán vette feleségül Thököly özege Rákóczi Ferencné Zrínyi Ilonát s így mostohaapja lett az ifjú Rákóczi Ferencnek. Thököly és Zrínyi Ilona házassága 1682-ben volt Budavárban. A szultán saját képviselőjeként a nagyvezért, továbbá tíz bash küldött a lakodalomra, megfelelő kísérettel és ajándékkal. Az átalakított rég palotában volt a menyegzői lakoma, amelyen nemcsak Kara Musztafa nagy vezér és kísérete volt Thököly vendége de az egész török helyőrség, mintegy tízezer ember, Thököly tisztjei, atyafiái és barátai közül alig ezren vettek részt az esküvőn. Ahogy Kara Musztafa elindult Mátyás palotájából, ahol megszállott, a dombokon megdördültek az ágyuk, a Szent György-téren a mamelek és palotások díszlüzet adtak. A spáhik és kuruc lovasok sikoltó töröksípallal (tárogatóval), a janicsárok és a talpasok pergő dobbal adták a díszjelt. A kapuban Thököly fogadta Kara Musztafát, az a zöld kaftán volt rajta, amelyet királyi címevel kapott a szultántól.

A török zenekar a Thököly-palota előtt játszott, Thököly hangszalai a bástyán zenéltek.

A nagyteremben, ahová Thököly Kara Musztafát vezette, négy asztal volt és négy pobárszék. Az egyik asztal három lépcsőfokos, szőnyeggel borított dobogón állott. Ezen az asztalon csak két személyre terítettek. Itt ült le Thököly és Kara Musztafa. Két hosszú asztalnál török és magyar előkelőségek voltak és a közbeeső asztal mellett ült Thökölyné, Zrínyi Ilona, gyerekei Rákóczi Júlianna és Ferenc, továbbá a Thököly, Rákóczi, Zrínyi rokonság. A szobákban, az egész első emeleten asztalok voltak, de csak ötven asztal fér el az egész Thököly-palotában. Ezért a nyugati bástyán színek alatt ezer öl hosszú földbeásott lábú asztal és pad volt. A katonaságnak a bástyafal alatti réten (a mai Vérmezőn, ami akkor egy volt a Városmajorral) sütötték az ökröket, disznókat, birkákat. Itt rakták fel a kenyérsütő kemencéket. Ide hajtották azokat a szekereket, amelyen csapraütött hordók voltak, hogy jobban csüsszon a mennyegzői lakoma.

SZÁZEGY SZAKÁCS

Kara Musztafa és Thököly előtt arany tálak és tányérok voltak. A pobárszékéről az egyik italadó drágakövekkel kirakott fedeles aranykupát helyezett Kara Musztafa elé, míg a másik aranyserleget tett Thökölynek. Két hajdu vékanagyságú vödört emelt fel s az egyik italadó merítőkánál megöltölte a kupát és a serleget. Most már megindultak az ételhordók. Külön-külön tálból kínálták Kara Musztafát és Thökölyt, mert a törököknek külön főztek. És megkezdődött a lakoma, amelyet Berenczei Márton fejedelmi szakács, ötven férfi és ötven asszony segítségével készített, Benedeki Mihály főzési tudománya szerint.

Kezdetnek hoztak édes lével tükfit, savankás lével halat, fenyőmagos lével kappant, törölborsos lével ludat, borsos lével rákot. Ezután tehénhús, bárányhús, disznóhús következett, gyümölcsös, szekfüves, cececs lével majd a vadhusok kerültek sorra. Szarvas és nyúl jól megtüzdelve, fekete lével, nyáron sült őz és vaddisznó veresborban. Közben a töltőgetők se pihentek. A nagyúr helyettese elé is odatették kedvence hűsítő italát: dinnyemagból főlt, nádmézes vízzel feltöltött úgynevezett dinnyés-tejet, amellyel akkor májbetegség éltek. A felszolgálók most hosszú tálakkal jelentkeztek, halak kerültek az asztalra. Zöld lével haresa, gyömbéres lével csuka, szalonnába göngyölt pisztráng sütte. Ezután sült vadszárnyasokat hoztak, de teljes pompás tollzatukkal. Ezt úgy készítik, hogy a madarat lenyúzzák és amikor

megsütötték, tollas bőrébe visszaöltöztetik. A fácánkakasok gyönyörködtek leginkább a vendégeket.

Sütemények és édességek következtek ezután. A legnagyobb meglepetést az a hatalmas sütemény kellette, amelyet négy ételhordó vállán hozott be. Munkács vára volt cukorból, lisztből. A falak, bástyák, épületek. A várkapolna tornyában kis ezüstharang. A bástyákon az őrség. A lőrésből ágyúcsövek néztek a völgybe, a várárookra, amelyben víz volt, még aranyhalak is úszkáltak benne. A vendégek megcsodálták ezt a cukrász-remekel, amikor pedig a hétéves Rákóczi Ferenc édesanyjától engedélyt nyert, hogy Munkácsot közelibbről is megtekinthesse és szokásos komolyságával ott állott mellette a magyarok asztalánál kitörő lelkesedéssel kiáltották:

— Eljen Munkács örököse!

Még a törököket is elragadta ez a határtalan odaadó hangulat és a szultán helyettese is felemelte fedeles kupáját. A törökök sem a serbetes serlegekkel intettek Munkács örököse felé. Ez a budavári jelenet volt a kis Rákóczi Ferenc első nyilvános ünneplése.

A lakoma után a vendégek kocsin, lóháton kimentek a nagy rétre, megnézték a török és magyar katonák mulatságát, a különféle lovasmutatványokat.

S ezzel végződött az esküvő első napja, de a mulatság másnap előlről kezdődött és három napig tartott.