





CSÍKI SÁNDOR

# A MAGYAR KONYHA

A PARASZTI,  
A POLGÁRI  
ÉS AZ ÚRI KONYHA

Magyarország történelmileg kialakult, kisebb közösségeit nagyobb szellemi egységbe szervező gasztronómiai anyanyelvét összefoglalóan „magyar konyha” névvel különböztethetjük meg más nemzetek hasonló módon szerveződő konyhájától. A magyar konyha egyszer mind gyűjtőfogalom, metafora, mindenki mástól megkülönböztető etnoidentifikációs bélyeg, az ország kultúrájának meghatározó, összetartó eleme. Jellemzői a természetes történelmi fúziókban, kiemelten az itáliai, török, osztrák és francia konyha hatásának európai összefüggésrendszerében, a Kárpát-medence és az Osztrák–Magyar Monarchia sokszínű közegében érthetők meg legteljesebben.

←  
Húsleves egy falusi család  
vasárnapi asztalán  
→

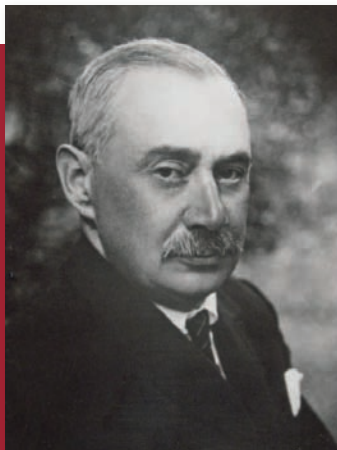
Az elmúlt tízezer év során az ételekhez, táplálkozáshoz kapcsolódó mémek lassan változó mintázatai társadalmi csoportokat elválasztó, egyben összetartó erővé váltak. Ebben az öröklődő gondolati rendszerben a csiga, marhasült, spagetti, knédli, sztrapacska, paella, pelmenyi, curry, sólet vagy akár a pörkölt említése, egy-egy ország, nemzet, nép mindenki számára jól érthető metaforájává vált. Az ételek s a hozzájuk kapcsolódó szokások sajátosnak tartott, jellegzetes eltérése már a kezdetektől a törzsi, társadalmi, vallási csoportazonosság egyik fő támasza, amire számtalan példát említhetünk.

## EURÓPA ÉTKEZÉSI MODELLJEI

Egy konyha kialakulása és formálódása alapvetően két tényező, a történelem és a földrajz együtthatásának eredménye. E két kulcselem határozza meg, hogy milyen növények és állatok fordulnak elő, milyen tartósítási eljárásokat alkalmaznak, s az ízek, illatok, zamatok, színek, textúrák, technológiák, ismeretek és hiedelmek miféle mintázata, ritmusa lesz uralkodóan jellemző egy adott régióra. A történelem és a földrajz mellett számos társadalmi, kulturális, vallási, gazdasági, politikai, jogi, ökológiai és technológiai faktor formálja még a konyhaművészetet, az étkezési szokásokat s hagyományokat; vagyis mindazt, aminek a végeredménye az adott korra jellemző, az érintett közösség számára felismerhető és elfogadott gasztronómiai anyanyelv.

A közös nyelv, kultúra és történelem igényével fellépő nemzetállamok felemelkedésével kialakuló és megszilárduló európai nemzeti konyhák, azon belül a magyar konyha megértéséhez az európai történelmi múltból érdemes kiindulnunk.

A magyar konyhára is hatással bíró, a középkorra elterjedt európai étkezési modellek közvetlen eredete az ókorba, sőt még annál is régebbre, a mezőgazdaság kialakulásának idejére nyúlik vissza. Az antik görög kulináris hagyományokat magába olvasztó római kultúra a birodalom beltengerének (Mare Nostrum) számító Földközi-tenger medencéjében a búza, olajfa és szőlő szentháromságára épülő mezőgazdasági és városi gasztronómiát honosított meg. A birodalom lassú felbomlása során azonban a hódító germánokkal egy új, északi mo-



„Én például most valamely pörköltmaradékot szeretnék enni, mely délről a fazék fenekén maradt, és jól összefőtt a maga levével. Nem baj, ha kissé megkozmásodott is. [...] Tudja, János – mondta a pörköltcsont szopogatása közben –, én az osztrigát is szeretem, de ma ilyen fura gusztusom van, hogy olyan ételeket egyek, mint amilyen ételekkel valahol, valamerre, valaki táplálkozni szokott, hogy annak az embernek a helyébe képviseljem magam.”

Krúdy Gyula, 1927

dell kezdett terjedni. Ez a természet-hoz való viszonyában is újfajta, vadászó, gyűjtögető, állattartó modell az erdei gazdálkodáshoz kötődően a (sertés)húst, valamint a tejet (s legalább annyira a sört) s a tejfeldolgozással a vaját állította középpontba.

A győztes germánok gasztronómiai modellje az évszázadok során egyesült a városias, földművelő, mediterrán rómaiival, amihez a kenyér-bor-olaj görög-római étkezési tradícióját valószínűleg szintre emelő kereszténység terjedése is hozzájárult. Az egyház által előírt „húshagyó” böjti és a húsfogyasztást megengedő napok éves, havi és heti rendje tovább erősítette e két fő európai étkezési modell keveredését.

A Földközi-tenger medencéjének afrikai és ázsiai partjain megjelenő iszlám kultúrával egy újabb étkezési minta honosodott meg Európa szomszédságában. Az iszlám modell a kenyeret és az

olívát továbbra is megtartotta, de a bort és a sertéshúst már kizárta étkezési rendjéből. A perzsa és más ázsiai hatásokat is közvetítő fejlett és kifinomult arab konyhaművészet a szomszédságban fekvő és hagyományosan befogadó természetű középkori gallo-román étkezési hagyományokra is számottevő befolyással bírt, s ezzel a francia konyha befolyása révén végül Európa egészére hatással volt.

A középkor előrehaladtával az északi germán és a déli mediterrán modell egyre inkább azonos súllyal szerepel a kontinensen, s némi észak-déli arányeltolódással ugyan, de kialakult a kenyér-bor-hús napjainkat is jellemző európai étkezési modellje.

## A KENYÉR – A CIVILIZÁCIÓ FOKMÉRŐJE

A középkori Európában a domborzati, vízrajzi és éghajlati kötöttségeken túl valójában az azonos társadalmi csoportba tartozás határozta meg, hogy az emberek mivel táplálkoznak. A fogyasztási szokások különbségei így jellemzően nem is annyira területi, sokkal inkább társadalmi hovatartozás alapján jelentkeztek. Az alapanyagok és javak széles választékához hozzáférő arisztokrácia úri konyhája a „globalizálódó”, míg a vidéki és városi tömegek paraszti és polgári konyhája a „regionális”, „hiperregionális” piac termékeivel gazdálkodott.

A hagyományosan az európai civilizáció egyik fokmérőjének is tekintett kenyér a jobbgáyságnál többnyire árpából és más, kevésre értékelt gabonából, illetve gabonahelyettesítőként használt egyéb növényből, növényi részekből (gyékény lisztes szára, őrölt fakéreg) készült, míg a főurak, ahogy az uralkodó osztályok évezredekre visszamenőleg, leginkább a drágább búzalisztból készített fehér kenyeret fogyasztották, amivel a „fehér kenyér” becsületét napjainkig hatóan megalapozták. Mint a francia J. A. Colombani nem is oly rég, az 1950-es évek elején írta: „*A mi felelősségünk a tengerentúli területek lakosságát a politikai és társadalmi érettség állapotába vezetni, civilizációkkal átítatva. S, vajon nem a kenyér-e a civilizált emberek tipikus eledele?*”

Bár a húsfogyasztás „demokratizálódása” (Engels) már a 19. század elején megkezdődött, a parasztság cereáliákra és zöldségekre alapozott ét-

rendjével szemben az arisztokrácia hús fogyasztásra épülő úri konyhájának irigyelt étkezési modellje a 20. század második feléig lényegében elérhetetlen és vágyott szint maradt az európai társadalmak többsége számára is.

## AZ „ARANYKOR”

Az emberiség táplálkozásában a mezőgazdaság kialakulása után tízezer évvel, a 19. században következett be a második legjelentősebb forradalom. A változások az egész világra kiterjednek. A 18. század végétől, 19. század első felétől az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan javult a tömegek táplálkozása, amit többek között az amerikai élelmi növények (burgonya, kukorica, tök, bab stb.) elterjedése biztosított. A bőségesebb és megbízhatóbban rendelkezésre álló táplálék a népesség robbanásszerű gyarapodását hozta, amelyre szükség is volt az ipari forradalom kibontakozásához, ami – újabb változásként – megkívánta a paraszti termeléstől elszakadt gyári munkások ipari méretű ellátását, az élelmiszer- és tartósítóipar fejlesztését, a mezőgazdaság gépesítését és intenzifikálását.

Az iparosodás radikálisan átformálta az élelmiszer-készítést, miközben a legtöbb ember ugyanúgy főzött, mint korábban. A közlekedés fejlődésével és olcsóbbá válásával a vasút és a gőzhajók már nem csupán a tömegméretű áruszállítást, a zöldségek, gyümölcsök, hús világereskedelmét, hanem a tömegméretű utazás lehetőségét is kínálták, amivel az egész Földre kiterjedő migráció (és munkaerőpiac) feltételei teremtdtek meg. A méreteket jellemzi, hogy az „ír burgonyaéhínség” (1845–1852) és az első világháború kezdete között eltelt hat évtizedben több mint 50 millió munkás, európaiak, ázsiaiak, afrikaiak utaztak szerte a nagyvilágban, és telepedtek le Észak- és Dél-Amerikában vagy Ausztráliában.

A zömmel egyedül utazó férfiak erős, a kontinenseken is átnyúló, kiterjedt szociális hálózatokat építettek ki. Rendszeressé tették a világméretű kommunikációt, pénzforgalmat és az óceánokon át történő utazást. A kulturális csere az ételekre is kiterjedt, és legalább annyira befolyásolta az óhaza, mint a választott ország lakóinak gasztronómiáját. Ez a 19. századi migráció alapozta meg, hogy a 20. században útra kelők már egy új, határokon átívelő, globális ízlést kezdjenek kialakítani. Ez az aranykor: Ebben a század-

ban alakultak ki azok a konyhai alapelvek és technikák, amelyek később a határok nélküli nemzetközi konyhát is megalapozzák.

## A VÁLTOZATOS ALFÖLD

A 18–19. században a Kárpát-medence lakosságának középkorias konyhája is változásnak indult, ám ahogy az ország, úgy gasztronómiája is sajátosan más utat járt be, mint az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan, korábban „polgárosodó” nyugat-európai konyhák. A kor ma is érzékelhető, legszembetűnőbb változása nemzeti ételünk, a gulyás/pörkölt/paprikás ételcsalád megjelenése, amiben a magyar konyhának új arcot adó, legnagyobb tájegységünk, a termékeny Alföld játszott a főszerepet. A 17–19. században az Alföld városi, parasztpolgári kultúrája többnyire még fejletlenek tekinthető, legalábbis fejlettebb, mint sok más magyar területé.

A 19. században a dunántúli területek ugyan kezdték átvenni a vezető szerepet, ám még ekkor is megfigyelhető az Alföld meglepően nyitott, aktív, kultúrabefogadó és -továbbító jellege. A kapi-

Paraszti ebéd a tanyán, 1930 körül



talizálódással azonban a növekvő városi lakosság ellátásának igénye új szükségleteket teremtett. A vízrendezések, a legelőfeltörések, a szántóterületek növekedése, a nagyarányú gabonatermesztés, az ipari növények termőterületének gyarapodása, a kukoricatermesztés térhódítása, a szántóföldi zöldségtermesztés, a gyümölcsstermő vidékek kialakulása már egy átalakuló kultúrtájat, valamint az élelmiszeripar és a tömegtermelés igényeihez igazodó élet- és munkafeltételeket teremtett a parasztság számára is.

## A MAGÁNYOS TÖMEG

Egyik meghatározása szerint a parasztság egyfajta szellemi beállítottság, amelyben a gazdaság (agrikultúra) elsősorban megélhetést és életmódot jelent, nem pedig üzleti haszonszerzést. Ahogy Európában a 19. században mindenütt, a parasztság romantikától áthatott felfogása nálunk sem volt idegen. A reformkor és a szabadságharc legnagyobb vívmánya, a jobbágyfelszabadítás (1848) egyik eredménye is éppen a földművesélet növekvő megbecsülése volt. A hazai néprajzi kutatásokban a parasztság ma is sok tekintetben jóval kiemeltebb szerepet kap, mint ami Nyugat-Európában megszokott.

Mindennek megértéséhez Andrásfalvy Bertalan (*Magyar Szemle*, 1998) mondatai szolgálhatnak magyarázatul: „Amikor mi, magyarok történeti identitásunkat keressük, többet kell törődnünk ezzel a parasztsággal, mint azoknak az európai kutatóknak, akik korábban és gyökeresebben városiasodott országokban élnek, ahol a városi polgárság gyökerei is ugyanabból a népből, nyelvi közösségből táplálkoztak. Nálunk az államalapítás óta az európai polgárság képviselői nagyobb részt más nyelvi közösségből származtak és vándoroltak be hazánkba, zárt, autonóm városi közösségeket alkotva. Ezért a magyarországi parasztság többet őrzött meg az európai parasztság középkori hagyományaiból, mivel később polgárosodott és vett át polgári értékeket és formákat, mert a polgári réteg sokáig nyelvi és életformájában is elkülönült a parasztságtól.”

Az említett polgárság azonban nem csupán nyelvi és életformájában különbözött el a parasztságtól, hanem nyitottabb szemléletében, az újhoz való viszonyulásában s kultúrájának egyik

## A FRANCIA MINTA

Franciaország nem csupán konyhaművészetében, hanem a konyhához kötődő nemzeti öntudatában és erőteljes gasztrovinizmusában is tanulságos példák szolgálnak. A magyar konyha fejlődésére különösen a 19. század második felétől hatással lévő francia konyhában a század első felében vált szét az otthoni, házi konyha (*cuisine bourgeoise* – *cuisine de ménage*) és a professzionális konyha (*grande* – vagy *haute* – *cuisine*), ami egyszerűsre mind a férfi és női szakácsok közti elkülönülést is magával hozta. A női szakácsok a következő közel kétszáz évben kiszorultak a *grande cuisine*-ből, és főzőasszonyokként is csupán egyes régiókban (Lyon), illetve Európa kevésbé fejlett peremvidékein igazán elfogadottak. Territóriumuk a polgári (*cuisine bourgeoise*) és a paraszti konyha (*cuisine paysanne*) maradt.

legfontosabb, leglassabban változó elemében, az ételeiben, étkezési szokásaiban is. Az úri, majd polgári konyháról a rendelkezésre álló szakácskönyvekből messzi évszázadokra visszamenőleg fogalmat alkothatunk. A korabeli társadalmak paraszti konyháiról azonban már jóval kevesebb ismeretünk akad. A következőkben a paraszti konyha változásait a magyar konyha kialakulása szempontjából meghatározó 19. század paraszti lakodalmi ételeinek tükrében mutatjuk be.

## PARASZTLAKODALMAK

Mai ünnepi ételeink nem csekély hányada a paraszti kultúrkörből indulva vált elterjedté s népszerűvé. Többnyire még akkor is, ha eredetileg a rugalmasabb, befogadóbb polgári konyhából került a hagyománytisztelőbb, kevésbé nyitott paraszti konyhába. A hétköznapi és ünnepek étkezései között jelentős különbségeket találunk. Az ünnepek ételei általában lassabban változnak, különösen a paraszti konyhában. E hagyománytisztelet eredményeképpen ezeknél az ételeknél, ételsoroknál a régies, leginkább középkori európai vonások is tovább megőrződtek.

Az ünnepi ételek egy jelentős hányada az egyik legtöbbet vizsgált és

legrészletesebben feldolgozott ünnepi eseményhez, a lakodalomhoz kötődik. A paraszti lakodalmi ételek a társadalom széles köreiből napjainkig élő hagyományok számíthatnak, emellett az ünnepi ételek reprezentatív példáját is nyújtják. Kiemelésüket s részletesebb taglalásukat ez indokolja, még annak tudatában is, hogy a hétköznapi magyar paraszti háztartásainak cereáliákra és sertésszírra alapozott konyhája ennél szegényesebb és a lakóhelytől, jövedelmi viszonyoktól, évszaktól stb. függően jóval differenciáltabb volt.

A példaként elemzett vőfélykönyvek szerzői verselő parasztemberek, falusi kántorok, tanítók, de a szövegek egyes típusai akár a kollégiumi diákköltészetig, a középkori kocsmadalokig is visszavezethetők. A vőfélyek előképét az úri konyhával reprezentált nemesi lakodalmak ételeit beharangozó inasok, szolgadiákok verses énekeiben lelhetjük fel. Ez a 16–18. századi nemesi hagyomány, jellemzően ismét csak évszázados késéssel, a 19. századra lett széles körben divatos és elterjedt a paraszti lakodalmakon. Felszínre kerülését minden bizonnyal segítette a 18. század végétől induló életszínvonal-emelkedés, amely a költészetesebb, több fogásból álló és ceremóniájában „úriasabb” lakodalmak tartását is megengedhetővé tette, bár ez sokszor erőtlen felüli költségeket jelentett, ami manapság sem ritka.

A lakodalmak ételeit is leíró vőfélykönyvek bő kétszáz esztendőre visszamenőleg adnak információt az ételekről s a feltalálás sorrendjéről. A versek kezdetben inkább követték, később azonban már, amikor a divatból szokás lett, szabályozták és meghatározták a lakodalom menetét. A versenyag ugyan koronként és tájanként eltérő, de egy-egy vőfélykönyv generációk hosszú során át szolgált a lakodalmakban. A 19. század vőfélykönyveinek versei kisebb-nagyobb változásokkal napjainkig hagyományozódva élnek tovább, ami ismét csak a hagyomány s a szokások töretlen erejét és tartóságát igazolja.

## A GYŐZEDELMEK TRADÍCIÓ

Az 1793 után nyomtatott váci vőfélykönyv ünnepi lakodalmi ételsora a következő, ismerős ételekből áll: marhahúsleves; főtt marhahús tormamártással; káposzta disznóhússal; húsos kása rizsből, baromfival; becsinált (sa-

vanyú, baromfival); főtt disznófej tormával; édes köleskása; peccsenye; sült tészta. A fogások sora erőteljes középkori s kora újkori hatásokat mutat, mint a főtt hús tormamártással vagy a káposzta disznóhússal. Mivel a sertés és a baromfi elterjedtebb volt (másutt éppenséggel ritkább), a marhából készült leves rangot adott az ünnepi étkezésnek. Az étel töretlen népszerűségét, ízlésünk változatlanságát mutatja, hogy egy évszázaddal később (1895) a *Pallas nagy lexikona* „leves” címszava alatt ezt olvashatjuk: „A levesek között első helyen áll a húsleves, mely legjobb, ha marhahúsból készül.” S ez a meggyőződés azóta sem sokat változott.

A későbbi, a jobbágyfelszabadítás idejére eső vőfélykönyvek ételei ugyancsak az előbbi, 18. századi váci vőfélykönyv mintáját követik. A leves ezeken is marhából készül, de már a baromfi is elfogadott, költséget csökkentő összetevő lehet. A peccsenyről így szól a vőfélyvers első fele: „Itt van a végső tál, / Kin a Peccsenye áll/ Jól fonyott lepényekkel.” A „jól fonyott lepény” alatt a lakodalmi kalács értendő. Az étkezés végén feltálat peccsenyüket ebben az időben a paraszti ünnepi ételek között még kaláccsal fogyasztották. Napjaink ünnepinek számító ételei, mint a „libamáj brióssal”, „fonott kaláccsal”, itt találják meg közvetlen gyökereiket.

A Makón született Hős József (1798–1883) verselő *Az ügyes vőfél, vőféli mondókák* (Szeged, 1863) című könyvében az eddigiektől eltérő menürendet s „világlátott” emberként többféle választási lehetőséget is ír. A „húsos káposzta vagy töltött káposzta (disznóval, tetején kolbász)” után pedig már felbukkan a „paprikás hús (pörkölt)” is. A marhahúsleves és a húslevesben főtt hús (mártásokkal) őrzi pozícióját, ahogy a káposzta is egészen a 19. század végéig domináns marad a paraszti lakodalmakban. A paprikás hús vagy pörkölt viszont egyre elterjedtebb fogás, bár szórványosan már a század első felében is megjelent az ünnepi ételek között. A pörkölt igen gyakran marhapörkölt, ami a marhahús magasabb árfekvése miatt is alkalmasabb az ünnep s a nagyvonalúság kifejezésére. A pörkölt a mai lakodalmakban éppúgy előfordul, mint másfélszáz esztendeje, amikor Hős József még így verselt róla: „A híres pásztorok pörkölt-hússal élnek, / Urak és munkások véle kibékélnek.”

## AZ ÚJHÁZI-TYÚKHÚSLEVES



Újházi Ede

Az Újházi-tyúkhúsleves története kerek, lezárt egésznek tetszik. Jól ismerjük a névadóját, Újházi Ede színművészt (1841–1915), s néhány hitelesnek tűnő történet is akad róla. Az Újházi-tyúkhúsleves születési helye és ideje jól behatárolható (Wampetics Vendéglő, Budapest, 1889–1893), s nagyobb ellentmondásokat sem találunk. Mindemellett meglepő, hogy a leves történetét eddig taglaló írások mind el-siklottak afelett, hogy a bizonyítékul citált kortárs szerzők, Nagy Endre, Krúdy Gyula, Magyar Elek és Móricz Zsigmond írásai mind a leves születése után 40 évvel, a magyar konyha éttermi választékának kialakulása idején, a harmincas évek elején íródtak s jelentek meg.

Ugyancsak szembetűnő és vizsgálódásra érdemes az a rövid, alig kétesztendőnyi (1930–1932) időtartam, amikor az akkor már másfél évtizede elhunyt Újházi Ede és évtizedek óta ismert leve-se az irodalmi érdeklődés középpontjába került. Újházi Ede tyúkhúslevese végül is ennek a minden látható előzmény nélküli irodalmi figyelemnek köszönhetően vált a 20–21. század paraszti és polgári lakodalmi ételeinek, éttermi asztalainak nagyra becsült levesévé.

## A BOLDOG BÉKEÉVEK

A néprajztudomány többnyire 1880-ban határozza meg a paraszti konyha előző évszázadát lezáró korszak végét, azonban az említett 1863-as vőfélykönyv már több olyan újdonságot mutat, amelyek az 1880-as korszakhatárt némiképp korábbra helyezik. A korszakhatár 1860-as években való kijelölése mellett szól az is, hogy éppen az 1860–70-es évekre tehető a hazai vasúthálózat kiépülése, amelynek révén az élelmiszerek nagy tömegű szállítása is olcsóbban megoldható és gyorsabb lett. Ez, földrajzilag eltérő intenzitással ugyan, de a hazai paraszti konyhára is pozitív hatással volt.

A lakodalmi ételek vizsgálatának itt tárgyalt korszaka egybeesik a kiegyezéssel kezdődő „boldog békeévek” (1867–1914) prosperáló időszakával. A vőfélykönyvek megmutatják, hogy a lakodalmi ételsorok a 18. század második felétől egészen a kiegyezés koráig (s még utána is) meglehetősen egységesek, állandóak. Akárcsak napjainkban, a lakodalmas családok anyagi helyzetétől függően a menü lehetett szűkebb vagy tágabb, ám az ételek típusát, a felhasznált alapanyagokat, az ételrendet illetően már csekélyek az eltérések.

Az eddigiekben tárgyalt ételek alapvetően mind az előző évszázadokban gyökereznek, leszámítva a 18–19. század újdonságát, a paprikás ételeket. A „boldog békeévek” második felére már szembetűnővé válik az is, ahogy az Alföldön a pörkölt kiszorítja a káposztát és a húsos kásaféléket. Emellett ezekben az években már elmaradnak a becsináltak, s az édes kásák is csak tájjelleggel maradnak fenn. A ma is népszerű húsleves és peccsenye azonban változatlanul megőrizte pozícióját, s bár a szegényebb lakodalmakban a peccsenye elmaradhatott, a leves azonban soha, ahogy napjaink lakodalmában sem, amikor azonban a marhahúsleves helyett már sokkal inkább a tyúkhúsleves, még inkább az Újházi-tyúkhúsleves jött divatba.

A társadalmi és politikai elkülönülést is leképezve Magyarországon a paraszti, polgári és úri konyhák a 19. század nagyobb részében még jellegzetesen eltértek egymástól. Mindennek ellenére a 19. század a magyar táplálkozástudomány lassú kiegyenlítődé-sét és a konyhák közeledését eredményezte. Ebben a folyamatban az úri konyha a gyakorlatban alig-alig érintette meg az egyébként is konzervatív magyar pa-



A 21. századi csárdák választékában is népszerű, „korszerűsített” 19. századi alföldi pásztorétel száraztésztából



Bőrös malacsült



A 19. század végének önállósult paraszti/polgári étele – a gulyásleves

raszti konyhát. Ennek legjelentősebb innovációja az őrölt pirospaprikával gazdagon (és csípősen) fűszerezett paprikás ételek családja, amelyből jellegzetesnek tartott nemzeti ételeink is kiemelkedtek, s amely a magyar konyhának is máig tartó, új arculatot adott.

Amíg a 19. század nagy részét a regionális paraszti konyha (valójában: konyhák) öntörvényű, befelé forduló fejlődése, addig a kiegyezést követő időszakot és a századfordulót inkább a paraszti és polgári konyha sajátos egymásra találása jellemzi. Miközben az újra nyitott városi polgárság már a

19. század első felében integrálni kezdte az újdonságnak számító és a reformkor romantikus lelkületű, forradalmi demokratáihoz méltó paprikás ételeket, a polgári konyha felől érkező, nagy részben nemzetközi (francia, osztrák-német) ételek csak jelentős késéssel bukkantak fel a paraszti konyhában. Az egymásra hatás az ország különböző részein különböző mértékű volt, ahogy a parasztság mindezzel összefüggésbe hozható, kiegyezés utáni polgárosodása is. Az, ami a magyar paraszti konyhában a 19. század utolsó negyedétől kezdődően történt, Nyugat-Európában már jóval korábban lezajlott. A parasztkul-

túrák ugyan ott is erőteljes regionális kultúrák voltak, azonban a nyugat-európai paraszti konyha már a 18. században is széleskörűen közeledett a városiasodott polgárság (és vidéki kishemesség) konyhájához.

### „VÁROSI PARASZTKONYHA”

A magyar konyha tárgyalásánál, a paraszti konyha súlyának megítélésénél érdemes figyelemmel lennünk a paraszti tömegek arányaira is. A jobbágyfelszabadítás idején (1848) a népességnek közel 90 százaléka tartozott a parasztság soraiba. Még a 19. század utolsó felében is ők alkották a lakosság háromnegyed részét s a második világháborút követően is közel a felét. A 19. század végén (1880) a mezőgazdasághoz kötődő tömegeknek több mint a fele önállónak tekinthető parasztember volt, aki megélt a saját földjén. Kilenc évtized elteltével, a szocialista gazdasági reformok kezdetén (1968) a mezőgazdaságban foglalkoztatottak számaránya a nyugat-európai átlaghoz mérve ugyan továbbra igen magas (30%) volt, azonban az önálló parasztság az 1958–1961 közötti termelőszo- vetkezetesítéssel már gyakorlatilag teljesen eltűnt. Amíg a rendszerváltozás idején a mezőgazdaságban foglalkoztatottak aránya még mindig 11%, addig ez a szám napjainkra már az Európai Unió átlagának megfelelő, 5% alatti értékre zsugorodott.

A falvakból városokba költöző paraszti tömegek magukkal vitték jellemző ételeiket, táplálkozási szokásai-

## EGY KÜLÖNÖS „NEMZETI ÉTEL” – A LECSÓ

A lecsó az egészségtudatos nagyvárosi magyar polgári konyha innovációjának szép példája, egyben nemzeti ételeink legkülönösebbike. A ma ismert lecsó evolúciója az 1860-as években a káposztásmegyeri bolgárkertészek szabad tűzön készített sült paprikáival vette kezdetét. A szomszédos Pest-Budára érve az étel ideája a magyar paraszti konyha szellemében módosult, és a zsíron sült paprikához a polgári háztartások vidéki falvakból érkezett, magyar, sváb

és más nemzetiségű paraszti konyhán szocializálódott szakácsnői már hagymát, esetenként „belévert” tojást is adtak. Így már csak a paradicsomra volt szükség, hogy megszülethessen a „zöldpaprika paradicsommal”, vagyis a lecsó.

Miután a hazai paradicsomtermesztés az 1870-es években a főváros közeliségében (Dunakeszi) kezdődött, majd az 1880-as években a főváros környéki településeken bontakozott ki, a lecsó megszületése is itt és ekkor, az

1870-es évek végén, 1880-as évek elején a polgárosult Budapesten történt. Így lett a lecsó a boldog békeidők formálódó magyar konyhájának egyetlen, a fővárosban született nemzeti étele. A lecsó (Letscho) kultútel státuszát többek között a *Skarlát* című Karinthy Frigyes-novella és az *Egy csók és más semmi* című Eisemann Mihály-operett *Lecsó* című fox-trotta alapozta meg. S történt mindez éppúgy az 1930-as években, mint az Újházi-tyúkhúsleves újralfedezése.



Kecsege burgonyával



Libacombok francia serpenyőben, rozsmaringgal



Villányi stífolderrel ízesített paprikás krumpli

kat, s nemzedékeken át meg is őrizték azokat. A paraszti tömegek jelentősen megkésett, az első világháborúval lelassult, majd a második világháború után teljesen megakadt polgárosodása hatással bírt a magyar konyha fejlődésére is. Ennek eredményeként a magyar társadalom az étkezési szokásaiiban megörökölte és tartósan ápolta az időközben erőteljesen megfogyatkozó parasztság konzervatívizmusát és archaikus ízlését, melynek eredményeként már a húszas években létrejött egyfajta sajátosan magyar, mindeddig alig vizsgált, „városi paraszti konyha”.

## LÁTNI ÉS ÉLVEZNI

A magyar konyha éttermi választékának kialakulása a 19. század első felében kezdődött (halászlé, pörkölt, székelykáposzta etc.). A millenniumi idők emberének magyar eledelre vonatkozó világmérete a párizsi világkiállításra készülődő Népélelmészeti Osztálynak a „magyar konyha különleges eledelének elkészítésére” vonatkozó pályázata (1898) enged bepillantást. Mint írják, „Látni és élvezni fogjuk nemzeti eledelünket [...] az igazi gulyáshúst, marhapörköltet, fatányéroszt, borjúpörköltet, kolozsvári káposztát, székelygulyást, halászlét, túrós csuszát, a derelyét, a túrós és káposztás rétest, meg az igazi jó magyar házikenyeret. Ezek szerepelnek eddig az igazgatóság lajstromán.”

A hazai éttermek paraszti és polgári konyhát keverő, ötvöző ételkínálata s a ma is meghatározó étkezési rend a trianoni békeszerződés után gasztronómiai szempontból is új helyzetbe ke-

rült országban a harmincas évek végéig lényegében kialakult. A választék három fő irányból állt össze. Az általában magyarnak vélt s régi eredetűnek gondolt paraszti ételek finomított, korszerűsített változataiból (paprikás csirke); az idők során az európai konyháktól átvett, népszerűvé vált s a hazai ízléshez alakított ételnemekből (töltött káposzta); valamint az egyéni ételkreációkból, új ételekből (palócleves).

A korabeli étlapok nem sok meglepetéssel szolgálnak a ma emberének. Jól illusztrálja ezt *Tischler Jánosné, mérnök neje, uri-konyhájának étrendje*. Az étlapon 1933. november 1–10. között a következő leveseket találjuk:

gombaleves, lencseleves, rizsleves, burgonyaleves, ragout-leves, csontleves finom metélttel, húsleves daraguskával, karfiolleves, fejtett bableves, zöldségleves finom galuskával. A menü második fogásai: tejsavas karfiol, burgonyafőzelék, paraj, lencsefőzelék, kel-polonaise, karaláb, főtt hús burgonyapürével, sóska- vagy paradicsommártás, babpüré, füstölt oldalas, savanyúkáposzta-főzelék, kelfőzelék. Az étrend főételei között olyanokat találunk, mint sertéssült káposztával, borjúpörkölt galuskával, Eszterházy-szelet marharonival, borjúsült rizskörettel, szarvashús mártással, rántott hal.

Háromgenerációnyi idő elteltével is úgy érezhetjük, mintha ma lenne. ♦

## A TORTA ÉS A FASÍRT

Némi túlzással, ám bizony állítható, hogy a parasztság polgárosodásának mértéke és üteme éppen a polgári konyha ételeinek átvételében követhető legjobban nyomon. A paraszti desszertek (kalács, fánk, rétes, béles) mellé, korábbi próbálkozások után, a század végén polgári hatásra felsorakozik a torta. A torta terjedése ugyanazt a modellt követi, mint a legtöbb új étel: több hullámban, akár évtizedekig is eltart, mire általánosan elismert

és elterjedt lesz. A még mindig luxuscikknek számító cukor a „túlszaladási” jelenséggé válhat, értelmezhető lakodalmi grillázstorta és az apró cukros sütemények formájában ugyancsak a századfordulón kezd szerephez jutni.

A kiegyezés után a polgári konyhából kerülnek a paraszti lakodalmi asztalra a bundázott és töltött ételek, majd az 1920-as évektől a népszerű rántott szelet és az osztrák biedermeier konyhából

már egy évszázada megérkezett fasírt. A pörkölttel s a töltött káposztával együtt ezek is mind a mai napig őrzik szilárd pozícióikat. A paradicsommártás századvégi gyors elterjedése, a polgári konyhából átvett édes torták, sütemények, húsok mellett a paraszti konyhát ért hatás az édes desszert és a pecsenye helyet cserélése a fogások rendjében. Így kerül a süteményfogás az 1920–30-as évekre az étkezés végére.



# Tudjon meg még többet a történelemről!

Olvassa  
a Rubicon  
minden  
hónapban!

Előfizetőinknek 2 szám ajándék: **10-et fizet, 12-t kap!**

Egyenként is megvásárolható példányok

2003/3-4	Új világrénd	699 Ft	<input type="checkbox"/>	2011/11	Az avarok	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2003/6	A történetés mestersége	448 Ft	<input type="checkbox"/>	2011/12	Gulag	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2003/9-10	Deák Ferenc, a haza bölcse	699 Ft	<input type="checkbox"/>	2011/1	különszám Dicsőséges dinasztia: Árpád-ház	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2004/4	Bibó István, a nemzet lelkiismerete	448 Ft	<input type="checkbox"/>	2011/2	különszám Náci örökség	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2004/7	Történelem az interneten	448 Ft	<input type="checkbox"/>	2011/3	különszám Magyar középkor	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2004/8-9	60-as évek	699 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/1-2	Magyarország a mérlegen	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2004/10	IV. Károly	448 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/3	Kitörés	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2004/12	Az Andrásyak világa	448 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/4-5	Történelmi tévhitek - Krasznahorka büszke vára	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2005/1	A háború sötét arcai	498 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/6	Adók és adófizetők - Hitler stílusa	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2005/8	Az NSDAP története	498 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/7	Újkori olimpiák - Lovagok világa	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2006/2-3	Háború a modern korban	789 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/8	Horthy István halála - Kádár arcai	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2006/7	Terrorbombázások - Tortúra	545 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/9-10	Klebelsberg - Aktuális Horthy kép	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2006/8	Che Guevara - Keresztesek	545 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/11	Volksbund kontra Hűségmozgalom	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/1-2	Második Trianon	889 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/12	Sztálin - Nagy perek - A „Kossuth címer”	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/3	Állambiztonság - Titkosszolgálat	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/1	különszám Boszorkányság	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/6-7	A magyar bor századai	889 Ft	<input type="checkbox"/>	2012/2	különszám A Magyar nemesség	645 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/8	A 20. századi nő	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/1	Híres merényletek - Gestapo	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/9	Személyi kultuszok	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/2-3	Nagy Szulejmán - Pápák és a Pápválasztás	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/10	Horthy Miklós kultusza	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/4	Mozaikok az európai zsidóság történetéből	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2007/1	különszám AVO-AVH-III/III	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/5	Horthy Istvánné - Grófok, hercegek, bárók	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/1	Emigrációk	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/6	Szent István nyomában - Fehérvár	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/2-3	Reform, modernizáció	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/7	Bethlen Gábor - Kis magyar lőtörténelem	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/4	Szlovákia + Híres asszonyok	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/8	A mohácsi csata - II. Lajos kontra Szulejmán	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/5	A repülés úttörői + Edvard Beneš	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/9-10	Napoleon - A hatalom és a szélsőjobb a Horthy-korban	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/6	Ókori olimpiák + Katyn	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/11	Hősök tere - Nemzet és emlékezet	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/7-8	Fekete krónika	895 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/12	A Bethlen-korszak	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/9	Fekete-fehér Amerika	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/1	különszám A borgiák - Firenze és a Mediciék	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/10	A doni kálvária + '68 világa	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2013/2	különszám Mi történt Mohács után?	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2008/1	különszám Titokzatos ókor	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/1	A székelység története	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/1-2	Magyar jobboldali hagyomány	895 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/2	Zrínyiek	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/3	A királysíróktól a 301-es parcelláig	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/3	Dózsa György, 1514 - Megszállás, 1944	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/4	Amiről a címerek mesélnek	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/4-5	Seuzo-kincs - Az I. világháború	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/5	Délvidéki tragédia	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/6	A béke kálváriútján - Apponyi Albert gróf	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/6	Út a háborúhoz	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/7	Egy magyar mítosz - Az aranycsapat	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/7-8	Vadászat Magyarországon	895 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/8	Sopron - A hűség városa	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/9	A téli háború	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/9	Isonzó - Doberdó - Caporetto	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/10	Egyenruha-történet - Középkori magyar királynék	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/10	Az Oszmán Birodalom	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2009/11	Középkor	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/11	A kiugrási kísérlet	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/1	A csendőrség története 1881-1945	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/12	Magyar béketörekvések - Szent-Györgyi Albert	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/2	Szabadkőművesek	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2014/1	különszám Európa	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/3	Szélsőjobboldali radikalizmusok	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/1	A nagy háború, 1914-1918	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/4-5	Trianon és 20-as évek Magyarországa	995 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/2	Iszlám radikalizmus - Vitriolos karikatúrák	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/6	Kitelepítések - Ki volt Biszku Béla?	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/3	Haditengerészet	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/7	A szex és erotika kultúrtörténete	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/4	1945, egy végzetes év - Hóman Bálint	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/8	Sikertörténetek a 19. században	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/5-6	Örmény genocidium 1915 - Német kapituláció 1945	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/9	1956-os sortűzek - Kulákok	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/7	Petőfi élete és halála	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/10	Hitler és Sztálin tábornokai - Károlyi Mihály	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/8	Női szerepek a történelemben	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/1	különszám Trianon és a revízió	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/9	A Nádasdyak - Málénkij Robot	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2010/2	különszám Ormos 80	595 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/10	Koncepciók perek	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/1	A Szent Korona vizontagságai	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/11	Gróf Tisza István	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/2	Vörös terror, fehér terror	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2015/12	Koronás fők	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/3-4	A 19. század - Bethlenek	995 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/1	Migráció	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/5	Weimar arcai - Megszállások	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/2	Széll Kálmán	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/6	A Hitler-Sztálin paktum	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/3	A Mein Kapf és a Hitler mítosz	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/7	Háborús bűnösök	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/4	Mátyás király	695 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/8	Királykérdés Magyarországon	645 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/5-6	Telesi Pál - Báthori István - GULAG	995 Ft	<input type="checkbox"/>
2011/9-10	Bethlen István	995 Ft	<input type="checkbox"/>	2016/7	Honfoglalók	695 Ft	<input type="checkbox"/>

## EGYÉVES ELŐFIZETÉS DÍJ | 2016/9-től 1 év (12 szám) 6950 Ft

Megrendelem  
a Rubicon következő egy évben megjelenő számaim o  
A régi száموkat tartalmazó egységcsomagok közül  
kedvezményes áron megrendelem:

2007-es évfolyam (12 szám)*	- 4500 Ft o
2008-as évfolyam (11 szám)	- 4500 Ft o
2009-as évfolyam (11 szám)	- 4800 Ft o
2010-es évfolyam (12 szám)	- 5000 Ft o
2011-es évfolyam (15 szám)	- 6000 Ft o
2012-es évfolyam (14 szám)	- 6000 Ft o
2013-es évfolyam (14 szám)	- 6000 Ft o
2014-es évfolyam (13 szám)	- 6000 Ft o
2015-ös évfolyam (12 szám)	- 6000 Ft o

Új előfizetőinknek postaköltséget nem számítunk fel. Előfizetés nélkül a régi évfolyamokat 500 Ft egyszerű postaköltséggel postázzuk. A fent feltüntetett folyóiratszámaink egyenként is megrendelhetők.

NÉV

INTÉZMÉNY  
(KÖZLETTI MEGRENDELÉS ESETÉN)

CÍM / TELEPÜLÉS:

UTCA:

HÁZSZÁM / EMELET, AJTÓ:

TELEFONSZÁM:

E-MAIL:

OLVASHATÓ ALÍRÁS

Adja le megrendelését e-mailben: [rubicon@online.hu](mailto:rubicon@online.hu) | Rendelhet interneten: [www.rubicon.hu](http://www.rubicon.hu)  
Vagy postai úton: Rubicon szerkesztősége (1161 Budapest, Sándor utca 60.). A megrendeléseket fénymásolva vagy kézirással is elfogadjuk.

# TASCHNER

TASCHNER BOR- ÉS PEZSGŐHÁZ



Taschnerék poncichterek, azaz soproni borász polgárok leszármazottai. A poncichterek Sopron módos borász polgárai voltak, a nagy múltú városi borkultúra csúcsra járatói a 19. századtól. Ebbe a hagyományba illeszkedik a Taschner Bor és Pezsgőház. A soproni Pihenőkeresztnél felépített, a Schneebergre csodálatos panorámával tekintő borházban a friss, illatos Irsai Olivér pezsgőtől és ropogós fehérboroktól a mély, komoly, gondolkodós vörösökig minden megtalálható.



## KAMOCSAY PRÉMIUM BORAI EGY NAGY MÚLTÚ BORVIDÉKRŐL



*„A neszmélyi bor vitathatatlanul a komáromi ispánság legjobb bora, a legelőkelőbb fehér asztali bora Magyarországnak, és mind jóságga és tartóssága, mind pedig finoman kellemes hegyíze miatt bel- és külföldön egyaránt ismert.”*

Schams Ferenc, 1832



A Neszmélyi borvidék emblematikus pincészete a Hilltop Neszmély, amelynek résztulajdonosa és borász Kamocsay Ákos. 1998-ban Kamocsay csereszegje az Év Fehérbora a Wine Challenge-en, 1997-ben az Év Borászának választják Angliában, 1999-ben itthon is ő az Év Borásza.



Kamocsay Ákos önálló, a nevét viselő csúcsborcsaláddal koronázta meg sikeres pályafutását. Az egyedi, intenzív, komplex, mégis jó ivású borok a legjobb neszmélyi dűlők hozamkorlátozott, válogatott, különleges figyelemmel és technológiával feldolgozott szőlőjéből készülnek. Kamocsay feltámasztotta a régi, legendás neszmélyi borminőséget, borai ma ott csillognak a legjobb magyar fehérborok között.



## KOCH BORÁSZAT

Koch Csaba kreatív borbirodalmat épített fel a Bácska peremén, a szubmediterrán Hajós-Bajai borvidéken és kis villányi birtokán. Borotán, egy bácskai feketeföld-folton ropogós fehérek (Irsai, csereszegi, chardonnay) és rubinszínű, málnaillatú, üde savú, díjnyertes kadarkák készülnek.

A borvidék mai arculata a 18. században, a svábok betelepítésével alakult ki. A szorgos parasztpolgárok magukkal hozták szőlőtermesztési, borászati és pincekultúrájukat. Koch Csaba őse, Koch József 1742-ben érkezett Hajósra, majd 1748-ban Császártöltésen telepedett le családjával, a falut alapító 13 család egyikeként.

**„Az a meggyőződésem, hogy igazán jó gyümölcsöt a kiegyensúlyozott, úgymond boldog szőlőtöke képes termelni. A boraimban és az életemben is a harmóniát próbálom elérni. Nem populáris borokat akarok készíteni, hanem minden kategóriában az általam elképzelt tökéletes harmóniát akarom elérni.”**

Koch Csaba



Koch-Vin Kft., Borota

Tel.: +36/77-500-400

+36/30-475-7174

E-mail: info@kochboraszat.hu

[www.kochboraszat.hu](http://www.kochboraszat.hu)

A HÁBORÚS BUDAPEST FOTÓRIPORTERE

# Müllner János

További képek a *Mindennapi élet az első világháborús Magyarországon* c. cikkben



Az emberek az újságban is megjelent mozgósítási hirdetményt olvassák az utcán, 1914. augusztus 1.



Bevonuló népfelkelő a családjával, 1914. augusztus



Sebesült katonák iskolája

A Budapesti Történelmi Múzeum és a Magyar Nemzeti Múzeum képei



E számunk a Nemzeti Kulturális Alap támogatásával készült.

