

A TÁPLÁLKOZÁS KULTÚRTÖRTÉNETE

Kisbán Eszter

Az újkori táplálkozás régi és új
forrásairól¹

Az európai etnológia táplálkozáskultúrát feltáró és értelmező megközelítései régóta követik azt a szabályt, hogy a táplálkozás univerzális jelenségében az *étkezés* számít annak a térben és időben, társadalmi rétegek vagy egyéb csoportok között összevethető *egységnek*, melynek időpontja, helyszíne, résztvevője van, s melyben az élelmiszerek és ételek már értelmezhető rendbe kerülnek, tehát a táplálkozás már kulturális szabályrendszerben értelmezhető. Az étkezések napi és heti rendje, ünnepnapi és hétköznapi jellege, évszakos vagy éves ritmusa, a mindennapi élet időstruktúráival, a munkavégzés normáival, a gazdasággal, a világi és egyházi hatalom központi irányításával összefüggésben magyarázható. A táplálkozás biológiai szükségzerűsége az étkezésben ölti magára a kultúra kódrendszerét, ebből olvashatók ki a társas és társadalmi viszonyok. Ezért, az európai etnológiai kutatások módszertana – túl az élelmiszerkészlet és az ételkészítés változatosságának leírásán –, elsősorban az étkezések rendjének leírására és elemzésére törekszik.

Az európai táplálkozáskultúra ilyen komplex kulturális kódrendszere – a történeti, írásos forrásadottságoknak köszönhetően – a középkortól ismerhető olyan mélységében, hogy az élelmiszerkészlet adottságain túl az étkezésben tükröződő társadalmi viszonyokra is következtethessünk.

A táplálkozás univerzalizmusa azonban azt is jelenti, hogy az individuális, eseti, véletlenszerű kísérletek, újítások, spontán megoldások, melyek állandóan és mindenütt jelen vannak, a táplálkozáskultúra rendszerében másodlagosak. A táplálkozáskultúra strukturális változásait – vagy épp állandóságát – azokon az újításokon keresztül tudjuk megragadni, melyek rendszerszerűen épülnek be ebbe a komplex struktúrába. Az újítások feltűnése és beépülése nem ritkán több száz évre is tehető, épp az egyéni ízlések és gyakorlatok konzervativizmusa miatt. De még a gyors változások elterjedése is inkább csak emberöltőkben mérhető. Az európai vagy a hazai táplálkozáskultúra korszakolása épp ezért hosszú időtartamok hullámozása.

Ezért van az, hogy amikor a táplálkozás már írásos források alapján ismerhető, szokásosként leírható rendszerében a 17–18. század fordulóján egy generáció életében „egy csapásra” új formák jelennek meg, akkor már a kortársak, és később nyomunkban a történészek is korszakváltó fordulatról beszélhetnek. Jellegzetes és jelenkori, saját tapasztalatból is ismerhető mentalitásra ismerhetünk azokban a visszaemlékezés vagy önéletírás jellegű irodalmi műfajokban, melyekben a táplálkozási szokások leggyakrabban mint „a

¹ A 2018. október 2-án, a Magyar Nemzeti Levéltár Győr-Moson-Sopron Megye Soproni Levéltára gastronómiatörténeti konferenciáján elhangzott előadás jegyzetekkel kiegészített, átdolgozott változata.

világ legtermészetesebb dolgai” jelennek meg. S aztán persze, épp „a világ legtermészetesebb dolgainak” megváltozása készletű írásra a szerzőket.

Kemény János (1607–1662), későbbben röviden maga is erdélyi fejedelem, Bethlen Gábor udvarában tanulta fiatalon a diplomáciát. Amikor a fejedelem halála után özvegye Bécsbe követségbe küldte (1630), egyik nap gróf Dietrichstein államminiszter meghívta őt bécsi házába vendégségbe másnap délelőtt tíz órára ebédre. Az ebéd órája nagyon is mindennapi volt mindkét fél számára, az epizód nem ezért került Kemény Önéletírásába. Európa szerte szokásos volt a késő középkor óta, s lám a császárvárosban, a legmagasabb körökben, meg Erdélyben is, még mindig így volt. Szokásosak voltak egyébként tíz óránál korábbi időpontok is. Kemény János egy kínos félreértés folytán írt az esetről később, ugyanis akkor tapasztalta meg, hogy a vendéghívás formájának (érvényének) odahaza és Bécsben, eltérő a rendje. A megismételt, azaz kétszeri meghívás magyar szokása Bécsben ismeretlen. „Ezen Bécsben lételemben egy vendégséggel meg is tréfálódttam vala; mert császár palotáján lévén, az ide hátrébb említett, Erdélyben követségben járt comes De Tristein invitála másnapra tíz órára vendégségben, s én is elígírkézem [...]. Eljűvén az idő, az magyar szokás szerént szállásomon várom vala az újabb hivatalt [hívást] kibem semmi nem telék; elműlván az tíz óra és már tizenegy felé lévén...” Kemény még a szállásán várt, de saját emberével diszkrétan felderítette, mi történik ott, ahová meghívták: „...s hát immár ott régen hozzáültenek az ebédhez”. Magyar segítője egyúttal „...megizené mind az szokást, hogy az volna: az hivatalos az nevezett órára és az mennyid magával hívatatik, akkorra és annyid magával tartozzék az ebédhez [megérkezni], több hivatalt nem várván; és hogy már ott régen hozzátelepedtek volna, azért mennék őhosszája: melyet megcselekűdvén, ott valóban magyar módon is lakánk.”²

Ebéd és vacsora ismert rendje mellett, a nap reggeli óráira eső étkezés nem járt mindenkinek: a társadalmi elit köreiben felnőttek nem, csak gyerekek kapták. Bethlen Miklós (1642–1716) erdélyi főúr, államférfi, kancellár az 1691–1704 időszakban, korának legműveltebb, európai horizontú közszereplője. Hetvenedik életévéhez közeledve, bécsi fogságban vetette papírra önéletírását 1708–1710-ben, amelyben a szűkebb haza és a nagyvilág megélt eseményei mellett személyes sorsa, életmódja is helyet kapott. Saját „ételbeli rendtartásáról” szólva felidézi mind a felnőtt férfi, mind a gyermekember jellemző mindennapjait. A felnőttek kétszer esznek naponta, délben nincsen étkezés. „Gyermekségemből kikelvén, ebéd s vacsorát ettem csak – megéheztem ugyan igen, ebédre kivált, s nehezen vártam, néha szitkozódtam is, hogy az étket hamar el nem hozták – de hamar megelégedtem: az első fogásbeli vastag étkekkel úgy laktam, hogy osztán akármi szép étket, csemegét csak néztem, vagy erővel ettem benne, feleségim kedvéért is, akik affélével kedveskedtek; meg is hagytam aztán, hogy az afféléket mondják meg, hogy a káposzta vagy tehénhús ne foglalja el a helyeket előttök –Vacsorán kevesebbet ettem –

² Kemény János Önéletírása és válogatott levelei. Szerk.: V. Windisch Éva. Budapest, 1959, 165. és <http://mekniif.hu/06100/06166/html/kemeny0010001.html> (letöltve: 20190530).

Ebédidő 11, vacsora 7 óra volt rendszerint.³ Ezenkívül csak gyermekként járt neki harapnivaló, kora reggel. 12 éves korában, 1654-ben történtek kapcsán beszéli el, hogy Keresztúri Pállal, első gyulafehérvári mesterével (tanítójával) Radnóton töltötte a nyarat, II. Rákóczi György fejedelem magánbirtokán, akinek a mester udvari prédikátora volt. „Itt én mint gyermek gyakran kaptam fölöstökömbre egy darab fejer cipót, elmentem véle a kertbe, s egynehány fő foghagymát kihúztam s megettem, s osztán jó radnóti bort ittam reá; akkor is, ebéd és vacsorán is, mert mesterestől tanítványostól abban bővelkedtünk.” A nap két állandó étkezése, az ebéd és vacsora fogásaira megjegyzést téve, az „első fogásnál” Bethlen hallgatólagosan elárulja, hogy maga nem vezette be a mai értelemben vett leves önálló ételt, amely az idő tájban éppen helyet csinált magának, s rövidesen kötelező étel lett a menü legelején. Az, hogy a „káposzta vagy tehénhús” említődik az első fogások ételei közül, teljesen egybevág az 1603-tól kezdve a királyi Magyarországról fennmaradt étlapokkal, ahol szinte nincsen nap, hogy káposztás hús vagy főtt marhahús valamelyik vagy mindkét étkezésnek az elején ne szerepeltek volna. Egy hideg falatot kapott a serdülőkorú fiúcska fölöstökömbre, a délelőtti ebédet megelőző reggeli étkezésre. Leülni ezzel nem szoktak, elsétálhatott hagymaért az ott lévő veteményes kertbe. Főtt, meleg eleme nem volt ennek az étkezésnek, a borítal a háztartás jó körülményeinek köszönhető.

„Nem francia módon, mint most, hanem tíz órakor ettenek ebédet, hat órakor vacsorát” – írja Apor Péter (1676–1752) az Erdély változása című írásában.⁴ A *Metamorphosis Transylvaniae* nem önéletrajz, hanem a régi szokások és új szokások moralizáló, a változásokon kesergő szembeállítás 12 kérdéskörben. Végül megtoldotta még eggyel, amelyben saját iskolás éveiről szól, 10–17 éves korában Kolozsváron (1686–1693), a jezsuiták elemi és középiskolát magában foglaló intézményében. A teljes művön hosszan dolgozott, hatvanéves korában zárta le (1736). Társadalmi látókörét körülírja, hogy ő maga a hivatalnok nemesség vidéki kúriában élő társadalmi rétegéből kitekintve nézte a világot, felnevelő nagybátyja azonban Erdély leggazdagabb főura, Apor István (1638–1704) kincstartó volt. Az iskolás élet leírása időhöz köthetően forrásértékű, a másik 12 fejezet több idősíkból mozog. A régi rend az eszménykép, az írás kifejtett célja a hagyományos életmód megörökítése.

Az étkezésekre szűkítve most, a régi szokások tekintetében vannak benne szóbeszédből való, túl régi időkre való hivatkozások. „Nem értem, de a régi emberektől hallottam, hogy azelőtt még villájok sem volt a magyaroknak külön, hanem egy vagy két villa volt az asztalnál, azt elébb s meg elébb adták, úgy vettek húst az tányérra.” Legnagyobb számban vannak az Apor által jól ismert, megélt jelenségek, többé vagy kevésbé akár még az írás lezárása idején is élő gyakorlatban. A velük maró gúnnyal szembeállított új megoldások, az új divat, a „náj módi” felemlített esetei az írás idején ugyancsak többé vagy kevésbé – még

³ Gróf Bethlen Miklós Önéletírása. Bev., szerk.: *Tolnai Gábor*. Budapest [1943] 115–116, 124. és <http://mek.oszk.hu/06100/06152/html/bethlen0020001.html>. (letöltve: 20190530).

⁴ *Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae, azaz Erdélynek változása (1736)*. Szerk.: *Tóth Gyula*. Budapest, 1972. 9., és http://mek.oszk.hu/06100/06187/html/mei16_180030020001/mei16_180030020001.html (letöltve: 2019.06.18.).

vagy már – bevonultak a mindennapi gyakorlatba a bemutatott magasabb társadalmi körökben. Az 1720-as évekre a városokban mindenesetre elérték már a polgári felső középosztály köreit is. Az idős nemzedékek tagjai az újítások elítélése nélkül is maradhattak a régi, megszokott megoldásoknál. Erre példa Bethlen Miklós esete, de Apor magáról is azt mondja, hogy „a régi szokásoknál megmaradt”. Írásában kijelölt egy jelképes pontot a régi jó erkölcsök, jó szokások hanyatlása és a cifra, költséges új szokások megjelenésének határán, éspedig az 1687. évet, „az mely esztendőben a német legelsőbben bejöve”, azaz amikor Buda felszabadítása után, a török uralmak visszaszorítása idején a Habsburg udvar erdélyi berendezkedése megkezdődött. „Azoltától fogva minden esztendőben új-új mód, avagy amint az német mondja, náj módi vagon.” Apor a választott határvénben még csak tíz éves iskolásfiú volt. Mindennapi dolgokról szólván az egyébként Habsburg-párti szerző az „azon időbeli bécsi szokás” térhódításáról számol be keserűen. Ezeknek egyik területe volt az étkezés is: „és már az atyáink szokott eledelit meg sem ehetjük, hacsak német szakácsunk nincsen, és különbféle drága étkeket nem főz”. Saját gazdag, akkor már kincstartó nagybátyja is „most utoljára, az németek kedviért tartott híres német szakácsot is”. Maga a császárváros Bécs egyébként büszke volt a korstílus rangjára emelkedett francia étkezési kultúra ismeretére, ez üt át Apor megjegyzésében, amikor a bécsit a franciával összekapcsolva is említi.

A mindennapi élet dolgaiban a frissen nyugatról érkezett új elemek honosulása olyan gyorsan sűrűsödött a századfordulón, hogy mértékük kigúnyolása gyorsan megkezdődött az „új divat” német megnevezésének használatával, ami a magyarban elég feltűnően hangzott (náj módi, náj módi, náj módi). Legnagyobb számban az öltözet, étkezés, udvariasági formák példáit emlegetik. A kifejezés legkorábbi írásbeli előfordulásaként Palocsay György ilyen című költeményét ismerjük 1704-ből.⁵ Palocsay (1670 k.–1730) előkelő köznemesi család tagja Sáros vármegyéből. A század végén Pozsonyban szolgált a magyar királyi kamaránál. Így közel élt Bécshez, és olykor meg is fordult a császárvárosban. „Náj módi” című, 152 soros verséből (1704) öt sor foglalkozik kifejezetten az étkezéssel. Leghosszabban kifejtett témái a női és férfi öltözködés, az új ruhadarabok: „Ezeknek a nevek német és francia / Magyar nyelv nem tudja ezt kimondania”. Erre a tényre épültek később Apor Péter csúfondáros szójátékai is.

„Nay Modi

1. Új idő, új világ, új élet, mind Újság,
A jó régi rend most kopott írás, s óság,
Elfordult a világ, nincs a régi jóság,
Ez mostani módi lesz ebben bizonyság.

28. Már az étkekben is Urak asztalánál
Az sok naymodi közt majd étlen maradnál,

⁵ *Badics Ferenc*: B. Palocsay György „Nay modi”-ja [1704]. Irodalomtörténeti Közlemények 22 (1912) 1–10. http://epa.oszk.hu/00000/00001/00095/pdf/ITK_00095_1912_01.pdf (letöltve: 2019.06.18.)

Cave, Csukaladi és herbaté Bornál
Jobb volna, ha otthon jó magyar Bort innál.

29. Most módira esznek, módira fekszenek,
Az napbul eyczakat, ebből napot tesznek.”

Nem szabad szem elől tévesztenünk, hogy e fenti példák épp azzal a szándékkal íródtak, hogy a mindennapoktól, a megszokottól eltérő tapasztalatokat, élményeket, tanulságokat írják le. Viszont a táplálkozás mindennapos, magától értődő, banális gyakorlatának írásbeli rögzítése ez előbbiektől eltérő szándékot követel. Európai szinten a késő középkortól, hazai adottságok szerint csak az újkortól számíthatunk rendszeres, szeriális, írásos forrásokra, azon belül is a mindennapi gyakorlatok írásos rögzítésének szándékára. A néprajzi életmód-, anyagi kultúra- és táplálkozástudomány jellegzetessége, hogy az egyes társadalmi rétegek gazdasági-társadalmi helyzetéből következtetünk az életmód vagy a táplálkozási szokások rendszerszerűségére, és az írásos források egyenlenségéből következett, hogy a 19. századot megelőző korszakokra hosszú ideig csak közvetett források segítségével tudtunk következtetni. A hazai történeti táplálkozástudomány az elmúlt harminc évben kilépett a nemesi-főúri környezet írásos emlékeinek véletlenszerű feltárásából, és örömdetesén gyarapodik azoknak a forrásfeltárásoknak a száma is, melyek a széles, köznépi rétegek napi gyakorlatát mutatják.

A szaporodó szisztematikus forrásfeltárás ezen a téren előrelépést jelent. Az újkori, intézményesített, elszámolási kötelezettség alá eső „közellátás” forrásai egyre biztosabbá teszik azokat a következtetéseket, melyek a népesség széles rétegei számára mindennapinak számító rendre vonatkoznak. A katonaság, a diákság,⁶ a majorsági cselédek, munkások vagy a városi szociális ellátásban részesülők ellátásának forrásai az újkori hazai népesség mindennapjaiba nyújtanak betekintést. Ezek a fenti csoportok távolról sem tekintendők homogénnek, befelé éppoly differenciáltak lehetnek, mint egy-egy település közössége. Azonban, épp mivel mindennapi étkezésükben nem voltak önellátóak, hanem valamiféle földesúri vagy intézményi „közellátásban” részesültek, táplálkozásukat tekinthetjük egyfajta „minimális normalitás” mércéjének. Az már a társadalom belső hierarchizáltságából fakad, hogy ennek a „normalitásnak” a mennyiségét, változatoságát a mindenkori hatalom szabta meg. Az itt következő tanulmányok, forrásközlések és -elemzések jelentőségét épp az adja, hogy egyedi példák napra pontosan írják le, mi számított elegendőnek, mi számított gazdagnak és ünnepinek. Az egyes személyeknek járó élelmiszermennyiségek különbsége nem az individuális igények, hanem a rang és tekintély különbsége. A közösség nyilvánossága előtt feltárt ételek mennyisége és változatosága a pontosan meghatározott viszonyok, függőségek hű tükré. Az, hogy ezeket a

⁶ Ld. az egri szeminárium érendjéről szóló friss forrásközlést: *Horváth István: Az egri szeminárium érendje a 18. században.* In: *Somorjai Ádám OSB - Somorjai Gabi* (szerk.): *Laborator Assiduus.* A 70 éves Zombori István köszöntése. Budapest, 2019. 207–215.

meghatározott viszonyokat minden nap újra meg újra megrajzolták, nem jelentette, hogy olykor ezeket ne lehetett vagy kellett volna felülírni. Erre a finomhangolásra a mindennapos étkezés kiváló eszköz. Bár a „hivalkodó fogyasztás” fogalmát majd csak a 20. század elején írják le a szociológusok, a középkortól az újkorig általános nyilvános étkezések ennek a „hivalkodó fogyasztásnak” eredeti példái. A fogadók és vendéglők, később az éttermek és kávéházak zártkörű nyilvánossága majd csak a 19. századtól különíti el „saját”, a köznéptől elzárkózó közönségét.

Levéltáraink módszeresen feltárt forrásai, a mindennapok banális apróságait rendbe szedő adatai elengedhetetlenül szükségesek ahhoz, hogy a szokásost, a megszokottat, a magától értődőt megismerhessük annak érdekében, hogy az újítások megjelenését, elterjedését, szokásossá válását követhessük – legyenek azok a fejlődés lelkesen üdvözölt jelei, vagy a romlás keserűen számba vett virágai.



Konyhajelenet. Ismeretlen mester, 18. század, rézmetszet.
(Soproni Múzeum, Képzőművészeti Gyűjtemény)