

Könyvszemle

SIPOS JÚLIA GONDOZÁSÁBAN

SZENDE KATALIN, UHRIN DOROTTYA, VADAS ANDRÁS (SZERKESZTŐK): A TÖRTÉNELEM ASZTALÁNÁL. KULINÁRIS KALANDOZÁSOK NAGY BALÁZS 60. SZÜLETÉSNAPIJÁRA

Bölcsezzettudományokban bevett formája az elismert kutatók ünneplésének a *Festschrift*, az ünnepi kötet, különösen itt, Közép-Európában. A tudománymetria mindenható ereje nehéz feladat elé állította ezt a műfajt, hiszen a legtöbb esetben nemhogy folyóirat-adatbázisban való indexálásra vagy „double blind peer review”-ra nem kerülhet sor az ilyen kötetbe leadott tanulmányok esetében, hanem még az ünnepelt előtt is titokban szokás tartani a kötet megszületését. Viszont, kétségtelenül régi, humanista gyökerei vannak ennek a kötet típusnak. A humanista szümposzionok (eredeti jelentésében: együtt ivások, lakomák!) hangulatát is megőrzik ezek a kötetek, mert egyszerre nyitnak teret fontos és kevésbé fontos témák kötetlen megvitatására, és az erős baráti kötelékek reprezentálására. A kutatási tervek és pályázatok – egyébként indokoltan – személytelen világa helyett olyan egyéni preferenciákat, barátságokat mutatnak meg ezek a munkák a jelen és az utókor számára, amelyek sokkal egyértelműbbé teszik, hogy a tanulmányok mögött álló embert személyesen mi motiválta, mi érdekelte leginkább kutatásai során, és ebben az érdeklődésében kortársai közül kikkel osztozott.

Talán a *Festschrift* humanista szümposzionokkal való rokonsága miatt lépett új utakra ez a formabontó ünneplő kötet, amely a hatvanadik életévét betöltött középkortörténész Nagy Balázst, az Eötvös Loránd Tudományegyetem Középkori Történelmi Tanszékének vezetőjét köszönti. A könyv szerzői arra kaptak felkérést, hogy valamilyen étkezéshez kapcsolódó esszészzerű írással, egy-egy étel, alapanyag vagy konyhai művelet középkori eredetének ismertetésével köszöntsék az ünnepeket, így teremtve meg egy virtuális szimpózium lehetőségét akkor is, ha a személyes találkozás nem jöhetne létre. A kötet egésze így egy elképzelt lakoma lett, méghozzá egy háromfogásos franciás menü szerkezetét képezte le. Az aperitifeket követi egy kiadós fácánleves, majd egy nehéz fogás, a marhapörkölt, ízes köretekkel, salátával, savanyúsággal. Nem maradhat el természetesen a desszert sem (a fejezetcím itt is a korszaknak megfelelően Jeanne d’Arc-i ihletésű *Máglya-*

rakás), és hogy könnyebben csússzanak az étek, az italok és a digestifek zárják a kötetet.

Egy rövid recenzióban csak kóstolót nyújthatunk ebből a történeti menüből, amelyhez minden szerző hozzájárul, hogy változatos és kiadós legyen. Olvas-hatunk a salernói étkezési tanácsokról a *Regimen sanitatis*-ban (Illés Kornél), a lovagrendek főzési kultúrájáról (Hunyadi Zsolt), a sajtajtákról, így a camembert-ről, a cseh hermelinről és a tátrai brinzáról, a gombákról és fogyasztásukról – minderről természetesen középkori keretek között. Az aperitifek közt felvonuló borkorcsolyáról Laszlovszky József és Siklódi Csilla bravúros elemzéssel mutatja be, hogy nem a modern sörkorcsolya előzményéről van szó, hanem egy borszálítási eszközről, amely később magának a korcsolyának is a nevét kölcsönözte (a jégkorcsolyát tudniillik irongának nevezték magyarul a középkorban). A fácán nemcsak mint a levesmenü fő alapanyaga, hanem mint a római költészet tárgya is felvonul a rövid tanulmányok között (Ferenczi Attilának köszönhetően), és nem maradhat el mellőle az alapos fűszerezés sem, sóval (a sóbányászat szakértőjétől, Draskóczy Istvántól), és más, helyi (Urbán Máté) és egzotikus (Pakucs-Willcocks Mária) fűszerszámokkal.

A „marhapörkölt-fejezet” különös figyelmet szentel az alaplét adó zöldségeknek és történetüknek, így a makói vöröshagymának (Petrovics István), a paradicsomnak (Bubnó Hedvig – erről szól részben Cristian Gaşpar tanulmánya is), a padlizsánnak. Az étkezési ízlés változását és az ízek percepciójának történetiségét nyomozza a csípősség népszerűségének vizsgálata (Gecser Ottó), és a gulyás mint a paradigmaticus magyar ételforma kutatása (Felicita Schmieder). A marhapörkölt-höz természetesen nélkülözhetetlen maga a hús, amely szalonként (F. Romhányi Beatrix) és ökörpörköltként (Alice Choyke–Bartosiewicz László) is szerepel a terítéken.

Évés közben jön meg az étvágy, emiatt még a marhapörkölt-höz is többféle köret dukál: találunk a tányéron polentát (Arany Krisztina), krumplit (Julia Verkhohlantsev), és a köretek közé kerültek be a főzési szokások is, mint a fedő alatt főzés (Vida Tivadar), vagy a tudatmódosító szerek, mint az anyarozs néven ismert gombafaj, és az általa okozott, a középkorban széles körben elterjedt betegség, az ergotizmus is (Klaniczay Gábor). A desszertek között találunk kítűnő összefoglalást a tojás középkori felhasználásáról (Lupescu-Makó Mária) és arról, hogyan terjed el a cukor („nádméz”) a 15. században az addig használatos méz helyett (Szendé Katalin). Az italok között nemcsak a bor kerül szóba, hanem a sör és a reformáció kapcsolata is, egészen pontosan az a kérdés, hogy milyen lehetett a Luther által fogyasztott wittenbergi sör (Flóra Ágnes).

Az egyes fogásokhoz kötődő írások mellett számos esszé szól átfogó kérdésekről, amelyek a táplálkozási kultúra egészéhez kötődnek. Veszprémy László a hadtáp és az utánpótlás fontosságát mutatja be Henrik császár 1051. évi magyarországi hadjárata kapcsán, Bárány Attila Oroszlánszívű Richárd életének

propagandisztikus célból felhasznált kuktaepizódjáról számol be, Gerhard Jaritz a főzés és felszolgálás ikonográfiáját veszi szemügyre a középkori szakrális művészetben, Szakács Béla Zsolt pedig egy szűkebb témával, a *Magyar Anjou Legendarium* étkezési jeleneteinek tanulságaival örvendezteti meg az olvasót. Ebben az esszében nemcsak a bibliai lakomák és a szentek életrajzaiban előforduló étkezések biztosítják az apropót, hanem az is, hogy az állatok által táplált Szent Balázs életrajza szerint a névadó szent példás szelídséggel viseltetett a világ iránt, és harmóniában élt a természettel is. Tanulságos beszámolót olvashatunk Péterfi Bence tollából, hogy a „magyaros konyha” mint fogalom már Brandenburgi György számára létezett az 1530-as években, annak ellenére, hogy a Jagelló-udvarban korábban valószínűleg – a szerző találó kifejezésével – „fúziós konyha” működhetett. Kései előtekintést nyújt a modern kori országgyűlések étkezési kultúrájába Dobszay Tamás tanulmánya, amely a reformkori diéták kapcsán vizsgálja, volt-e lehetőségük diétázni a résztvevőknek az országgyűlési díszebédeken (a válasz: nem).

Több nap, mint kolbász, mondhatnánk, és ezzel nyugtázhatjuk, hogy a kenyértől kezdve a feldolgozott sertéstermékeken át (tepertő, kocsonya vagy csülök) az édességekig mi minden *nem* szerepel ezen az ünnepi asztalon, így marad még bőven konyhai alapanyag más kötetek számára is. Közismert, hogy előkelő arisztokratáink mi mindent fogyasztottak: Bercsényi Miklós 1695-ös vépi lakomájáról, ahol szemet vetett az özvegy Csáky Krisztinára, tudjuk, nemcsak páva, pulyka, kakas, hanem csuka és teknősbéka is szerepelt egy igazi fejedelmi lakomán:

Az haragos csuka czipót amott marta, –
 Gondolnád, hogy éppen elnyelni akarta;
 Az tekenős-békát is reátakarta,
 Véléd, hogy nem hajtás, hanem ugyan varrta!
 (Köszeghy Pál: *Bercsényi házassága*, IV, 156.)

Ez a kötet nem olyan enciklopédikus igénnyel készült, hogy a „tekenős-béka” szerepelhetne benne, de rámutat arra, hogy mekkora szükség volna a mindennapi élet egyik legfontosabb területének, az étkezésnek a módszeres kutatására, és milyen – egyszerre kulinárisan és tudományosan – élvezetes olvasmányt tudnak nyújtani ezek a tanulmányok. A kötet talán legfőbb tanulsága az ünnepelt méltatása mellett ez: Mindenképp érdemes lenne, akár az itt összegyűlt szerzőgárdával, egy teljesebb, és tudományos igényű összefoglaló munkát készíteni a régi magyar és közép-európai étkezés és italfogyasztás alapanyagairól és fogásairól.

A 17. század nyolcvanas éveinek elején Koháry István a munkácsi várbörtönben vasra verve, esővizet szűrcsölgetve arra a tanulságra jutott, hogy a virtuális eledelek, bármennyire izgalmasak, mégsem olyan laktatók, mint a valódiak. Miután felsorolt mintegy száz fogást, amelyeket bizony otthonában megízlelhetne,

ha végre kiszabadulhatna – köztük a tyúk, lúd, póka, kappan, elég borjú s bárány, kövér malac, s ártány, tulkok, ökrök, császármadár, fogoly s húros madár igen szépen sütvé, fajt s fácán (palcán aprón spékelve), snepf, fűrj s pacsirta, kecsége, viza, tokhal, ponty, anguilla, szaibling, galócsa, pizstráng s csuka, majd lazac, menyhal s márna – tehát mindezek után arra eszmélt rá, hogy az ilyen kitalált, virtuális eledelektől nem lehet jóllakni, mert: „Gondolom-éteknek s az elme főztének szagát nem érzeni.” (*Régi magyar költők tára*, XVII/12, 71.)

E kötet olvastán azonban az olvasó némiképp ellentmondani kénytelen Koháry illúzióromboló sorainak: a kiváló tudományossággal készült írások olyan „gondolom-étket” és „elme-főztét” nyújtanak, amelyeknek már az illata is jóllakató, és remélhetőleg arra ösztönzik a főszakácsot, hogy főztjét továbbra is megossza a közönséggel.

(Szende Katalin–Uhrin Dorottya–Vadas András szerkesztők: A történelem asztalánál. Kulináris kalandozások Nagy Balázs 60. születésnapjára. Dining with History. Culinary Adventures Celebrating Balázs Nagy's 60th Birthday. Budapest: Martin Opitz Kiadó, 2022)

Kiss Farkas Gábor

irodalomtörténész
Eötvös Loránd Tudományegyetem