

„Az utolsó pillanat utolsósága az utolsó
utániból látszik, szükségszerűen későn.”
(Esterházy Péter)

„Az ostor nem közelget a te hajlékodhoz, mert az ő angyalainak parancsolt felőled, hogy őrizzenek téged minden te utaidban; az ő kezekben hordoznak téged, hogy lábad meg ne üsd etc. Soltár[o]k XCI. Vers 10.11.12.

Méltóságos Bornemisza Annának, Isten kegyelméből Erdélyorsz[ág] fejedel[em] asszonyának, [a] Magy[ar]orsz[ági] Rész[ek] assz[onyának], székely ispánné[n]ak, kegyelmes asszonyomnak őnagyságának.”²

Tanulmányomban szeretnék rámutatni arra, hogy milyen célja és értelme van a közgyűjteményekben őrzött történeti források jelenkori feltárásának, mit tanulhatunk meg a kora újkori táplálkozáskultúra és a történeti idők változásából, és hogyan befolyásolják ezek a tanulságok a közgyűjtemények jelenkori társadalmi szerepvállalását, gyűjtemény-építési és -fejlesztési stratégiáját.

A fenti bibliai idézettel és a megbízónak szóló ajánlással kezdi Keszei János, fordító a munkáját, és amikor alig több, mint öt hónap múlva befejezi, ezekkel a sorokkal zárja: „Ille dedit finem, qui primo exordia cepit Anno 1680 Die 7. Februarii kezdetem ez munkához Fogarasban. Több munkáim között végeztem el Die 23. Augusti A[nn]o 1680. Radnóton.”³

Az a szakácskönyv tehát, amit a hazai hagyományban „Bornemisza Anna szakácskönyve” címen szoktunk emlegetni, fordítás. Marx [Marcus] Rumpolt, a mainzi választófejedelem szakácsának száz évvel a fordítást megelőző Új szakácskönyvének [Ein new Kochbuch] fordítása. Pontos címe szerint: „Egy Új Főzésről való Könyv, az az Bizonyosan leíratott, miképpen főzzön és készítsen ember igazán és jól nemcsak a négy-lábú szelíd és vadállatokból, hanem sokféle madarakból és szárnyasállatokból, ahhoz mindenféle nyers és aszú halakból mindenféle étkeket, úgymint főttet, kemencében süttet, rántott prosolatákat, carbonatákat [zsírban és roston sülteteket], sokféle töltelékeket, pastétumokat, hideg étkeket, magyar, német, spanyol, olasz és francia módra, minden-

¹ Elhangzott 2018. október 2-án, a Magyar Nemzeti Levéltár Győr-Moson-Sopron Megye Soproni Levéltára gasztronómiatörténeti konferenciáján.

² *Lakó Elemér* (közvetésszi): Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból, Bukarest, 1983. 33. A kiadás alapja: Egy új főzésről való könyv... Marx Rumpolt Ein new Kochbuchja 1604. évi kiadásából fordította Keszei János, 1680. kézirat. Kolozsvári Ref. Koll. majd Kolozsvári Akadémiai Kvt. 2. sz. részleg MsR 1812.

³ *Lakó* i. m. 258.

féle kásákkal, gyümölcsökkel, sásával [mártással], mustárral, confectumokkal [cukrozott gyümölcsökkel, édességekkel] és lictáriumokkal [befőttekkel, lekvárokkal]. Azt is megérthetni, mint kell nagy bankétákat csinálni minden rendűeknek. Melyhez hasonló soha ennek előtte ki nem adatott. A mainzi elector főszakácsa, Marcus Rumpoldus által, a felséges római császár privilégiuma által Anno 1604. Ezzel együtt vagyon egy bizonyos tanétás, miképpen kell minden borokat minden reá következhendő károktúl megoltalmazni, a megveszteket helybehozni, füves és másféle borokat, sert, ecetet és mindenféle italokat csinálni, hogy azok természet szerint ártalom nélkül legyenek. Írta Keszei János Anno 1680.”⁴

A Rumpolt-szakácskönyv első kiadása 1581-ben jelent meg Frankfurtban, Sigmund Feyerabend nyomdájában.⁵ Későbbi kiadásait 1586-ból, 1587-ből és 1604-ből ismerjük. Ez utóbbit használta Keszei János a fordításához.

A Rumpolt-szakácskönyv két nagyon régi, messze a kora középkorba nyúló könyveszeti műfaj egyik utolsó példája, a *Hausväterliteratur* és a *Tischzuchtenliteratur* ötvözte. A gazdasági irodalom – az ideális, önellátó ház gazdálkodásának minden munkájára kiterjedő útmutató és az asztali viselkedés szabályait felsoroló – olykor azokat rímekbe szedő – etikettirodalom különös elegye. A hatalmas, reprezentatív, gazdagon illusztrált kötet egyrészt a szisztematikus teljességre törekvést, másrészt pedig a bevezető fejezet menüoraival vagy az ételleírásokban megbúvó normatív tanácsokkal a korabeli illemről vagy illetlenségről való elképzeléseket idézi. Ezek a szakirodalmi műfajok persze később sem szűnnek meg, csak oly mértékben differenciálódnak és specifikálódnak, hogy az enciklopédikus teljességre törekvés már egyre kevésbé jellemzi őket.

A Rumpolt-szakácskönyv és az azt majdnem teljes egészében lefordító, kéziratot Bornemisza-szakácskönyv a késő középkori kézirat és a kora újkori nyomtatott szakácskönyvirodalom határmezsgyéjén helyezkedik el, elsősorban szerkezete tekintetében. A középkori szakácskönyvek szerkezete tükrözte az egyház böjti előírásait, és az ételleket a húsos és hústalan napok rendje szerint csoportosította. A Rumpolt-szakácskönyv fő szerkezeti vonása, hogy az alapanyagok enciklopédikus, teljességre törekvő rendjében szedi sorra a húsállatokat – a legnagyobbaktól a kisebbekig – a halas ételleket és a zöldséges ételleket, ez utóbbiakat már alfabetikus sorrendben. De megtalálhatók benne a böjtös napok ételjei is, azonban nem ezen cím alatt, hanem a levesek fejezetben, amennyiben a szakácskönyv levesételjei mind hústalanok. Középkoriasnak tekinthető a szakácskönyv abban a tekintetben is, hogy mind az ételleírásokat megelőző étrendekben, mind az ételleírásokban megbújó javaslatokban, kizárólag a középkori rendszerű, napi két étkezésről van szó, a délelőtti és esti órákra eső, azonos étrendű, főtt étel sorából álló ebédéről és vacsoráról.

⁴ Lakó i. m. 34.

⁵ Digitalizált verziója megtekinthető a Herzog-August-Bibliothek Wolfenbüttel digitális állományában: <http://diglib.hab.de/drucke/2-3-oec-2f/start.htm?image=00005>

Amikor az első kiadás után 100 évvel Bornemisza Anna a művet lefordíttatja, az erdélyi fejedelmi udvar táplálkozása is a középkori és az újkori táplálkozási rendszer határán mozog. Ezt a strukturális szerkezetváltozást persze csak a jelenkor történésze állíthatja, aki tudja már, milyen változások felé mozdult el a 17. század után az európai táplálkozási rendje, és hogyan jelent meg a nap korai órájára eső reggeli, először a mezei munkások és a fiatalok étkezési szokásaiban, majd fokozatosan egyre szélesebb körben.

A Rumpolt-szakácskönyv a maga reprezentatív, teljességre törekvő igényével különösen, de általában a nyomtatott szakácskönyv önmagában nem a valós mindennapi gyakorlatok forrása. A Keszei-fordításról sem feltételezhető, hogy tényleges hatással lett volna az Apafi-Bornemisza udvar táplálkozási szokásaira. A Rumpolt-szakácskönyv alapanyagokban való hivalkodó gazdagsága aligha esett egybe az Apafi-Bornemisza udvar – elsősorban a saját majorság termelési profiljára támaszkodó – élelmiszer-nyersanyagainak kínálatával. Még akkor sem, ha az erdélyi fejedelmi konyha rendszeresen fogyasztott délszaki csemegéket – fűszert, gyümölcsöt, halféleséget –, a görög kereskedők szállításaiból. Az udvar tényleges és szokásosnak mondható táplálkozásának rendjét nem szakácskönyvekből, hanem más források bevonásával lehet – ha lehet egyáltalán – megismerni. Azt, hogy a középkori kettős étkezési rend meghatározta a mindennapok ritmusát, biztos állíthatjuk, például Apafi Mihály naplója alapján.⁶ Álljon itt egy példa az 1681. esztendő két hónapjáról:

„[1681. október.] 21. Érkeztem be Szamosújvárbán 12 óraker, kiért áldassék Istennek szent neve mindörökké. Itt mulattam heted napig. [1681. október] 26. [nincs bejegyzés, csak dátum] [1681. október] 28. Indultam ki Szamosújvárból ebéd után, mentem hálni Füzesre. [1681. október] 29. Füzesről ebédre mentem Czegébe, hálni Katonába. Másnap is ott mulattam. [1681. október] 30. Jött hozzám a budai vezér követe. [1681. október] 31. Katonából ebédre mentem Sármásra, ebéd után hálni Záhra. [Novembris] 1. ebédre mentem Keménytelkére, vacsorára bé Radnothra. Itt mulattam negyed napig. [1681. november] 4. Innét ebédre mentem Ádámosra, hálni Küküllővárra. [1681. november] 5. Innét ebédre mentem Szépmezőre, hálni Balásfalvára. [1681. november] 6. Itt mulattam. [1681. november] 7. Ebédre Koslárdra, hálni Fejérvárra. [1681. november] 11. Jött hozzám a portáról a fővezér követe. [1681. november] 15. Ezen követ volt fenn nálam ebéden. [1681. november] 24. Délután mentem alá Alvinczre. [1681. november] 26. A gyaloglás miatt esék reám a nyavalya. [1681. november] 27. Ebéd után jöttem be Vinczről Fejérvárra.”

Apafi naplója évek hosszú során át az esztendőnek és a hónapoknak egyöntetű ritmusát mutatja, amikor a bejegyzések rendjét az *utazás és „múlatás”* – azaz ott-tartózkodás – szokásos sorrendje nyújtja. Az Apafi-Bornemisza udvartartás utazása és múlatása évről évre ugyanazt az útvonalat írta le birtokai körén belül. Az év elején január heteit, néha

⁶ Tóth Ernő (kiad.): I. és II. Apafi Mihály erdélyi fejedelmek naplója, 1634–1694. Erdélyi Múzeum, (XVII.) Kolozsvár, 1900. 82–93., 142–155, 213–221., 270–281., 325–335.

a februárba is átnyúlóan Ebesfalván töltötte az udvar. A tavasz nagy részét Fogarasban töltötték. Ezt a hosszú fogarasi tartózkodást mindig megszakította néhány nap, amikor Kománába mentek. A fogarasi tavasz végén egy hetet, néha 10-12 napot Porumbákon időztek. Ez a porumbáki tartózkodás általában májusra esett. Utána Fejérvárra költöztek. A június és a július a gyakori, rövid utazgatás ideje volt. Ezekbe a hetekbe belefért változóan néhány napos dévai, radnóti, balásfalvi, görgényi tartózkodás és szinte minden évben néhány nap az algyógyi *feredőben*. Az augusztusi napokat rendszerint Radnóton töltötte az udvar, és csak szeptemberben mozdult ki onnan. Az ősz fő szálláshelye aztán Fehérvár, de szüretkor mindig ott voltak Alvincon egy-két napra. November-decemberben már nem volt nagy utazgatás, ezeket a heteket Fehérváron töltötték, hogy aztán az év első napjai elteltével három-négy napos úttal elérjék Ebesfalvát, és kezdődjön az éves ritmus előlről. Az évek és hónapok ilyen kiszámítható rendjén belül pedig az egyes napok időbeosztását az *ebédre, vacsorára* biztos pontja tette kiismerhetővé. Kivételt ez alól a hadba szállás vagy épp a hadak elől való menekülés jelentette. 1682-ben, augusztus 21-től október 21-ig és 1683-ban július 8-tól november 4-ig, Apafi magyarországi táborba szállásának idején, nincsen ilyen pontos adatunk az otthoniakról. És megszakadt ez a rend 1685 végén, amikor az őszi fehérvári napok után egy-egy hetes ebesfalvi és balásfalvi tartózkodás múltával az udvar december 1-én Szeben városának falai mögé húzódott, és 1686. augusztus 26-ig ott is maradt.

Az egész udvartartás napirendje is *ebéd* és *vacsora* rendjére utal, amikor a fejedelem asztalához vagy az udvarmester asztalához meghívott vendégekről szól: „[Főember, udvarló, és uraim,...] ebéd és vacsorának idein asztalhoz való ülésünkkor s felkelésünkkor is hopmestereinket kísérvén rendes udvarlásokkal condecorálják [ékesítik], s ha kit közülök, a jó rend ugy hozván, hopmesterünk vagy asztalunkhoz mosdat, vagy magához asztalához szólít, magok alkalmaztatását cselekedjék illendőképén...”⁷

A fejedelmi vagy főúri ebédlőházak közös asztalainak rendjét számos korabeli forrásból ismerhetjük,⁸ a Rumpolt-szakácskönyv is magától értődőben beszél róla. A végletekig részletezett nyilvános étkezés rendszere az udvar népének, a hierarchiának állandó, finom újraírása és megerősítése. Ismerünk olyan udvartartási rendet, ahol az asztalok hierarchiája mellett még a felszolgálható ételek hierarchiája is szabályozva volt, melyik asztal hány húsételt, mennyi cipót, bort kaphat... és így tovább.⁹ A közös ebédlőház presztízsfogyasztásának nyilvánosságát az újkor folyamán a nyilvánosság visszaszorítása, fokozatos kizárása, végül a teljes elhatárolódás fogja majd felváltani.

⁷ -I. -R. (kiad.): Apafi Mihály udvartartása. Történelmi Tár, 1894. 557-563.; Szádeczky Béla (kiad.): Apaffy Mihály erdélyi fejedelem udvarának rendtartása. Magyar Gazdaságtörténeti Szemle (V.) 1898. 494-505.

⁸ *Koltai András* (sajtó alárendezte, jegyzetekkel ellátta és az előszót írta): Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek, 1617-1708. Budapest, 2001.

⁹ *Kern, Arthur* (Hg.): Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts. Voll.2. (= Denkmäler der deutschen Kulturgeschichte, II. Abteilung: Ordnungen), Berlin, Vol.1. 1905, Vol.2. 1907.

Mai szemmel nézve nem csoda, hogy amikor ez a teljesen magától értődő, természetes és öröktől valónak tételezett rend szerte foszlani, és az új idők, új divatja minden szokásost elsodorni látszik, akkor a kortársak riadtan kongatják a vészharangot! Az Apafi-Bornemisza udvar régtől szokott rendjét megszűnni látó Apor Péter ennek az elmúlásnak ismert krónikása, aki többek között épp az asztali szokások megváltozásával bizonyítja a *náj módi* elharapózását. A *Metamorphosis Transylvaniae* című művében az Apafi-udvarban szerzett gyerekkori élményeit tekintette a régi világ utolsó pillanatának.¹⁰

„Ha valakinek azt mondtad volna: kell-e kávé, talán azt értette volna, hogy állj el mellőle. Ha: kell-e thé, talán azt tudta volna, hogy tezed [azaz tegezed]. Ha csokolatával [csokoládéval] kínáltál volna valakit, talán azt tudta volna, ha tudta volna, hol volna Kacsulátafalva Fogarasföldin, hogy az kucsulási patakból kínálsz. Ha valakit kínáltál volna rosóliszal [fűszeres itallal], talán azt gondolta volna, hogy napfeljötté előtt harmatot szedtél, s avval kínálsz, avagy rozsból is sült kenyérral kínálsz. Híre sem vala ezeknek az régi időkben, hanem Brassóban főzték az fahéjvizet, azonkívül az reggeli italt hívták aquavitának, vagy tiszta égettbor ittanak, honnan is az úrasszonyok apró pincetokokban, úgy az nemes- és főasszonyok is úgy kínálták, s kivált az idegen embert.” [...] „De kést senkinek nem adtának, hanem az igen nagyjanák az embereknek az inasánál volt az maga kése, úgy adta be az urának. De ezenkívül is, akármely nagy ember volt, az öviben hátul az hüvelyiben volt a kése, mikor asztalhoz ült, elévette az hüvelyit, kivette az kést, és ett vele, azután hogy ett vele, megint az hüvelyibe betette, az háta megé az öviben szúrta. Mindazáltal ebéd előtt vagy vacsora előtt az inas elkérte az kést, megtisztította, az úrnak úgy adta oda, s úgy tette az hüvelyiben. [...] Az asszonyok is a kést magok hordozták; rendszerént egy hüvelyben két kis kések volt s egy villájok, az sinórra övekhez kötötték, hosszan sinórral az előruhájok [felsőruha, kötény] mellett lebecsátották, hogy az hüvelyek vége csaknem az bokájokat érte.” [...] „Nem értem ugyan, de az régi emberektől hallottam, hogy azelőtt még villájok sem volt az magyaroknak külön, hanem egy vagy két villa volt az asztalnál, azt elébb s meg elébb adták, úgy vettek húst a tángyéra.”¹¹

Apor utolsó példája, hogy ő már nem emlékszik olyan időkre, amikor a villa még nem tartozott az egyedi terítékhez, csak az öregektől hallotta, úgy érthető, hogy ez a zsémbelő öregember is képes elfogadni az innovációk megjelenését, de az, amit ő most tapasztal, az a veszélyesen felgyorsuló időkre utal. Hisz az 1736-ban lezárt írás elsődleges szándéka a függetlenségét veszített Erdély változásának leírása, a hagyomány nimbusza és a múlt nosztalgijája. A 18. század hajnalán a szövegből árad az idők és rendek kontinuitásának megtörése, a történelem mint tapasztalat elvesztése, illetve az efelett érzett riadalom és keserűség. A mi szempontunkból fontos részlet a szerző zárszava, amikor is érzékletesen fogalmazza meg az új idők érzetét, az újítások nyomán megjelenő újdonságok félelmetes lendületét:

¹⁰ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Kócziány László (előszó és jegyzetek.) Bukarest, 1978.

¹¹ Apor i. m. 31.

„Egy kis kérdés: Kérhető valaki: Apor Péter, miért írtál itt le némely dolgokat, az kiket látunk, hogy még ma is úgy folynak, az mint írod, s mi szükség volt aztot leírni? Felelet: Nézd meg, *negyvenkilenc esztendőől* fogva az régi erdélyi szokástól, az melyet eszedben vehetsz az fenn leírt erdélyi szokásokból, mely messze mentél, erdélyi ember: hited el magaddal, *az következő negyvenkilenc esztendő, az míg elfoly, ha úgy foly az erdélyi dolog az nájmódi, újmódi, rosszmódi szerint, mint folyt az eltölt negyvenkilenc esztendő alatt*, azokban, az melyek még most folynak, *semmit az te maradvád [maradékaid, utódaid] úgy nem folytat[nak], az mint csak most is folynak az dolgok*; azért Isten tudja, ír-e utánam valaki, vagy sem; azért íram le, hogy midőn azok is lassan-lassan elmúlnak, még is maradváink emlékezzenek meg régi alázatos együgyűségeikben Erdélynek gazdagságáról, az nájmódi mellett való koldusságáról.” [kiemelés KK]

Apor Péter itt az idők folyásának nagyon szép megfogalmazását nyújtja. Olyan szubjektív élményt ír le, melyet – valljuk be – mindannyian ismerünk! Hiába alkotunk különböző mechanikus szerkezeteket az azonosnak tételezett időegységek számlálására – melynek épp Apafi Mihály is nagy mestere volt –, egyetemes antropológiai állandóként ismerjük a lassan cammogó időt, a rohanó perceket vagy az évről évre ciklikusan visszatérő tavaszt.

Reinhart Koselleck, a 20. század második felének jelentős német történésze arra figyelmeztet, hogy az idők folyásának nemcsak individuális érzetével kell számolnunk, hanem létezik a történeti idők sokasága is. Koselleck történeti idők alatt a társadalom kollektív időtapasztalatait érti: a múlttól alkotott képzeteket, vagy a jelenkorhoz fűződő közös élményeket, vagy a jövőre irányuló várakozásokat. A társadalmi és politikai cselekvésekben, a társadalmi intézményekben, a politikai szövegekben mind tetten érhető a múlthoz-jelenhez-jövőhöz kapcsolódó kollektív képzetek.

Mikor ért véget a múlt? Metől meddig tart a jelen? Mikor kezdődik a jövő? Apor szerint, ha a jelenkor nemzedéke elmulasztja megismerni az előző nemzedékek – vagy itt 49 év – életvilágát, akkor a következő nemzedék már semmit nem fog tudni a jelen szokásából. Koselleck szerint „a konkrét történelem meghatározott tapasztalatok és meghatározott várakozások közegeiben pereg”, azaz a történeti idők dinamikáját az határozza meg, hogyan építi fel a társadalom a múltban szerzett tapasztalatokra a jelenben a jövőre vonatkozó elvárásait. *Ha a tapasztalati tér és az elvárási horizont között elveszik a kapcsolat* – ha a jövő semmiben nem támaszkodik a múlt tapasztalataira, vagy a múlt tapasztalatai tapodtat sem engednek a jövő kényszerű változásainak –, mindkét esetben a meghasadt kollektív történeti tudat krízisével számolhatunk.

Koselleck a *Geschichtliche Grundbegriffe* „Történelem” címszavában¹² és az *Elmúlt jövő* című kötetében¹³ írja le azt a hosszú folyamatot, ahogyan tapasztalati tér és elvárási

¹² Koselleck, Reinhart: „Geschichte, Historie” címszó, In: *Geschichtliche Grundbegriffe. Historisches Lexikon zur politisch-sozialen Sprache in Deutschland* (Vol. 1–8.) Brunner, Otto – Conze, Werner – Koselleck, Reinhart (Hrsg.) Stuttgart, 1972–1997, 2. kötet, 1975, 593–717.

¹³ Koselleck, Reinhart: *Elmúlt jövő. A történeti idők szemantikája*. Ford. Hidas Zoltán, Szabó Márton. Budapest, 2003.

horizont viszonya a 18. század folyamán fokozatosan megváltozik. Vegyük példának a középkori históriákat! Ezekben úgy tükröződik az idők állandósága, hogy a kortársak hosszú, több száz, esetenként több ezer év tapasztalatait tekintik a kiszámíthatóság, prognosztizálhatóság alapjának. A 18. századot megelőzően a *historia est magistra vitae*. Az új kor az újkorral kezdődik. A történelem kilép az örökérvényű történetek törvényszerűségéből és feltartóztatlan folyamattá lényegül át. A gyorsuló idő, a múltbéli tapasztalatok érvénytelenítése, a megállíthatatlan fejlődés, az egyetemes emberi történelem (a *Geschichte an sich*) - egészen pontosan, ezeknek a képzete - a 18. század folyamán jön fokozatosan létre, és kardinálisan megváltoztatja a társadalom történeti tudatát.

A 18. század nemcsak a történelem, hanem a *társadalom*, a *kultúra* vagy a *természet* fogalmának *temporalizálódásával* is együtt jár: azaz azzal az új – a jelenkor emberének nehezen reprodukálható felismeréssel –, hogy az örökérvényűnek tételezett világ maga is történeti időben mérhető produktum, kitéve az állandó változás kényszerének. Ez az a felismerés, hogy a természet vagy a kultúra nem eleve adott dolgok tulajdonságainak az összessége, hanem létrejövő és megszűnő dolgok átrendeződő halmaza. Ennek a folyamatértelmezésnek a felfedezése kiegészült a korabeli európai ember azon meggyőződésével, hogy önmaga egy tudományos-technikai fejlődés csúcspontján helyezkedik el. Semmi nem tudta megakadályozni az európai fehér embert abban, hogy magát a teremtés és a világ céljának tekintse. Ebből a pozícióból tekint a világ fennmaradó részére, ahol egyetemes történeti fejlődés korábbi szakaszait véli felfedezni.

Ez a történetfilozófiai momentum teremt meg a múzeumokat: az elveszett vagy elveszíthető, de begyűjthető és megőrizhető múlt és jelen birtoklásának küldetését. Paradox helyzet ez! A múlt (a tapasztalatok) érvénytelenedése teremt meg a múlt megőrzésének kényszerét?! A modernizálódó társadalom a megőrzéshez ragaszkodó társadalom?!

Hermann Lübbe, német filozófus tovább gondolja a kosellecki fogalmakat és kiegészíti egy – a német nyelvre oly jellemző - bravúros szóösszetétellel, amikor megalkotja a *Gegenwartsschrumpfung* fogalmát.¹⁴ A *jelen zsugorodása* az az élmény, amikor az egy időegység alatt növekedő számú innováció függvényében csökken az az időszak, amelyből visszanezve, egy elmúlt, egy idejétmúlt világra tekintünk vissza, melyben már nem ismerjük fel a jelenben ismerős életvilágunkat, és ezért számunkra idegen és érthetetlen múltként tűnik fel. Az *innovationsabhängige Gegenwartsschrumpfung* pedig a *jelen újításfüggő zsugorodása*, miszerint is az idegenné váló múlt távolságának kronologikus csökkenésével egyidejűleg folyamatosan csökken az az időszak is, amelybe előre tekintve olyan jövőt vélünk látni, mely jelenkori életviszonyainkkal már nem összehasonlítható. Összességében a jelen zsugorodása annak a korszaknak a rövidülése, melyben életvilágunk állandóságával számolhatunk.¹⁵ Még jobban leegyszerűsítve: a ma egyre rövidebb lesz és holnap már elavul; és ebben a kurta mában már el sem tudjuk képzelni, mi lesz holnap, hisz amit

¹⁴ Lübbe, Hermann: Gegenwartsschrumpfung und zivilisatorische Selbsthistorisierung. In Frithjof Hager - Werner Schenkel (Hg.): Schrumpfung. Chancen für ein anderes Wachstum. Ein Diskurs der Natur- und Sozialwissenschaften. Berlin-Heidelberg (Springer Verlag), 2000. 11–20.

¹⁵ Lübbe i. m. 11.

tegnap érvényesnek tartottunk, mára érvényét veszítette! A kortárs három nemzedék egymáshoz való viszonyában egyszerre van jelen a folyamatos újdonság és a folyamatos elévülés, elmaradottság. Micsoda paradoxon ez is: az innovációs ráta növekedésével az elévülési ráta is nő. Nő a különidejűségek egyidejűsége,¹⁶ az evolúciós dinamikával együtt nő a reliktumok tömege. Megint csak látszólagos paradoxon, hogy tehát a kultúra növekvő dinamikájával nő a muzealizáció dinamikája. Mindennek múzeumot alapítunk, amit már nem tartunk érvényesnek!

Bornemisza Anna szakácskönyve vagy az Apafi-Bornemisza udvar gazdasági iratanyagai, a levéltárakban és múzeumokban megőrzött történeti iratok, Apor Péter emlékezései, tehát messze nem (csak) a kora újkori táplálkozás dokumentációi, hanem az egyre gyorsabban idegenné váló múlt kiválasztott, kiválasztódott – muzealizált – emlékei. A tudományos történeti tudat ezekből építi újra az idegenné váló múltat és ezzel kompenzálja a változások felgyorsulása és heterogenitása miatt eltűnő bizalmas világot. A levéltárak és múzeumok számára kötelező megőrzési és konzerválási feladat, az időn átívelő azonosság megőrzése a modern társadalom specifikus kötelezettsége – ha úgy tetszik, terhe –, mely alkalmasint annál szükségesebbnek bizonyul, minél inkább erősödik a jelen (innovációfüggő) zsugorodása és ezzel együtt a kontingencia – a lehetséges változatok közötti választások kényszere –, a jelenkor emberének elbizonytalanodása.

Kisbán Eszter 1983/1984-ben fogalmazta meg a hazai és európai táplálkozáskultúra korszakaira és fordulópontjaira vonatkozó vázlatát.¹⁷ Az európai táplálkozáskultúra általa javasolt periodizációjának alapját az innovációk megjelenése és elterjedése adta: a szakácskönyvek szerkezetének, a napi étkezések rendjének, az asztali eszközök használatának, vagy a szakácművészet európai központjainak változása.

A kora újkorra tehető kardinális változások – épp úgy, ahogyan az már Apor Péternek is feltűnt – az innovációk sűrűsödését mutatják. Míg a középkori és újkori táplálkozási szokások között a strukturális innovációk elterjedése és a mindennapi gyakorlatba való beépülése esetenként több száz évig is eltartott, később már az egyébként lassú reakcióidejű táplálkozási szokásoknál is kb. három generáció alatt manifesztálódott egy-egy innováció: legyen szó mondjuk a takaréktűzhely és a vele párhuzamosan használatba kerülő, lapos aljú fémedények elterjedéséről. Az utolsó, a jelenkorig tartó korszak strukturális változásainak gazdaság- és társadalomtörténeti indikátoraiként Kisbán Eszter megnevezi a modern természettudomány, a technika és az iparosítás térnyerését a táplálkozáskultúrában; a városiasodás és a társadalmi mobilitás hatását a tömegellátásra; a női munkavállalás és a háztartás-gazdálkodás átalakulását, a társadalmi nyilvánosság szerkezetváltozását a gasztronómiában, a lokális eltérések kiegyenlítődéését, mai szóval a globalizáció hatását.

¹⁶ Vö. *Ernst Bloch*: Korunk öröksége. Budapest, 1989. 111.; *Bausinger, Hermann*: Párhuzamos különidejűségek. (A néprajztól az empirikus kultúratudományig). *Ethnographia* 100 (1989), 24–37.

¹⁷ *Kisbán Eszter*: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia* 94. (1984), 384–397.

Ha 2019-ben visszatekintünk a modern és késő modern társadalom táplálkozáskultúrájának egészére, akkor az innovációk megjelenése – ipari konzerválás, ipari és lakossági fagyasztás mint konzerválás, a közétkeztetés jelentőségének növekedése, a globalizáció hatása az élelmiszer-választékra és más tényezők – mellett a kontingenciát, a lehetséges változatok közötti választások valószínűsíthetőségét tekinthetjük a legmarkánsabb jellemzőnek. Azt a rendkívüli heterogenitást, mely a kortárs három generáció életében mindent egyidejűleg lehetővé tesz: az önellátó háztartás kultuszától a teljes piacfüggőségig, a globális élelmiszer-kereskedelemtől a lokalitás politikai retorikájáig, a halmozottan hátrányos helyzetűek szükségállapotától a világméretű pazarlásig.¹⁸ Ez azonban azt is jelenti, hogy a jelenkori közgyűjtemények legnagyobb kihívását már nem (csak) a múlt megőrzése, hanem a jelenkor archiválása jelenti: milyen szempontok szerint rendezzük és tároljuk a jelenkorról szóló ismereteinket, ha minden azonnali mulandósággal fenyeget? Nem elegendő csupán az utolsó pillanat hajszolása, hisz az utolsó pillanat utolsósága az utolsó utániból látszik, szükségszerűen későn.



Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch, Frankfurt, 1581 (Bevezető címodal részlete)

¹⁸ Vö. Kuti Klára: Trendek, kérdések és források a jelenkori táplálkozáskultúrában. In: Párbeszéd a hagyománnyal. A néprajzi kutatás múltja és jelene. Tudományos konferencia a PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék jubiláló professzorai: Andrásfalvy Bertalan, Filep Antal, Kisbán Eszter és Pócs Éva tiszteletére. Szerk. Vargyas Gábor Budapest – Pécs, 2011. 459–487.