

# *múzeumcafé*

## *71*

*gasztro*

*étel, ital, múzeum*



## MENJ BE A MŰVÉSZETÉRT, MARADJ AZ ÉTTEREMÉRT!

**A** fenti mondatot a *Vogue* magazintól kölcsönöztük, ez a gondolat vezette be a világ hét legjobb múzeumi éttermét méltató írását 2016-ban. Akinek módja van többet utazni és külföldi múzeumokban járni, teljesen természetesnek veszi, hogy a kiállítás előtt, alatt vagy után az intézmény kávézójában, bisztrójában vagy éttermében megihat egy kávé, elfogyaszthat egy snacket vagy kényelmesen megebédelhet. Amikor a tavaly újranyitott Szépművészeti Múzeum vadonatúj étterméről és kávézójáról egy kisebb vita indult el az egyik közösségi oldalon, eldől, hogy megvalósítjuk régi álmunkat, és az ételeknek, italoknak szentelünk egy lapszámot. Ugyanis úgy látszott a kibontakozó vitából, nem mindenki számára egyértelmű, hogy a múzeum már nemcsak a művészet vagy kultúra temploma, hanem egyfajta szabadidőközpont, olyan hely, ahol sok-sok órát érdemes eltölteni a kiállítások megtekintésén túl is. Az már az intézmény választása, mennyire lép el a jól bevált szentháromságtól (kávé-szendvics-isler), és, mondjuk, Michelin-csillagos séfet bérelve igyekszik felépíteni a város egyik legfelkapottabb helyét, ahogy ez már számos helyen megvalósult, többek között a San Franciscó-i MoMA-ban vagy az Amszterdami Rijksmuseum-ban. Sőt arra is akadnak példák, amikor sztárséfek veszik bérebe a korábban kevésbé elegáns múzeumi éttermeket, mert tudják, hogy az igényes és kifinomult (felső)középosztálybeli, aki a New York-i Met Breuerben vagy a Louis Vuitton Fondation párizsi múzeumában néz kiállítást, a legjobb célközönsége egy fine dining étteremnek. De legyünk megengedők, egy jó kávé bárhol, bármelyik osztálybelinek jól jön egy többórás program után. Lássuk be: múzeumban enni nem szentségtörés (korábban sem volt az, legfeljebb nem volt rá ennyi lehetőség), hanem szükséglet, éppúgy része a látogató lehető legjobb színvonalú kiszolgálásának, mint a ruhatár, az ajándékbolt vagy a múzeumpedagógiai program.

Gréczi Emőke

## tartalom

- 7 *hírek* (Magyar Katalin)
- 17 Rostás Péter  
EGY KLASSZIS TÁVOZOTT – EMLÉKEZÉS DÁVID FERENCRE
- 21 *kalendárium* (Magyar Katalin)
- 33 *szemle*
- 35 Péntek Orsolya  
„ALAPVETŐ KÉRDÉSE A MŰVÉSZETTÖRTÉNETNEK,  
HOGY VAN VÁLASZTÁSUNK”
- 41 Karácsony Ágnes  
SÁROSBÓL LUXUS
- 47 Berényi Marianna  
A DOLGOZÓ NŐ HÁZTARTÁSA
- 51 *módszertan*
- 53 Mátyás Eszter  
MAGYAR FORRADALMI ZÁSZLÓ MÁSOLAT KÉSZÍTÉSE
- 61 *gasztro*
- 63 Sümegi Noémi  
MIT EGYÜNK A MÚZEUMBAN?
- 87 Németh István  
A NAGY ZABÁLÁS, AVAGY ÉTKEZÉSI ÉS ITALOZÁSI  
SZOKÁSOK A NÉMETALFÖLDI KÉPZŐMŰVÉSZET  
(GÖRBE) TÜKRÉBEN

- 103 Basics Beatrix  
AZ ARISZTOKRÁCIA ASZTALÁNÁL
- 127 Grécsi Emőke  
„BOLDOG BÉKEIDŐK ÉS EGÉSZSÉGES HEDONIZMUS”
- 145 Berényi Marianna  
SÖRIPARI EMLÉKTÁR KŐBÁNYÁN
- 159 Hamvay Péter  
TÖRLEY – NINCS NAGY PEZSGÉS
- 171 Szilágyi Judit  
BÉLSZÍN ÉS KAVIÁR A GULYÁSSZOCIALIZMUSBAN
- 187 Sári Zsolt  
KONYHAINTERPRETÁCIÓK A SKANZENBEN
- 199 Zay Orsolya  
„EZ IGAZI FÜST?”
- 209 Rátonyi Gábor Tamás  
LEGENDÁS VENDÉGLŐK RÁKOSPALOTÁN ÉS PESTÚJHELYEN
- 221 Juhász Sándor  
EGY PESTI ÍNYENC KÉPEI
- 235 Kerényi-Nagy Viktor  
„NEM KELL ÉRTENED A BORHOZ, CSAK CSACSOGJ RÓLA!”
- 243 *kiállítás*
- 245 Regős Csilla  
A REND ÉLMÉNYE
- 255 *kutatás*
- 257 Odler Zsolt  
EGY ISKOLAI RAJZSZAKKÖR ALKOTÁSAI AZ 1920-AS ÉVEKBŐL
- 265 *múzeumőr*
- 267 Karácsony Ágnes  
„SOK SZÁLON FŰZÖM AZ EMBERMESÉKET” – SALY NOÉMI
- 281 Szikra Renáta  
SZENT SZÁJPADLÁS, AVAGY A JÖVŐ ÍZE  
– MUCSI EMESE ÉS SZALIPSZKI JUDIT



*hírek*



**Az új Közlekedési Múzeum**  
A Diller Scofidio + Renfro (New York) látványterve



## MEGVESZIK, ELADJÁK, KÖLTÖZTETIK, MEGÚJUL

- ¶ Neves amerikai építésziroda, a Diller Scofidio + Renfro tervezi az új Közlekedési Múzeumot a kőbányai volt Északi Járműjavítóban. A győztes tizenhárom magyar és külföldi építésziroda pályázata közül került ki, amiket neves hazai és nemzetközi szakemberekből álló 18 tagú zsűri értékelt.
- ¶ 150 millió forintos kormánytámogatással múzeum lesz az 1946-ban meghalt Kratochvíl Károly tábornoknak, a románok ellen 1919-ben Erdélyben harcoló Székely Hadosztály egykori parancsnokának balatonszepezdi házából.
- ¶ Mivel helyben drága lett volna, Nagykőrösön vásárol egy 1200 négyzetméteres csarnokot a tárolási gondokkal küzdő Kecskeméti Katona József Múzeum számára az önkormányzat. A raktár 280 millió forintba kerül, az összeg a felújítást is tartalmazza.
- ¶ A fővárosi önkormányzat eladta a Bálna épületét a magyar államnak. A szerződés értelmében az adásvétellel párhuzamosan az épületben megszűnik a Budapesti Történeti Múzeum Új Budapest Galériájának használati megállapodása.
- ¶ A Duna-Dráva Nemzeti Parkban csaknem 340 millió forintos beruházással megújul a Villány szomszédságában található nagyharasnyai szoborpark, ahova korszerű, a tájba illő stílusú fogadóépület is kerül. A szoborparkot

övező sziklafal peremén panorámasétányt alakítanak ki, amely lehetővé teszi a látogatók biztonságos és természetkímélő mozgását a bemutatóhelyen. Szintén felújítják az abaligeti Denevérmúzeumot a nemzeti parkban.

- ¶ A korábbi ásvány- és őslénytani kiállítás helyén megnyílt a gyöngyösi Mátra Múzeum Élmenyközpontja, mely elsősorban oktatási célokat szolgál, a nagyközönség hétvégenként és a tanítási szünetekben fedezheti fel az újdonságokat. A kiállításon például bemutatják, milyen volt a Mátra a jégkorszakban, hogyan élt a neandervölgyi ember, s a hagyományos kiállítási tárgyak mellett 3D-s nyomtató, interaktív fólia és hologram is segíti az élményszerzést. (MC)

## ÚJ IGAZGATÓK MÚZEUMOK ÉLÉN

- ¶ A MúzeumCafé díjas Népešsy Noémi Eszter, az Óbudai Múzeum igazgatója váltotta posztján Farbaký Péter művészettörténészt a Budapesti Történeti Múzeum élén. Az új főigazgató megbízása öt évre szól, s hozzá tartozik a Vármúzeum, a Kiscelli Múzeum és az Aquincumi Múzeum, valamint a Budapest Galéria.
- ¶ Ismét Rémiás Tibort bízza meg a nyíregyházi képviselő-testület a Jósa András Múzeum igazgatói teendőinek ellátásával. Rémiás Tibort legutóbb két évre választották, most további három évre kapott bizalmat. (MC)

## ELISMERÉSBEN RÉSZESÍTETT MÚZEUMOK ÉS MUNKATÁRSAIK

¶ Márciusi nemzeti ünnepünk alkalmából Ferenczy Noémi-díjat kapott Bedő Csongor László restaurátor-művész, Németh Lajos-díjban részesült Sulyok Miklós, a Budapest Galéria művészettörténésze, az MMA levelező tagja és Szeifert Judit művészettörténész, a Magyar Nemzeti Galéria osztályvezető főmuzeológusa. József Attila-díjat kapott Konrad Sutarski, a Magyarországi Lengyelég Múzeumának és Levéltárának (mai nevén Lengyel Kutatóintézet és Múzeum) létrehozója, vezetője. A Magyar Érdemrend tisztikeresztje polgári tagozatát adták át Szita Szabolcsnak, a Magyar Tudományos Akadémia doktorának, a Holocaust Dokumentációs Központ és Emlékgyűjtemény Közalapítvány volt igazgatójának, a Soproni Egyetem professor emeritusának. Ybl Miklós-díjat adományoztak Csillag Katalin építésznek a Szegedi Dóm rekonstrukciójában, a fertődi Esterházy-kastély nyugati szárnyának kialakításában és a budapesti Moholy-Nagy Művészeti Egyetem fejlesztésében való részvétele elismeréseként. Műemlékvédelemért – Forster Gyula-díjat ítéltek oda Dobosyné Antal Anna építőmérnök, műemlékvédelmi szakmérnök, műemléki szakértőnek és Veöreös András építész, műemlékvédelmi szakmérnök, tanszékvezető egyetemi docensnek. Régészeti örökségért – Schönvisner István-díjat kapott Ilon Gábor régész és Rózsa Zoltán régész, az orosz-házi Nagy Gyula Területi Múzeum igazgatója. Széchenyi-díjat adományoztak Vörös Attila, a Magyar Tudományos Akadémia rendes tagja, a Magyar Természettudományi Múzeum nyugalmazott főmuzeológusa részére.

¶ Magyar Örökség díjat kapott a Székely Nemzeti Múzeum.

¶ A Ludwig Múzeum kortárs ukrán művészetet bemutató *Permanens forradalom* című tavalyi tárlata nyerte a Global Fine Art Awards díját. A jelölteket és a díjazottakat egy szakértőkből álló grémium választja ki, és a közönség egy nyilvános szavazáson dönthet a nyertesről. (MC)

## ELHUNYT MÚZEUMI MUNKATÁRSAKRA EMLÉKEZÜNK

¶ Elhunyt Gulyás Éva néprajzkutató (1946–2019), a szolnoki Damjanich János Múzeum egykori munkatársa. Tanulmányai befejeztével egy évet Békéscsabán töltött, de hamarosan visszakerült Szolnokra. Folyamatosan gyűjtött terepen, és bekapcsolódott a jászági, kiskunsági, szigetközi, Tisza II., a palóc és a gömöri kutatásokba. Foglalkozott a jászdózsai hiedelmekkel, a Vendel-kultusszal, Szent György alakjával, az ünnepi szokásokkal, a jász viselettel, a szücsmesterséggel és a népzenevel, az ő nevéhez fűződik a Fazekas Triennálé pályázattal és kiállítással egybekötött sorozatának beindítása.

¶ Elhunyt Hlavácsné Kérdő Katalin (1950–2019), a Budapesti Történeti Múzeum Aquincumi Múzeuma egykori régésze és főmuzeológusa. 1974 és 2010 között, több mint 30 évig dolgozott az Aquincumi Múzeumban régész-főmuzeológusként, illetve főtanácsosként. Fővárosi munkáját rövid időre szakította meg, amikor 1984 és 1989 között a Nógrád Megyei Levéltárban, Salgótarjánban dolgozott, ekkor állította össze és szerkesztette Magyarország Történeti Helységnévtárának Nógrád

megyére vonatkozó, 1773 és 1808 közötti időszakból származó adatait tartalmazó kötetét. Kutatási területe fővárosunk kora római időszaka, azon belül is a Víziváros római kori topográfiája volt. Aktív tagja volt a Magyar Régészeti és Művészettörténeti Társulatnak. Alapítója és korábban tisztségviselő tagja a Magyar Régész Szövetségnek. 2006-tól ICOMOS-tag, illetve tagja volt a Magyar Limes Szövetségnek is.

- ¶ 68. életében elhunyt Lovas Kata textiltervező, viseletkészítő, kézművesoktató, közművelődési szakember, a Kaptár Egyesület volt vezetője, 1987 és 2006 között a Janus Pannonius Múzeum munkatársa. 1984-ben családjával Magyarlukafára költözött, majd 1990 óta a helyi Néprajzi Műhely és a Kaptár Egyesület munkáját szervezte és irányította, vezette a táborokat, szervezte a helyi kulturális életet, valamint a nemzetközi érdeklődést is kiváltó búcsút, s működtette a tájházat. (MC)

## GYARAPODÓ KÖZGYŰJTEMÉNYEK

- ¶ Ajándékozás útján új deszkahambárral gazdagodott a makói József Attila Múzeum szabadtéri néprajzi gyűjteménye. A skanzenbe szállított építményt felújítás után hamarosan bemutatják.
- ¶ Igazi kuriózum került a Rippl-Rónai Múzeumba. Egy, a hetvenes években Németországba disszidált magyar férfi ajándékozta tízezres nagyságú szitakötő-gyűjteményét a kaposvári intézménynek. Ekkora anyag nincs hazánkban, mióta 1956-ban leégett a Magyar Természettudományi Múzeum gyűjteménye.
- ¶ A Hansági Múzeum gyűjteményébe került a magyaróvári piarista gimnáziumot alapító

Zsidanits Istvánt és feleségét ábrázoló két portré, amelyek festője ismeretlen, de a 18. századi képek hiánypótlók, mivel ebből az időszakból eddig nem ismertek Moson megyei nemesi arcképeket.

- ¶ Hézsó Ferenc vásárhelyi festőművész néprajzi gyűjteményéből 41 darab került a Tornyai János Múzeumba, ötöt megvettek, 36-ot pedig ajándékba kaptak.
- ¶ Páger Antal (1899–1986) Kossuth-díjas színművész életútjának meghatározó dokumentumait – leveleket, iratokat, filmforgatókönyveket, szöveggönyveket, fényképeket, rajzokat és személyes tárgyakat adományoztak a művész unokái a Petőfi Irodalmi Múzeum tagintézményeként működő Országos Színháztörténeti Múzeum és Intézet gyűjteményének. (MC)

## ADOMÁNYOKRÓL MONDANAK LE AZ OPIÁTVÁLSÁG MIATT

- ¶ A Sackler Trust jótékonyági szervezet az Egyesült Királyságban felfüggeszti támogatóit, mert a család cégét azzal gyanúsítják az Egyesült Államokban, hogy az általuk kifejlesztett és forgalomba került fájdalomcsillapító opiátartalma miatt függőséget és halált okozhat. A lépés azon híreket követte, hogy a londoni National Portrait Gallery közös meg egyezéssel lemondott egy egymillió fontos adományról, két nappal később a Tate is bejelentette, hogy már nem fogad el ajándékokat a Sackler családtól. Ezután sorra mondtak le a támogatásról az Egyesült Királyság és az Egyesült Államok múzeumai. A támogatások hiánya nehéz helyzetet teremt a múzeumok számára.

¶ A dohányipartól – amelynek termékei sokkal nagyobb egészségügyi kockázatot jelentenek – érkező szponzorálás megítélése azonban még mindig felemás az Egyesült Királyságban: a British Múzeum például 600 tárgyat szerzett e támogatások révén, s elfogadja a dohánygyártók hozzájárulását egyes részlegei fenntartásához. Eközben a Tate 28 éve tartózkodik a dohányipartól (valamint a fegyverkereskedőktől és -gyártóktól) származó támogatástól, s hasonló a gyakorlata a National Portrait Gallerynek, a National Gallerynek, valamint a Victoria & Albert Múzeumnak. (THEARTNEWSPAPER.COM)

### A NÉPRAJZI MÚZEUM VIRTUÁLIS KIÁLLÍTÁSA

¶ Egykori állandó tárlatát felidéző virtuális kiállítással ünnepli alapításának 175. évfordulóját a költözése miatt jelenleg zárva tartó Néprajzi Múzeum. A *magyar nép hagyományos kultúrája* című állandó kiállítás megelevenítésére a tárgyak, fotók, szövegek, filmek számbavétele és digitális feldolgozása mellett összegyűjtötték a kiállítással kapcsolatos, évtizedek során felhalmozott dokumentumokat: szövegeket, kritikákat, videóinterjúkat. Tárlatvezetéseket rögzítettek, végigfotózták a tereket, virtuális séta készült a kiállítóterekben. (MAGYAR-NEP-HAGYOMANYOS-KULTURAJA.NEPRAJZ.HU)

### MEGVÁLTOZTAK A RESTITÚCIÓS SZABÁLYOK

¶ Az átmeneti rendelkezések szerint az eddigi eljárásrend megfordul Magyarországon,

először azt vizsgálják meg, hogy az igénylő tulajdonjoga kétséget kizáróan bizonyítható-e, s a miniszter erre alapozva hozza meg döntését. A műtárgy akkor is védeltséget kaphat, ha azt visszaadják a tulajdonosának. A restitúciós igény elutasítása esetén az igénylő a bírósághoz fordulhat. (MAGYARKOZLONY.HU)

### DIGITALIZÁLTÁK AZ ÜVEGNEGATÍVOKAT

¶ A Göcseji Múzeum, az *Index.hu* és a *Fortepan* együttműködésének köszönhetően ingyen készült el a fotógyűjteményben található, még nem digitalizált üvegek beszkenelése. A hagyatékból származó üvegnegatívakon orvos-, építés- és fényképészcsaládok fényképei láthatók, amelyekből egy, a 20. század elején élt, középosztálybeli család életmódjába, rokoni kapcsolataiba, ünnepeibe nyerhetünk bepillantást, miközben korabeli utcaképek, présházak, szőlőhegyi hajlékok képe is megjelenik, s az első világháborúból származó fotográfiák is vannak a gyűjteményben. A zalai fotográfiákat bárki megtekintheti a Fortepan internetes oldalán. (ZALAMEDIA.HU)

### ÚJ ARCHÍVUM A PRADO HONLAPJÁN

¶ A múzeum bicentenáriuma jegyében gyűjtik össze és restaurálják azon audiovizuális emlékeket, rövid- és dokumentumfilmeket, nagy rendezők, híres színészek mozifilmjeit, amiknek közülük van a múzeumhoz. A gyűjtemény – amely a neten megtalálható – egy része a Prado épületének és környékének építését, felújítását, változását, a műtárgyakat

MUSEO DEL PRADO **del cine**

MEMORIA AUDIOVISUAL

# Memoria audiovisual

El Museo del Prado de un año de inauguración audiovisual

Una muestra del patrimonio audiovisual de España se inaugura en el Museo del Prado con el programa de actividades "Memoria audiovisual: 100 años de cine en España". El programa incluye una exposición, un ciclo de cine y un ciclo de conferencias. El programa se inaugura el día 15 de octubre con la película "El primer beso" de Luis Buñuel.

MEMORIA AUDIOVISUAL

## Temas recomendados

**Juliano Bernaldo**  
cineasta

**Unos cuñados**  
cineasta

**Miguel en Madrid**  
cineasta

**Zabrejón**  
cineasta

## El Museo y el cine

 <p><b>Elena y el hijo</b> Elena y el hijo (1934) de Luis Buñuel</p> <p>Una de las películas más importantes de la historia del cine español, dirigida por Luis Buñuel. El film muestra a una mujer que intenta escapar de su matrimonio con un hombre que quiere casarse con otra mujer.</p>	 <p><b>Juan Oliver de la Cruz</b> Juan Oliver de la Cruz (1934) de Luis Buñuel</p> <p>Una de las películas más importantes de la historia del cine español, dirigida por Luis Buñuel. El film muestra a un hombre que intenta escapar de su matrimonio con una mujer que quiere casarse con otro hombre.</p>	 <p><b>Olivero (The Happy Farmer)</b> Olivero (1934) de Luis Buñuel</p> <p>Una de las películas más importantes de la historia del cine español, dirigida por Luis Buñuel. El film muestra a un hombre que intenta escapar de su matrimonio con una mujer que quiere casarse con otro hombre.</p>	 <p><b>El primer beso</b> El primer beso (1934) de Luis Buñuel</p> <p>Una de las películas más importantes de la historia del cine español, dirigida por Luis Buñuel. El film muestra a un hombre que intenta escapar de su matrimonio con una mujer que quiere casarse con otro hombre.</p>
--	---	--	--

## Cronología

és a kiállításokat mutatja be. Szintén izgalmasak a történelmi eseményekről, a híres emberek, politikusok hivatalos látogatásairól szóló híradások, a fikciós filmrészletek között pedig azon alkotások találhatók, melyekben a múzeum és műtárgyai feltűnnek. (MUSEO-DELPRADO.ES)

### TAPINTHATÓ TÁRLATVEZETÉS

¶ A látássérültek speciális igényeihez igazítva dolgoztak ki a diósgyőri vár munkatársai egy tapintható tárlatvezetést, múzeumpedagógiai foglalkozást, hogy a látássérült emberek is felfedezhessék a diósgyőri várat. Az előzetesen bejelentkezett látássérült vendégeknek tapogatható vármakett, kézbe vehető fegyverek, ruhák, a fűszerek illata és a különleges akusztika segít átélhetővé tenni a királynék várát. (TRAVELO.HU)

### 2018 LEGNÉPSZERŰBB MÚZEUMAI ÉS KIÁLLÍTÁSAI

¶ A látogatottsági statisztikák szerint a Louvre megőrizte első helyét 10 200 000 látogatóval, második a pekingi Kínai Nemzeti Múzeum, harmadik a New York-i Metropolitan Múzeum, majd a Vatikáni Múzeum, a Tate Modern, a British Múzeum, a londoni National Gallery, a washingtoni National Gallery of Art, a szentpétervári Ermitázs, és a londoni Victoria & Albert következik (utóbbi majdnem négymillió látogatóval lett a sereghajtó). A tíz legnépszerűbb kiállítás között három amerikai, öt kínai és két japán múzeum tárlata található, európai múzeum csak a sanghaji sikerkiállítások között bukkan fel – a Tate

Britain és a Tretyakov Galéria kincseit bemutató tárlaton. A legnagyobb sikert a MET divatkiállítása aratta: 1,7 millió ember látta (napi 10 919 látogató!), de a második helyen is a New York-i múzeum áll Michelangelo-kiállításával. (THEARTNEWSPAPER.COM)

### NYÍLNAK A MÚZEUMOK

¶ Tízévnnyi tervezés és építés után megnyílt a „Sivatagi rózsza”, a Katari Nemzeti Múzeum, amelyet Jean Nouvel világhírű francia építész tervezett. Az intézmény 52 ezer négyzetméteren terül el, így a világ leggazdagabb nemzete ma a világ egyik leghatalmasabb múzeumával büszkélkedhet tizenegy galériájával, az intézmény parkjában mesterséges lagúnát és 114 szökőkútból álló installációt alakítottak ki.

¶ Az író volt kubai házában nyitotta meg kapuit az Ernest Hemingway Központ, amelynek célja megőrizni a Nobel-díjas író hagyatékát. A kubai-amerikai együttműködésben zajló átalakítás 1,2 millió dollárba, körülbelül 343 millió forintba került. Az író után, aki 21 évig élt Kubában, mintegy ötezer fotó, tízezer levél és a könyveibe írt széljegyzetek ezrei maradtak a házban.

¶ A Bászra Múzeum három új galériát nyitott Szaddám Huszein egykori palotájában. A Summer, az Asszír és a Babilon Terem kialakítását az Egyesült Királyság támogatta, mivel a beígért helyi támogatás nem érkezett meg. A múzeum ezzel megduplázta az eddigi kiállítóteret, amely már eddig is mintegy 50 ezer látogatót vonzott évente.

¶ A KGB-kémek életét bemutató múzeum nyílt New Yorkban, a szervezők szerint a világon ez az egyetlen kiállítás, amely ilyen

részletességgel enged betekinteni a Szovjetunió egykori állambiztonsági szervezetének munkájába. A tárlaton több mint 3500 eredeti tárgy: titkosszolgálati eszköz, lehallgatókészülék, fényképezőgép látható a harminc évig tartó kutatómunkának köszönhetően. (EURONEWS.COM, ARTDAILY.ORG, THEARTNEWSPAPER.COM)

### NÉMET MÚZEUMOK ÉS A GYARMATI MŰLT

¶ A német kormány ebben az évben 1,9 millió eurót különített el a gyarmati korszakban múzeumi gyűjteménybe került műtárgyak felkutatására, a tizenhat német állam kulturális miniszterei egyetértenek abban, hogy mihamarabb megteremtik a feltételeket a „jogilag vagy erkölcsileg elfogadhatatlan módon” elvett gyarmati tárgyak visszatéréséhez. Szükséges a néprajzi gyűjteményekben szereplő elemek részletezése és közzététele, s az emberi maradványok visszajuttatása elsőbbséget kell hogy kapjon. Az öröndetesen megindult folyamat részeként adnak vissza Namíbiának egy több mint 500 éves kőoszlopot s egy namíbiai nemzeti hős személyes tárgyait. (THEARTNEWSPAPER.COM)

### VISSZAJUTTATOTT MŰTÁRGYAK

¶ Háborús trófea volt, de a londoni Hadtörténeti Múzeum visszaadja Etiópiának a halott Tewodros császár fejéről 1868-ban levágott hajtincseket. A brit útmutatások szerint a haj nem tekinthető emberi maradványnak, tehát nem tartozik a restitúció alá, ám a múzeum ezúttal gesztust gyakorolt.

¶ Az iraki háborúban elrabolt 3000 éves, babilóniai feliratos kőtáblát ad vissza a British Múzeum. A kurrudurt egy repülőtéren foglalták le.

¶ A New York-i Metropolitan Múzeum visszaadott az egyiptomi kormánynak egy lopott ókori szarkofágot, amelyet állítása szerint két éve jóhiszeműen vásárolt. Az intézmény közleményében leszögezte, hogy a vásárláskor hamis eredetigazolással vezették félre.

¶ Norvégia visszaadja a Húsvét-szigetnek azt a több ezer tárgyat – köztük faragványokat és emberi csontokat –, amelyeket Thor Heyerdahl, a világhírű norvég felfedező vitt magával a Chiléhez tartozó csendes-óceáni szigetről.

¶ Egy németországi kisváros, Xanten temploma nyolc év tárgyalás után lemond egy 17. századi Jan van der Heyden-festményről, mely egyike annak a több mint 160 műnek, amelyet egy bécsi zsidó családtól koboztak el, majd különös fordulattal nem ők kapták vissza a háború után, hanem utolsó nácibarát tulajdonosuk. A székesegyház 1963-ban vásárolta a képet.

¶ Több mint hét évtized után kapott vissza a drezdai Régi Mesterek Képgyűjteménye egy 17. századi csendéletet, amelyet egy szovjet katona lopott el a második világháború végén a kelet-németországi város múzeumából. Pierfrancesco Cittadini (1616–1681) itáliai festő *Csendélet nyúllal* című képét a grúz miniszterelnök adta át német kollégájának, miután megtalálták egy tbiliszi családnál.

¶ Visszakerült a helyére az Arizonai Egyetem Művészeti Múzeumából 1985-ben elrabolt kép, Willem de Kooning nőket ábrázoló ikonikus sorozatának egyik darabja. (MTI, THEARTNEWSPAPER.COM, AFP)



A Budapesti Történeli Múzeum archívumából, a szerző jóvoltából



## EGY KLASSZIS TÁVOZOTT - EMLÉKEZÉS DÁVID FERENCRE

- ¶ Életének mindössze utolsó negyedében ismertem Dávid Ferencet. 1998 tavaszán – ő már bő tíz éve az MTA Művészettörténeti Intézetében dolgozott, túl volt a Parisiana és a gödöllői kastély nagy kutatómunkáin, én harmadéves művészettörténész hallgató voltam – a Kiscelli Múzeum folyosóján találkoztunk először, és megkért rögtön, hogy ne magázzam. Hónapok óta nézegettem a Schmidt-archívum tervlapjait, fényképeit, és sehogyan sem tudtam eligazodni benne; nem diákra mért feladat volt, de ő sem diákként kezelte. Megdöbbenő élmény volt, hogy rögtön mint szaktársának magyarázta el egy iparművészeti cég működését. Meglepetésként ért a felismerés, hogy a művészet története valóság; kézzelfogható, megfejthető valóság. A művészettörténész szakmáról alkotott, merőben elméleti síkon mozgó gondolataim, az addig hallott és elsajátított, generációk által átörökített és kiüresített kategóriák, terminus technicusok alig érintkeztek a műalkotások mögött rejlő élettel.
- ¶ A Ferivel folytatott beszélgetések által vált érthetővé számomra, hogy a művészet, miközben szellemi, közben ugyanúgy társadalmi, gazdasági és technikai ügy is. Sokan, sokszor tapasztalhatták, hogy egy-egy épületbejáráson a legapróbb részleteknél is hajlandó volt elidőzni. A vakolókanál használatának alapos ismeretéből kiindulva értelmezett homlokzatfelületeket, vagy a kályharakásról sok év alatt összegyűjtött, részletekbe menő tudása segítségével datált cserépkályhadarabokat. Mély és őszinte érdeklődés kötötte a művészet anyagiségéhez. Materializmusba gyökeret eresztő lényem azt értette meg Dávid Feri működését figyelve, hogy a szellemi nagyságot mint nagyságot csak annak anyagi, technikai vonatkozásai megértésével, pontos megismerésével lehet felfogni és értékelni. Mivel a művészetet az anyag őrzi, ezért történetileg csak azon keresztül lehet felfejteni és mint műemléket megőrizni. Számtalanszor alkalmaztam már műemlék épületek elbontásával, majd pontos visszaépítésével költséget és időt spórolni vágyó építészek számára szellemes mondását: „Az az épület, amelyik nem áll, az nem műemlék.”
- ¶ Annak idején, amikor megláttam, hogy milyen hatalmas két kötet állt össze Dávid Feri 70. születésnapjának köszöntésére, arra gondoltam, hogy ennyi szerzőtől, ennyi munkával megírt, összeállított, megszerkesztett könyvet csak olyan valaki kaphat, akinek sok tanítványa, hálás kollégája és barátja van. A FUGA-ban

tartott, hat évvel ezelőtti emlékezetes ünnepségen azonban azt is megértettem, hogy nemcsak egy szeretett, mindig barátságos kollégát ünnepel annyi ember, hanem azért gyűlt oda a szellemi élet apraja-nagyja, mert a falfestésrétegeket hajszálvékonyan elválasztó, a színezéseket az alapozó rétegektől megkülönböztető, a kályhatöredékeket összeillesztő és a városi összeírásokat, inventáriumokat bogarászó emberben mindenki a szellemi nagyságot tisztelte. Azt a szaktársat, akivel nem fárasztó, hanem távlatokat, új dimenziókat nyit az eszmecsere. Egy nagy tudós teljesítménye, életműve előtti tisztelgésről, a nagyrabecsülés őszinte kinyilvánításáról volt szó.

- ¶ Az éretlen, a világból keveset értő ember a művészetből sem ért meg túl sokat, és a képzettség akkor igazi tudás, ha a művek ismeretén, megértésén alapul, és a tárgyakkal, épületekkel való állandó érintkezésben folytonosan alakul. Ítéletei, véleményei józansága, okossága mögött mindig ezt az érett személyiséget, az alkotásra, de az alkalmazkodásra is mindig kész embert láttam. Szakmai tudásán kívül rendelkezett a művelt, a nagyon sokrétűen tájékozott értelmiségi legjobb képességével: felismerte és képes volt értelmezni azt a társadalmi-gazdasági közeget, amelyben élt, miközben nem vált annak lekötelezettjévé. Fanatikus volt – ezt mindenki tapasztalhatta, aki részt vett vele épületbejáráson. Rajta kívül két olyan nagyságot volt szerencsém ismerni – Boskovits Miklóst és Tóth Sándort –, akiknek, ha egy épület megismeréséről, műtárgyszemlééről volt szó, egész napon át nem jutott eszükbe enni-inni.
- ¶ Fanatikus volt, de nem volt mániákus. Polgári családi háttere és az a lenyűgöző sokféleség, amellyel foglalkozott, megóvta őt attól, hogy egy korszak vagy egy kizárólagos téma rabjává váljon. Ha mégis valami nagy témakörbe kellene rendezni munkásságát, talán azt mondhatnánk: a ház. Kívül-belül.
- ¶ Egyszer régen Bor Feri megkérdezte tőlem, mi szeretnék lenni, ha nagy leszek. Azt feleltem neki: Dávid Feri. Ugyanúgy, ahogy Ferit, engem is az enteriőrt felépítő iparművészeti ágak összessége és ezek együttes eredménye izgatott, a belső dekoráció a maga minden alkotóelemével együtt: építészettel, bútorokkal, textilekkel, kályhával, festéssel, falburkolatokkal, stukkóval, kőburkolatokkal stb. Több mint ambiciózus terv volt ez, s mára látom, hogy nem rám méretezett. Évtizedek fáradhatatlan munkája kell hozzá, hogy annyiféle műfajban jártas legyen az ember, és ami még ennél is fontosabb, kell hozzá az a művészi érzék, ami Feriben von Haus aus megvolt. Az egyes műfajok által megszólaltatott dal-  
lamokat kihallani és ezeket az alapintenció nagy egészében értelmezni, majd megint visszafelé, az egyes részleteket ez alapján értékelni, a később befurakodott elemeket kiszűrni, az értékes hozzáteleteket viszont a maguk helyi értékén

kezelve megőrizni: nos ez az, amiben nem lehetett utolérni. Egy-egy bölcsészeti tudományág fejlődését nagy mértékben alakítják a műfaj legjobbjai.

- ¶ Dávid Ferenc a hazai művészettörténet klasszisa volt: olyan önálló osztályt képviselt, amely halála után csak részekre bontva, sok követőjén keresztül fejlődik tovább.
- ¶ Amikor 2013-ban köszönhettem Ferit a neki dedikált két vaskos Festschrift-kötet megjelenése alkalmával, életünkben először és utoljára, a beszéd után megölelt. Nem volt érzelgős, de valamiért mindig értékelte bennem a világot értelmezni vágyó, gyötrődő fiatalat. A köztünk lévő különbség szerint végül is az apám lehetett volna. De persze én is úgy hívtam, ahogy mindenki: Feri, és nem Dávid úr, és nem tanár úr. És ez nyilván nem volt véletlen. Számomra és a generációm számára – a nálam fiatalabbak számára még inkább – a tanár–tanítvány viszony értelmezése szinte észrevétlenül megváltozott a korábbihoz képest: a tanítás, a hitelesség előfeltételévé vált a közvetlenség, a dologról, a szakmáról való tiszta, kerülőutak és pedagógiai fortélyok nélküli, titkoktól és elhallgatásoktól mentes párbeszéd, amelyben a tekintély minden pillanatban kockára tétetik, illetve a tekintély megszerzése vagy megőrzése nem tétje a dialógusnak, hanem következménye. Ebben merőben különbözött a generációjától. A vele való beszélgetésekben nem lehettek kerülő- vagy terelőútjai gondolatoknak, mégis, kevés ilyen rejtélyes embert ismertem. Szemérmesen, finom, sokatmondó mosollyal őrizte a jó polgári neveltetés legszubtilisebb, csak belenőve elsajátítható jellemzőjét, a privát szféra, a fedetlen lélek szentségét. Ez a tartózkodás csak egy-egy momentumra függesztődött fel. Talán egy ilyen volt a FUGA ünnepségén.
- ¶ Egyszer egy bécsi beszélgetésünk alkalmával megkérdeztem tőle, miért nem lett soha vezető a magyar műemlékvédelemben, miközben maga intézménnyé vált. Azt válaszolta: „Mert nem tudok, és nem akarok embereket manipulálni.” Vajon nem volt-e igaza? A műemlékvédelemben egyre távolabb tűnt az a korszak, amikor még ha nem is a kiválasztás fő szempontja, de mindenképpen előfeltétele volt a műemlékvédelemben szerzett érdem, a szakmai kiválóság, és a meritokráciára, a szakma krémjére ténylegesen támaszkodott a szakpolitikai irányítás. Ezért válhatott Dávid Ferenc formális jogkör nélkül is irányító személyiséggé.
- ¶ A magyar műemlékvédelem és művészettörténet meghatározó, nagy alakja távozott örökre idén januárban.

Rostás Péter



*kalendárium*



Michelangelo Buonarroti: *Férhátakt*, 1504 körül  
© The Albertina Museum, Vienna

A TEST DIADALA. MICHELANGELO ÉS A 16. SZÁZADI ITÁLIAI RAJZMŰVÉSZET

• SZÉPMŰVÉSZETI MŰZEUM • június 30-ig • Nehéz helyzetben van, aki Michelangelo Buonarroti (1475–1564) műveiből akar kiállítást rendezni, hiszen szobrai, freskói, hatalmas épületei nem mozdíthatók, így a világ boldogtalanabbik fele – amely nem Itáliában él – rajzain keresztül tudja megcsodálni a kortársai által Il Divinónak (az isteni) nevezett zseni művészetét. És milyen rajzokon! A budapesti bemutatón – ahol a magyar közönség első alkalommal találkozhat e remekművekkel – Michelangelo 29, a világ legrangosabb gyűjteményeiből, többek között a British Museumból, az Uffiziből, a Louvre-ból, a Casa Buonarrotiból, az Albertinából és a Teylers Museumból kölcsönzött alaktanulmánya látható az első ötleteit megőrző, gyorsan papírra vetett skiccektől a művek kivitelezését közvetlenül megelőző, aprólékosabban kidolgozott, befejezett rajzokig. Itt látható először a tizenéves Michelangelo külföldi magángyűjteményben újonnan felfedezett, legkorábbi ismert rajza is. A látogató a Sixtus-kápolna mennyezetképeihez, a Medici-síremlékekhez, az elveszett *Lédá*hoz és az *Utolsó ítélet*hez készült rajzokon keresztül is alkothat képet az életműről. A Szépművészeti kiállításrendezési szokásai szerint nem feledkeznek meg a művésztársakról sem, ezért legtehetségesebb kortársai és riválisai – mások mellett Leonardo da Vinci, Raffaello, Luca Signorelli, Jacopo Pontormo, Agnolo Bronzino, Francesco Salviati és Rosso Fiorentino – ötven remekművét is élvezhetjük Michelangelo rajzaival párhuzamosan. A kiállításhoz angol és magyar nyelven egyaránt olvasható, gazdagon illusztrált katalógus is készült, amely Michelangelót a 15–16. század sokoldalú művészeti közegében mutatja be.

ROTHKO ÉS ÉN • SCHIEDAM STEDELIJK MŰZEUM • június 2-ig • Felújítják a rotterdami Boijmans Van Beuningen Múzeumot, így lehetőség nyílik arra, hogy múkincseit kölcsönbe adják.

Egy festmény például a szomszédos városban vendégeskedik, hat metrómegállónyira (hogy majd 2022-ig még hat helyszínen felbukkanjon a környéken). Különleges alkalom nyílik ezáltal arra, hogy Mark Rothko (1903–1970) *Szürke, narancssárga gesztenyebarna alapon No. 8.* című festménye előtt merengjen valaki. Zenével vagy anélkül, de leginkább mobiltelefon és más zavaró tényező mellőzésével. Egyedül, csak Rothko és ő. Békés, nyugodt, szeparált környezetben ücsöröghet a látogató, még arra is van mód, hogy egy teljes órára lefoglalja a helyet. Ez a gesztus a rohanó világban, a tömött galériák és zajos múzeumok tereit figyelembe véve valóságos csoda, masnival átkötve. (Bár nem teljesen egyedi, hiszen egyre

több múzeumban, galériában rendeznek Slow Art Day programokat, amelyeket csak kevés ember látogathat egyszerre, így van idő és tér nyugodtan nézelődni, elmélkedni a műtárgyak előtt, s nem csak egy-egy pillantás jut rájuk a tülekedésben.) Szóval bemész, leülsz, figyelsz, átadod magad, kicsit megáll az idő, csak az elmosódott szélű színes sávok világítanak. Ahogy Tandori írta: „Hol jutnánk ilyen közel magunkhoz, ha nem egy Rothko-képpel szemben.”

VERROCCHIO, LEONARDO MESTERE • PALAZZO STROZZI, MUSEO NAZIONALE DEL BARGELLO, FIRENZE • július 14-ig • A Leonardo da Vinci halálának 500. évfordulója kapcsán tartott emlékévk keretében rendezett kettős kiállításon a Budapesti Történelmi Múzeum és a Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria műtárgyai is szerepelnek: kiállítottak három töredéket Mátyás király Budára készített carrarai márványkútjából, amelyet Verrocchio (1435–1488) és műhelye készített 1485 körül. Azért a magyar vonatkozásokon kívül is akad néznievaló a tárlaton, hiszen több mint 120 festményt, szobrot és rajzot mutatnak be a tizenegy szakaszra osztott, egymást kiegészítő kiállítási terekben, melyek közül kilenc a Palazzo Strozziiban, kettő a Museo Nazionale del Bargelloban található. A kiállítást a világ minden tájáról származó kivételes kölcsönök tették igazán nagyszabásúvá: például a New York-i Metropolitan Museum of Art, az amszterdami Rijksmuseum, a londoni Victoria & Albert és a National Gallery, a párizsi Louvre, a berlini Gemäldegalerie és Firenze Uffizi galériái járultak hozzá műalkotásaikkal az életmű, valamint az előzmények és a tanítványok – köztük Domenico del Ghirlandaio, Sandro Botticelli, Pietro Perugino és Leonardo da Vinci – munkásságának bemutatásához. Az innovatív reneszánsz műhelyt bemutató kiállítás szeptember végétől a washingtoni National Gallery of Artban lesz látható.

BŐR – LUC TUYMANS • PALAZZO GRASSI, VELENCE • 2020. január 6-ig • Ártatlan virágszál. Eléd tesz valami elmosódott pasztellképet, olyan kis helyeset, amely akár harmóniát is sugároz, vagy legalábbis nem kelt negatív érzelmet a nézőben, maximum egy kis fura, enyhe szorongást az ismeretlentől – aztán közli, valójában mit ábrázol a festmény. Amit üres szobának vélsz, az egy gázkamra belseje, a portrék egy japán kannibált vagy egy mosolygós Ku Klux Klan-vezért, joviálisnak tűnő, ám sötét lelkű politikust ábrázolnak, a pincaajtónak tűnő fekete folt Hitler bunkerjének ajtaja, a hóban sétáló apró színes figurák Hitler és a kísé-  
rője, amint az Endlösung megvalósítását tervezik, s a bájos gyümölcscsendélet sem az, aminek látszik, hanem a 9/11 borzalmaira adott cézanne-i válasz. Soha ne dőlj be a „gonosz belgának”, gyanakodj, amikor meglátod a Palazzo Grassi átriumában a hatalmas márvány mozaikot légies, üde fenyőkkal, furcsa párhuzamos vonalakkal szabdalva fehér tájképpel – mert ezek a ritka örökzöldek egy németországi munkatábort határoltak eredetileg. A táborlakók ott készített szénrajzaikat csíkokra hasogatták, hogy könnyebben elrejtessék őket, ezt jelképezik





Michelangelo Buonarroti: *Fejtanulmány*, 1529–1530 körül  
Fondazione Casa Buonarroti, Firenze. Photo © Associazione MetaMorfosi, Roma

a vonalak a márványon. A magyar látogatók talán már kevésbé átverhetők, hiszen a budapesti El Greco-festményekért rajongó művésznek volt kiállítása a Múcsarnokban (igaz, annak már bő egy évtizede), edződhetett, aki tudott vagy akart. (Más kérdés, hogy mihez kezdjünk, ha nem ismerjük a „megfejtést”, tudjuk-e dekódolni enélkül is a vásznon látható kanárit, vagy végképp magunkra maradunk a találgatásainkkal.)

A velencei egyéni kiállítás több mint nyolcvan művet tartalmaz a Pinault-gyűjteményből, nemzetközi múzeumokból és magángyűjteményekből, a bemutatott művek kétharmada a közelmúltban született. A tárlat címe (*La Pelle*) Curzio Malaparte 1949-es regényére utal, amely Nápoly felszabadítását és/vagy meghódítását a polgári lakosság sorsán keresztül mutatja be a második világháború végén. Tuymans művei a sajtó, a televízió, az internet világából és saját fényképeiből táplálkoznak, fotókról, filmkockákról festi őket. Többrétegű szembesítései a világ ártatlannak tűnő látványával nem csupán a fasiszusból, a holokausztból szerzik témáikat, a festőnek sok mindenről van határozott véleménye, reflexiói olykor politikai állásfoglalások, mondjuk, Belgium gyarmati történetéről, az erőszakról, a gonosz banalitásáról.

DINÓK FÖLDJÉN - MEZOOZOIKUM • HERMAN OTTÓ MÚZEUM, MISKOLC • 2023-ig  
• A JÉGKOR PÉCSI VÁNDORA – A „PÉCSI MAMMUT” • JANUS PANNONIUS MÚZEUM TERMÉSZETTÖRTÉNETI OSZTÁLYA • május 30-ig • OBSZIDIÁN A TOKAJI-HEGYSÉGBEN: A KŐKORSZAKI EURÓPA IPARI KÖZPONTJA • MAGYAR NEMZETI MÚZEUM RÁKÓCZI MÚZEUMA, SÁROSPATAK • június 9-ig • Tudom, a három kiállítás együtt-tárgyalásával lazán összemosok akár 200 millió évet, de a régészet, geológia és ősláttan szép együttműködése jellemző eme tárlatokra, így talán megbocsátható, ha egy kalap alá veszem ezeket.

Hogy időrendi sorrendben haladjunk, kezdjük a miskolciak MeZOOzoikum dinokiállításával, mely állandónak neveztetik, bár a kölcsönzött tárgyak, leletek miatt csak öt évig látható a Pannon-tenger kiállítóépület konferenciateremként üzemelő részében. Az óriási, interaktív tárlat tudományosan hiteles, és nagyon szórakoztató ismeretterjesztést kínál minden korosztálynak. A kerettörténet egy időutazó kutatóexpedíció megmentéséről szól, a kiállítási anyag egy részét a Magyar Természettudományi Múzeum adta kölcsön. A tárlat nemcsak a dinoszauruszok életét, táplálkozását és szaporodását mutatja be, hanem a repülés úttörőit, a vizek óriásait és a rovarok vagy az emlősök megjelenését is, s érzékeltetni próbálja, mit is jelent ez az időszak a Föld és élőlényei történetében.

A pécsiek kiállítása „csak” pár ezer évvel repít vissza az időben, ekkor élhetett az a mamut, amelynek most először kiállított csontvázát 91 évvel ezelőtt találta meg Rihmer László bányamérnök, geológus, jogász egy homokbányában. A „pécsi mammut” a legteljesebbnek számító magyarországi lelet: a körülbelül öt méter hosszú és három méter magas őslátt csontvázának 75 százaléka került elő (ezek egy része sajnos az elégtelen tartósság következtében

tönkrement). Az interaktív elemekkel kiegészülő tárlat bemutatja a kortárs állatok ősmaradványait is, emellett megfigyelhetjük azt az ökológiai, természeti környezetet, amelyben ez az állat élt, így a kiállítás megemlékezik a jégkorszakról, az ember megjelenéséről és a globális felmelegedésről is.

A sárospatakiak tárlatában már megjelenik az ember is a maga kőeszközeivel. A kiállításban bemutatott tárgyak között szerepelnek különleges méretű nyersanyagok és magkövek, három új obszidián kincslelet, továbbá eszközrekonstrukciók. A tárgyak a Magyar Nemzeti Múzeum, a Herman Ottó Múzeum, a Jósa András Múzeum, a Déri Múzeum, a Gödöllői Városi Múzeum, a Sárospataki Református Kollégium Tudományos Gyűjteményei, valamint a Tokaj-Eperjesi-hegység területén tevékenykedő magángyűjtők jóvoltából kerültek így egybe.

**KEMPELEN FARKAS – A POZSONYI DA VINCI • SZLOVÁK MŰSZAKI MÚZEUM, KASSA • június 30-ig •** Kempelen, a feltaláló áll a Pozsonyban már sikerrel bemutatott kiállítás központjában: Andrej Groll, a kiállítás tervezője elkészítette azoknak a találmányoknak a modelljét, amelyekről fennmaradt valamilyen kép vagy dokumentáció. Természetesen rekonstruálták a sakkozó törököt is, amelyet Kempelen Mária Terézia szórakoztatására készített Pozsonyban, 250 éve. Az eredeti gép, amelyet egy belül elrejtett sakkozó irányított, 1854-ben az Egyesült Államokban elégett, de a másolat és egy, a szerkezet működését bemutató videó érzékelteti, milyen is lehetett. A kiállítás arra a nemzetközi jelentőségű felvilágosult személyiségre hívja fel a figyelmet, aki elsőként szabadalmaztatta a gőzturbinát, megalkotta az első beszélőgépet, az első használható, vakok számára készült nyomtatót és az első fülkés illúziómutatót, s a látogatók azt is megtudhatják, hogyan oldotta meg Kempelen a pozsonyi (és a budai) vár vízellátását, hogyan tervezett pontonhidat a Dunára, liftet a szolnoki sóbányába vagy mozgatható ágyat a beteg Mária Teréziának. Kempelen ezen kívül verseket és színműveket is írt, az ő tervei alapján alakították át a budavári karmelita kolostort színházzá, kiváló rajzoló és rézmetsző volt, a bécsi Képzőművészeti Akadémia tiszteletbeli tagjává választotta. A tárlaton látható híres könyvének, *Az emberi beszéd mechanizmusának* első, 1791-es francia kiadása is.

**„SZEGEDET LESUJTVA FÖLEMELTEM” • MÓRA FERENC MÚZEUM – FEKETE HÁZ, SZEGED • augusztus 31-ig •** Nem sétálhatunk Szegeden anélkül, hogy ne találkoznánk valamilyen mementóval, ami a kereken 140 éve lezajlott nagy árvízre figyelmeztet. A város történetének egyik legnagyobb tragédiáját ábrázoló festményekből az évfordulóra nyílt kiállítás a felújítás miatt zárva levő Móra Ferenc Múzeum helytörténeti kiállítóhelyén, a Fekete Házban. A tárlat címét az akkoriban Szegedről, így a mintegy 200 emberi életet követelő, 60 ezer lakost hajléktalanná tevő és csaknem öt és fél ezer házat megsemmisítő természeti csapásról is tudósító Mikszáth Kálmán egyik írásából választották. A példátlan pusztítás után a város

építészeti és szerkezeti megújulására nyílt lehetőség, erre a kormány és a külföldi segítők jóvoltából kerülhetett sor. Az árvíz a képzőművészeket is megihlette, Petrovics László például négy képen is megörökítette, vázlatait közvetlenül a vízzel borított városban készítve. Majd két évtizeddel később, a város a Millenniumra készülve tetemes összeget irányzott elő az árvízkép megfestésére, s pályázaton hívta fel Pataky Lászlót, Roskovics Ignácot és a végül nyertes Vágó Pált a szegedi árvízkép színvázlatának elkészítésére. A majdnem hét méter hosszú alkotás, amely I. Ferenc József látogatását örökítette meg a romba dőlt városban, csak 1903-ban nyerte el végső formáját. (Az óriási festményt – mivel nem mozgatható – olajnyomata képviseli a többi pályamű mellett.)

#### KORNISS PÉTER: VÁLTOZÁS • MUSEO DI ROMA IN TRASTEVERE • június 2-ig •

A tavalyi bukaresti, prágai és pozsonyi kiállítás után Korniss Péter művei Rómába érkeztek. A fotográfus életművének négy szakaszát áttekintő tárlat a Római Magyar Akadémia és a Várfook Galéria együttműködésében valósult meg, s azokra a sorozatokra koncentrál, amelyek Korniss Péter életművének legfontosabb szellemi ívét adják. A Várfook Galéria művészeti vezetője, Kovács Krisztina által megrendezett tárlat több mint fél évszázadot fog át az erdélyi Szék falu első táncházas képeitől (1967) az *Erdélyi asszonyok Budapesten* című fotósorozatig (2014–2017). Korniss munkájának központi motívuma, a hagyományos paraszti kultúra kelet-európai eltűnése, képein megjelenik a visszafordíthatatlan globalizáció, amely hatással volt a vidéki falusi közösség kultúrájára és családi életére.

#### RIPPL-RÓNAI JÓZSEF – VÁLOGATÁS AZ ANTAL-LUSZTIG-GYŰJTEMÉNYBŐL •

**BOZSÓ GYŰJTEMÉNY, KECSKEMÉTT** • augusztus 4-ig • Mintegy félszáz Rippl-Rónai festményt és rajzot mutatnak be Kecskeméten az Antal-Lusztig-gyűjteményből: a művész munkásságát ezúttal egy gyűjtő szemszögéből ismerhetjük meg. A kiállított alkotások a festő minden korszakát és változatos anyaghasználatát – olaj, pasztell, tus, diópác, ceruza – képviselik, a válogatás az életmű keresztmetszetét adja. A tárlaton képviselteti magát Rippl-Rónai (1861–1927) korai, „fekete” korszaka, bepillantást nyerhetünk a párizsi időszak egyalakos képsorozatába és az enteriőrök világába, megfigyelhetjük a barátjánál, Aristide Maillolnál töltött banyulsi hónapokat reprezentáló tájképeket, amelyeken kiszínesedik festői világa. A portrékon láthatjuk a családtagokat, szüleit, öccsét, feleségét, na és a számos képről ismert, jellegzetes fizimiskájú öregurat, Piacsek bácsit (öccsének apósát), valamint a zákányi plébánost és Kunffy Lajos festőbarátja feleségét; gyönyörködhetünk a somogyi, kaposvári tájban, emberekben, szobabelsőkben és csendéletekben. Az első világháború alatt Franciaországban járván internálótáborba zárták pár hónapra, ekkor – s későbbi haditudósítói szolgálata alatt – készültek a háború ihlette rajzai. Végül megcsodálhatjuk a festő által oly kedvelt pasztelltechnikával készült női portrékat.

ORBÁN BALÁZS – UTAZÁS KELETEN • HABERSTUMPF-VILLA – HAÁZ REZSŐ MŰZEUM, SZÉKELYUDVARHELY • május 31-ig • 190 éve született Székelyudvarhely mellett, Lengyelfalván Orbán Balázs író, néprajzi gyűjtő, fotográfus, országgyűlési képviselő, az MTA levelező tagja. Nagyanyai örökségét felhasználva utazta be a Közel-Keletet és Kis-Ázsiát, élményeit *Keleti utazás* című hatkötetes művében jelentette meg. A kalandos út ihlette tárlat – amely később a Szejkefürdőre tervezett Orbán Balázs-émlékközpontba költözik, és a leendő kiállításának alapját képezi – a Székelyföldi Legendárium, a Haáz Rezső Múzeum és a helyi önkormányzat együttműködésével valósult meg. A látogató narrációkon, korabeli térképek, metszetek felhasználásával készült projekciókon, infografikán követheti végig Orbán Balázs felfedezőútját, majd egy rekonstruált egyiptomi sírkamrában találja magát. Itt tekinthetők meg azok a tárgyak, amelyeket Orbán Balázs küldött haza az Erdélyi Múzeum Egyletnek, és ma az Erdélyi Történeti Múzeum tulajdonában vannak.

KAMASZ SZELEK FÜTYÖRÉSZNEK – KÁNYÁDI-KÉPFANTÁZIÁK • PETŐFI IRODALMI MŰZEUM • augusztus 25-ig • Budapest Főváros Önkormányzata kezdeményezte, hogy kiállítással emlékezzenek a majd egy éve elhunyt költőre. Szarka Klára kurátor játékos koncepciójának megfelelően felkért három fotóművészt: Fiala de Gábort, Herendi Pétert és Kerekes Emőket, hogy Kányádi Sándor három verse (*Síró farkas, Sóhajítás* és *Cicus, cinke, citera*) által inspirálva készítsenek képsorozatot. A cél az volt, hogy a fotó és a szöveg egyenrangú társakként jelenjenek meg, ne pusztán illusztrációként. A különböző stílusirányzatokhoz tartozó művészek képei a természet és ember viszonyát, a különböző tájélményeket és a gyerekkor világát mutatják be a Budapest Fotófesztivál hivatalos programjának részeként.

BAUHAUS100 – PROGRAM A MÁNAK – KORTÁRS NÉZŐPONTOK • LUDWIG MŰZEUM • augusztus 25-ig • Világszerte, így Magyarországon is megünneplik a nagy hatású művészeti irányzat, mozgalom, műhely és iskola centenáriumát. A tavaszi programok közt a Mai Manó Ház Moholy-Nagy László kísérletező fotografikáit mutatta be, a Vasarely Múzeum csoportos kiállítással tiszteleg az évforduló előtt, ezen ötven kiállító művész – festő, grafikus, szobrász és fényművész, valamint más intermedialis alkotó – munkáival idézi fel a Bauhaus szellemét, Budapest-szerte pedig ismerkedő sétával mutatták be az irányzat által inspirált épületeket. A Ludwig kiállítása tematikus csoportokban (színelmélet, ezotéria, vízió/utópia, tárgyformálás, fényművészet) mutatja be a Bauhaus tevékenységét, csaknem harminc kortárs képzőművész kapcsolódó munkáiból látható válogatás, hogy kortárs szempontból idézzék fel a műhely hatását. Nem a Bauhaus történetét, hanem szemléletének, eszméinek máig tartó kisugárzását idézik fel a kiállított művek.

BAUHAUS100. ABSZTRAKT REVÜ – VÁLOGATOTT MŰVEK WEININGER ANDOR HAGYATÉKÁBÓL • SZÉPMŰVÉSZETI MŰZEUM – MAGYAR NEMZETI GALÉRIA • július 28-ig • A Bauhaus alapításának századik és Weininger Andor (1899–1986) születésének százhuszadik évfordulója alkalmából a New Yorkban elhunyt művész hagyatékából válogatott kiállítás nyílt a Magyar Nemzeti Galériában. 2002-ben nyolcvan mű és nyolcvan kisebb vázlat került a galéria gyűjteményébe, az anyagból most először látható válogatás. A Dél-Baranyában született festő, grafikus, illusztrátor, designer, bútor-, épület-, színpad- és jelmeztervező művész 1921-ben nyert felvételt a weimari Bauhausba, ahol Vaszilij Kandinszkij és Carl Schlemmer tanítványa volt a Falfestészeti Műhelyben, de foglalkozott színházzal is, mind tervezőként, mind közreműködőként: komponált zenét, konferált, színpadképeket, kosztümöket tervezett. A kiállítás középpontjában éppen eme tevékenysége, Weininger egyik legizgalmasabb alkotása, a napjaink digitális képi világát megelőlegező *Mechanikus színpad* – absztrakt revü áll. A rétegenként egymást követő geometrikus díszletelemek mozgó darabjai – amelyeket gépek hajtottak volna – a néző számára egységes képpé állnak össze. A kiállítás látogatói ízelítőt kapnak a pályatársak (Molnár Farkas, Stefán Henrik, Johan Hugó, Forbát Alfréd, Bortnyik Sándor és Moholy-Nagy László) munkáiból, valamint megtekinthetik a nyolcvanas években végre – Kasselben – megvalósuló, addig csak elképzelésekben élő színházi előadásról készült felvételt is.

A NŐK SZAVAZATAI: A KITARTÁS PORTRÉJA • SMITHSONIAN'S NATIONAL PORTRAIT GALLERY, WASHINGTON • 2020. január 5-ig • Ma ez már hihetetlennek tűnik, de a nők mindössze 100 éve szavazhatnak az Egyesült Államokban. Bár Wyoming állam már 1869-ben szavazati jogot adott a nőknek, a szövetségi alkotmány megváltoztatására, a 19. kiegészítésre csak 1920. augusztus 18-án került sor, az amerikai történelem egyik leghosszabb reformmozgalma győzelmeként. Hasonló volt a helyzet Európa nagy részén is, az áttörést az első világháború utáni helyzet hozta meg, bár eleinte bizonyos életkorhoz, iskolázottsághoz stb. kötötték a nők választójogát. (Az északi országok gyakorlata messze megelőzte ezt: Svédországban már 1862-ben biztosították a helyhatósági választásokon, 1906-ban Finnországban pedig a törvényhozási választásokon való részvételt a nők számára. Új-Zéland és Ausztrália pedig lepipálta Európát is 1893-ban és 1902-ben.) Magyarországon a Tanácsköztársaság alatt szavazhattak először a nők, ezt a jogot a következő évtizedekben cenzus-hoz kötötték és egyre jobban megnyirbálták, ám néhány képviselőnő már a parlamentbe is bekerülhetett. A washingtoni kiállítás az amerikai nők radikalizálódásának, politikai egyenjogúságért való küzdelmének hatalmas témáját (amely kiegészül a szegregáció elleni és a színes nők jogaiért zajló küzdelem állomásaival) kronológiai és tematikus szakaszba rendezi a 19. század közepétől. A hét teremben több mint 120 portrét és tárgyat mutatnak be az 1832 és 1965 közti időszakból.



Henry Mayer: *The Awakening*, litografía, 1915  
 Cornell University - The PJ Mode Collection of Persuasive Cartography





*szemle*



**Szilágyi János György**  
Fotó: Mátyus László (Szépművészeti Múzeum, Antik Gyűjtemény)

## PÉNTEK ORSOLYA

### „ALAPVETŐ KÉRDÉSE A MŰVÉSZETTÖRTÉNETNEK, HOGY VAN VÁLASZTÁSUNK”

Szilágyi János György: *Örvények fölé épülő harmónia. I. Tudományban élni;*

*II. Levélben többet.* Szerkesztette: Komoróczy Géza

Gondolat Kiadó–Szépművészeti Múzeum, Budapest 2018

„A filológusnak, ha vétlenségét bizonyítani akarja, három dolgot kell megértenie: az ókort, a jelenkort és saját magát: vétkessége abban van, hogy vagy az ókort, vagy a jelenkort, vagy saját magát nem érti meg.”

egy életútinterjút,  
dokumentumokat  
– köztük rengeteg  
fotót – és a levelezés  
egy részét  
tartalmazza

A fenti, Nietzschétől származó idézet Szilágyi János György *Paradigmák – Tanulmányok antik irodalomról és mitológiáról* című kötetének borítóján (Magvető, 1982) szerepel. Olyan alapállást tükröz, amely a Kerényi Károly-féle iskola talán legkitűnőbb diákjának egész életpályáját meghatározta, lehetne így a mottója a Gondolat Kiadó és a Szépművészeti Múzeum közös gondozásában, Komoróczy Géza szerkesztésében tavaly év végén megjelent *Örvények fölé épülő harmónia* című dupla kötetes munkának is, amely egy életútinterjút, dokumentumokat – köztük rengeteg fotót – és a levelezés egy részét tartalmazza.

jóval több egyszerű  
hommage-nál,  
és számtalan  
olvasata van

A kiadvány elsősorban Szilágyi János György életút-dokumentuma, aki 1918-ban született, éppen száz éve, amikor a kötet megjelent. Az ókortudató szellemi hagyatékának súlya, a dokumentáció gazdagsága és főszereplőnek a huszadik századot illető kivételes éleslátása miatt azonban jóval több egyszerű hommage-nál, és számtalan olvasata van.

Első olvasatban Szilágyi János György regényes élete tárul fel benne az asszimilált újlipótvárosi katolikus-zsidó-magyar családba születő kisfiú első emlékeitől a Lónyay utcai Református Gimnázium Áprily Lajos-féle önképzőkörén keresztül a tragikusan korán elhunyt testvér, Szilágyi Endre (Bandi) egy életre szóló befolyása révén az ELTE bölcsészkaráig, a Kerényi-körbe való bejutásig, aztán a munkaszolgálatig, a hadifogságig, 1956-ig, majd a filológusból lett ókortudató tudományos pályájának kiteljesedéséig.

nemcsak magáról  
mesél, de mind-  
azokról is, akikkel  
a kamaszkor  
és a felnőttkor  
határán  
a Lónyayban vagy  
a Kerényi-körben  
barátságot kötött

Második olvasatban – tágabb értelemben – egész generációjának élete, sorsképe kibontakozik a visszaemlékezésből. Hiszen nemcsak magáról mesél, de mindazokról is, akikkel a kamaszkor és a felnőttkor határán a Lónyayban vagy a Kerényi-körben barátságot kötött. Devecseri Gábor műfordító – aki eleinte Szilágyi János György bátyjával barátkozott –, Karinthy Ferenc, Szabó Árpád történész, Dobrovits Aladár művészettörténész, Örkény István alkották ennek a körnek az ismertebb magját – pontosabban ők a túlélők.

¶ A harmadik olvasat a második egy sajátos nézete: nem kerülhető meg, hogy egy asszimilált zsidó értelmiségi generáció sorsa felől is megvizsgáljuk Szilágyinak és barátainak az életútját, különösen az 1944-es évet, hiszen ahogy a visszaemlékezésekből kiderül, baráti társaságuknak mindössze egyetlen nem zsidó tagja volt. Megrázók és tanulságosak a látszólagos sorsközösségen belüli sorsvariációk.

¶ A negyedik olvasat kapcsán az első kötet alcíme – *Tudományban élni* – igazít el. Az életútinterjúban, Komoróczy jegyzeteiben és a második kötet leveleiben is jól nyomon követhető nemcsak Szilágyi János György ókorfogalmának alakulása, az ókorkutatás általa hasznosnak vallott kutatási módjának alakulása – nagyjából: a tudományágak szét nem választásának kísérlete –, de a hazai ókorkutatás egy fejezetének története is, egészen a Horthy-kor abszurd tudománypolitikájától a Kádár-rendszer kaotikus akadémiai és múzeumi politikáján át a rendszerváltásnak nevezett időszak értékvesztéséig.

a Horthy-kor  
abszurd tudomány-  
politikájától  
a Kádár-rendszer  
kaotikus akadémiai  
és múzeumi  
politikáján át  
a rendszerváltásnak  
nevezett időszak  
értékvesztéséig

¶ Az ötödik olvasat az ezzel szorosan összefüggő múzeumtörténeti, gyűjteménytörténeti: Szilágyi egy rövid 1956-os intermezzót leszámítva egész életét a Szépművészeti Múzeumban töltötte. Az Antik Gyűjtemény története oly mértékben fonódik össze a nevével, hogy lehetetlen nélküle egyetlen tárgyról is szót ejteni.

¶ Ami az első olvasatot illeti, a Litván György és Molnár Adrienne által 2003-ban az Oral History Archívumnak készített életútinterjú mellett több, kisebb beszélgetésből – köztük a legemlékezetesebb, amelyben Komoróczy kérdez – és visszaemlékezésből, valamint a levelekből mozaikszerűen rakható össze az életút. Jó szerkesztői döntés volt a barátok, kollégák visszaemlékezéseinek sorába azokat az Örkény-novellákat beleszerkeszteni, amelyekben „Szilágyi” szerepel, annál is inkább, mert a görbe tükörben olyasmi is látszik, ami máshol nem. A *Macska az esőben* című példálul szórakoztató módon ad számot az ókorkutatóktól elvárható bölcs világszemléletről, amely szerint alapvetően sem a világ, sem a többi ember nem változtatható. Az egyetlen dolog, amivel valamire juthatunk, az önmagunk.

¶ Nehéz lenne másként megérteni, mi motiválja a numerus clausus miatt a görög szakra már át nem vett Szilágyit, akit hamarosan munkaszolgálatra visznek, hogy olyan időkben, amikor az ő és mások élete forog veszélyben, kizárólag önmaga tökéletesítésén munkálkodjék. A hadifogolytáborban, hogy ne vesztesse az időt, olaszul tanul, összeállít egy hatalmas kultúrtörténeti táblázatot, Horatiust olvas, tanulmányt ír, a jelenkor megértésének jegyében pedig áttanulmányozza a marxista irodalmat. Miközben gyárat épít a Szovjetunióknak – a gyár amúgy tervezési hiba miatt a szemük előtt omlik össze –, pikírt stílusban levelez az itthon maradottakkal. Azon Kerényi-körös barátai, akik itthon pozícióba

A hadifogoly-  
táborban, hogy  
ne vesztesse  
az időt, olaszul  
tanul, összeállít  
egy hatalmas  
kultúrtörténeti  
táblázatot,  
Horatiust olvas,  
tanulmányt  
ír, a jelenkor  
megértésének  
jegyében pedig  
áttanulmányozza  
a marxista  
irodalmat

kerültek, mindent megtesznek a hazajuttatásáért. Érdeemes az interjúk vonatkozó szakaszait összeolvasni, mondjuk, Dobrovits Aladárnak, a Szépművészeti Múzeum antik osztálya vezetőjének levelével és azokkal a levelekkel, amelyeket különféle hivatalos helyekre címeztek ismerősei, sürgetve hazatérését.

¶ Amikor 1947-ben hazajött, valóban várta egy íróasztal a múzeumban, sőt azonnal várta egy római tanulmányút is. (Erről az 1948-as római ösztöndíjról Lengyel Balázs is megemlékezik *Két Róma* című, többször kiadott kötetében, s mindkettőjüknél jól kirajzolódik a magyar történelem egyik legfontosabb fordulójának kettős arca.) De várta némi meglepetés is: vonakodva vette tudomásul, hogy legjobb barátai, sőt édesanyja is belépett a pártba. Neki, aki munkaszolgálatosból lett hadifogolyként megtapasztalta a szovjet valóságot, ez eszébe sem jutott. Többször, több interjúban előkerül az a mondat, amely szerint idejekorán, még hadifogolyként megérdeklődte, mi vár az új rendszerben azokra, akik csak kutatni akarnak. „Őket eltesszük könyvtárakba és múzeumokba” – hangzott a válasz, Szilágyi pedig életstratégiát, generációja egyetlen lehetséges, maradéktalanul tisztességes életstratégiáját építette erre. Olyan védőfalat húzni maga köré tudományból, olyan módon a „tudományban élni”, hogy fel sem vetődhesen másféle részvétel a szocialista – egyáltalán: bármilyen – társadalomban.

vonakodva vette tudomásul, hogy legjobb barátai, sőt édesanyja is belépett a pártba

olyan védőfalat húzni maga köré tudományból, olyan módon a „tudományban élni”, hogy fel sem vetődhesen másféle részvétel a szocialista – egyáltalán: bármilyen – társadalomban

¶ Ezen dolgozat keretei szűkösek ahhoz, hogy részletesen megvizsgáljuk az egykori Kerényi-iskola vagy a baráti kör többi tagjának szerepvállalását az 1948 utáni közéletben: a második és a harmadik – elsősorban társadalomtörténeti – olvasat tanulságait röviden pedig nem lehet levonni. Annyi bizonyos, hogy az ókortudomány mint életstratégia és mint menekülőút a múzeumban külön engedéllyel este tízig, tizenegyig tartó munkanapok és valódi eredmények nélkül nem lett volna járható.

¶ Ahhoz, hogy járhatóvá váljék, a szorgalmon kívül elsősorban öntörvényűségre volt szükség – mint minden bornírt rendszerben. Ha Kerényi Károly elfogadja a Horthy-kor bölcsészeti egyeteme kínálta tudományos alapelvet, amely szerint „nekünk, magyaroknak semmi közünk Sophokléshez, meg Perikléshez, meg ilyesmikhez, hanem, ha görögösök vagyunk, akkor a magyar történelem bizánci kútfőit tanulmányozzuk, ha latinosok, akkor a latinul író magyar költőket”, akkor nincs Kerényi-életmű. (Az Alföldi András régész által 1926-ban

*Annyi bizonyos, hogy az ókortudomány mint életstratégia és mint menekülőút a múzeumban külön engedéllyel este tízig, tizenegyig tartó munkanapok és valódi eredmények nélkül nem lett volna járható.*

elindított, a harmincas évekig zajló tudománytörténeti vitáról bőséges információval szolgálnak a jegyzetek.)

¶ Ha Szilágyi János György elfogadja a tudományágak – az akadémiai osztályok – átjárhatatlanságát, valószínűleg nincs Szilágyi-életmű sem, noha ő maga jegyzi meg több helyütt, hogy hatvanéves kora körül kezdte belátni, hogy nem tud teljes értékű filológusi és ókortudósi életművet is létrehozni.

¶ Ami tehát a negyedik, tudománytörténeti olvasatból leszűrhető, az az, hogy a valódi teljesítmény sem a határátlépés, sem az uomo universale attitűdje nélkül nem képzelhető el. (Vagy legalábbis nem volt elképzelhető a huszadik század Magyarországon, legalábbis az ókortudományban.)

¶ Előbbi, a határátlépés, a „szabályszegés” magában a kutatási terület kiválasztásában is megmutatkozik. Szilágyi a múzeumban végzett – saját szavaival élve – „autodidakta” klasszika-archeológiai tanulmányai során fokozatosan döbbsen rá, hogy még a huszadik század kutatási irányait is Winckelmann 18. századi normái befolyásolják, amelyek szerint a klasszikus görögség kulturális teljesítményéhez kell mérni mindent. „Ezt én el is fogadtam (...), amíg a művészet nem érdekelt.” Ugyanakkor szinte egyszerre azzal, hogy egy moszkvai kiállításon megismerkedik az absztrakt művészettel, eljut Piranesi gondolatáig, aki szintén a 18. században fellázadt Winckelmann ellen, az etruszk és az egyiptomi művészetet állítva szembe a görög (római) normával. „A görög mellett más, ugyanolyan érvényes kifejezési lehetőségei is voltak az antik művészetnek (...), e kettő között választhatunk, és alapvető kérdése a művészettörténetnek, hogy van választásunk” – mondja Szilágyi arról, hogy – sok minden más mellett – miért épp az etruszko-korinthoszi vázafestészetet kezdte kutatni.

¶ Noha hiba lenne pusztán a kutatási terület kiválasztása és a nemzetközileg elismert eredmény közé egyenlőségjelet tenni – arról nem is beszélve, hogy Szilágyi életműve sokkal sokrétűbb az etruszk kutatásoknál –, aligha lehet tagadni, hogy ha nem ragadta volna meg a „választás” lehetőségét, nem tudja létrehozni a művet.

¶ Ami az uomo universale attitűdjét illeti, a levelezésből kitűnik, hogy Szilágyi mind a magánéletben, mind tudósként ragaszkodott egyfajta klasszikus műveltséghez, amely szerint nemcsak a klasszikus zenében vagy a kortárs képzőművészetben és a szépirodalomban való lét magától értetődő, de az is, hogy – a komoly indológusként is indiánjátékokat játszó Baktay Ervinhez hasonlóan – sem társai, sem ő nem adják fel a homo ludens szabadsággyakorlatait. A Karinthy Cini által kitalált „epepék”, azaz társasági szituációs gyakorlatok mellett ebbe sok más is belefér, például az, hogy a munkaszolgálatból vendégségbe érkező Szilágyi előbb megfürdik, majd – mondjuk ki: részegen

*fokozatosan  
döbbsen rá, hogy  
még a huszadik  
század kutatási  
irányait is  
Winckelmann  
18. századi normái  
befolyásolják,  
amelyek szerint  
a klasszikus  
görögség kulturális  
teljesítményéhez  
kell mérni mindent*

*mind  
a magánéletben,  
mind tudósként  
ragaszkodott  
egyfajta klasszikus  
műveltség-  
eszményhez*

*sem társai, sem  
ő nem adják fel  
a homo ludens  
szabadság-  
gyakorlatait*

*Hiba lenne pusztán a kutatási terület kiválasztása és a nemzetközileg elismert eredmény közé egyenlőségjelet tenni.*

– „Dionysos adest” felkiáltással, egy pohár borral a kezében megjelenik a napaliban. (A nem latinokok félreértették – panasolja –, ő ugyanis nem azt akarta kifejezni, hogy ő volna az isten, csak hogy az isten jelen van.)

- ¶ Az univerzalista műveltségismény tudósként is jellemzi: többször figyelmeztet rá, hogy vakságot okozhat, ha egyetlen területbe temetkezünk bele – bár, ismeri el, mára egy-egy szakterület irodalma olyannyira megnőtt, hogy az szinte lehetetlenné teszi a másban való alapos tájékozódást, egyszerűen nem adatik egy életen belül elég idő. Mégis újra és újra felteszi a kérdést, hogyan képzelet valaki, hogy kutathatja, mondjuk, Periklész korának bármely aspektusát, ha nem tudja, miként néz ki egy görög lakóház?
- ¶ Ugyanezen okból vállalt élethosszig tartó vitát a Magyar Tudományos Akadémiával is, amelynek hivatalos működése egyszerűen nem fért össze a Szilágyi-féle tudományfelfogással. „Nevetséges dolognak tartom, hogy amikor a British Museumban az asszír palotareliefeket nézem, akkor mint művészettörténész a II. [akadémiai – A szerk.] osztályhoz tartozom, de ha egy kicsit közelebb megyek, és látom, hogy végig van írva egy történeti szöveg rajtuk, és ezt el akarom olvasni, akkor már át kell mennem az I. osztályhoz.” Logikus következménye mindennek, hogy a két osztály megalapításakor Szilágyit mindkettőből kihagyták.
- ¶ Ugyanígy egyszerre szolgál gyűjteménytörténeti, kiállítás-történeti és bürokráciatörténeti olvasattal az utolsó szál: mi sem jellemzi jobban a Kádár-rendszer blőd logikáját például annál a történetnél, amelyet Szilágyi megoszt az 1980-as Róma születése kiállítás kapcsán. Ahogy mondja, noha az olasz múzeumok a legjobb anyagaikat adták át, köztük olyan tárgyakat is, amelyeket frissen ástak ki és még nem publikáltak, „fentről” megtiltották a Szépművészeti Múzeumnak, hogy propagálja a tárlatot, ezért csak húszezer látogatója volt. Az etruszoknak már valami 180 ezer, '88-ban már lehetett propagálni – teszi hozzá.
- ¶ Mindeközben, bár Magyarországon nem számít politikailag megbízhatónak, külföldi szakmai kapcsolatainak köszönhetően folyamatosan járja a világot; nemcsak Itáliából, de New Yorkból, Stockholmból és máshonnan is jönnek-mennek a levelek – valamennyi olvasható a második kötetben.
- ¶ Mindent összevéve úgy tűnik, hogy Szilágyi János Györgynek egész hosszú élete során jócskán meg kellett küzdenie saját jelenkorával az ókorért.
- ¶ Sikerült neki: nietzschei értelemben „véttlennek” bizonyult.
- ¶ Ennek a küzdelemnek pedig páratlanul értékes – és hiteles – lenyomata a két kötet.



Gellért Gyógyfürdő, 1940  
Fortepan



KARÁCSONY ÁGNES

SÁROSBÓL LUXUS

Saly Noémi: *Gellért 100*

Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Budapest 2018

a budapestiek  
sokáig nem bíztak  
benne, hogy  
egyáltalán felépül  
a Gellért szálló  
és fürdő. Lett is  
egy korabeli pesti  
mondás: „Akkor  
lesz kész, amikor  
a Gellért.”

ahogyan ír,  
szemünk láttára  
épül és változik  
a Gellért

**I**Még a csapokból is termál- és szénsavas víz folyt a Gellértben. Ám csak kezdetben. A forró ásványvíz gyorsan tönkretette a csöveket. A luxus azonban minden másban működött. Bár a budapestiek sokáig nem bíztak benne, hogy egyáltalán felépül a Gellért szálló és fürdő. Lett is egy korabeli pesti mondás: „Akkor lesz kész, amikor a Gellért.” Arra mondták, amiről úgy sejtették, soha nem valósul meg. Mégis elkészült a Gellért – 2018-ban volt százéves. Centenáriumára egy pazar kiállítást és egy pazar kiállítású könyvet hozott össze a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum. A tárlat kurátora Saly Noémi városkutató volt, ő a szerzője a kötetnek is. Mindegy neki, hogy ír vagy kiállítást rendez, mindig alulnézetből közelít. Aprólékos, tüpontos, érdekes. Történetet mesél, semmint elemez, nem a körülményekre fókuszál, hanem az emberre, az emberi élet sokféle aspektusára, amelyek persze feltárják a körülményeket is. Nem elhelyezi a korokat, hanem belehelyez a korokba. Ahogyan ír, szemünk láttára épül és változik a Gellért. Kicsit mintha újratерemtené ő maga. Ami érthető, hiszen csak így tudja íróként, kutatóként birtokba venni.

**I**A régi Sárosfürdőt, a köszvényesek és csúzosok, a „középosztály és a vidéki jó, becsületes népe” gyógyhelyét a *Buda és vidéke* című lap szerzője elsíratta 1894. november 18-án. Megkezdődött ugyanis a Ferenc József híd (a későbbi Szabadság híd) építése, és a gyógyfürdő épülete éppen a híd tengelyébe esett. Addig csavargózósokkal érkeztek a „kúrákra”. A kötetben Budapest Főváros Levéltárából való az a fotó, amely a szemközti partról mutatja a Sárosfürdő bontását 1894-ből. Mögötte, a Gellért-hegyen még csak néhány ház, de már sehol egy szőlőültetvény, mindet kipsztította a filoxéra.

**I**A nagy budapesti fejlesztések a millennium lázában felpörögtek. Átadták – sok más mellett – a Ferenc József hidat, amely összekötötte a Fővám teret és a Gellért teret. Ferenc József 1896. október 4-én maga verte be a hídba az utolsó ezüstszegecset. Két év múlva a villamosforgalom is megindult a hídon a két part között. Úgyhogy ideje volt valamit kezdeni a régi Sárosfürdő gyógyforrásával. Már évek óta vitáztak politikusok a Parlamentben és a Városházán is, melyik fürdő épüljön előbb. Az Artézi (Széchenyi) a Ligetben? Vagy a Rudas? A Sáros? Végül 1904 novemberében báró Podmaniczky Frigyes szignálta a székesfőváros és a Fővárosi Közmunkák Tanácsa közti szerződést a Sárosfürdő újjáépítésére.

*A régi Sárospárdót, a köszvényesek és csúszosok,  
a „középosztály és a vidéki jó, becsületes népe”  
gyógyhelyét a Buda és vidéke című lap szerzője  
elsíratta 1894. november 18-án.*

az építkezés  
1911-ben indult,  
majd elakadt

A pályázaton 1905-ben két első díj lett: Sebestyén Artúr és Hegedűs Ármin közös munkája, illetve Sterk Izidoré. A zsűri együttműködésre kérte az építészeket. A végső tervek 1909-ben készültek el, az építkezés 1911-ben indult, majd elakadt: feltárult egy többszintes, török kori pincerendszer tizennégy méter mélyen. A szálló és fürdő kivitelezése azonban nem ezért, hanem a háború miatt csúszott éveket. De már 1912-től Szent Gellért Fürdő lett a „Sárospárdól”, és az épülő szálló is felvette ezt a nevet.

összeszámolta,  
hogy a szálló  
és fürdő építése  
során 240 szakma  
és művészeti ág  
képviselőinek  
munkáját kellett  
összehangolni

¶ Saly Noémi tudja ugyan, hogy a mikrohistoria a 21. századi globális történetírás releváns eszköze, de nem ezért választotta várostörténeti kutatásai módszeréül a kis léptékű és intenzív történeti vizsgálatot. Ő saját kíváncsiságból vizsgál mélyfúrásszerűen minden témát – legyen az egy kávéház, a Tabán vagy éppen a Gellért. A történelem alatti jelenségek írója. A befogadó szemszögét igazítja a sajátjához: legyen az írás, a kiállítás élményszerű és valódi. Rájött arra, ha valamit közléről vizsgál, erősebbé válik a valóságérzet és így az átélés lehetősége. Gellért-könyve is az egyedítől lesz a „legigazabb”. Például összeszámolta, hogy a szálló és fürdő építése során 240 szakma és művészeti ág képviselőinek munkáját kellett összehangolni, köztük bányamestereket, tetőfedőket, kárpitosokét, fűtésszerelőket, és hosszú a sor még, s név szerint is sorolja az üvegeseket, műköveseket, díszvakolókat, azokat, akik mázoltak, a lakatosmunkákat végezték, és így tovább. Mert Saly Noémi szerint ők ugyanúgy benne vannak az épületben, mint, mondjuk, Róth Miksa öccse, Manó, akinek az egyik leghíresebb munkája (a szegedi Új Zsinagóga üveglablakai mellett) a Gellértben a Buda halála üvegfestmény volt. (Megsemmisült a második világháborúban, csak fotókról ismerhetjük.)

1918. szeptember  
26-án adták át  
hivatalosan  
a fürdőt és a szállót

a 176 szobából  
és lakosztályból  
azonnal elkelt 130

¶ A *Honi Ipar* szerzője 1915-ben benézhetett a Gellértbe, és megállapította: „A Ritz szállót akarják a Gellérttel elhomályosítani.” Nem nagyon tévedett. 1918. szeptember 26-án adták át hivatalosan a fürdőt és a szállót. A 176 szobából és lakosztályból azonnal elkelt 130. Lakosztályt bérelt Kavid herceg, a detronizált II. Abdul Hamid fia is. Az első nap reggelén 7 órától 10-ig 248 ember ereszkedett bele a gyógyfürdőbe.

¶ A szálló két vendéglőjének és egy kávéházának a bérletét – korabeli lap hozta – „nyilvános árlejtésen Frenreisz István volt józsefvárosi nagyvendéglős kapta meg”. Volt a szállóban bankfiók, gyümölcsös, csemegés és egy „különlegességi

trafik”, amelynek koncesszióját özvegy Kőrössyné, egy hősi halált halt honvédezredes özvegye kapta meg.

¶ Bekerült a kötetbe egy étlap a Frenreisz-korszakból: innen tudjuk, mit fogyaszthattak azok, aki 1921 szilveszter éjszakáját a Gellértben töltötték. Kezdték egy Szent Gellért-koktéllal. Ettek erőlevest úrigombával, utóbbi feltehetőleg vargánya volt. Felszolgáltak nekik még libamájpástétomot, bélszínszeletet angolosan kertésznö módra, ropogós malacpecsenyét pezsgős káposztával, nyárson sült pulykapecsenyét szilvakompóttal, farsangi fánkot barackízzel, fagyaltot tejszínhabbal, volt sajt, török kávé is.

¶ A Gellértbe aztán – nem sokkal a nyitását követően – „beköltözött” a Tanácsköztársaság kerületi katonatanácsa, a proletárdiktatúra után pedig a román katonai városparancsnokság székhelye lett. Majd jött Horthy, fehér lovon a Gellért előtt mondta, hogy Budapest „bűnös város”, a „nemzet megrontója”. És hat lakosztályt elfoglalt a családja számára, fél évig voltak a luxus Gellért „vendégei”. Odahurcoltak kommunista vagy azzal gyanúsított foglyokat is. Egyiküknek az volt a „bűne”, hogy őt választották 26 évesen (25 filmet forgatott addig) a magyar filmgyártás művészeti vezetőjévé. Letartóztatták. Színésznő szerelme szabadította ki a Gellért pincéjéből, s rögtön elindultak Bécs felé. Az egykori foglyot 1942-ben lovaggá ütötték Angliában: onnantól Sir Alexander Kordának hívták.

¶ A minden hírre fogékony szerző szellemesen idézi föl azt a rendőrségi hírt is 1924-ből, amikor a Gellért evőeszköz-tisztítói egymást szúrják meg a szállóban. Saly amúgy nem nyugszik, míg nem megy utána bizonyos dolgoknak. Ha valamiről nem talál anyagot levéltárban, könyvtárban, az Arcanumon, felkeres olyanokat, akiktől személyesen tájékozódhat. Így a privát múltakból is beemel történeteket a könyvbe. A Gellért központi igazgatója az első időkben Bánlaky Géza építész, műszaki tanácsos volt. Nem maradt róla sok információ. Saly Noémi kiderítette, hogy élnek leszármazottjai. Beszél velük, és megkapta tőlük Bánlaky önéletrajzát, amely sokat tesz hozzá a Gellért száz évének elbeszéléséhez.

¶ Saly jó történetíró és jó dramaturg, azt is nagyon tudja, mit kell kihagyni a száz évből, és mit kell feltétlenül benne hagyni. Például 1924-ben Benczúr Gyula orvos – a festő fia – felhívja a figyelmet arra, hogy a Gellért gazdagoknak épült, de Magyarország „most szegény és beteg”, márpedig hozzá kell mindenkinek férnie

jött Horthy, fehér lovon a Gellért előtt mondta, hogy Budapest „bűnös város”, a „nemzet megrontója”, és hat lakosztályt elfoglalt a családja számára, fél évig voltak a luxus Gellért „vendégei”.

*Volt a szállóban bankfiók, gyümölcsös, csemegés és egy „különlegességi trafik”, amelynek koncesszióját özvegy Kőrössyné, egy hősi halált halt honvédezredes özvegye kapta meg.*



Gellért Gyógyfürdő, hullámmedence, 1933  
Fortepan. Adományozó: Saly Noémi

*Saly jó történetíró és jó dramaturg, azt is nagyon tudja,  
mit kell kihagyni a száz évből, és mit kell feltétlenül  
benne hagyni.*

*a hullámfürdőbe  
Kató, Sebestyén  
Artúr lánya ugrott  
először fejest 1927.  
augusztus 18-án*

*Gundel Károly  
1926-ban nyerte  
a Gellért  
éttermeinek  
üzemeltetését,  
huszonkét évig  
volt bérlő ott*

*a legrégebb  
bejegyzés  
1946. július 3-án  
kelt. Így szól:  
„In memory of six  
days of wonderful  
hospitality at the  
St. Gellert Hotel,  
Yehudi Menuhin”*

a gyógyforráshoz. Javasolja, legyen uszoda a teljesen felesleges télikert és a minigolfpálya helyén. Bánlaky Géza egyetértett vele. A hullámfürdőbe Kató, Sebestyén Artúr lánya ugrott először fejest 1927. augusztus 18-án. Ezzel az ugrással a nagyközönség is belevetette magát a Gellértbe.

¶ Nyilván nincs Gellért – Gundel nélkül. Van egy kép a könyvben 1935-ből a legendás Gundel-legénységről. Középen, kis bajusszal, Rákóczi János konyhafőnök, a Rákóczi-túrós „feltalálója”. Egyébként Gundel Károly 1926-ban nyerte a Gellért éttermeinek üzemeltetését. Huszonkét évig volt bérlő ott. Gundelnek oroszlán-része volt abban, hogy a Gellértet az európai élvonalban emlegették. Jó szemmel választott munkatársakat is. A harmincas években megjelent nála egy fiatalember, beszélgettek, mondta neki Gundel, másnap frakkban jelenjen meg. Az illetőt csak a háború sodorta ki a Gellérből. De visszatért: ő lett 1961-ben az igazgató. Pákozdy Jenő a neve.

¶ A Gellért száz évéhez a vendégek is hozzátartoznak. Rothschild báró, Jimmy Walker New York-i polgármester, trónkövetelők, trónfosztottak, József főherceg, Augusztia főhercegnő, és még sokan, persze változnak a korok és velük a vendégkörök. Művészek a világ minden részéről jönnek a Gellértbe „lakni”. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba öt vendégkönyv került a Gellérből. A legrégebb bejegyzés 1946. július 3-án kelt. Így szól: „In memory of six days of wonderful hospitaly at the St. Gellert Hotel, Yehudi Menuhin”. Aki hangversenyt adott Budapesten, és a bevételt a magyar művészeknek ajánlotta föl a háborút követő időkben. A Gellért szálló 70, a fürdő 35 százalékos károsodást szenvedett a bombázások idején. Lassan hozták helyre a szobákat. 1961-ben újranyílt a Gellért – „szerényebb luxussal”. Harminc évvel később ismét átesett egy felújításon. Az egykori Sárosfürdő régi medencéje a Gellért tér alatt még megvan. Esik róla szó a könyvben. Ahogyan arról is, hogy a hetvenes években hosszú alagutat építettek a szálló alá. Légóltalmi bázis, olykor vezetéssel látogatható.

¶ A Gellért 100 a magyar vendéglátás története is. Walkó Miklós egykori szobafőnök mondja a kötetben: „A Gellért minden poszton jó iskola volt, sok sikeres pályafutás indult innen.” Például a Gellértnek volt az első női portása is, bizonyos Cser (Wald) Mimi. Nem csodálkoznék, ha Saly Noémi már készülne egy külön írással róla.



Főzőtanfolyam a Budapest Székesfőváros Gázművei Vilmos császár út 3. alatti bemutatóteremben, 1941  
Fortepan 28 398

BERÉNYI MARIANNA

## A DOLGOZÓ NŐ HÁZTARTÁSA

Sedlmayr Krisztina: *A modern háztartás születése. Változó stratégiák, változó gyakorlatok az 1930-as években Magyarországon.* Néprajzi értekezések 7.

Magyar Néprajzi Társaság, Budapest 2018

**T**Az első világháború Magyarországon is átalakította a középosztálybeli nők életstratégiáit; egyre többen vállaltak munkát, egyre többféle területen helyezkedhettek el, és munkaviszonyukat a házasságkötés után sem számolták fel. 1935-ben a budapesti feleségek 22 százaléka dolgozott. Ezzel párhuzamosan átalakultak a családok is: kevesebben éltek együtt, csökkent az otthonok mérete, átalakult a kívánatos lakás alaprajza, miközben azok egyre komfortosabbá is váltak. Bár mindez a dolgozó anyák, asszonyok számára kevesebb feladatot jelentett, mint az egykori nagy háztartások terheit cipelő előző generáció matrónáinak, munkahelyük mellett továbbra is a nőkre hárultak a házimunkával és a gyermekneveléssel járó feladatok. Mindez természetesen csak egyetlen eleme annak a komplex modernizációs folyamatnak, amely az 1930-as évek magyar társadalmát áthatotta.

**T**Sedlmayr Krisztina *A modern háztartás születése. Változó stratégiák, változó gyakorlatok az 1930-as években Magyarországon* című kötete mégis a korabeli háztartások világát nyitja ki, hogy a hétköznapi élet egy szeletén keresztül bemutassa a városi középpolgárság átalakuló életmódját. Olyan világba kalauzol el, amelyben még a hasonló státusú családok életstratégiája és életvitele között is hatalmas eltérések lehettek, miközben mindenkit sújtott a háborús veszteség. Egyre többen látták be, hogy a boldog békeévek „úri” életmódja nem tartható fenn, ugyanakkor radikális modernizációról mégsem beszélhetünk. Sedlmayr Krisztina kötete pont azért érdekes olvasmány, mert a szerző teret enged annak az esetlegességnek, amely a modernizációt jelentette Horthy Miklós Magyarországon, különösen egy olyan területen, ahol nagyobb szerepet kapott az egyén, a mikroközösség saját döntése.

**T**A szerző éppen ezért különböző, egymástól teljesen eltérő forrástípusok elemzésére építette fel a kötetet. Az első egység a tágabb, nemzetközi környezet modernizációs törekvései irányából indít azzal, hogy feltárja, miként jelenik meg a lakótér és az életmód kívánt minősége a kortárs építészeti diskurzusban, milyen elképzelések formálták a korszak trendjeit. Ahogyan a többi fejezetben, itt is gazdag fényképanyaggal illusztrálva ismerhetjük meg, hogy az új elképzelésekből mennyit érzékelt Budapest lakossága, milyen új erőforrásokkal (gáz, elektromos áram) működő készülékekkel tehettek könnyebbé munkájukat

a háziasszonyok. Ezt egészíti ki a következő fejezet, amely a korszak életvezetési mintáit, ideáit tükröző háztartási tanácsadó könyvek elemzésére épül. Sedlmayr ezt a bőséges és szerzteágazó, főleg az elérni kívánt célt összegző anyagot gazdag, sokrétű forrásként kezeli, éppen úgy, mint a közgyűjteményekben őrzött vagy magántulajdonban álló háztartási naplók vagy a kötet végén Móricz Zsigmond, Németh László, Komor András szépirodalmi szövegeit. A bemutatott háztartási naplók között pedig olyan különlegességek találhatók fel, mint Radnóti Miklósné Gyarmati Fanni 1935 szeptemberétől 1939 decemberéig vezetett háztartási naptára. Sedlmayr ezt a szűkszavú, bevételekre és fogyasztásra szorító adathalmazt összeolvasta Gyarmati Fanni napi eseményeket gazdagon közvetítő naplójával. A két különböző műfaj egybevetésével részletgazdag képet kaphatunk a fiatal értelmiségi pár mindennapjairól, otthonuk berendezéséről, rezsijükről, bevételeikről, a háztartás vezetéséről, a kozmetikai, egészségügyi kiadásairól, társasági, kulturális élettel járó költségekről. A híres házaspár életstratégiájának ad sajátos vetületet egy másik humán értelmiségi, gyermektelen család háztartási naplója, amely szintén a 30-as évek Budapestjének belvárosi létformáját tükrözi. A Jika (Györkösy) Alajos latin tanár 1929-től 1941-ig „Háztartásunk kezdetektől” címen napi bejegyzésekkel illusztrálta, milyen lehetett a korszak polgári életvitele, mi került az asztalra, hogyan utaztak, mennyit költöttek öltözködésre, milyen tárgyakat vásároltak a mindennapokban.

¶ Ez azért is fontos, mert a szerző muzeológusként egy másik fejezetben egészen más vetületből enged teret a tárgyaknak, a fennmaradt tárgyi örökség forrásértéke vizsgálatának. Külön hangsúlyt fektet a korszak háztartásainak budapesti múzeumi gyűjteményekben őrzött emlékeire, az elmúlt évtizedek állandó és időszakos kiállításaira. Mivel Magyarországon még nem készült a városi háztartás rendszerének, tárgyi világának lényegi kérdéseit feltáró kiállítás, *A modern háztartás születése* című kötet nemcsak izgalmas tanulmány, hanem egy nagyobb, több intézményt érintő különleges kiállítási projekt kezdete is lehet. A kiállítás létjogosultsága és a téma további kutatásának fontossága nem kérdés: a 21. század asszonyainak még mindig számolniuk kell azzal, hogy munkahelyi köteleességeik mellett egyaránt rájuk hárulnak a házimunka, a gyermekgondozás és a beteg családtagról való gondoskodás feladatai. Statisztikai, szociológiai, antropológiai, közgazdasági tanulmányok sora mutat rá arra, hogy hiába élhetnek a nők a modernizált háztartás lehetőségeivel, még mindig naponta átlagosan több mint egy órát – jóval többet, mint a férfiaknak – kell ezekkel a feladatokkal eltölteniük. Ahogyan a most megjelent kötet, egy átfogó kiállítás is hozzásegíthet bennünket ahhoz, hogy a változás érdekében megértsük ennek a kulturális hagyománynak a gyökereit.

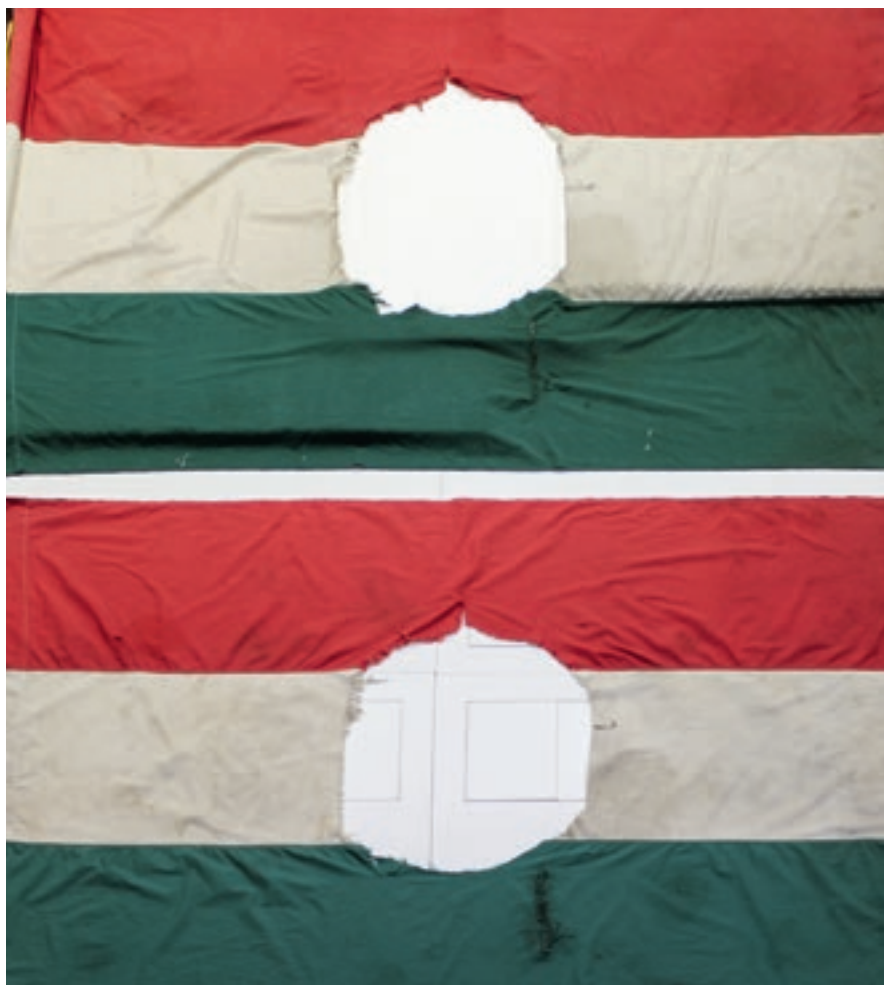


A kötet borítóján látható plakát az 1930-as években készült zománcozott vaslemezes reklámtábla a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum gyűjteményéből





*módszertan*



Az '56-os zászló – az eredeti és a másolat  
(Fotók a szerző jóvoltából)

MÁTYÁS ESZTER, Magyar Nemzeti Múzeum, textilrestaurátor  
MAGYAR FORRADALMI ZÁSZLÓ MÁSOLAT KÉSZÍTÉSE

**T**Minden év október 23-án számos helyen, köztéren, épületen láthatunk lyukas középső magyar zászlót. Miről is van szó? 1956. október 23-án kitört a magyar forradalom és szabadságharc. Az első zászlókvágásokra még aznap délután, a diáktüntetésen került sor, a Bem téren. Ennek során a Rákosi-címert, mint a zsarnokság megtestesítőjét kivágták a magyar lobogóból. Ettől kezdve a lyukas zászló örökre az 1956-os magyar forradalom és szabadságharc jelképévé vált.

*elkészíthettem ennek a jelentőségteljes relikviának a másolatát, amelyet három egykori Széna téri szabadságharcos ajándékozott a Magyar Nemzeti Múzeumnak*

¶ Nagy örömmre szolgált, és megtiszteltetésként éltem meg, hogy lehetőségem volt egy igazi, a forradalom idején született és használt zászlót a két kezem között tartani, tapintani, behatóbban tanulmányozni. Nekem jutott az a megtisztelő feladat, hogy elkészíthettem ennek a jelentőségteljes relikviának a másolatát, amelyet három egykori Széna téri szabadságharcos ajándékozott a Magyar Nemzeti Múzeumnak, és amely egykor a Széna tér felett lobogott.

*itt nem a tisztítás és stabillá tétel volt a cél, hanem épp ellenkezőleg: egy megtartásában stabil anyagot kellett használttá, rongyossá, kopottá, koszosná tenni*

¶ A műtárgy történeti mondanivalója, értéke révén restaurálásra nem szorult. A megbízás egy másolat elkészítésére szólt az ajándékozó felek számára. Textilrestaurátorok számára a másolat – nem rekonstrukció (!) – készítése nem egy megszokott feladat. Az egyetemen tanultak szöges ellentétét kellett alkalmazni. Itt nem a tisztítás és stabillá tétel volt a cél, hanem épp ellenkezőleg: egy megtartásában stabil anyagot kellett használttá, rongyossá, kopottá, koszosná tenni.

¶ A Széna téri megmozduláson használt zászló rendkívül koszos, poros, szakadozott szélű, szegélyű. Zöld sávjában több lyukat, a zászló egészen különböző foltokat (olajfoltok, vízfoltok stb.) találtunk. Piros sávjában két nagyobb, zöld sávjában egy hosszabb szakadást utóbb összevarrtak, rendszertelen öltésekkel.

¶ A zászló farúdjához a forradalmat követően, a tulajdonosok Nyugat-Németországba való disszidálása után német nemzeti színű szalagot erősítettek, amely szintén nagyon koszos, fakult, gyűrött, szakadozott-foszlott állapotban volt. A szalagról másolat nem készült, azt az eredeti műtárgyról lefejtve a későbbiekben az elkészült másolatra rögzítettük.

¶ Az eredeti zászlóról készülő másolat elkészítésének első kihívását a megfelelő anyag beszerzése jelentette. Bár „csupán” egy emberöltőnyi idő telt el, mégis a mai kereskedelmi forgalomban megtalálható anyagok jellemzően különböznek a korabeliektől. A beszerzés során elsődleges szempont volt az anyag

A mintadarabok szennyeződési próbái





KOROM

az anyagbeszerzés  
során a természetes  
eredetű (tehát nem  
a mai napokra  
jellemző műszálás)  
anyag minőséget  
is szem előtt  
tartottam

vastagságának és kötésmintájának (vászonkötés) egyezése. Ezt azért tartottam fontosnak, mert a másolatot a továbbiakban a tervek szerint főleg felvonulásokon fogják használni, ahol a zászló jellegének megtartása fontos, azaz hogy a tárgynak megfelelő esése, tapintása legyen. A nagyfokú hasonlóságot értelem-szerűen célszerű azonos minőségű anyag használatával elérni, ezért az anyagbeszerzés során a természetes eredetű (tehát nem a mai napokra jellemző műszálás) anyagi minőséget is szem előtt tartottam. Mindemellett körültekintően kellett eljárnom, hogy a kiválasztott anyag ne tartalmazzon semmilyen appetúrát, vagy ha igen, azt el lehessen távolítani. A színt tekintve az anyagukban színezett textilek minden esetben sokkal színtartóbbak, ellenállóbbak a környezeti hatásoknak, mint a manuálisan, utólag festettek. Figyelni kellett arra, hogy az eredeti színt keressem, és ne a forradalom porával szennyezett színárnyalatot, hiszen a szennyeződések a másolat készítése során is *utólag* fognak rákerülni. Ehhez kapcsolódóan szempont volt az anyag szennyeződést felvevő képessége is, amely a későbbi munkamenetet volt hivatva jelentősen megkönnyíteni.

elsőként az eredeti  
zászló sávjainak  
összevarrási  
technikáját lehetett  
lepróbálni, majd  
pedig a különböző  
szennyesítési,  
piszkítási  
technikákat

¶ Textilalapú tárgyak másolatának elkészítésénél mindenképpen szükség van próbákra. A különböző anyagok eltérő módon viselkednek, máshogy veszik fel a szennyeződések, a foltokat. Ezért a munkamenet következő lépése kis méretű mintadarabok gyártása volt. Ezeken elsőként az eredeti zászló sávjainak összevarrási technikáját lehetett lepróbálni, majd pedig a különböző szennyesítési, piszkítási technikákat. Az egyes mintaelemeken a port, a földet és a kormot próbáltam ki, mint lehetséges szennyező anyagokat. Annak érdekében, hogy a szennyező anyag a szövetben maradjon, elsőként a textilt nedvesítettem meg, és azután piszkítottam be. Majd a teljes száradást követően kirázva, kissé kidörzsölve (ami nem kötődik eléggé, az hulljon ki) a mintadarabokat, összehasonlítottam a kapott eredményeket az eredeti műtárggyal, és a tapasztaltak alapján kiválasztottam a leginkább megfelelőket.

¶ A mintadarabok fentebb leírt próbái után elkészítettem a zászló másolatának alapját. Az első lépés a pontos méretre és formára szabás volt. Ezt követően az egyes sávok összevarrásánál figyeltem, hogy a megfelelő színű cérnákat használjam mind az alsó és felső szálnál (ez egy esetben eltérő színű volt). Valamint figyelni kellett arra, hogy a két sáv összevarrásánál az első varrásvonal visszahajtással (!) egy centiméter széles, míg a második varrásvonal talpszéles (azaz 0,8 centiméter) legyen.

¶ A következő munkafázis a másolat szakadásainak, foszlásainak, hiányainak kialakítása volt. A minél pontosabb egyezés végett a következő módszert alkalmaztam: az eredeti műtárgy alá betettem a másolatot, és az eredeti sérüléseinek méreteit tartva addig vágtam le a másolat anyagát, illetve addig húztam ki





Hosszabb lebegőszál-tömörülés (felül eredeti, alul másolat)



A lyukak pontos „átmásolása” (balra másolat, jobbra eredeti)

igyekeztem az eredeti műtárgynak minden olyan jellemző, többitől eltérő „hibáját” lemásolni, ami szembetűnő volt

szálanként a fonalait, ameddig az megkívánta. A vágásoknál figyelni kellett a későbbiekben kialakított rojtok hosszúságának megtartására. A lebegő fonalvégek pontos kialakítását is fontosnak tartottam a minél nagyobb hasonlóság kialakítása miatt. A zöld sávon lévő lyukak, hiányok helyeinek pontos jelölésére azt a módszert alkalmaztam, hogy polietilén fóliát a zászló adott részére fektetve alkoholos filccel átmásoltam a formákat, majd a fóliát a másolatra helyezve, azon kisollóval átvágva formára igazítva kialakítottam a lyukakat. Ezen túl igyekeztem az eredeti műtárgynak minden olyan jellemző, többitől eltérő „hibáját” lemásolni, ami szembetűnő volt, így például a piros sávon egy hosszabb lebegőszál-tömörülést, továbbá a fehér sávon a lebegő szálak összecsomósodását, valamint a szálak lazább kapcsolódását a szegély mentén.

az adott sávokban a minták alapján kiválasztott szennyező anyaggal dolgoztam, tehát a piros és zöld sávon földdel, a fehér sávon porral

- ¶ Az összes sérülés (foszlás, lyuk, hiány, csomósodás) elkészítése után következhetett a másolat bepiszkítása. Az adott sávokban a minták alapján kiválasztott szennyező anyaggal dolgoztam, tehát a piros és zöld sávon földdel, a fehér sávon porral, főleg az előzőekben leírt módszerrel. Az általános piszkítás alapvetően jó eredményt hozott, megadta a másolat alapszennyezettségét. Szükség volt azonban további, helyi szennyesítésre, mivel például az eredeti zászló jobb oldala sokkal szennyezettebb, mint a bal (a rúdhoz közelebbi) szegélye. Ennek módszerül egyrészt vizes föld bedörzsölését majd belevasalását, másrészt grafitpor ecsettel való bedörzsölését alkalmaztam.
- ¶ Ezután következett a különböző eredetű foltok imitálása. Az előzetes kísérletek során próbált szerek között volt műszerolaj, napraforgóolaj, üregeőolaj, WD-40, illetve ezek benzinnel való keverékei. A legalkalmasabbnak vélt keverékkel a kívánt helyeken a másolatot megcseppentettem, majd szívópapírral rögtön visszaszívtam.
- ¶ Ezt követően a három, szakadásokat rögzítő rendszertelen öltések lemásolása következett. Mivel az öltések semmilyen szabályosságot nem mutattak, így nem volt mihez igazodni. A lyukak kapcsán már használt technikával először polietilén fóliára átmásoltam az öltéseket, majd ezt átrakva a másolatra, a fólián keresztülöltve elkészítettem az öltéseket, végül pedig a fóliát nagyon óvatosan eltávolítottam az öltések alól.
- ¶ Utolsó lépésként következhetett az eredeti zászló rúdjának és a német szalagnak az áthelyezése a másolatra. Bár a munka irányultsága nem egy szokványos konzerválási folyamat volt (rosszból jót), mégis a restaurálásban szerzett ismereteimet, technikákat alkalmaztam, csak éppen az ellenkező irányban (jóból rosszat). Úgy gondolom, sikerült egy jó, hangulatában megfelelő minőségű másolatot készíteni, amely méltó az eredeti forradalmi zászlóhoz, és büszkén tudják majd használni a forradalmi megemlékezéseken.

„A Gula (Falánkság, Mértéktelenség)  
ábrázolásán például egy szobabelsőt  
láthatunk, ahol egy különféle húsételekkel  
megrakott asztal mellett ülve egy dagadt  
férfit pillanthatunk meg, aki egyik  
kezében egy korsót, a másikban egy  
húsdarabot szorongat. Balról egy asszony  
lép be a szobába, kezében egy újabb adag  
sültet hozva. Az előtérben, a tűz mellett  
egy nyársra húzott kolbászdarabot is  
felfedezhetünk. A jelenetnek van egyébként  
egy másik szereplője is, a jobb oldalt, az  
asztal mellett álló cingár férfi, aki bort vedel  
a szájához emelt korsóból. Ez a típusfigura  
nem más, mint az úgynevezett kannekijker,  
az iszákos ember megtestesítője.”

(Németh István)

*gastro*



Mogyoróhagyma fekete mártásban  
Nerua Guggenheim Bilbao

## SÜMEGI NOÉMI

### MIT EGYÜNK A MÚZEUMBAN?

#### A BÜFÉTŐL A FINE DININGIG

¶ Amióta a 19. század nagy kulturális intézményeit elkezdték a 21. századi látogatók igényeihez és kultúrafogyasztási szokásaihoz igazítani, szinte közhelyszámba megy a gondolat, hogy egy magára valamit is adó múzeum nem működhet színvonalas étterem vagy kávézó nélkül. Ez részben igaz, de ha körülnézünk a világ nagy kiállítóhelyein, egészen különböző megoldásokkal találkozhatunk.

*nem nehéz  
kapcsolatot találni  
a képzőművészet  
(fine art)  
és a gasztronómia  
között*

*egyáltalán nem baj,  
ha ezt  
a kétféle zsigeri  
élményt a múzeum  
összekapcsolja*

¶ Amióta megszületett a fine dining, az étkezéseket különleges színházi előadáshoz vagy ínycenc utazáshoz hasonlító szerzői konyha, nem nehéz kapcsolatot találni a képzőművészet (fine art) és a gasztronómia között, és nem csupán úgy, hogy egy-egy fogás költői tálalása akár alkotókat, stílusirányzatokat is eszünkbe juttathat. Ugyanolyan érzéki hatással lehet ránk egy műalkotás, mint egy magas színvonalon elkészített vacsora, és egyáltalán nem baj, ha ezt a kétféle zsigeri élményt a múzeum összekapcsolja. Ez azonban csupán keveseknek adatik meg, a „múzeumban evés” műfaja legtöbbször ennél prózaibb. Sok mindentől függ, milyen megoldást választ az intézmény vezetése a látogatók kiszolgálására.

*nálunk legfeljebb  
büfék álltak ilyen  
célra rendelkezésre,  
néhány  
megroggyant  
minnyonnal,  
rossz kávéval,  
Sportszelettel*

¶ A 2000-es évek fordulójáig a magyar utazó, ha betért egy külföldi múzeumba, ámulva figyelte akár az épület alagsorában kialakított tágas éttermeket, ahol a nézelődésben megfáradt látogatók a tálcájukra tudtak pakolni egy levest vagy salátát, mielőtt folytatták volna a múzeumi sétát. Nálunk legfeljebb büfék álltak ilyen célra rendelkezésre, néhány megroggyant minnyonnal, rossz kávéval, Sportszelettel. A tálcás önkiszolgálót ma már nem tekintjük a magas színvonal fokmérőjének, ám sokkal jobb, mint ha nem lenne semmi – márpedig a legtöbb hazai kiállítóhely nem változott a 2000-es évek eleje óta –, és a nagy tömegeket kiszolgáló múzeumokban még mindig ez a legideálisabb megoldás.

*Melegkonyhát üzemeltetni egy étteremnek is derekas feladat, nemhogy egy múzeumnak, ahol korábban nem volt ételkészítésre alkalmas terület; az új, modern kiállítóhelyeknél már a tervezőasztalon gondolhatnak a vendéglátásra.*

¶ Múzeum és múzeum között azonban nagy különbségek lehetnek. Egyrészt nem mindegy, hogy az adott intézmény hol található, milyen környezetben, van-e például kilátás – némely frekvenciált helyen lévő étteremben, kávézóban részben ezt kell megfizetni. Az sem mindegy, mekkora a múzeum, milyen a látogatottsága, hány kiállítást lehet megnézni, mi a profija, milyen típusú vendéglátás illik hozzá. Még az is befolyásolhatja a vendéglátást, hogy az adott múzeum ingyenesen látogatható-e vagy sem – ha nincs belépő, kevésbé marasztalják a vendégeket. Ha nagy presztízsű múzeumról van szó, akkor már érdemes elgondolkodni azon, hogy legalább olyan jó hírű éttermet üzemeltessen – ez nem mindig van így, több okból. Tehát hiába idézik sokan sok helyütt Thomas Krensnek, a New York-i Guggenheim Múzeum egykori igazgatójának még a kilencvenes években elmondott szavait – amely szerint a jó múzeum olyan, mint egy témapark, négy attrakcióval: jó épülettel, gazdag gyűjteménnyel, változatos időszakos kiállításokkal, valamint üzletekkel és vendéglőkkel –, az idő és a tömegturizmus részben rácsáfolt erre. Mert bár úgy gondolnánk, hogy az elfáradt, kitikkadt látogatót meg kell etetni, itatni, van, ahol ezt nem tartják evidensnek, és az is nagyon különböző lehet, mindezt milyen színvonalon teszik.

*ha nagy presztízsű múzeumról van szó, akkor már érdemes elgondolkodni azon, hogy legalább olyan jó hírű éttermet üzemeltessen – ez nem mindig van így, több okból*

*a jó múzeum olyan, mint egy témapark, négy attrakcióval: jó épülettel, gazdag gyűjteménnyel, változatos időszakos kiállításokkal, valamint üzletekkel és vendéglőkkel –, az idő és a tömegturizmus részben rácsáfolt erre*

#### HA KOROG A HAS

¶ „Éhesen nem lehet múzeumba menni. Én legalábbis utálok ezt az érzést, és igyekszem el is kerülni. Mindig órákat töltöttem a képek előtt, és folyamatosan koncentráltam, rögzítettem a látottakat. Ez nem megy úgy, ha az embernek közben korog a gyomra” – mesélte Kieselbach Tamás a *Magyar Konyha* gasztronómiai magazin 2018. szeptemberi számában.



A művészettörténész, műkereskedő ezért – miközben szisztematikusan feltérképezte Európa legjobb múzeumait és memorizálta a képeket – mindig számon tartotta azt is, van-e jó étterem a közelben, vagy legalább egy büfé, ahol egy jó kolbászt, virslit vagy szendvicset meg lehet enni.

*legyen legalább egy étterem, ahol megpihen a látogató, hiszen két óránál tovább úgysem tud figyelni, és utána visszamehet a kiállítóterbe, különösen ott fontos ez, ahol a múzeum egész napra való látnivalót kínál*

¶ Való igaz, korgó gyomorral nem lehet élvezni még egy kiállítást sem, a legtöbb múzeum éppen ezért úgy számol, hogy legyen legalább egy étterem, ahol megpihen a látogató, hiszen két óránál tovább úgysem tud figyelni, és utána visszamehet a kiállítóterbe. Különösen ott fontos ez, ahol a múzeum egész napra való látnivalót kínál. A 19. században épült nagy múzeumok napjainkban komoly átalakításokon esnek át ahhoz, hogy megfeleljenek a mai kor igényeinek – közforgalmi tereket kell létrehozni tágas ruhatárral, múzeumshopot ajándéktárgyak széles választékával vagy például múzeumpedagógiai foglalkozásokra alkalmas helyiségeket –, és ebbe a körbe tartozik a vendéglátás is, ami talán a legtöbb változtatást kívánja. Melegkonyhát üzemeltetni egy étteremnek is derekas feladat, nemhogy egy múzeumnak, ahol korábban nem volt ételkészítésre alkalmas terület; az új, modern kiállítóhelyeknél már a tervezőasztalon gondolhatnak a vendéglátásra.

¶ Nézzük tehát meg, milyen választ adnak erre a világ nagy múzeumai!

¶ Körképünkben olyan utazók, szakemberek, művészettörténészek véleményét kérdeztük, akik sok helyen megfordultak már, és a gasztronómia sem hagyja őket hidegen, ezért nyitottak és kíváncsiak a múzeumok kulináris kínálatára is. A tapasztalataik nagyon megoszlanak, vannak pozitív és negatív élmények is. Ahogy már említettük, a múzeumok kínálata – bármennyire is cél az, hogy a látogató ne menjen ki az épületből csak azért, mert megéhezett – nagyban függ a környezettől, attól, hogy az a város vagy városrész, ahol található, mennyire van jól ellátva vendéglátóhelyekkel. Egy jó múzeum egyben szociális tér, ahol az emberek találkoznak, sokszor a kiállítás előtt vagy után szeretnének beülni valahova – Párizsban ezt könnyű megoldani, mert mindegyik múzeum környékén lehet találni jó kávézót, éttermet. Óriási a választék, nehéz lenne a múzeumoknak ezzel versenyezni. Ennek

*egy jó múzeum egyben szociális tér, ahol az emberek találkoznak, sokszor a kiállítás előtt vagy után szeretnének beülni valahova*

ellenére a Musée d'Orsay-nak például a két kávézója mellett jó étterme is van, amely két helyiségből áll: az „alapétterembe” bárki bemehet, az exkluzívabb részt a partnereknek tartják fenn. Míg az étteremben hosszabb étlapról választhatnak a vendégek, az exkluzív teremben kevesebb, nagyon jó minőségű fogást szolgálnak fel – szintén à la carte. Emellett menzájuk is van, amelyet a múzeum munkatársai vehetnek igénybe – ha nincs konyhai háttér kiépítve, a dolgozók étkezését is nehezebb megoldani, így viszont össze lehet kötni a kétféle „ügyfélkör” kiszolgálását.

*beengedték a Starbucksot – a kávéház hazájában egy amerikai kávéláncot, amely ráadásul nem is olyan jó minőségű kávé árul*

*magas rangú művészet mellé pocsék kávé adni – ez nem illik a franciás stílushoz*

¶ A Grand Palais-ban viszont önkiszolgáló étterem működik salátával, süteménnyel, ahogy a Louvre-ban is, ám az utóbbi – szemben a néhány évvel korábbi éttermi gyakorlatával – ma már kimondottan a tömegigényeket szolgálja ki. Ekkora forgalom mellett nem is nagyon lehet mást elvárni, ám a kifinomultabb ízlésű látogatókat a legjobban az bántja, hogy beengedték a Starbucksot – a kávéház hazájában egy amerikai kávéláncot, amely ráadásul nem is olyan jó minőségű kávé árul. Magas rangú művészet mellé pocsék kávé adni – ez nem illik a franciás stílushoz.

*bécsi miliőt teremtettek a múzeum mellett a kávézójukkal is, ahova sikk beülni, asztalt kell foglalni, ha valaki helyet akar kapni. Exkluzívá tudták tenni a vendéglátást, mert egy múzeum rangját ezzel is lehet emelni*

¶ Ezzel együtt igaz, hogy a kisebb, intimebb múzeumok alkalmasabbak arra, hogy beülős éttermet vigyenek. Jó példa erre New Yorkban a jórészt az Osztrák–Magyar Monarchia művészetét bemutató Neue Galerie a Central Park szomszédságában: ahogy az ember belép, rögtön Bécsben érzi magát. A vendéglátás jellege és minősége a kiállítást szolgálja – bécsi miliőt teremtettek a múzeum mellett a kávézójukkal is, ahova sikk beülni, asztalt kell foglalni, ha valaki helyet akar kapni. Exkluzívá tudták tenni a vendéglátást, mert egy múzeum rangját ezzel is lehet emelni.

¶ Azok a múzeumok azonban, amelyek ilyen színvonalú vendéglátást nyújtanak, csak úgy tudják ezt megvalósítani, ha kívülről is be lehet menni az étterembe, kávézóba, tehát önálló vendéglátó-ipari egységként működnek, és nem csupán az térhet be, aki jegyet vált a kiállításra. A San Francisco-i Golden Gate parkban található de Young Múzeum kertjében lévő étterembe például múzeumi belépő nélkül is be lehet ülni: a cél itt kimondottan az, hogy a jó étteremmel becsalogassák



„Könnycsepp” borsó tintahal juice-zal  
Nerua Guggenheim Bilbao



**Guggenheim Bilbao**  
Frank Gehry - Guggenheim Bilbao

a New York-i  
MoMA pedig  
a vendéglátás  
minden szegmensét  
kihasználja

a vendégeket a kiállításra is. A modern konyhát vivő, minimalista stílusú bilbaói étterem, a Michelin-csillagos Nerua a Guggenheim Múzeumban található, de szintén saját bejárattal rendelkezik. A New York-i MoMA pedig a vendéglátás minden szegmensét kihasználja: két kávézó is működik az épületben, a másodikon és az ötödiken. Az ötödik emeleten található Terrace 5 kávézó finom péksüteményeket, különleges borokat és koktélokot kínál. Szezonális fogásait a teraszon is el lehet fogyasztani – kilátással a MoMA Abby Aldrich Rockefeller szoborkertjére és Manhattanre. A Terrace 5 csak a múzeum látogatói számára elérhető, asztalt foglalni nem lehet.

a múzeumban  
található  
The Modern étterem  
egyike a város  
legjobb helyeinek,  
és célja, hogy  
visszaadja  
a MoMA különleges  
hangulatát

¶ A lenti két Michelin-csillagos étterembe azonban az utcafrontról is be lehet menni, természetesen a múzeum nyitvatartásán túl is. A Michelin Guide leírása szerint a múzeumban található The Modern étterem egyike a város legjobb helyeinek, és célja, hogy visszaadja a MoMA különleges hangulatát. A konyhát és az étterem berendezését nemrégiben átalakították, korszerűsítették, így a művészetrájonokok értékelhetik a csendesebb beszélgetéshez jobban illő akusztikát, a stílus pedig illeszkedik a szomszédos szoborkerthez. Az étterem kínálatában a tejszínes ráktól a szarvasgombával pácolt homárig minden megtalálható, és különleges rendezvényekhez két különterem is rendelkezésre áll – amerikai bulvárhírekben olvashatunk olyan, a The Modernben megrendezett partikról, vacsorákról, amelyeknek része az exkluzív tárlatvezetés, nemritkán olyan kiállítások megtekintése, amelyek a nagyközönség számára még ki sem nyitottak.

a múzeumokat  
lehet-e partikra,  
fogadásokra  
használni, kibérelni

¶ A New York-i elit részéről sikk itt rendezni esküvőt, születésnapot, és bár ez esetben különálló étteremről van szó, máris elérkeztünk ahhoz a kérdéshez, hogy a múzeumokat lehet-e partikra, fogadásokra használni, kibérelni. Itthon ennek talán az ellenzői vannak többségben, mert úgy gondolják, a múzeum szentély és a műtárgyak megőrzéséről szól, arról nem is beszélve, mi történik, ha valaki véletlenül leönt vagy összemaszatol egy műtárgyat. Ezzel áll szemben az a felfogás, hogy ma már nem lehet az embereket bevonzani a múzeumokba csak azzal, hogy képeket nézegessenek. Más érzékszervekre is



**The Modern bár és étterem**  
Benjamin Johnson, The Modern (Museum of Modern Art), New York



**The Modern bár, snackkínálat**  
Evan Sung, The Modern (Museum of Modern Art), New York







a hazai múzeumok is szerveznek már gasztronómiai programokat

a gasztronómia ez esetben inkább marketingeszköz, amely „eladja” a múzeumok alapszolgáltatásait

a megnyitók is több lépcsőben zajlanak: rendeznek külön a sajtónak, a támogatóknak, a múzeumi barátoknak, valamint a nagyközönségnek is, és mindegyik esemény más: minél exkluzívabb, annál magasabb a gasztronómiai színvonal is

hatni kell, egy pohár pezsgővel sétálni a képek között például sokkal intenzívebb élmény. A hazai múzeumok is szerveznek már gasztronómiai programokat, elég, ha a Magyar Nemzeti Galéria *Borszerdáira* gondolunk vagy a Szépművészeti Múzeumban megrendezett csokoládé- és borkóstolókkal egybekötött *Textúra* előadássorozatra. Ezeknél az eseményeknél elegánsabb programot nem nagyon lehet elképzelni, hiszen maguk az épületek is impozánsak, mindkettő teraszáról csodálatos a kilátás a városra, illetve a Hősök terére, a kiállított tárgyak pedig egészen különleges atmoszférát nyújtanak, mégis, a gasztronómia ez esetben inkább marketingeszköz, amely „eladja” a múzeumok alapszolgáltatásait.

¶ A világ nagy múzeumaihoz sokféle ember kapcsolódik, és mindegyik másféle kiszolgálást kaphat. A csúcstámogatóknak, vendégeknek, művészettörténészeknek vacsorákat adnak, ha van megfelelő helyiségük ehhez, és a megnyitók is több lépcsőben zajlanak: rendeznek külön a sajtónak, a támogatóknak, a múzeum baráti körének, valamint a nagyközönségnek is, és mindegyik esemény más: minél exkluzívabb, annál magasabb a gasztronómiai színvonal is. De egy múzeum ezen kívül is sokféle rendezvénynek adhat otthont – ez nálunk még nem annyira elterjedt, de külföldön nagy hagyománya van. A Metropolitan múzeumban divatshow-kat rendeznek, amikor terülj, terülj asztalkám várja a vendégeket, és folyik a pezsgő. A Michael Douglas és Gwyneth Paltrow főszereplésével készült – a képzőművészethez egyébként több szálon is kapcsolódó – *Tökéletes gyilkosság* (1998) című film elején is láthatunk egy partit, amelyre a Metropolitan múzeum egyiptomi részlegében gyűlnek össze a manhattani elit tagjai, műgyűjtők, bankárok, befektetők.

¶ Hogyan gondolkodnak tehát a múzeumok? Ki kell szolgálni a nagyszámú látogatót, ami a legfrekvenciáltabb kiállítóhelyek esetében hétköznaponként három jól körvonalazható típusból tevődik össze: turisták (köztük nyugdíjascsoportok), egyetemisták, illetve családok. Egyik réteg sem az, amelyik olyan nagyon sok pénzt tudna vagy szeretne költeni csak azért, mert megéhezett műélvezet közben. Számukra fontos, hogy legyen előre csomagolt szendvics, pizzaszelet, desszert, kávé, illetve

*a legtöbb helyen  
tehát az a filozófia  
működik, hogy  
a tömegeket kell  
kiszolgálni – ahogy  
a MÉT-ben is csak  
műanyag pohárból  
lehet inni a pezsgőt*

a gyerekeknek tésztaféle, hot dog, gyümölcs, kakaó. A legtöbb múzeum nem is nagyon erőlteti meg magát, hogy ennél többet kínáljon. Egyrészt mert úgyis megeszi a látogató azt, ami van, másrészt mert valószínűleg soha többé nem tér vissza – a gasztronómiai kínálat miatt biztosan nem. Ha lehetőségünk van egy könnyű ebédre levessel, salátával, hússal, hallal, sushi-val, akkor a múzeum már mindent megtett azért, hogy jól érezzük magunkat, többet nem is kívánhatunk. A Pompidou Központ kávézója jó példa arra, hogy ha éppen éhen akarunk halni két kiállítás között, ehetünk egy szendvicset, de – jöllehet jegy nélkül is be lehet odáig menni, ha végigálltuk a sort – ide nem kávézni mennek az emberek, mert a környék tele jobbnál jobb kávéházakkal. A legtöbb helyen tehát az a filozófia működik, hogy a tömegeket kell kiszolgálni – ahogy a MET-ben is csak műanyag pohárból lehet inni a pezsgőt.

¶ Azok a múzeumok, amelyek színvonalas vendéglátásban gondolkodnak, például Londonban a National Portrait Gallery, elegáns éttermet üzemeltetnek – a kiállításoktól függetlenül. Egyrészt visszatérő, tehetősebb vendégkörre számítanak, amelynek presztízst jelent oda megbeszélni egy ebédet vagy vacsorát, másrészt nem csupán a napközbeni látogatókat veszik célba, hiszen egy étteremben akkor kezdődik a vacsora-  
idő, amikor a múzeum éppen bezár. Az ideális persze az lenne, ha a múzeumok – amellet, hogy a tömegigényeket is kiszolgálják – exkluzív lehetőségeket is teremtenének olyan vendéglátással, amely növelheti a múzeum presztízst, de ezt tényleg csak a legnagyobbak engedhetik meg, és azok sem tudnak vagy akarnak mindig minden igénynek megfelelni.

*az ideális persze  
az lenne, ha  
a múzeumok  
– amellet, hogy a  
tömegigényeket is  
kiszolgálják –  
exkluzív  
lehetőségeket is  
teremtenének*

## MAGYAR MENÜ

¶ Nézzük, mindez hogyan néz ki Magyarországon. Szinte egy kézen meg lehet számolni, hány olyan múzeumunk van, amelyeknek fontos, mit eszik-iszik a betérő. A felújított Szépművészeti Múzeum új kiszolgálóterekkel bővült, köztük egy Fine Art Bistro néven üzemelő önkiszolgáló étteremmel: normál, megfizethető menüből választhat a látogató, mindig



Múzeum Café & Bistro, Szépművészeti Múzeum  
Szesztay Csanád felvételei



Múzeum Café&Bistro

a legtöbb helyen  
arra rendezkednek  
be, hogy a látoga-  
tók snackre, könnyű  
ebédre térnek be

van frissensült, köret, saláta, aki pedig csak egy süteményre vágyik, annak ott a szintén újonnan nyitott kávézó. Mindez pontosan illeszkedik a nemzetközi trendekhez. Az alapelv az, hogy az étterem méltó legyen a múzeumhoz, az étkezés része legyen a múzeumi élménynek, alapvetően azonban a legtöbb helyen arra rendezkednek be, hogy a látogatók snackre, könnyű ebédre térnek be. Ezek az éttermek általában önkiszolgálók: a frissensülteket meg kell rendelni, és miután kifizettük, kapunk az asztalunkra egy számozott zászlót, és amikor elkészült a sült, kihozzák. Így gyorsabban halad a kiszolgálás, amire szükség is van, mert egy nagy múzeumban mindig sokan vannak az étteremben. A Fine Art Bistro a múzeumi dolgozóknak lehetőséget biztosít arra, hogy kedvezményes menüből válasszanak.

nem véletlenül vol-  
tak mindig is nép-  
szerűek azok a kez-  
deményezések,  
amelyek a Szépmű-  
vészeti vagy a Mű-  
csarnok Hősök teré-  
re néző lépcsőinek  
tetején nyújtottak  
vendéglátó-ipari  
szolgáltatást

¶ A „telhetetlen” honfíui kebel persze vágyhat még többre és jóra: miért is ne lehetne valamelyik Michelin-csillagos éttermünk séfjével kooperálni, és létrehozni valami egészen exkluzív – esetleg az épület legfelső szintjén? Nem véletlenül voltak mindig is népszerűek azok a kezdeményezések, amelyek a Szépművészeti vagy a Műcsarnok Hősök terére néző lépcsőinek tetején nyújtottak vendéglátó-ipari szolgáltatást. A tetőre is sikk lenne járni, és ezáltal még menőbbé válhatna a múzeum, de a megvalósításnak nyilván gátat szabnak a technikai lehetőségek. A Müpában viszont egy ismert séfet kértek föl: a Ludwig Múzeum aljában lévő, nemrégiben felújított a P'Art Kávéház és Bisztró étlapját Krausz Gábor állította össze, akit az ételek megkomponálásakor a Müpa sokszínűsége és magas színvonalú programjai inspiráltak. Mindemellert a kávézó („Ahol a művészet találkozik a gasztronómiával”) különleges helyzetben van: egyrészt a környéken nincs nagyon más hely, ahova be lehetne ülni, másrészt még a müpás előadások után is nyitva van, harmadrészt pedig a Duna-parti panoráma tényleg egyedülálló. Népszerű, hangulatos és jó színvonalú még a Mai Manó Ház kávézója, az önálló egységként működő Mai Manó Kávézó is.

¶ A Magyar Nemzeti Múzeum szomszédságában lévő Múzeum Kávéház és Étterem ma már, a Michelin-csillagos külföldi vetélytársakat látva, meglehetősen old schoolnak tűnik.

egy színvonalas  
múzeumi  
étteremben egy  
külföldi látogató  
– aki rövid időre  
érkezik, és komplex  
élményre vágyik –  
a képzőművészeti  
alkotásokkal együtt  
a magyar konyha  
fogásaiból is ízelítőt  
kaphatna

A Petőfi Irodalmi Múzeum udvarán működik a Károlyi Étterem és Kávéház, Magyarországon ezen kívül a Kogart Ház próbálkozott azzal, hogy a múzeum épületében kívülről is megközelíthető, önálló egységként működő exkluzív éttermet üzemeltessen – ez azóta bezárt. Pedig egy színvonalas múzeumi étteremben egy külföldi látogató – aki rövid időre érkezik, és komplex élményre vágyik – a képzőművészeti alkotásokkal együtt a magyar konyha fogásaiból is ízelítőt kaphatna.

¶ A legtöbb helyen azonban jó, ha van egy büfé, főleg a vidéki múzeumokban, és a legnagyobb probléma az, hogy ezeket a büféket is kiadják, és valamilyen rejtélyes ok miatt nem tudnak megszabadulni az alacsony színvonalú szolgáltatást nyújtó bérlőktől. Belső múzeumi éttermet üzemeltetni a változó és kiszámíthatatlan látogatószám miatt rizikós, de meg lehetne próbálni: már számos kreatív, innovatív séf és cukrász dolgozik Magyarországon. A vidéki múzeumok között üdítő kivétel a balatonfüredi Vaszary Galéria: a villa földszintjén található kávézó kellemes környezetben várja a vendégeket kézműves sörökkel, házi süteményekkel, teával, kávéval – jó időben akár a parkra néző teraszon. A Zsolnay Negyed pedig már csak kiterjedtsége okán sem engedheti meg, hogy ne legyen a területén étterem, kávézó.

a vidéki múzeumok  
között üdítő kivétel  
a balatonfüredi  
Vaszary Galéria:  
a villa földszintjén  
található  
kávézó kellemes  
környezetben várja  
a vendégeket

## A RAJONGÁS TÁRGYA

¶ „Az évek alatt azt is jól láttam, miként vált egyre fontosabbá a világ jelentős múzeumaiban, hogy a közönség ne csak a művészet, hanem a gasztronómia területén is minőségi szolgáltatást kapjon. Ma már azt tapasztalom, hogy ahol a büfé vagy az étterem jó hangütésű, ott hétszentség, hogy minden rendben van. Ugyanis olyan vezető áll az intézmény élén, aki egyben látja ezeket a világokat, és tudja, hogy e két szenvedély, a művészet és az ételek élvezete, valójában egy töről fakad” – mondja Kieselbach a már idézett interjúban; Magyarországon ez alapján van hova fejlődni.

¶ A Michelin-kalauz egyébként számon tartja a múzeumokhoz tartozó Michelin-csillagos éttermeket. A már említetteken











kívül ilyen a Szingapúri Nemzeti Galériában található diszkrét és hangulatos Odette étterem (két csillag), amely Julien Royer séf nagymamájáról kapta a nevét, az amsterdami Rijksmuseumhoz tartozó RIJKS®, ami egy népszerű luxussöröző és az olaszországi Lucca városában található Lucca Kortárs Művészeti Múzeumban működő, avantgárd konyhát képviselő L'Imbuto is. A szintén csillagos firenzei La Leggenda dei Frati étterem a Bardini Villában, a Palazzo Vecchio szomszédságában tökéletes helyszín a kreatív és modern konyhájához. A hely egy különleges „multi-sensory” élményt is kínál: a vendégek végigjárhatják múzeumot az étteremtulajdonosok kíséretében, akiknek olyan helyiségekhez is van kulcsuk, ahova az átlag múzeumlátogatók nem tudnak belépni.

*aki szenvedélyesen  
rajong  
a festészetért,  
az a legtöbb esetben  
a gasztronómiához  
is így viszonyul*

¶ Kieselbach szerint a nagy presztízsű művészeti vásárok a legjobb példák arra, hogy aki szenvedélyesen rajong a festészetért, az a legtöbb esetben a gasztronómiához is így viszonyul. „A maastrichti Tefaf idején a város legjobb éttermei alig győzik az asztalfoglalásokat, de a londoni Frieze kortárs művészeket, gyűjtőket és galeristákat megmozgató rendezvényéről is pontosan látható, mennyire egyben van ez a két terület. Elég csak pár percet tölteni a Regent's Park fái alatt, nézni a büfékben beszélgető, kávézó vagy ebédelő fiatal művészeket, hogy bárki meggyőződjön erről. A nemzetközi műkereskedelm világában mindez talán még hatványozottabban érvényesül. A nagy üzletek a legjobb ételek és italok mellett köttetnek, a gasztronómiai műveltség, a jó borok és a jó éttermek alapos ismerete olyan alap, amit jószerivel egyetlen kereskedő sem nélkülözhet.”

*egy-egy nagyobb  
múzeum sarkában  
nálunk is ki  
lehetne alakítani  
pezsgős, kaviáros,  
esetleg csokoládés  
pultokat, ehhez  
még konyhai háttér  
sem kell*

¶ A nagy művészeti vásárookra kitelepülő büfék mintájára egy-egy nagyobb múzeum sarkában nálunk is ki lehetne alakítani pezsgős, kaviáros, esetleg csokoládés pultokat, ehhez még konyhai háttér sem kell. A következő szint pedig a saját márkás termékek választéka lehetne. Bor, bonbon, csokoládé, ahogy Ausztriában, akár Kismartonban is csinálják, például az Esterházy-borokkal. A legjobb reklám lehetne az adott múzeumnak, kastélynak – és az országnak is. A két szenvedély, a művészet és az ételek élvezete talán így tudna a legtöbb ember számára érezhető módon összekapcsolódni.



Rinze Vegelien, RIJKS®, Amsterdam



Jacob Jordaens: *Ahogy az öregek énekelnek, úgy fűtyülnek a fiatalok*, 1638–1640  
The National Gallery of Canada

## NÉMETH ISTVÁN

### A NAGY ZABÁLÁS, AVAGY ÉTKEZÉSI ÉS ITALOZÁSI SZOKÁSOK A NÉMETALFÖLDI KÉPZŐMŰVÉSZET (GÖRBE) TÜKRÉBEN

**I** Különféle étkek, italok vagy éppen étkező alakok ábrázolásával már a 15. századi németalföldi művészetben is viszonylag gyakran találkozhatunk, ekkor azonban még többnyire egyes ismert bibliai, ó- vagy újszövetségi események illusztrálásaként. Elég ennek kapcsán talán csak Dirk Bouts 1464 és 1468 között készült, a leuveni Sint-Pieterskerkben található híres triptichonjára utalni, melynek középső tábláján az *Utolsó vacsorát* láthatjuk, míg az oldalszárnyakon két-két ószövetségi jelenetet (*Ábrahám és Melchizedek találkozása*, *A húsvéti bárány elfogyasztása*, *A manna összegyűjtése*, illetve *Illés próféta a pusztában*, akinek egy angyal visz táplálékot), melyek a keresztény ikonográfiában hagyományosan az eucharisztia előképeinek számítottak. Érdekes egyébként, hogy a festő korabeli, 15. századi környezetbe helyezve örökítette meg az *Utolsó vacsorát*, s a jelenet háttérében még az oltárképet megrendelő testvériség néhány tagját is felfedezhetjük.<sup>1</sup>

**I** Bibliai témák és profán motívumok sajátos összefonódására nem csupán a flamand primitíveknél, hanem a későbbi németalföldi mestereknél is gyakran találhatunk példát. Hieronymus Bosch 1475–80 tájára datált, a hét főbűnt ábrázoló madridi táblaképén például, az emberi szem formáját idéző tondókép közepén a Fájdalmas Krisztust fedezhetjük fel (Isten szeme mindent lát!), míg az alakját övező hét körcikkelyben találjuk az egyes bűnöket megtestesítő jeleneteket, melyeket Bosch a mindennapi életből vett, és zsánerszerű formában örökített meg. A *Gula* (Falánkság, Mértéktelenség) ábrázolásán például egy szobabelsőt láthatunk, ahol egy különféle hústelekkel megrakott asztal mellett ülve egy dagadt férfit pillanthatunk meg, egyik kezében korsót, a másikban húsdarabot szorongat, balról egy asszony lép be a szobába, kezében újabb adag sültet hozva. Az előtérben, a tűz mellett egy nyársra húzott kolbászdarabot is felfedezhetünk. A jelenetnek van

egy szobabelsőt  
láthatunk, ahol  
egy különféle  
hústelekkel  
megrakott asztal  
mellett ülve egy  
dagadt férfit  
pillanthatunk  
meg, egyik kezében  
korsót, a másikban  
húsdarabot  
szorongat, balról  
egy asszony lép be  
a szobába, kezében  
újabb adag sültet  
hozva



Dirk Bouts: *Utolsó vacsora*, triptichon, 1464–1668  
Sint-Pieterskerk, Leuven



egyébként egy másik szereplője is, a jobb oldalt, az asztal mellett álló cingár férfi, aki bort vedel a szájához emelt korsóból.<sup>2</sup> Ez a típusfigura nem más, mint az úgynevezett kannekijker, az iszákos ember megtestesítője.

¶ Itt érdemes utalni a budapesti Szépművészeti Múzeum egy 16. századi szatirikus hangvételő életképére, mely ugyancsak Bosch egyes rajzaira vagy netán a mester egy elveszett képére vezethető vissza. A terített asztal mellett elhelyezkedő „muzsikáló” társaság tagjai – ha jobban megnézzük – igencsak fura hangszereken játszanak, s a kotta, amelyből énekelnek, hangjegyek helyett a legkülönfélébb húsételek ábráit tartalmazza. Nyilvánvaló, hogy a kép az állandóan zabáló, az evésben, az ivásban mértéket nem ismerő, falánk embereket akarja nevetségessé tenni. Hogy mindez még egyértelműbb legyen, a jelenet jobb szélén még egy „diszkrétén” félreforduló, önmagán könnyítő, sugárban okádó alakot is fedezhetünk.<sup>3</sup>

a terített  
asztal mellett  
elhelyezkedő  
„muzsikáló”  
társaság tagjai  
– ha jobban  
megnézzük –,  
igencsak fura  
hangszereken  
játszanak,  
s a kotta, amelyből  
énekelnek,  
hangjegyek helyett  
a legkülönfélébb  
húsételek ábráit  
tartalmazza

¶ Az ilyen és hasonló emberi gyarlóságok szellemes kifigurázása az olykor második vagy új Boschként is emlegetett idősebb Pieter Bruegeltől sem állt messze. Már a művész első életrajzírója, a festő és teoretikus Karel van Mander is megjegyezte vele kapcsolatban, hogy „voltaképpen kevés képe van, amelyet a néző komolyan, nevetés nélkül képes szemlélni, sőt még ha mogorva, mérges vagy méltóságteljes is az illető, kénytelen legalább somolyogni vagy vigyorogni”.<sup>4</sup> Mindez különösen igaz arra a *Vette keuken* (kövér vagy zsíros konyha) címen ismert – a közelmúltban zárt nagyszabású bécsi monografikus kiállításon sajnos nem szereplő – Bruegel rajza után készült metszetre, melyen csupa túlsúlyos, elhízott alakból álló népes társaságot láthatunk egy konyhabelsőben, melynek még a gerendáit, illetve mennyezetét is elborítják a sonkák, kolbászok és egyéb húsfélések.<sup>5</sup> Bár a jelenet szereplői már így is olyan kövérek, hogy majd lefolynak a székről, még mindig zabálnak, folyamatosan tömik magukba az ételt, s a tűzhelyen további fogások készülnek. Csupán a háttérben, a konyha ajtajában fedezhető fel egy cingár figura, akit többen próbálnak kitessekélni a helyiségből, még a kutyát is ráuszítják, mivel neki semmi keresnivalója ebben a díszes társaságban.

csupa túlsúlyos,  
elhízott alakból  
álló népes  
társaságot  
láthatunk egy  
konyhabelsőben,  
melynek még  
a gerendáit, illetve  
mennyezetét  
is elborítják  
a sonkák,  
kolbászok és egyéb  
húsfélések



Pieter van der Heyden metszete Pieter Bruegel után: *Sovány konyha*, 1563

Nem más ő, mint az úgynevezett „Magherman”, az állandóan éhes kisember, a szegénység, a nélkülözés megtestesítője.

¶ Az említett metszetnek van egyébként egy párdarabja is, az úgynevezett *Magere keuken* (sovány, szűkös, szegényes konyha), melyen éppen ellentétes szituációt láthatunk. A jelenet szereplői szerencsétlen, csont és bőr éhenkórászok, akik némi répát és más zöldségeket rágcsálva próbálják legyűrni kínzó éhségüket. Az édesanyának már egy csepp teje sincs kicsinye számára, a mellettük álló kisfiú pedig hiába dugja bele egész fejét a felfordított lábosba, mégsem talál ott semmi ennivalót. A polcok üresek, s az asztal alatt kuporgó, kilógó bordájú kutya sem tudja táplálni kölykeit. Itt is felbukkan egy hívatlan vendég az ajtóban, a háziak azonban érthető módon nem invitálják szegényes asztalukhoz a kövér alakot.<sup>6</sup> Mint ahogy ezek a metszetek is érzékeltetik, a szélsőségek, legyen szó akár mértéktelen evésről-ivásról vagy túlzásba vitt böjtölésről, önmegettartóztatásról, egyaránt groteszknak, illetve komikusnak hatottak Bruegel és kortársai szemében.<sup>7</sup> Ugyanezt figurázza ki a művész egy néhány évvel korábban, 1559-ben festett s jelenleg a bécsi Kunsthistorisches Museum gyűjteményében található híres képe, a *Karnevál és Böjt harca* is. A sokalakos, madártávlatból ábrázolt jelenet előterében lovagi tornákra emlékeztető, komikus párviadal tárul a szemünk elé. Bal oldalt, egy hatalmas hordón lovagolva a Karnevált megtestesítő kövér figura látható, kezében nyársra tűzött sült csirkével. Mögötte sorakoznak hívei, a farsangi felvonulások jellegzetes szereplői különféle húsokkal s egyéb finomságokkal felfegyverkezve. Velük szemben gyülekezik a másik tábor, élükön a Böjtöt megtestesítő nyakigláb, cingár alakkal, aki hosszú falapátra helyezett apró halakkal veszi fel a küzdelmet az ellenféllel.<sup>8</sup>

¶ Ugyancsak a mértéktelenség, a telhetetlen falánkság kifigurázása a témája idősebb Pieter Bruegel egy eddig még nem említett, másik festményének is, mely egyfajta mesebeli eszem-iszom országot, holland kifejezéssel egy Luilekkerlandot ábrázol. Az 1567-ben készült s jelenleg a müncheni Alte Pinakothekban található képen három dagadt alak, egy paraszt, egy katona és egy írástudó fekszik magatehetetlenül

a szélsőségek,  
legyen szó akár  
mértéktelen  
evésről-ivásról  
vagy túlzásba vitt  
böjtölésről, ön-  
megettartóztatásról,  
egyaránt  
groteszknak,  
illetve komikusnak  
hatottak Bruegel és  
kortársai szemében

egy fa tövében. Szemmel láthatóan mozdulni sem bírnak, már annyira degeszre zabálták magukat. Mindez persze nem is csoda, hiszen körülöttük minden az evésre csábít. Ez egy olyan hely, ahol – ahogy mondani szokták – kolbászból van a kerítés, a sült galamb a szájukba repül, a lágytojás is a saját lábán sétál oda hozzájuk, de még a háztetőt is palacsinták borítják.<sup>9</sup>

¶ Az érzéki örömök habzsolása korántsem mindig szokott csupán a mértéktelen evésre-ivásra korlátozódni. Jól példázzák mindezt – egyebek mellett – azok a (16. századi németalföldi festészetben és grafikában különösen népszerűnek számító) zsánerszerű jelenetek is, melyek azt ábrázolják, hogy a bibliai példázatból ismert, kicsapongó életmódot folytató Tékozló fiú hogyan szórja el minden pénzét a kocsmában vagy éppen séggel egy bordélyházban az őt körülvevő kétes barátok s az önmagukat kellető ledér hölgyek társaságában. Ezek az ábrázolások fontos ikonográfiai előzményei voltak a 17. századi holland életképfestészetben kedvelt témának számító, „mulató” vagy „vidám társaság” címen ismert jeleneteknek.<sup>10</sup> Míg az említett 16–17. századi ábrázolások, a Tékozló fiú példázatának felidézésével arra hívták fel a figyelmet, hogy a léha, kicsapongó életmódnak elkerülhetetlen következménye a teljes elszegényedés, addig a flamand Jacob Jordaens vagy a holland Jan Steen egyes képei a mértéktelen evés-ivás, illetve nemtörődomség egyéb veszélyeire, káros következményeire figyelmeztettek. Mindketten számos változatban megfestették például az „Ahogy az öregek énekelnek, úgy füttyülnek (illetve az eredeti változat szerint csivitelnek) a fiatalok” formában ismert németalföldi közmondást.<sup>11</sup> Bár ezek a képek első látásra talán teljesen ártatlan, mosolyogtató családi jeleneteknek tűnnek, ha figyelembe vesszük az adott közmondás tulajdonképpeni jelentését, illetve morális üzenetét, világossá válik, hogy a többnyire egy terített asztal mellett mulatozó, muzsikáló s vidáman italozó felnőttek valójában milyen rossz példát mutatnak gyermekeiknek. Ha például Jacob Jordaens 1640 körül festett ottawai képére pillantunk, joggal juthatnak eszünkbe az egyik kortárs moralista, a jezsuita költő, Adriaan Poirters ehhez a közmondáshoz fűzött szellemes sorai:

ha figyelembe vesszük az adott közmondás tulajdonképpeni jelentését, illetve morális üzenetét, világossá válik, hogy a többnyire egy terített asztal mellett mulatozó, muzsikáló s vidáman italozó felnőttek valójában milyen rossz példát mutatnak gyermekeiknek



Pieter Bruegel: *Eldorado*, 1567  
Alte Pinakothek, München



David Ryckaert III: *Vidám társaság* (Ahogy az öregek énekelnek, úgy füttyülnek a fiatalok), 1650-es évek eleje  
Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria

„Ha azt akarjátok, hogy gyermekeitekből bárányok legyenek, ne éljeteztek úgy, mint egy disznó!”<sup>12</sup> Ha jobban megnézzük, a jelenet jobb oldalán elhelyezkedő visszataszító, elhízott alak valóban egy hájas disznóra emlékeztet! Érdekes itt megjegyezni, hogy a talán kevésbé ismert 17. századi flamand festőnek, David Ryckaertnak szintén ismert egy azonos témájú, Jordaens hatásáról árulkodó műve, mely a budapesti Szépművészeti Múzeum gyűjteményében található. A közmondás holland nyelvű szövegét a jelenet bal felső sarkában, egy dekoratív keretbe írva ezen a festményen is megtalálhatjuk.<sup>13</sup> Akárcsak Jordaens említett ottawai képén, itt szintén felfedezhetünk az idős nő fonott székének tetején egy baglyot, ez az éjszakai madár azonban adott esetben természetesen nem a bölcsességet szimbolizálja, hanem éppen ellenkezőleg. Egy ismert holland szólás alapján feltehetően mindkét esetben arra utalhat, hogy a társaság tagjai nevetséges, bolond alakok, vagy akár úgy is mondhatnánk, hogy sötétek, mint az éjszaka!

¶ Ugyancsak Jacob Jordaens kedvelt témái közé tartozott a január 6-ra eső s Németalföldön igen népszerűnek számító Háromkirályok ünnepe. A művész több nagyalakos, vaskos humorral megfestett képén is azt a pillanatot örökítette meg, amikor a „Babkirály” éppen szájához emeli a poharát, s a vidám asztaltársaság tagjai vele isznak az egészségére. Ezeknek a jeleneteknek a főszereplője gyakran szintén egy meglehetősen elhízott, komikus vénember, s hogy a harsány multság szereplői feltehetően már korántsem az első pohárköszöntőnél tartanak, azt jól érzékelteti a festő bécsi vagy brüsszeli képén is felfedezhető hányó figura az előtérben.<sup>14</sup>

¶ „Részeg disznók”, azaz mértéktelenül sokat vedelő, ittas állapotokban mindenről megfélekedező vagy magukból teljesen kivetkőzött alakok ábrázolása egyébként is kedvelt, gyakori témája volt a 17. századi németalföldi mestereknek. Talán nem túlzás azt állítani, hogy a részegségnek nincs olyan formája vagy fokozata, melyet a holland festészet nagy szatirikusaként is emlegetett Jan Steen meg ne örökített volna valamelyik életképén.<sup>15</sup> A festőnek egyébként volt honnan „ihletet” merítenie ezekhez a műveihez, hiszen egy ideig ő maga is egy sörkimérést vezetett, így testközelből tanulmányozhatta,

*a részegségnek  
nincs olyan formája  
vagy fokozata,  
melyet a holland  
festészet nagy  
szatirikusaként is  
emlegetett  
Jan Steen  
meg ne örökített  
volna valamelyik  
életképén*

**Jan Steen: A bor megtréftél, 1668–1670**  
Norton Simon Museum, Pasadena







maga a festő  
is felbukkan  
ezeken a képeken  
a megrögzött  
szeszakázán,  
a javíthatatlan  
szoknyapecér  
vagy éppen egy  
bambán vigyorgó,  
gondatlan apa  
szerepében

amint honfitársai – akik egyes korabeli források szerint egyébként is minden lehetséges alkalmat megragadtak a be-rúgásra – az asztal alá isszák magukat.<sup>16</sup> Különben nemritkán maga a festő is felbukkan ezeken a képeken a megrögzött szeszakázán, a javíthatatlan szoknyapecér vagy éppen egy bambán vigyorgó, gondatlan apa szerepében.<sup>17</sup> Adott keretek között csupán néhányat érdemes külön is kiemelni ezek közül. Az amszterdami Rijksmuseum gyűjteményében található, 1660 tájára datált festmény, *A részeg pár* főszereplői, a jelenet előterében felfedezhető két groteszk alak kétségtelenül nem nyújtanak valami felemelő látványt. A ledér nőalak már szemmel láthatóan teljesen kiütötte magát, szétvetett lábakkal, magatehetetlenül hortyog a lócán, míg párja, a poharát magasra emelő, kurjongató férfi, akinek hájas hasa kibugygyan az ingéből, még mindig nem akarja abbahagyni az ivást. Annyira részeg, hogy még azt sem veszi észre, amint ellopják a kabátját. A háta mögötti falalánkra tűzve apró papírlapot is felfedezhetünk, melyen egy rajz látható egy égő gyertya és egy szemüveg között elhelyezkedő bagolyról.<sup>18</sup> A motívum ezúttal is nyilván ugyanarra az ismert németalföldi szólásra utal, mint Jordaens, illetve Ryckaert korábban tárgyalt művei esetében: „Mit használ a bagolynak a gyertya és a szemüveg, ha egyébként sem akar látni!”<sup>19</sup> Más szóval, aki hülye, az hülye is marad!

egy hullarészeg nőt  
talicskán tolnak  
házáig, miközben  
a kíváncsi  
szomszédok  
méltatlankodva  
vagy éppen kaján  
vigyorral szemlélik  
a kiszolgáltatott  
helyzetbe került  
s a mértéktelen  
italozástól mély  
álomba merült  
nőszemélyt

¶ Úgy tűnik, a nők kevésbé bírják az alkoholt. Legalábbis Jan Steen bizonyos képei ezt sejtetik, így többek között az a jelenleg a pasadenai Norton Simon Art Foundation gyűjteményébe tartozó festmény is, melyen azt láthatjuk, hogy egy hullarészeg nőt talicskán tolnak hazáig, miközben a kíváncsi szomszédok méltatlankodva vagy éppen kaján vigyorral szemlélik a kiszolgáltatott helyzetbe került s a mértéktelen italozástól mély álomba merült nőszemélyt.<sup>20</sup> A ház előtetőzetének párkányán nehezen kivehető, apró betűs szöveg olvasható: „De wijn is een spotter”, mely a bibliai Példabeszédek egyik passzusára utal: „A bor csúfoló, a részegítő ital háborgó, és valaki abba beletéved, nem bölcs!”

¶ Végezetül néhány szó a festő egy másik szatirikus hangvételű életképéről, mely ugyancsak egy közmondást örökít meg

szellemes formában. „Wie en varken is, moet in't kot”, azaz a disznónak az ólban a helye! – hangzik a szólás, s a festményen azt láthatjuk, amint néhány önmagából és ruháiból szinte már teljesen kivetkőzött nőalak – egy vigyorgó hegedűs vezetése mellett – részegen tántorog a jobb szélén látható disznó felé. A háttérben másik „részeg disznót” is felfedezhetünk, egy, a hányadékában fetrengő ittas férfit, akit felháborodott felesége faággal ütlegel.<sup>21</sup>

¶ Az itt tárgyalt műalkotások alapján persze nem alkothatunk reális képet a németalföldi étkezési és italozási szokásokról, de az alkotóknak nyilván nem is ez lehetett a szándékuk. Sokkal inkább az, hogy komikus jelenetek formájában – groteszk módon felnagyítva, egyfajta görbe tükörben ábrázolva bizonyos emberi gyarlóságokat – azzal szembesítsék a nézőt, milyen nevetséges, illetve visszataszító is tud lenni a féktelen zabálás, a mértéktelen alkoholizálás.

komikus jelenetek  
formájában –  
groteszk módon  
felnagyítva,  
egyfajta görbe  
tükörben ábrázolva

### Jegyzetek

- [1] Dirk Bouts említett oltárképéről lásd többek között Bernhard Ridderbos–Henk van Veen (szerk.) „Om iets te weten van oude meesters”. *De Vlaamse Primitieven – herontdekking, waardering en onderzoek*, Nijmegen 1995, 84–96.
- [2] Bosch szóban forgó madridi táblaképéről az elmúlt évtizedek során több alapos ikonográfiai tanulmány is készült. Lásd többek között W. S. Gibson: *Hieronymus Bosch and the Mirror of Man: the Authorship and Iconography of the Tabletop of the Seven Deadly Sins*, *Oud Holland* 1973, 205–226.; E. de Bruyn: *Het Madrileense Tafelblad: een iconografische benadering*, *Jaarboek Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen* 1991, 9–60.
- [3] Az említett budapesti képről lásd Pigler Andor: *Vallási vonatkozású szatirikus festmény a Szépművészeti Múzeumban*, *Archeológiai Értesítő* XLIII (1929) 193–201.; *Middeleeuwse Nederlandse kunst uit Hongarije*, *Kiállításkatalógus, Rijksmuseum Het Catharijneconvent*, Utrecht 1990, 34–35., kat. No. 15.; W. S. Gibson: *Verbeek's grotesque wedding feast: some reconsiderations*, *Simiolus* 21 (1992) 29–39.
- [4] Karel van Mander: *Hírneves németalföldi és német festők élete*, Helikon Kiadó, Bp. 1987, 82.

- [5] Erről a Pieter van der Heyden által 1563-ban készített metszetről lásd többek között Roger H. Marijnessen: *Bruegel. Het volledig oeuvre*, Antwerpen 1988, 208.; René van Bastelaere: *The prints of Pieter Bruegel the Elder*, San Francisco 1992, No. 159.; Manfred Sellink: *Bruegel. Het volledige werk. Schilderijen, tekeningen, prenten*, Gent (2007) 2011, No. 122.
- [6] A témáról, illetve Bruegel említett műveiről lásd többek között Németh István: Táplálkozási szokások, avagy a Falánkság a képzőművészetben, *Lege Artis Medicinae* 1997/1, 96–99.
- [7] Érdeemes itt talán megemlíteni, hogy a Kövér konyha, illetve a Sovány konyha ábrázolásával később egyes 17. századi mestereknél is találkozhatunk, lásd többek között Jan Steen szintén egymás párdarabját képező festményeit: *Jan Steen. Schilder en verteller*. Kiállításkatalógus, Rijksmuseum, Amszterdam 1996. kat. No. 2–3.
- [8] A festőnek erről a művéről újabban *Bruegel: Die Hand des Meisters*, Kiállításkatalógus, Kunsthistorisches Museum, Wien, 2018, kat. No. 48.
- [9] A középkori eredetű téma irodalmi és képzőművészeti vonatkozásairól lásd Herman Pleij: *Dromen van Cogne. Middeleeuwse fantasieën over het volmaakte leven*, Prometheus, Amszterdam 1997.
- [10] Ezekről az ábrázolásokról összefoglalóan lásd Konrad Renger: *Lockere Gesellschaft. Zur Ikonographie des Verloren Sohnes und von Wirtshausszenen in der niederländischen Malerei*, Berlin 1970; A téma grafikai ábrázolásairól: *Muziek en grafiek. Burgermoraal en muziek in de 16de-en 17de-eeuwse Nederlanden*, Kiállításkatalógus, Hessenhuis, Antwerpen 1994, 86–90. Németh István: *Az élet csalfa tükrei. Holland életképfestészet Rembrandt korában*, Bp. 2008, 61–75.
- [11] Németh István, i. m.
- [12] Adriaan Poirters: *Het Masker vande Wereld afgetrocken*, (Antwerpen, 1646) Oisterwijk 1935, 73.; Poirters kommentárjának teljes szövegét idézi Németh István: Het spreekwoord „Zo d’ouden zongen, zo pijpen de jongen” in schilderijen van Jacob Jordaens en Jan Steen. Motieven en associaties, *Jaarboek Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen* 1990, 271–286. (272–273.)
- [13] David Ryckaert III. említett képéről: *Rembrandt, Rubens, Van Dyck. Italiensehnsucht nordischer Barockmaler*, Kiállításkatalógus, Wuppertal 1995, kat. No. 42.
- [14] A témának igen sok ábrázolása ismert a korabeli holland és flamand festészetből. Ezekről s Jordaens említett műveiről lásd Anke A. van Wagenberg-ter Hoeven: *Het Driekoningenfeest. De uitbeelding*

van een populair thema in de beeldende kunst van de zeventiende eeuw, Amsterdam 1997.

- [15] Az adott témakör képzőművészeti ábrázolásairól a 17. századi Hollandiában lásd Németh István: Alkoholizmus: népszokás vagy népbetegség, *Lege Artis Medicinae* 1993/10 986–989; Németh István: „A bor csúfoló...” Italozási szokások a 17. századi Hollandiában, a korabeli képzőművészet tükrében, in: Benyák Zoltán–Benyák Ferenc (szerk.) *Borok és Korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe*, Bp. 1999, 277–282.
- [16] A 17. századi hollandok iszákosságáról lásd többek között Paul Zumthor: *Hollandia hétköznapjai Rembrandt korában*, Bp. 1985, 184–189.; Simon Schama: *Overvloed en onbehagen. De Nederlandse cultuur in de Gouden Eeuw*, Amsterdam 1988, 196–227.; A. Th. van Deursen: *Mensen van klein vermogen. Het „kopergeld” van de Gouden Eeuw*, Amsterdam 1991, 121–125.
- [17] Jan Steenről s komikus hangvételű műveiről összefoglalóan lásd Karel Braun: *Alle tot nu toe bekende schilderijen van Jan Steen*, Rotterdam 1980; Mariet Westermann: *The Amusements of Jan Steen. Comic Painting in the Seventeenth Century*, Zwolle 1997. A festő Züllött háztartás címen ismert képeiről, melyeken olykor ő maga is felbukkan negatív szerepekben: Simon Schama: *The Unruly Realm: Appetite and Restraint in Seventeenth Century Holland*, *Daedalus* 1979, 103–123.; Nanette Salomon: *Jan Steen's Formulation of the Dissolute Household, Sources and Meanings*, in: *Holländische Genremalerei im 17. Jahrhundert. Jahrbuch Preussischer Kulturbesitz, Sonderband 4*. Berlin 1987, 315–343.
- [18] A *Részeg pár* című képről lásd többek között Karel Braun: *Alle tot nu toe bekende schilderijen van Jan Steen*, Rotterdam 1980, kat. No. 327.
- [19] A bagoly szimbolikus jelentésével kapcsolatban: Paul Vandebroek: *Bubo Significans. Die Eule als Sinnbild der Schlechtigkeit und Torheit, vor allem in der niederländischen und deutschen Bildardarstellung und bei Jheronimus Bosch*, *Jaarboek Koninklijk Museum voor Schone Kunsten Antwerpen* 1985, 19–136.
- [20] Jan Steen szóban forgó képéről: *Jan Steen, schilder en verteller*, Kiállításkatalógus, Amsterdam 1996, kat. No. 38. 222–224.
- [21] Erről a hágai Mauritshuis gyűjteményében található képről lásd többek között Karel Braun, i. m. 1980, kat. No. 362.; Ugyanez a téma egyébként már idősebb Pieter Bruegel egyes képein és metszetein is felbukkan.



Nagykároly, a Károlyi-kastély ebédlője, 1940  
Fortepan

## BASICS BEATRIX AZ ARISZTOKRÁCIA ASZTALÁNÁL

„A vendéglátás a kastély-élet csúcspontját, sok esetben az értelmét jelentette. A látogatások a legjobb keretet adták a reprezentáció kifejtésére, a társasági eseményeken való részvételre és az otthonos kényelem élvezetére, vagyis mindazon dolgokra, amiért általában magát a kastélyt építették.”<sup>1</sup>

[1] Sisa József: *Kastélyépítészet és kastélykultúra Magyarországon a historizmus korában*. Bp. 2004, 124.

**I**Az étkezés társasági eseménnyé válásához szükség volt a megfelelő helyszínrre. A paloták és kastélyok ebédlőiben formálódott az étkezés a 19. és 20. században a társadalmi élet egyik legfontosabb tényezőjévé, asztal mellett dőltek el a magánélet és a politika fontos kérdései. A korszak egyik legkorábbi és legélvzetesebb beszámolóját John Paget 1839-ben megjelent útirajzában olvashatjuk.<sup>2</sup> Az ebéd általában délután kettőkor kezdődött, és több órán át tartott. Ahogy Paget megfogalmazza, magyar szokás szerint bőséges mennyiségű és kiváló minőségű étel került az asztalra. A társadalmi érintkezés magyar szabályai, amelyek az ebédet kísérték – meghajlás, a rokonok között egymás csókkal köszöntése – meglepőek és érthetetlenek voltak egy brit utazó számára.

a korszak egyik legkorábbi és legélvzetesebb beszámolóját John Paget 1839-ben megjelent útirajzában olvashatjuk

[2] John Paget: *Hungary and Transylvania*. I. London 1839, 264. „Our dinner was as good and gay as the well-known hospitality and good-humour of the host could make it. As usual in Hungary, it was at two o'clock; and as usual, also, profuse in quantity, and excellent in quality. The ceremony of bowing, and among relations of kissing, on retiring to the drawing-room, was a novelty to us, of which we could not well understand the rationale.”

**I**Még meglepőbb volt azonban jó pár egyéb dolog: Paget-nek az egyik pozsonyi ebédmeghívása alkalmával tett megfigyelései jó alapot adtak számára a magyar és angol főúri szokások összehasonlítására.<sup>3</sup> A meghívást szóban kapta, és a szokásos két órás időpontra szolt. A szőnyeg nélküli szalonba bevezetve elsőként az döbbsentette meg Paget-et, hogy a vendégek a szépen csiszolt, fényesre lakkozott padlóra köpködtek. A kevésbé előkelő francia dandyk esetében nem volt meglepő, hogy bajszukat az utcán vagy kávéházakban igazították meg a mindig magukkal hordott megfelelő eszközökkel, de a magyarok túltettek ezen is: Pozsonyban az ebédlő sem volt szent hely ilyen akciók véghezvitelére, amit az angolok kizárólag öltözőszobájuk elzártágában tettek meg, és a hölgyek társága sem volt a magyarok számára akadály.

pozsonyi ebédmeghívása alkalmával tett megfigyelései jó alapot adtak számára a magyar és angol főúri szokások összehasonlítására

elsőként az döbbsentette meg Paget-et, hogy a vendégek a szépen csiszolt, fényesre lakkozott padlóra köpködtek

[3] Uo. 12–14.

**I**Az ebédlőasztalnál azonban olyan dolgok is történtek, amelyek végképp megdöbbsentették az angol vendéget: az egyes

a nemzeti  
ételek akár egy  
parasztkunyhó  
asztalán is  
előfordulhattak  
volna, vagyis ezek  
tekintetében nem  
volt különbség  
az elkészítés  
módjában  
a társadalmi  
rétegek szerint

fogások között a magyar urak nem átalítottak asztali késsel körmöt vágni vagy ezüstvillával fogat piszkálni, mindezt szintén hölgyeik társaságában. Ami az ebédet illeti, bőséges volt, jöllehet a fogások többségét azonosítani sem tudta Paget, és a felének megkóstolására sem volt képes. Annyit tudott csak megállapítani, hogy az általa fogyasztott ételek ízletesek voltak, de túl zsírosak, és a nemzeti ételek akár egy parasztkunyhó asztalán is előfordulhattak volna. Vagyis ezek tekintetében nem volt különbség az elkészítés módjában a társadalmi rétegek szerint. Paget megjegyezte, hogy a magyarok, akár az angolok, rossz külföldi divatot követnek, és elhanyagolják őseik egészséges ételeit. Az italok között megemlíti a bőséges pezsgőkínálatot, a bordeaux-i borokat, és sajnálkozik, amiért a magyar borok ritkaságnak számítanak, pedig kiválóak, és még olcsók is. Éppen olcsóságuk miatt nem divatosak azonban a nemesség köreiből. Az öt óráig tartó ebédet kávé követte, és a férfiak a nők társaságában pipáztak, ami újfent megdöbbenetete Paget-et, aki roppant udvariatlannak tartotta ezt a szokást.

¶ A fenti leírásból kiderül, az ebéd színhelye nemcsak maga az ebédlő volt, hanem az úgynevezett nagyszalon is, sőt ahol erre mód volt, a kerthez csatlakozó terasz. Az ebédlő legfontosabb berendezési tárgyai az ebédlőasztal és a székek voltak. Utóbbiak lehetnek például bőrkárpitozásúak (mint a betléri Andrassy-kastélyban) vagy bársony-, esetleg brokáthuzatúak. Az ebédlőben fontos szerepet kaptak az étkezéshez szükséges tárgyak tartására alkalmas konzolasztalok, esetleg paravánok – utóbbiak a már leszedett asztalnemű elrejtésére szolgáltak. A porcelánokat, üvegeket, ezüstöket, az étkezés eszközeit általában külön tárolóhelyiségben tartották, többnyire az ebédlő közelében. Az ételek gyakran étellift segítségével kerültek ide, a konyha azonban nemritkán külön épületben volt.<sup>4</sup>

az ételek gyakran  
étellift segítségével  
kerültek ide,  
a konyha azonban  
nemritkán külön  
épületben volt

¶ A betléri Andrassy-kastély ebédlőjének 19. század végi leírása jól illusztrálja mindezeket, ugyanakkor sajátosan egyedi jeleget kapott a Nádasdy tisztikar portréi révén. „A billiard-teremből balra az ebédlőbe jutunk, melynek mind a négy falát Nádasdy Ferencz gróf hírneves lovas generálisnak és tisztikarának életnagyságú, olajfestésű, egyforma nagy és rendben

[4] Például Tiszadob, Andrassy-kastély, Nagykároly, Károlyi-kastély.





Betlér, az Andrassy-kastély ebédlője

egymás mellé illesztett arcképgyűjteménye borítja. A főtisztek közt van egy Andrassy is: Károly, a későbbi generális. Ezen Nádasdy huszárezred arról is nevezetes, hogy közös hadseregünknek ez a legrégebb huszárezrede. Az ajtók feletti falrészeket csataképek fedik. Ebben a teremben is meglepő szép régi kályha, régi butorok, majolika és porcellán dísz tárgyak vannak: az e helyiséggel összeköttetésben álló toronyszobában üvegedényekkel telt szekrények állanak.”<sup>5</sup>

¶ Az Andrassyak kisebb vadászkastélyában is fontos hely volt az ebédlő. Betlértől nem messze, a szomszédos Nagyveszvéres falu határában gróf Andrassy Manó (1821–1891) építtetett kastélyt a Szulova-hegy tetején, 1867 és '77 között, folyamatosan bővítve és újabb épületeket emeltetve. „Ritka szép a kandallós ebédlő, kitömött állatokkal és szarvas-agancsokkal díszítve. Az ebédlőnek déli fala egészen üvegből van, s remek a kilátás belőle a fenyves és lombos erdőszéggel borított hegyoldalakra.”<sup>6</sup>

¶ A vadászkastélyok építése szinte divattá vált, a magyarországi vadászatok európai hírének voltak, és ilyenkor láthatták vendégül a kastélyok urai a legtöbb külföldi előkelőséget is, mint például a sokat utazó és a nemzetközi társasági élet központi személyiségének számító Edward walesi herceget, a későbbi VII. Edwardot. A Habsburg-uralkodóház tagjai is gyakran jöttek Magyarországra vadászni, ahol vagy saját vadászkastély állt rendelkezésükre, vagy arisztokraták kastélyaiban szálltak meg. Nem véletlen, hogy a vadászatok ideje alatti étkezésekhez külön étkezleteket rendeltek és használtak.

¶ Az ebédlők falait tükrök, különféle műalkotások – grafikák, festmények – díszítették, kandalló vagy kályha szolgáltatva a meleget, csillárokkal, falikarokkal, gyertyatartókkal világítottak. Az ebédlőhöz illően a század második felében a neoreneszánsz, illetve neorokokó stílus elemeinek alkalmazását tartották megfelelőnek. Az előbbinek része volt a falak és mennyezet faborítása, utóbbiaknál a stukkó alkalmazása.

¶ A főúri háztartások fontos részei, reprezentációs kellékei voltak az étkezletek, a teás- és kávésszervizek. Az étkezletek több száz darabból álltak, leveses-, salátás-, húsos-, főzelékes-, halas-, tésztás-, kompótostálak, mártásoscsészék, leveses-, lapos-

[5] A betléri kastély. Vasárnapi Ujság, 1895. 45. sz., nov. 10. 743–744.

[6] A szulovai vadászkastély. Vasárnapi Ujság, 1895. 45. sz., nov. 10. 744–745.

magyarországi vadászatok európai hírének voltak, és ilyenkor láthatták vendégül a kastélyok urai a legtöbb külföldi előkelőséget is

a vadászatok ideje alatti étkezésekhez külön étkezleteket rendeltek és használtak

az étkezletek több száz darabból álltak

és desszertestányérok, asztaldíszek alkották őket. Az ezüstnemeű tárolására általában külön üveges szekrény szolgált.

- ¶ A nagykárolyi Károlyi-kastély 1846-os inventárium a pontosan számba veszi, miből állt az ebédlő „felszerelése”.<sup>7</sup> Az étkezésekhez szükséges tárgyakat az ebédlő melletti kredencszoba szekrényeiben őrizték, a kerek asztalt huszonnégy darab, virágos angol gyolccsal bevont támlásszék övezte. A desszertet jó idő esetén az ebédlőhöz kapcsolódó teraszon fogyasztották el. Az inventárium az étkezés minden elemét felsorolja, csak tányérok közül több száz darabot tartottak, mellettük a különféle tálak, ételtartók szintén száz fölötti számban álltak rendelkezésre, csakúgy, mint az evőeszköz, a poharak, az asztalnemű.

csak tányérok közül több száz darabot tartottak, mellettük a különféle tálak, ételtartók szintén száz fölötti számban álltak rendelkezésre, csakúgy, mint az evőeszköz, a poharak, az asztalnemű

- ¶ Hála az Andrásy betléri kastélyában őrzött főúri étkezletekből válogatást bemutató 2003–2004-es kiállításorozatnak, több magyarországi múzeumban ismerhette meg ezeket a hazai közönség. Andrásy Natália huszadik születésnapjára például virágcsokormintás herendi étkezéslettel terítettek 1885 januárjában. A betléri vadászatok hangulatát idézte az a kétszáz darabos herendi porcelánkészlet, amelyhez agancsnyelű evőeszközökkel terítettek. A teríték minden eleme a vadászattal volt kapcsolatos. A gazdag betléri gyűjtemény konyhai felszerelési tárgyait, ón- és üvegedényeket, a legjelentősebb európai porcelánmanufaktúrák tárgyait is bemutatta ez a kiállításorozat.

- ¶ A magyar főúri családok étrendjét a feltálat fogások jelentős száma és a bőséges ételek jellemezték. Ez már évszázadokkal korábban is megfigyelhető volt, és e szokás korszakunkig megmaradt.<sup>8</sup> Hogy mennyire, arra az egyik gyakran idézett példa Andrásy Katinka leírása a tiszadobi étkezésekről:

- ¶ „A hűvös, hosszúkás ebédlőben mindig sokan ültek az asztalnál. A szűkebb család tagjai, nagybácsik és nagynénik, nővéreim férjestül, Duci bácsi politikai hívei és művészek – s a vendégek heteket töltöttek nálunk. (...) Anyám kivétel nélkül minden étkezésnél késve jelent meg. Szórakozottan, sietősen akkor állított be többnyire, amikor mi már az eddességnél tartottunk. Egyiptomi cigaretta és Houbigant parfüm illata lebegett körülötte, hóna alatt nagy köteg újság. (...) Máig is

[7] Fazekas Rózsa: A nagykárolyi kastély enteriőrje egy 1846. évi inventárium tükrében. 216–220. In: Tanulmányok Szabolcs, Szatmár és Bereg megyék múltjából. Nyíregyháza 2008. Szabolcs-Szatmár-Bereg Levéltári Évkönyv XVIII. Szerk.: Kujbusné Mecsei Éva. 203–231.

[8] Óhidy Viktor: Főúri lakáskultúra Magyarországon a dualizmus időszakában, doktori disszertáció, 2007. 132.



Nagykároly, Károlyi-kastély, 1940  
Fortepan

megoldhatatlan rejtély számomra, hogyan tudtunk akkori-ban olyan rengeteget enni. (...) Tiszadobon a közönséges hétköznapi ebéd kiadós előétellel kezdődött, sajtos soufflé vagy rákmajonéz, majd tiszai hal következett, pompás, friss, nyílt tűzön ropogásra sült kecsge; utána jött a fő fogás, rendszerint marhasült, borjú vagy kacsa három-négy különböző körettel és főzelékkal; a negyedik fogás külön zöldség volt, esetleg spárga; utána torta és fagylalt következett. Kedvenc süteményem a »Bombe à la Izet Pacha« (Izet pasa-féle bomba) volt; ennek receptjét Törökországból hozták szüleim, névadója, Izet pasa házában ették először. Utána lassan vége felé tartott az ebéd: már csak édes kukorica következett vajjal (igaz, hogy négy-öt cső kukoricát is meg tudtunk enni fejenként), meg sajt és száraz aprósütemény. Befejezésül pedig görög-dinnye, nagyszerű, zamatos, bő levű, jégbe hűtött dinnye, s persze minden más nyári gyümölcs, ami éppen érett. A remek magyar borokból mi, gyerekek nem kaptunk.”

¶ A délután szinte folyamatos étkezésekkel telt el, ebéd után nem sokkal jött a tea, majd a vacsora ideje: „A tea tulajdonképpen nem teát jelentett, hanem különféle fagylaltokat, tejszínhabos kávé, öt-hatféle tortát, kalácsot, meleg teasüteményt, vajas kenyeret, dobostortát és ismét dinnyét s más gyümölcsöket. Este nyolckor újabb több fogásos, levessel kezdődő, de a délinél valamivel szerényebbre méretezett étkezés következett. Igazán azt hinné az ember, hogy rettenetesen el kellett híznunk ilyen étrend mellett, ám ez nem következett be

igazán azt hinné az ember, hogy rettenetesen el kellett híznunk ilyen étrend mellett, ám ez nem következett be

az Andrásyknál is francia volt a főszakács, tiszttsége kiemelkedő fontosságúnak számított, a személyzet egy része fölött is rendelkezett, de a kastély urával és főként úrnőjével napi kapcsolatban állt

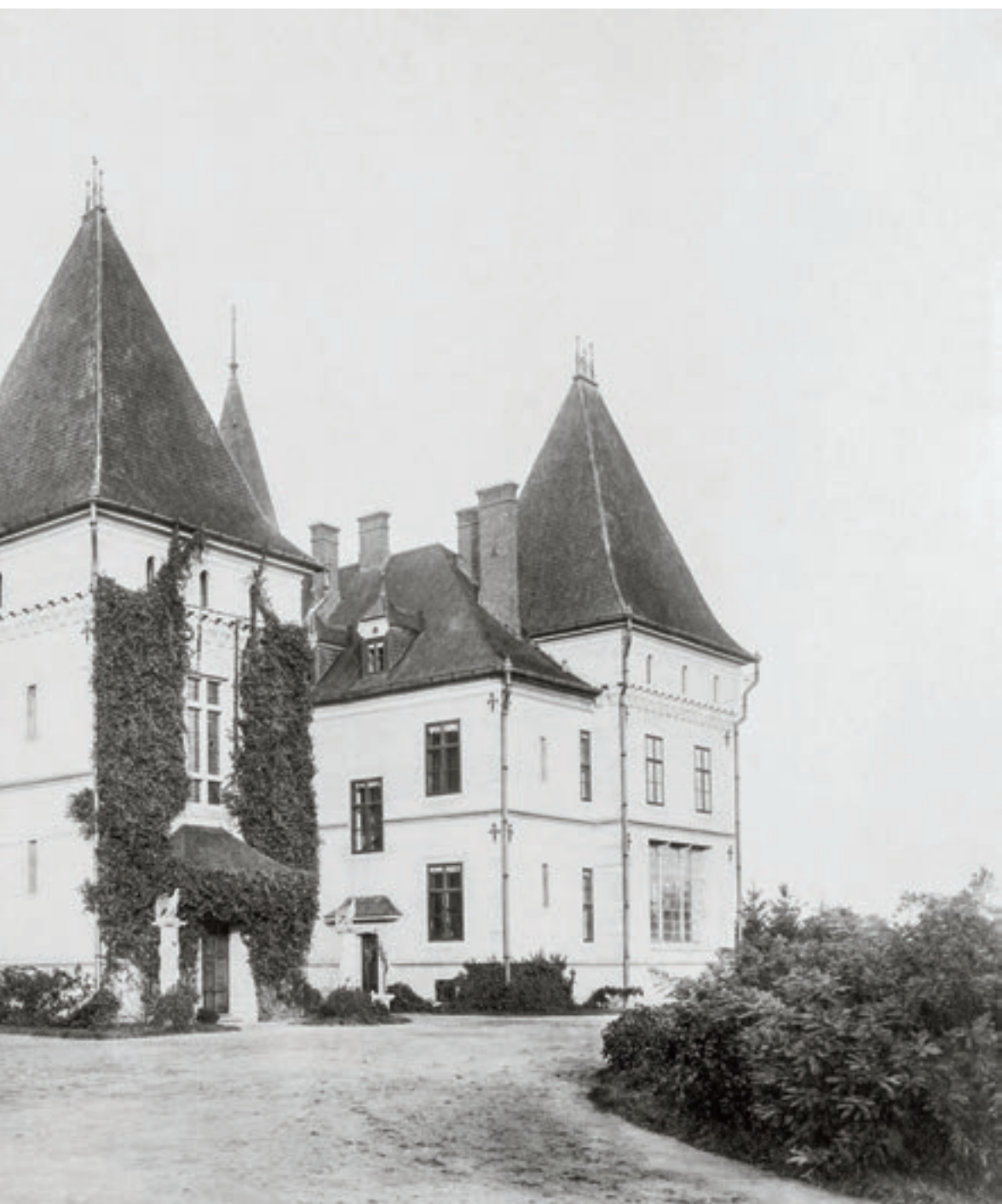
¶ De kik voltak ezeknek az étkeknek az elkészítői? Több családnál, így az Andrásyknál is francia volt a főszakács. Tiszttsége kiemelkedő fontosságúnak számított, a személyzet egy része fölött is rendelkezett, de a kastély urával és főként úrnőjével napi kapcsolatban állt. Kukták, konyhalányok, egyéb kisegítő személyzet szervezése és irányítása is a feladata volt, a „munkahelye” a konyha vagy az épület alagsorában, vagy különálló konyhaszárnyban volt, mint például Tiszadobon is.

¶ Gróf Andrásy Gyula (1823–1890), a kiegyezés utáni Magyarorszag első miniszterelnöke (1867–1871), majd az Osztrák–Magyar Monarchia külügyminisztere (1871–1879) Tiszadobon egymást

[9] Károlyi Mihályné: *Együtt a forradalomban. Emlékezések.* Bp. 1967, 112–113.

Tiszadob, Andrássy-kastély, 1890-es évek  
Fortepan





követően két épületet emeltetett. Először Linzbauer István pesti építésszel készíttetett tervet „nagyszerű kastély[hoz...] góth ízlésben lakhelyre”. Linzbauer terve szerint egy egyemeletes, kisebb vadászlak készült el, amely 1885-ben leégett. Ezután épült a jelenlegi, nagy kastély 1886 és 1890 között.<sup>10</sup>

[10] Lásd 1. lj. 254.

¶ A kortárs híradás szerint a tiszadobi kastély „a legkisebb részleteiben is a gróf saját terve szerint épült, s azon Meinig, a megbízott építész a legkevesebbet sem változtatott”, valószínű azonban, hogy csak Andrásynak az előképek alapján megfogalmazott elképzeléseit használta a tervezésnél az építész, Meinig Artúr (1853–1904). Sisa Józseffel egyetértve azt is megfogalmazhatjuk, hogy a stílusválasztásban szerepet játszott Andrassy felesége, Kendeffy Katalin grófnő is, akinek családja az 1870-es években két hasonló stílusú kastélyt építtetett Dél-Erdélyben, Óraljaboldogfalván és Kernyesden. Andrassy Gyula halála miatt fia, ifjabb Andrassy Gyula (1860–1929) fejezte be a tiszadobi kastély belső berendezésének és a parknak a kialakítását. A nagy szalon egyik oldalán a hatszög alakú zongoraterem található, illetve a könyvtárként szolgáló toronyszoba. A zongoraterem másik oldalán volt az ebédlő. A mellette eredetileg álló télikertet bővítették ki 1911-ben Möller István tervei szerint egy újabb ebédlőhelyiséggé, ahová Andrassy Tivadar, idősebb Andrassy Gyula másik fia a budai palota Rippl-Rónai-féle berendezését helyeztette el.

¶ 1896-ban ismerkedett meg Andrassy Tivadar Rippl-Rónai Józseffel, s meghívta tőketerebesi birtokára. Terebest apja, Andrassy Gyula munkahelyként használta, külügyminiszterként innen keltezte számos iratát. Hivatalának lejárta után négy otthona között osztotta meg idejét: télen a családjával a budai palotában lakott; tavasszal Tiszadobra költözött; a nyarat erdélyi birtokain, debreni vadászkastélyában töltötte; míg ősszel szokás szerint a család ősi fészkében, a tőketerebesi kastélyban tartózkodott. A következő nemzedék, a fiai – ha nem is pontosan ebben a sorrendben – az év során ugyancsak sorra lakták a rezidenciákat.<sup>11</sup> Így tett Tivadar fia is, aki Terebesen kérte fel Rippl-Rónait arra, hogy budai palotájának ebédlője számára tervezze meg a tizenkét személy fogadására alkalmas családi ebédlő berendezését és felszerelését, a kivitelezést is beleértve. Andrassy

*négy otthona között osztotta meg idejét: télen a családjával a budai palotában lakott; tavasszal Tiszadobra költözött; a nyarat erdélyi birtokain, debreni vadászkastélyában töltötte; míg ősszel szokás szerint a család ősi fészkében, a tőketerebesi kastélyban tartózkodott*

[11] Gróf Andrassy Gyula otthonai. Vasárnapi Ujság, 1890. 8. sz. 122.







Tivadar (1857–1905) országgyűlési képviselő, műpártoló és műgyűjtő, maga is festő volt. Több művészt is támogatott, pályázatokkal kívánta fejleszteni a magyar iparművészetet.

1897-ben mutatta be Rippl-Rónai Andrásny Tivadarnak a tervrajzokat Terebesen, aki mindent nagy tetszéssel elfogadott

az arisztokrata megbízása eredményeképpen született meg a magyar szecessziós iparművészet remeke, a „Gesamtkunstwerk” egyik legszebb magyar példája

¶ Rippl-Rónai Párizsba visszatérve elkezdett dolgozni az ebédlő tervén. 1897-ben készült egy tusrajz, amelyen a berendezés és a környezet kialakítása is megjelenik. Az ebédlő minden részletén a kert, a növények motívumai uralkodnak, egy belső kertet alakított ki, amelynek részei a bútorok, az üvegablakok, a falak dekorációja, a faliszőnyeg, a paraván, valamint az étkezéslet elemei egyaránt. 1897-ben mutatta be Rippl-Rónai Andrásny Tivadarnak a tervrajzokat Terebesen, aki mindent nagy tetszéssel elfogadott. A művész választotta ki a kivitelezőket – Thék Endrét a bútorok, Róth Miksát az üvegablakok, Zsolnay Vilmost az étkezéslet elkészítésére. A falikárpitot és paravánt felesége, Lazarine Baudrion hímezte, az üvegtárgyakat wiesbadeni mester gyártotta. A tervben eredetileg szereplő függőlámpák végül nem készültek el. A több mint háromszáz darabos étkezésletet 1899-ben szállították Budapestre a pécsi Zsolnay-gyárból. Rippl-Rónai ugyanebben az évben tervezte a tárgyak bemutatását kiállításon, „kitűnően sikerült, még nem látott új dolgok”-nak nevezte egy levelében munkáit, amelyeket végül nemcsak a magyar fővárosban, hanem Berlinben is láthatott a közönség. Andrásny Tivadar halálát követően, özvegye, Zichy Eleonóra és öccse, ifjabb Andrásny Gyula házasságkötésével dőlt el, hogy az ebédlő Budáról Tiszadobra kerül. Az arisztokrata megbízása eredményeképpen született meg a magyar szecessziós iparművészet remeke, a „Gesamtkunstwerk” egyik legszebb magyar példája.

¶ Az étkezések társadalmi esemény jellege és jelentősége a 19. század vége felé egyre erősödött. Justh Zsigmond (1863–1894) a hazai és párizsi társasági eseményekről egyaránt lenyűgöző beszámolókat adott írásaiban. Andrásny Aladár születésnapi ünnepségének megjelenítése egy része volt az *Ország-Világ* című lapban megjelent sorozatának.<sup>12</sup> Justh is a vendégek között volt a homonnai kastélyban rendezett ünnepségen. Borovszky Samu 20. század eleji sorozatának leírása szerint „a homonnai kastély a sok stilszerűtlen átalakítás és toldozás dacára ma is impozáns, nagyarányú épület. Alsó falai s különösen

[12] Justh Zsigmond: A magyar urak otthon. Gr. Andrásny Aladár homonnai várkastélya. *Ország-Világ* VIII. 1887, 28. sz. 446–447.



Rippl-Rónai József: Andrássy-ebédlő



Tőketeremes, az Andrássy-kastély ebédlője, 1890-es évek





egy-egy alapzati részei, árpádkori építkezésre vallanak és hajdani várjellegét is igazolják. A kastély majdnem szabályos négyszög, nagy udvarral s hatalmas arányú torony alatt fekvő portáléval, melyhez a hajdani vár-árkon át híd vezet, melyet jobbról-balról egy-egy erős pilléren álló kőoroszlán őriz. Belső helyiségei tágasak és kényelmesek és sok értékes műtárgyat tartalmaznak. (...) A kastélyhoz francia, részben angol kert csatlakozik, melynek természetes folytatása a kb. 6000 holdas erdő.”<sup>13</sup>

[13] Borovszky Samu: Magyarország vármegyéi és városai. 1905, Zemplén vármegye és Sátoraljaújhely. Vende Aladár: Zemplén vármegye községei, Homonna.

*a reggeli vonaton  
vendégek érkeztek:  
Aladár napra  
virradtunk,  
az egész kastély  
talpon, általános  
sürgés-forgás*

¶ A ma Szlovákiában található, jelenleg múzeumként működő egykori kastély volt a színhelye a Justh által érzékletesen bemutatott eseményeknek: „A reggeli vonaton vendégek érkeztek: Aladár napra virradtunk. Az egész kastély talpon. Általános sürgés-forgás. Az egyik szalomban érkező urak és hölgyek, persze úti ruhában gyűltek össze, csak egy-egy pimpanse toilette előzi meg a szürkés tónusú csoportokat. A nagy vestibuleben az inasok a podgyászokkal vannak elfoglalva. A vendégszobákban sürgő-forgó komornák, végre mindenki megtalálta fészkrét... s pár percnyi csend. Tán egy félóra múlva már a társaság csoportokba oszlik, az urak egyrésze a háziurral kilovagol. Megnézi a gazdaságot, más része az ifjabb háziur oldalán az istállók felé gravitál, a hölgyek pedig a háziasszonnyal a parkba mennek egyet járni. A villásreggeli-re hívó harangszóra találkozik az egész társaság. Villásreggeli után talán zene: Széchenyi Géza gróf, a háziúr nejének öccse odaáll a zongora mellé s Európaszerte ismert humorával elénekel egy pár dalt azok közül a jó francia vagy bécsi couplet-k közül, a melyek onnan fakadnak boulevardok, vagy Mariahilf porából, de itt is csak úgy hatnak, mint talajukon, mert végre is a jó kedv nem ismer nemzetiséget. Utána talán Andrássy Sándor játszik világlátott cimbalmán néhány magyar nótát vagy Széchenyi grófné énekel pár olasz dalt. Azalatt eltelt egy jó óra. Újabb multság: a társaság a lovardába megy. Itt a great attraction a két Széchenyi testvér voltige-a, kiknek lovaglásáról legendákat beszél a sportvilág. (...)

*a villásreggeli-re  
hívó harangszóra  
találkozik az  
egész társaság,  
villásreggeli  
után talán zene:  
Széchenyi Géza gróf,  
a háziúr nejének  
öccse odaáll  
a zongora mellé  
s Európaszerte  
ismert humorával  
élekekel  
egy pár dalt*

¶ A lovarda után Lawn tennis, aztán ebéd, a hol egymás mellett látjuk majdnem az egész Andrássy családot: ott a háziasszony mellett az a finom profilú, mozgékony kifejezésű arc, egyike a világ legelső diplomatáinak. Szemben vele a háziur



az ünnepségnek csak egy, bár fontos része volt az ebéd, és a kiterjedt család teljes létszámban történő megjelenése különösen jelentős eseménnyé tette a napot

egyik oldalán a híres, nem, az egyetlen Katinka grófné, kinek mosolya, szemeinek kifejezése és gondolatmenete a grand siècle grande damejaira emlékeztet. (...) Az a magas alak királynői alak abban a lángszin costume-ben, leánya Batthány Ilona grófné. Komor, méltóságos szépség (...) És így vonulnak fel az ismert profil-ok előttem... Ebéd után színielőadás s élőképek.” Az ünnepségnek csak egy, bár fontos része volt az ebéd, és a kiterjedt család teljes létszámban történő megjelenése különösen jelentős eseménnyé tette a napot.

¶ Justh párizsi tartózkodása idején leginkább viziteléssel, vendégeskedéssel, a társasági élet eseményeivel teltek a napok. Az ottani ebédek alapvetően nem tértek el az itthoniaktól, főként azért, mert ugyanabban a körben mozgott az író. Ha visszagondolunk Paget pár évtizeddel korábbi pozsonyi vendégeskedésére, itt azonosítható a minta, ami a magyar arisztokrácia köreiben érvényes volt: „Egészen grand genre diner. Roppant sok szarvasgomba, excentrikus nevű ételek, *les truffes, les huiles, les glaces* stb. A menü ez a formája csak a legnagyobb szabású (ambassadeur, officiel, stb.) ebédeknel szokásos. Minden étel között más bor, kétféle champagne.”<sup>14</sup>

[14] Justh Zsigmond naplója és levelei. Bp. 1977. 74.

¶ Az ebédmehívások azonban, ahogy Justh is megjegyzi, az arisztokráciát utánzó gazdag polgárság világát is megismertették, az arisztokráciát mintegy „belülről” utánozva, hiszen egyre inkább összefonódott vele: „Alfréd Cramailhoz ebédre. Ez az intérieur tipikus Fbg. St. Honoré. Az a haute bourgeoisie, amely már az ancien régime alatt az volt. Igen royalista, igen szolid, még szolidabb, mint a noble faubourg. Különböző modora, szokásai s egész élte ennek az osztálynak olyan, mint a Fbg. St. Germain-é, amellyel jórészt már össze is van házasodva. Csak egyes kis dolgokból üt ki a nyárspolgár. Igen zsírosan esznek és sokkal többet, mint a Szajna túlsó oldalán (tán azért is, mert több pénzök van), cassant-abbak, puritánabbak, de amellet eszesebbek. Sokkal fiatalabb race. Erős, vaskos, nehézkes fajta. Semmi ideg, a százéves tétlenség csak nehézkesebbé tette őket. Ez a faj még éhes, s nem jóllakott s rossz gyomrú, mint a modern arisztokráciák rendszeren.”<sup>15</sup>

csak egyes kis dolgokból üt ki a nyárspolgár. Igen zsírosan esznek és sokkal többet, mint a Szajna túlsó oldalán (tán azért is, mert több pénzök van)

¶ Gróf Bánffy Miklós (1873–1950) a 19. század vége–20. század első fele legkalandosabb sorsú arisztokratái közé tartozott.

[15] Uo. 18.

Homonna, Andrássy-kastély, nagy szalon, 1890-es évek





*és megkezdődött  
az ebéd, abban  
a némaságban  
kezdődött, ahogy  
a nagyvilági  
lakomák rendszeren,  
majdnem  
templomszerű  
hangulat*

A kolozsvári egyetem jogi karán kezdte tanulmányait, majd a pesti jogi karon befejezve azokat, ledoktorált. Az első világháború alatt az erdélyi hadtestnél szolgált, 1916-ban IV. Károly koronázási ünnepségének kormánybiztosa volt. 1921–22-ben a Bethlen-kormány külügyminisztere, 1926-ban visszatért Erdélybe. Kiváló zenész volt, műkedvelő színész, drámaíró, színházi rendező, könyvillusztrátor. A pesti Operaház intendánsaként díszlet- és jelmezterveket is készített. Erdélyi, bonchidai birtokán mintagazdagságot működtetett, lovakat tenyésztett. Igen jelentős irodalmi munkásságából az úgynevezett Erdélyi Trilógia első részében olvashatunk érzékletes leírásokat a nagyvilági lakomákról: „És megkezdődött az ebéd. Abban a némaságban kezdődött, ahogy a nagyvilági lakomák rendszeren. Majdnem templomszerű hangulat, melynél az ebédlők az ájtatos hitközséget képviselték, a márványarcú komornyik és társai pedig az officiáló klérust. Szertartásosan mozogtak ezek, hangtalanul és soha nem tévedő pontossággal. És csak néha, mikor bort öntött valakinek a komornyik vagy a parádés jáger, ejtett pár halk rejtelmes szót: – »Chateau Margot 82« vagy »Liebfrauenmilch 56« – csak annyit mormogott, mielőtt továbblépett. Lassanként a finom borok és a fölismerhetlenségge varázsolt, de kitűnő ételek hatása alatt megindult a társalgás. A szomszédok páronként hajoltak össze biccentésekkel és mosolyogva. (...) Az ebéd a végéhez közeledett.”<sup>16</sup>

[16] Bánffy Miklós:  
Megszámláltattál.  
Kolozsvár 2002,  
111–119.

*az étkezés már  
inkább háttér,  
a lényeg a társalgás*

¶ Justh Zsigmond naplójában a párizsi társasági élet, az ebédek és estélyek leírása jól érzékelteti, az étkezés már inkább háttér, a lényeg a társalgás, legyen az kifinomult esztétikai nézetek vitája vagy szimpla pletykálgodás, a nemzetközi arisztokrácia leghíresebb tagjainak részvételével, amelynek társaságát egzotikusan vonzóvá és izgalmassá teszik az alkalmanként megjelenő híres művészek. Ez érezhető az ebédlők újfajta rendezésén is, az egzotikus tárgyak, anyagok alkalmazása, sőt a parfümök használata egyre inkább jellemző, akár intim, néhány személyes vagy éppen száznál több meghívottat vendégül látó eseményről legyen szó.

*egzotikusan  
vonzóvá és  
izgalmassá teszik  
az alkalmanként  
megjelenő híres  
művészek*

¶ A párizsi minta a századfordulóra itthon is elterjedt, erre ismét Justh írásaiban találhatunk példákat: „Este óriási diner Batthyány Gézáéknál a jegyespár tiszteletére. Egészen grandgenre.

Parfümírozott már a kapualja is– az asztal úgy szétterítve, hogy az egyesek alig beszélhetnek egymással. Tele virággal a tábla, éspedig nemcsak a virágtartókban, de még az asztalon is elhíntve. Roppant ceremónia – amint a champagne-t behozzák, B. Géza papa mond pár szót, majd Sztáray Józsi a felső-magyarországi családokról mond ókonzervatív tósztot.”<sup>17</sup>

[17] Lásd 14. lj. 235.

az ebéd mint  
társadalmi esemény  
fontossága  
a 20. század  
első felében is  
változatlan maradt

¶ Az arisztokrata mintát Magyarországon is átvette a nagypolgárság, és az étkezés, az ebéd mint társadalmi esemény fontossága a 20. század első felében is változatlan maradt. Ami érthető, hiszen ahogy Hahner Péter megfogalmazta, „a 19. századi forradalmak általában nem a nemességet számolták fel, hanem azokat a jogi különbségeket, amelyek a vagyonos nemességet elválasztották a társadalom többi vagyonos tagjától. A vagyonos nemesség gyorsan megtalálta helyét az új gazdasági-társadalmi rendben. Kelet-Európában a nemesség még [az angol mintánál] is sikeresebben őrizte meg rangját és tekintélyét. Az arisztokraták a 20. század elején is megtartották társadalmi befolyásukat.”<sup>18</sup>

[18] Hahner Péter: A megújuló társadalom a 19. században, *Rubicon*, 22. évf. 3–4. sz., 2011. 4–5.

¶ A változás itthon 1945 után következett csak be, ennek talán leghatásosabb, finom iróniával áthatott leírásával Illyés Gyula *Ebéd a kastélyban* című kisregényében találkozhatunk.<sup>19</sup>

[19] Illyés Gyula: *Ebéd a kastélyban*. Bp. 1966.

## Irodalom

Vay Sarolta: *Régi magyar társasélet*. Bp. 1986

Baji Etelka–Csorba László: *Kastélyok és mágnások. Válogatás a Magyar Nemzeti Múzeum Fényképtára anyagából*. Bp. 1994

Sisa József: *Kastélyépítészet és kastélykultúra Magyarországon a historizmus korában*, akadémiai doktori értekezés, 2004

Natalie Kapetanos Meir: „A Fashionable Dinner Is Arranged as Follows”: Victorian Dining Taxonomies. In: *Victorian Literature and Culture*, Vol. 33. No 1. (2005) 133–148.

Óhidy Viktor: *Főúri lakáskultúra Magyarországon a dualizmus időszakában*, doktori disszertáció, 2007

Horváth János: *Rippl-Rónai József iparművészeti munkássága, az Andrássy-ebédlő*

Rippl-Rónai József Emlékház, Róma-villa látogatóközpont, Kaposvár 2013



Unicum Ház - Zwack Múzeum  
A Zwack Unicum Nyrt. jóvoltából

## GRÉCZI EMŐKE

### „BOLDOG BÉKEIDŐK ÉS EGÉSZSÉGES HEDONIZMUS” A ZWACK-LEGENDA MÚZEUMA

*gyárként még  
a reformkorban  
jött létre, és ma is  
működik a családi  
vállalkozásoknak  
megfelelően  
többségi családi  
tulajdonban*

**I**Zwack Izabella egy 2011-es TEDx Danubia-előadásának témája a családi vállalkozások fontossága volt. Japánból, Olaszországból, az Egyesült Államokból, Franciaországból, Dániából hozott fel példákat olyan többgenerációs cégekre, amelyek évszázadok óta működnek. De szerepelt köztük a Zwack is, amely gyárként még a reformkorban jött létre, és ma is működik a családi vállalkozásoknak megfelelően többségi családi tulajdonban.

*a család éppen  
annyi energiát  
fordít a saját  
hagyományainak  
és mítoszának  
megőrzésére,  
és újrateemtésére,  
mint az italok  
termelésének  
és forgalmazásának  
sikerre vitelére*

**I**Talán más hazai példákat nem is említhetett volna Zwack Izabella, hiszen a történelmi és politikai fordulatok nem tették lehetővé, hogy Magyarországon évszázadokon keresztül zavartalanul működhessen egy családi cég a sokadik generáció aktív részvételével. Hogyan volt képes minden veszteséget, válságot és fordulatot túlélni a Zwack, hogy ma a hatodik generáció irányításával is virágzó vállalatként szerepeljen a piacon? A likőr(gyár) elmúlt majd kétszáz évét azért is idézhetjük fel könnyen, mert a reprivatizáció mellett a család éppen annyi energiát fordít a saját hagyományainak és mítoszáinak megőrzésére és újrateemtésére, mint az italok termelésének és forgalmazásának sikerre vitelére. És mindez ma a közönség számára is megismerhető. A család- és gyártörténet felidézését, illetve az Unicum Ház bemutatását módunkban áll egy kicsit személyessé is tenni azokkal a válaszokkal, amelyeket a céget jelenleg vezető Zwack Sándor adott írásban feltett kérdéseinkre.

*az ihletett  
pillanatokban  
a családtagok  
jó döntéseket  
hoztak, sok esetben  
elsőként vagy  
precedenst teremtve*

**I**A szerencse szerepe sem elhanyagolható abban, hogy a Zwack család vállalkozása és az Unicum márkanév 1790 óta létezik, ám úgy tűnik, az ihletett pillanatokban a családtagok jó döntéseket hoztak, sok esetben elsőként vagy precedenst teremtve. Unicumnak elnevezni a terméket II. József egyetlen mondatából kiragadva, külföldre menteni a titkos receptet, pert indítani a magyar állammal szemben az ötvenes években,

az emigrációból elsőként hazaköltözve felkészülni a vállalat magyarországi újrateremtésére – a legjobb döntések voltak, amelyeket a Zwackok az adott helyzetben meghozhattak. A svéd nagykövetség utolsó pillanatban érkező segítsége vagy az eredeti gyárépületek viszonylag jó állapotban való fennmaradása a szerencsének köszönhető. A brand felépítése és kompromisszumok nélküli menedzselése viszont minden generáció érdeme.

¶ A Zwack család története ugyanúgy leírható, mint a 19–20. századi – jórészt zsidó származású – magyarországi gazdasági elit társadalomtörténete: az 1850 körüli években kisvállalkozásokat működtető előfutárokat a dualizmus évtizedeiben a vállalkozást tekintélyes céggé fejlesztő alapítók követik, akik végrehajjták a modern kapitalizmust megalapozó ipari forradalmat, végül a nagypolgári elithez tartozó örökösök következnek, az ő társadalmi szerepvállalásuk már túllépi a gazdasági életben betöltött pozícióikat.<sup>1</sup> A családi fejlődéstörténetek e ponton általában elakadtak a zsidótörvények életbe lépésével, a vészorszakkal, de legkésőbb az 1948-as államosítással.

¶ A Zwack család visszatérése a legjobb és az egyetlen hazai példa arra, amikor a család rekonstruálta az 1944-ig, majd 1945 és '48 között működő vállalkozást.

¶ A törvény 1840-től tette lehetővé a zsidóság számára a letelepedést bárhol az ország területén, illetve a szabad kereskedelmet és ipari vállalkozás alapítását. Sokakkal együtt ekkor érkeztek Magyarországra a Zwackok a csehországi Battelau (Batelov) településről, pontosabban négy testvér: József, Mór, Miksa és Dávid pálinkafőzők. Családi hagyományt folytattak tovább, azét a doktor Zwackét, akinek gyógyitala elfogyasztását követően mondta II. József 1790-ben, hogy „Das is ein Unicum!” – erről kapta a saját, máig titkos recepttel készült gyógynövénylikőr a nevét.

¶ A család 1846-ban kapott letelepedési engedélyt, egy évvel később szeszfőzési jogot, 1852-ben a gyár működési engedélyét, 1865-ben pedig pálinkamérési jogot.<sup>2</sup> Az Unicum gyomorerosító likőr védjegyét 1883-ban jegyezték be, a Zwack ekkor már hivatalosan is a császári és királyi udvari szállító címet

az 1850 körüli években kisvállalkozásokat működtető előfutárokat a dualizmus évtizedeiben a vállalkozást tekintélyes céggé fejlesztő alapítók követik, akik végrehajjták a modern kapitalizmust megalapozó ipari forradalmat, végül a nagypolgári elithez tartozó örökösök következnek

családi hagyományt folytattak tovább, azét a doktor Zwackét, akinek gyógyitala elfogyasztását követően mondta II. József 1790-ben, hogy „Das is ein Unicum!” – erről kapta a saját, máig titkos recepttel készült gyógynövénylikőr a nevét

[1] Lengyel György: Vállalkozók, bankárok, kereskedők. A magyar gazdasági elit a 19. században és a 20. század első felében. Bp. 1989. Bácskai Vera: A vállalkozók előfutárai. Bp. 1989.

[2] Szempontok a Zwack-szeszgyár 1915 és 1950 közötti történetének megírásához. In: Gajáry István: Esettanulmányok a főváros 18–20. századi történetéhez – Várostarténeti tanulmányok 13. Bp. 2013, 193–212.



viselhetette. A felemelkedés egyértelműen Zwack Józsefnek és az ő Lajos nevű fiának az érdeme volt, de Miksa is közreműködött a vállalkozás vezetésében.

*a gyors fejlődés  
folyamatos  
költözésre  
kényszerítette  
a termelői egységet*

¶ Az első üzem a mai Erzsébet tér területén egykor volt Marokkói udvarban működött, ám a gyors fejlődés folyamatos költözésre kényszerítette a termelői egységet. Már 1846-ban a Két Szerecsen (ma: Paulay Ede) utcában, 1867-ben az Üllői út 19. alatt készült a likőr, ezt követően a Soroksári út és a Dandár utca sarkán álló telekre 1892-ben építették fel azt a gyárat, amely ma is otthona a Zwack-központnak.

*az Unicum mellett  
számos más  
italt is gyártó  
és forgalmazó cég  
felívelő pályája  
a nemzetközi  
kereskedelmi  
kapcsolatoknak is  
volt köszönhető*

¶ A vállalkozás első szakasza 1915-ben, az Ó utcában lakó, a vallását a Dohány utcai zsinagógában gyakorló, a magyarországi céget alig húszévesen alapító és páratlan ütemben felvirágoztató József halálával zárul. Őt (és az 1920-ban elhunyt Miksát) elsősorban fia, Lajos, másodsorban unokái, Béla és János követték a cégvezetői székben. Az Unicum mellett számos más italt is gyártó és forgalmazó cég felívelő pályája a nemzetközi kereskedelmi kapcsolatoknak is volt köszönhető, és miután Zwack József Róza lánya a Magyar Kereskedelmi Csarnok vezetőjéhez, Jacob Schreyerhez ment feleségül, a tengerentúli piacok is megnyíltak a gyár termékei előtt.

*a nyilasok  
betörték a házba,  
a szenespincében  
elbújt családot  
megtalálták,  
de a szomszéd  
házban működő  
svéd nagykövetség  
az utolsó  
pillanatban  
a védelmükre  
sietett*

¶ A következő generáció bő két évtizedig folytathatta az ősök által megkezdett utat; a cégjegyzék szerint 1944. október 20-án törölték a Zwackok (János és Béla) cégjegyzési jogait, amelyeket 1946. január 17-én kaptak vissza. A vészorszak legsötétebb időszakát egy ideig testvérük, Zwack Emma Mária (Mici) Minerva utcai házában (a svéd nagykövetség védelme alatt állt) vészelte át a család. Ám a nyilasok betörték a házba, a szenespincében elbújt családot megtalálták, de a szomszéd házban működő svéd nagykövetség az utolsó pillanatban a védelmükre sietett. A családi legendárium része, hogy amikor kezdték volna őket kihajtani az utcára, hogy a nyilasok a Duna-partra kísérik őket, az akkor 17 éves Péter unokabátyját, Lajost még visszaengedték a házba, hogy megkeresse a cipőjét. Ebben a pár percben jött ki a nagykövetségről Lars Berg követségi titkár, aki kikergette a nyilasokat a házból. A Zwack család diplomáciai védelemben részesülve svéd menlevéllel élhette túl ezeket a hónapokat.

**Unicum Ház – Zwack Múzeum**  
A Zwack Unicum Nyrt. jóvoltából





az újjáépítésnek  
gyorsan véget vetett  
a kommunista  
fordulat

¶ A súlyos veszteségeket szenvedett gyárépületben hamar megindulhatott a termelés a világháborút követően, bár az érlelést szolgáló tölgyfahordók jó része a Dunán átvezető pontonhíd részeként végezte. Az újjáépítésnek gyorsan véget vetett a kommunista fordulat. 1948-ban Jánost próbálták a hatóságok a szokásos módszer segítségével (általuk elrejtett valuta véletlenszerű „megtalálása”) bűncselekménnyel megvádolni, majd Bélát is elvitte a rendőrség.

a családtagok  
külön-külön  
kalandos úton  
menekültek

¶ Mikor már egyértelmű volt, hogy a gyárat államosítják, a családtagok sorsa pedig újra bizonytalan, a családtagok külön-külön kalandos úton menekültek: először János fia, Péter tehervonaton szökött át a jugoszláv határon, egészen a biztonságos Triesztig, majd a Mindszentyvel is közeli kapcsolatot ápoló János<sup>3</sup> – szovjet katonákat lefizetve – olajshordóban, teherautó platóján hagyta el az országot Ausztria felé. A család kénytelen volt lemondani a gyárról, az Űri utcai (János) és a Fortuna utcai (Béla) házról, a virágzó vállalkozásról, de amiről nem mondott le: a recept. János ugyanis magával vitte, az itthon maradó – és Pásztó mellé kitelepített – Béla pedig egyszerűen átverte a hatóságokat, ugyanis amikor megpróbálták kiszedni belőle, ő néhány fontos összetevőt kihagyott a felsorolásból – ebből lett a Budapesti Likőripari Vállalat (BULIV) évtizedekig gyártott „kamu Unicumja”, ahogyan ma a család nevezi. A céges iratokból 1949. május 5-ével töröltek minden Zwackot.

a család kénytelen  
volt lemondani  
a gyárról, az Űri  
utcai (János) és a  
Fortuna utcai (Béla)  
házról, a virágzó  
vállalkozásról,  
de amiről nem  
mondott le: a recept

amikor  
megpróbálták  
kiszedni belőle,  
ő néhány fontos  
összetevőt  
kihagyott  
a felsorolásból

¶ A család először az Egyesült Államokban telepedett le. Innen indították, majd 1958-ban megnyerték azt a példa nélküli pert a magyar állammal szemben, amelynek ítélete kimondta, hogy az a bizonyos magyar likőr Unicum néven csak Magyarország határain belül hozható forgalomba, és csak a szocialista országokba exportálható.

1958-ban  
megnyerték azt  
a példa nélküli pert  
a magyar állammal  
szemben

¶ A Zwack család időközben Olaszországban elkezdte az Unicum licenc alapján történő előállítását az eredeti recept szerint. A Zwack Unicum gyártásának és marketingjének felügyeletét később a Firenzében letelepedő és új családot alapító Zwack Péter vette át. Már ez is sikertörténet lehetett volna, ám Péter – felmenőihez hasonlóan – mindenki előtt járt egy lépéssel. 1987-ben Peter Munk budapesti születésű kanadai üzletember Demján Sándorral, az új magyar kapitalizmus

[3] Kleer László:  
A császár itala.  
In: Ferencváros, 2002.  
ápr. 13–15.

egy telefonhívás  
Firenzébe elég volt,  
hogy Péter mindenki  
előtt, lényegében  
megelőlegezte  
a rendszerváltást  
Magyarországra  
költöztesse családját

úttörőjével tárgyalt. Demján az Unicum-epigonnal szeretett volna kedveskedni vendégének, aki azzal hárította el a kínálást, hogy csak az ő Zwack Péter barátjának eredeti italából hajlandó inni. Demján ekkor szembesült azzal, hogy léteznek még Zwackok, és létezik az eredeti recept. Egy telefonhívás Firenzébe elég volt, hogy Péter mindenki előtt, lényegében megelőlegezve a rendszerváltást Magyarországra költöztesse családját. Partnerével, Emil Underberg német likörgyárossal együtt létrehozták a Peter Zwack und Consorten AG-t, és egyes vállalatot alapítottak a még állami irányítású Budapesti Likőripari Vállalattal közösen. 1992-ben a Peter Zwack & Consorten AG a privatizációs program keretében visszavásárolta a teljes Budapesti Likőripari Vállalatot, és megalapította a Zwack Unicum Részvénytársaságot, amelyet rövid időn belül a tőzsdén is bejegyeztek.

a privatizációt  
a termelés  
racionalizálása  
követte

¶ A Soroksári út 26. alatti gyártelep mellett még további 12 telephelyen 1400 dolgozóval működött teljesen gazdaságtalanul a BULIV, így a privatizációt a termelés racionalizálása követte. Bár ez leépítéssel is járt, a gyár végül nem jutott a rendszerváltás körüli években csődöt mondott szocialista nagyvállalatok sorsára. Kezdetben az a ritka helyzet állt elő, hogy egyetlen családtag, Zwack Péter vett részt a vállalat irányításában, és 2008-ban állt vissza az a „rend”, hogy a már évek óta a gyárban dolgozó testvérpár hivatalosan is szerepet kapott a vezetésben: Péter második házasságából származó gyermekei, Sándor, aki már 2005 óta az igazgatóság tagja volt, az igazgatóság elnöke lett, Izabella pedig az igazgatóság tagjaként vett részt a döntésekben. Zwack Péter 2012-ben hunyt el.

a család  
a lényegét,  
a receptet  
kimentette  
ugyan, de sok más  
dokumentumot nem  
tudott megőrizni,  
így komoly kutató-  
és gyűjtőmunka  
előzte meg  
az Unicum Ház  
2005. márciusi  
megnyitását

¶ Az épületek rekonstrukciójával, a termelés eredeti recept szerinti visszaállításával, az egyéb termékek forgalomba hozatalával egy időben született meg a brandmúzeum kialakításának szándéka. A család a lényegét, a receptet kimentette ugyan, de sok más dokumentumot nem tudott megőrizni, így komoly kutató- és gyűjtőmunka előzte meg az Unicum Ház 2005. márciusi megnyitását.

¶ A családi hagyaték mellett két másik forrás volt, ahonnan jelentősebb mennyiségű anyag érkezett: az egyik Gerencsér Emil, a Budapesti Likőripari Vállalat angyalföldi telephelyének

**Unicum Ház – Zwack Múzeum**  
A Zwack Unicum Nyrt. jóvoltából





egykori vezetője, aki komoly gyűjteménnyel rendelkezett, és ezt felajánlotta a látogatóközpont számára, illetve a megvételre és ajándékként tárgyakat, relikviákat felajánló magángyűjtők sokasága. A ma hivatalosan is múzeumként jegyzett Unicum Ház bárki számára látogatható (18 év alatt féláron, már csak azért is, mert nem jár kóstoló), de mindenképpen érdemes a honlapon megjelölt időpontokat figyelembe venni, mert a régi lepárló és a pince megtekintése csak vezetéssel lehetséges.

¶ A kiállítóterben a hagyományos vitrines kiállítás II. József nevezetes mondatától máig kíséri a család, a gyár és termékei történetét. Mivel hihetetlen mennyiségű tárgy sorakozik a polcokon és a falakon, ezért egyéni látogatóként érdemes a helyben letölthető és QR-kódok segítségével működtethető audioguide segítségét is igénybe venni, de ezzel vagy e nélkül is órákat lehet eltölteni nézegetéssel.

a kizárólag ¶  
családtagok által  
ismert receptje  
mellett a brandhez  
sok egyéb is  
hozzátartozik

¶ A számtalan betegség gyógyítására (még a csuklás elmulasztására is) alkalmas Unicum és a kizárólag családtagok által ismert receptje mellett a brandhez sok egyéb is hozzátartozik: a családtörténet, a gyomorkeserű öblös üvege, emblémája, a vörös kereszt (amelynek használatáért annak idején jelentős összegeket fizettek a Vöröskeresztnek egészen 1922-ig, amikor a korábban létrejött megállapodás megszűnt, és ezért az Unicum megváltozott védjeggyel jelent meg: piros alapon arany kereszttel, ahogy az a mai napig is látható az unicumos palackokon), a „vizesember” plakát, amelyet Pacht Viktor tervezett 1910-ben. Utóbbi lényegében évtizedekig egymaga szimbolizálta mindazt, amit a Zwack név jelentett Magyarországon. Külön vitrinben látható ízelítő azokból a grafikákból, száz évet áttekintve, amelyek ezt a plakátot dolgozzák fel.

az Unicum  
megváltozott  
védjeggyel jelent  
meg: piros alapon  
arany kereszttel,  
ahogy az a mai  
napig is látható  
az unicumos  
palackokon),  
a „vizesember”  
plakát, amelyet  
Pacht Viktor  
tervezett 1910-ben

¶ Szintén önálló vitrinben idézik fel Ady Endre és Zwack Mici „szerelmét”, amely a Mylitta-versek keletkezésének idejét alapul véve nagyjából egy évig tarthatott.<sup>4</sup> Az 1889-ben született Emma Mária, akit a család Micinek hívott, az 1893-ban született János nővére volt. Már férjezett, kétgyermekes jó módú asszonyként ismerte meg Adyt 1913-ban a Graz melletti Mariagrün szanatóriumban. A költő túl volt a Lédával való szakításon, ettől függetlenül az asszír eredetű Mylitta névvel

a költő túl volt  
a Lédával való  
szakításon, ettől  
függetlenül  
az asszír eredetű  
Mylitta névvel  
illetett asszonyhoz  
csak plátói  
kapcsolat fűzte

[4] Schweitzer Pál:  
Ady és Mylitta.  
In: Irodalomtörténet,  
1996. 3-4. sz.  
328-357.



illetett asszonyhoz csak plátói kapcsolat fűzte. Mindenesetre nemcsak a versek, hanem például Ady Micihez írt levele is megmaradt mint ennek a szerelemnek a dokumentuma. Mici 1951-ben kivándorló útlevelemmel követte lányát Kanadába, háromszor özvegyült meg, és Péteréssel mindvégig szoros kapcsolatban maradt az emigrációban, rendszeresen látogatta a családot Olaszországban is. 1987-ben hunyt el Torontóban.

¶ Ahogy már esett szó róla, Mici házában bújt el a család a zsidó-üldözések idején, és itt, a Minerva utcában kapták meg a svéd állami védettséget. Ennek dokumentumai, a családtagok nevére kiállított Schutzpassok is láthatók a kiállításon.

¶ Egy jelképes fal választja ketté az államosítás (és emigráció) előtti és utáni időszakot, jelezve, hogy itt komoly törés következett be a gyár és a család történetében. Ám itt érdemes egy pillantást vetni a kiállítótér közepén János egykori íróasztalával rekonstruált irodára. Igen elegáns megoldás, hogy az állami vállalat működésére is emlékeztet a kiállítás rengeteg termék felidézésével (Kalinka vodka, Hubertus, Kisüsti, Omnia kávélikőr, ki ne emlékezne a címkékre!), köztük a kamu Unicummal, amelyről vajon hányan tudták annak idején, hogy ez nem az? (Zwack Péter többször is nyilatkozta, hogy nem volt rossz, de nem volt az igazi!) Eközben párhuzamosan láthatók a család emigrációban töltött évtizedeinek emlékei, főleg fotók Zwack Péter két házasságából született gyermekeivel. Majd következik a visszatérés és a privatizáció időszaka, és visszatérnek az eredeti termékek, amelyekhez folyamatosan csatlakoznak az újabb ízek. Noha az Unicum a Zwack emblematikus itala, már a Monarchia idején is kétszáz féle likőrt, pálinkát, szeszes italt termeltek és forgalmaztak világszerte. A kiállítás Zwack Péter emlékének felidézésével zárul. E tér fölött a galérián több ezer minipalack sorakozik, a Zwack család és Gerencsér Emil gyűjteményének darabjai.

¶ A program a régi, korabeli fotók alapján rekonstruált lepárlóban folytatódik, itt az Unicumban felhasznált (vagy nem használt) szárított fűszereket lehet megtekinteni, egy részük üvegekben, egy részük egy hordó tetején, narancshéj, szerecsendió, gyógynövények és sok egyéb. Némelyik megtévesztésül szerepel itt. A több mint negyven gyógynövény, amely

*már a Monarchia idején is kétszáz féle likőrt, pálinkát, szeszes italt termeltek és forgalmaztak világszerte*

*a több mint negyven gyógynövény, amely tényleg alkotja a likőrt, a világ minden pontjáról érkezik*



Unicum Ház - Zwack Múzeum  
A Zwack Unicum Nyrt. jóvoltából

*a külföldön kikevert  
fűszerkeveréket,  
a titkos összetevőt  
Anne Marshall,  
Zwack Péter  
özvegye, Izabella  
és Sándor édesanyja  
adja hozzá  
a keverékhez*

tényleg alkotja a likőrt, a világ minden pontjáról érkezik. A csodálatos régi szekrények és lepárló eszközök a régi patikák hangulatát idézik. Az udvari épület is az eredeti, ahol mindez megtalálható, a bejárat felett a felirat: Unicum szíve. Valóban itt készül, a külföldön kikevert fűszerkeveréket, a titkos összetevőt Anne Marshall, Zwack Péter özvegye, Izabella és Sándor édesanyja adja hozzá a keverékhez. A lepárlást és kivonatolást követően az italt több hónapig érlelik tölgyfahordóban – a látogatás a pincében, a hordók között folytatódik. Ma már Dunaharaszti palackoznak, de a kilencvenes években a tizenéves Sándor még itt, a Soroksári úton dolgozott a palackozóban „nevelési, tanulási céllal”.

¶ A múzeum jelentősen már nem fejleszthető, de folyamatosan készülnek újabb attrakciók, amelyek a Zwack-mítosz fenntartását szolgálják. Az Unicum megszületésének (1790) 225. évfordulóján, 2015-ben indultak el a Sétaműhellyel (korábban BUPAP) közösen szervezett buszos túrák, a vállalat kezdeményezésére. A túra a budavári Ruszwurm cukrászdában kezdődik, ahol a harmincas években gyakran megfordultak a család tagjai. Ugyanis a közeli Úri utca 45.-ben lakott János családja – ez az államosítás után a török nagykövetségnek adott helyet, emiatt a rendszerváltás idején hazaköltöző család nem vásárolhatta vissza, de az utcában bérelt lakást. A séta tehát itt folytatódik, majd busszal a Minerva utcába viszik a csoportot, ahol Mici-Mylitta emlékét és a vészkorszak eseményeit idézik fel. A túra vége természetesen a Soroksári út, kiállítással, lepárlóval, pincelátogatással.

¶ 2017-ben készült el a gyárépület egyik egykori raktárának helyén a kóstoltatás céljára felépített, dizájn díjakkal kitüntetett Fűves bár, amelynek végén egy üvegfalon túl található a ténylegesen működő (tehát nem kirakatként szolgáló) egyik fűszerraktár. Fehér, kódokkal ellátott zsákokban a távoli kontinensekről ideszállított gyógynövények, fűszerek sorakoznak, ebből merítenek a keverék összeállítói. Ez az egyetlen tér önmagában jelképez mindent, ami Zwackék törekvése: nyitottá tenni a vállalat tevékenységét, ugyanakkor fenntartani a márka mítoszáét egy olyan környezetben, amely méltó lenne bármelyik komoly brandhez, bárhol a világon.

## ZWACK SÁNDOR: „APÁM EGYSZER CSAK RÁM BÍZTA A RECEPTET”

*MC: A recepten kívül mit tekint a Zwack család hagyatékának? Mit hagyott önre örökségként az édesapja és közvetve a nagypapa?*

¶ Elsősorban a kultúrát, amelybe ágyazva élem az életem, és amelynek szellemiségében nevelem a gyerekeimet is. Egy sajátos nézőpontot, amelyből szemlélem a világot és a feladataimhoz kapcsolódó felelősséget. Firenzében nőttem fel, a legjobb városban, ahol csak eltelhet egy gyerekkor. Nem tudom, hogyan alakult volna az életem, milyen ember lettem volna, ha a családom Budapesten marad, de azt láttam ott-hon, hogy mindenért meg kell dolgozni, nyitott szemmel kell járni a világban, és nincs eredmény befektetett energia nélkül. Apám nagyon nyitott ember volt, dolgozószobájának ajtaja is állandóan nyitva állt a munkatársak előtt, hogy bárki elmondhassa neki a véleményét, és úgy érzem, valahol én is magamban hordozom ezt a mentalitást. Nem vagyok olyan makacs, mint ő, de tudom, hogy eredményt csak akkor tudunk elérni, ha minden erőnkkel a célunkra koncentrálnunk. Volt egy mondása, ami sokáig a reklámjaink mottója is volt: a siker az, ha megpróbálsz véghezvinni azt, amiben hiszel. Ez a mondat egyszerre érvényes nagypámra, apámra és rám, de családuk korábbi felmenőire is.

*MC: Magyarországon nincs még egy ennyire erős családi üzleti brand, amely képes volt újratemetni önmagát a kényszerű megszüntetése után évtizedekkel. Milyen nemzetközi minták alapján hozták létre a látogatóközpontot, és miért tartották fontosnak, hogy a családi cég újraindítása mellett egy múzeum is létrejöjjön?*

¶ Azt hiszem, apám, amikor visszavásárolta a céget, még nem gondolkodott semmi ilyesmiben. De az is igaz, az Unicum mint legendás márka fennmaradt, ami egyszerre idézte fel



*A Soroksári úti helyszínen a gyárépülettel és a falakba ivódott Unicum-illattal, a pincével annyira egyedi volt, hogy nem akartunk más mintát követni.*

az emberekben a boldog békeidőket és az egészséges hedonizmust, ráadásul rengeteg emlék bukkant elő mindenütt. Úgy-hogy adta magát a gondolat, hogy egy fedél alá hozzuk össze a gyűjteményt. Csak később döbbsentünk rá, az emberek mindmáig mennyire becsben tartják a márka relikviáit, legyenek azok plakátok, szórólapok vagy régi üvegek – egy barátomnak például az ultramodern, minimalista irodájában összesen egy dísztárgy van, egy harmincas évekbeli unicumos üveg –, és logikusnak tűnt, hogy azokat, akik igénylik ezt, amennyire csak lehet, engedjük közelebb a márkához. Bár megtekintettük más nemzetközi márkák látogatóközpontjait is, a Soroksári úti helyszínen a gyárépülettel és a falakba ivódott Unicum-illattal, a pincével annyira egyedi volt, hogy nem akartunk más mintát követni. A legenda lelkét, a receptet természetesen nem mutatjuk meg, de azon kívül mindent, ráadásul a legautentikusabb helyszíneken a legjobb szakemberekkel.

*MC: Korábban úgy nyilatkozott, hogy az édesapja nem gyakorolt önreputációt. Mi motiválta, hogy mégis a márka irányítását válassza hivatásul?*

¶ Nem tudom, mi lett volna, ha apám úgy nevel, hogy ha beleszakadok is, én legyek az utódja – valószínűleg beleszakadtam volna. De nem így történt. Mindössze három dologhoz ragaszkodott: szerezzek egyetemi diplomát, dolgozzak több helyen, mielőtt hazajövök, és a családi cégben ismerjem meg teljesen a munkafolyamatokat. Mindegyik fázisban jöhetett volna egy olyan pont, hogy elcsábulok és teljesen más hivatást választok: érdekelt a diplomácia, elvégre hat nyelven beszélek, és szinte mindenkivel megtalálom a közös hangot. Érdekelt a kriminálpszichológia, de kicsit megijedtem attól,

hogy ha eredményt akarok elérni ebben a szakmában, legalább tíz évig röghöz kötve kellett volna tanulnom, én viszont világot akartam látni... Utólag belegondolva nem lehetett véletlen, hogy egy londoni borkereskedőnél kezdtem – nem kell semmi nagyra gondolni, targoncavezető voltam, tehát egyszerű melós –, és a további munkáim is a gasztronómiához, illetve az ágazathoz kötődtek. Itthon is több területen dolgoztam, amíg apám egyszer csak rám nem bízta a receptet, és át nem adta a helyét.

*MC: Nem nyomasztotta a megbízás? Mi lett volna, ha visszautasítja?*

¶ Meglepett a gesztus, de kész voltam rá. Apám sejtette ezt, azért is így időzített, melleleg az volt a meglátása, hogy a stafétabotot csak akkor szabad átadni, amikor jól megy a cégnek, márpedig 2008-ban pont egy felfelé ívelő időszak volt. Persze nem tudhattuk, hogy ezután szinte azonnal ránk zuhan a válság – na az olyan volt, mintha pergőtűzbe kerültünk volna –, viszont ott is számíthattam rá és a tanácsaira.

*MC: Létezik Zwack – Zwack nélkül? Hogyan lenne folytatható, ha a következő generáció nem vállalna szerepet a cég működtetésében?*

¶ A portfóliónkból az Unicum az, ami a lehető legjobban összeforrott a Zwack névvel. Olyan legenda áll mögötte, ami teljesen organikusan táplálkozik a családunk történetéből, és szervesen összefonódott a magyar történelemmel. Ha ebből kivonnánk a zwackságot, az Unicum, munkatársaim szakértelmének hála, „csak” italként is hosszú távon életben tudna maradni, mint ahogy a nálunk összegyűlt tudással valószínűleg elkormányozható lenne a többi márkánk is. De nem ez a cél, mint ahogy az sem, hogy ki legyen mondva, bármi áron egy Zwacknak kell tovább vinnie a vállalatot. Fiaimat úgy nevelem, hogy legyen lehetőségük eldönteni, mi lesz a hivatásuk az életben – legyen akármi. De az nagyon fontos, ha ez a családi vállalat továbbvitele lenne, ne csak szaktudásban, szívekben is legyenek érettek a feladatra.



A jelenlegi kiállítás a sörgár fogadóépületében  
A Dreher Sörgyárak Zrt. jóvoltából



BERÉNYI MARIANNA  
SÖRIPARI EMLÉKTÁR KŐBÁNYÁN  
KIS ÉLELMISZERIPARI MÚZEUMTÖRTÉNET

**A** Kőbányai Sörgyár 1979-ben azzal ünnepelte a hazai nagyüzemi sörfőzés születésének 125. évfordulóját, hogy egyik tradicionális épületében – a kádárműhelyben – megnyitotta a Söripari Emléktárat. Ezzel a gesztussal és az azt megelőző országos gyűjtéssel a Dreher család, a hazai söripar története, eszközei kaptak állandó bemutatóhelyet. Idén, amikor a Dreher Sörgyárak Rt. már a 165. évfordulójára készül, ismét központi szerephez jut a negyvenéves gyűjtemény. A 2000-ben a gyár fogadóépületébe átköltöztetett kiállítás megújításának előkészítése már elkezdődött a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum szakmai segítségével. Így most egy olyan kiállítást mutatunk be, amely már csak rövid ideig látható, miközben két múzeumtörténeti korszak lenyomataként fontos térbeli kortörténeti dokumentumként is kódolható.

*a Dreher család,  
a hazai söripar  
története, eszközei  
kaptak állandó  
bemutatóhelyet*

**M**iután olyan ikonikus épületek nőttek ki a Pest környéki mészkőbányák anyagából, mint a Magyar Tudományos Akadémia, az Operaház, a Lánchíd pillérei vagy a bazilika, az építőkövek helyén kialakult járatok labirintusában egy új iparág indult robbanásszerű fejlődésnek. Azt is mondhatjuk, Kőbánya előbb építőanyagot adott az épülő világvárosnak, majd munkát és sört, hogy ott boldogabb élet folyhasson. Amikor a 19. század végén betiltották a középkor óta üzemelő bányászatot a mai X. kerületben, a mészkőüregeket sörfőző mesterek vették birtokba, hogy a föld alatti pincerendszerben frissen tartsák a környékbeli kutak kitűnő vizével készült nedűjüket.

*az építőkövek  
helyén kialakult  
járatok  
labirintusában egy  
új iparág indult  
robbanásszerű  
fejlődésnek*

*a mészkőüregeket  
sörfőző mesterek  
vették birtokba,  
hogy a föld alatti  
pincerendszerben  
frissen tartsák  
a környékbeli kutak  
kitűnő vizével  
készült nedűjüket*

**Az** itt működő serházak közül végül az 1862-ben alapított Dreher Antal-féle társaság emelkedett ki. Franz Anton Dreher az 1700-as évek végén Ausztriában vált ismert serfőzővé. Fia, Antal már „sörkirályként” szerzett hírnevet Európa-szerte, miután a Kőbányai Serház mellett más gyárat is felvásárolt. Csak a Jászberényi úton 95 ezer négyzetméteres pincerendszerben zajlott a malátakészítés és a sörfőzés, a Dreher

*csak a Jászberényi  
úton 95 ezer  
négyzetméteres  
pincerendszerben  
zajlott  
a malátakészítés  
és a sörfőzés*

[1] A becslések szerint több mint 30 kilométer hosszú, 180 ezer négyzetméteres járatrendszernek csak töredéke tartozik ma a Dreher-gyárhoz. Ide évente csak néhány szor engednek betekintést. A pincerendszer jelentős része a X. kerületi önkormányzaté, ahova időként túrákat, színházi előadásokat, biciklis- és bűvárszenyit szerveznek. Bár az elmúlt évtizedben többféle ötlet is felvetődött, jelen pillanatban a terület kihasználatlan.

sörösszekerei egész nap hozták-vitték a hordókat a rohamosan fejlődő főváros vendéglátói és a gyár között, amely 1890-ben már 1,2 millió hektoliter italt termelt. A következő utód, Jenő is sikerrel fejlesztette a már részvénytársaságként működő, négy európai városban termelő cégcsoportot. Az sem zavarta őket, hogy időközben a budafoki Haggemacher Sörgyár is lerakatot vásárolt Kőbányán. A sikernek az első világháború, a határok módosulása és a gazdasági válság vetett véget. A Drehernek a harmincas években a modernizáció mellett csokoládégyárat, konyak- és likörgyárat, tehenészetet és tejgazdaságot kellett működtetnie, és elfogadnia, hogy a külföldi piac inkább csak a malátája iránt érdeklődik.

¶ A fegyelem és az újítás sikeresnek bizonyult, a harmincas években a Dreher csillaga újra felkerült a nemzetközi horizontra. A második világháborút követően azonban már nem volt ennyire szerencsés a család: a háborús veszteségek után hiába indították újra a termelést, 1948-ban államosították a magyarországi tulajdonukat. Klasszikus Dreher sört a privatizációig nem lehetett inni, a nagy múltú gyárat összevonták a Polgári Serfőzdével, és megszületett a Kőbányai Sörgyár, amely inkább a tömegtermelésre összpontosított. A magyar sörgyárak ekkor nemzeti vállalatként egyesültek, amelyet 1959-ben Magyar Országos Söripari Vállalatnak neveztek el. 1971-től '81-ig működött a Söripari Vállalatok Országos Trösztje, amely a kőbányai, a soproni, a pécsi és az 1973-ban megnyitott bócsi (Borsodi) sörgyárak működését irányította. Ennek a korszaknak az egyik eredménye, hogy létrejöhett Magyarország első sörmúzeuma.

¶ „A söripar szakmai vezetőinek köreiben rendszeresen szóba került, hogy az ország legnagyobb hagyománnyal bíró sörgyárának múltja, a Dreher család négy generációjának a tevékenysége elismerést érdemel – idézte fel Debreczeni István, az öt akkori magyar sörgyárat összefogó, a hetvenes évek végén mintegy tízezer főt foglalkoztató Söripari Tröszt egykori vezérigazgatója. – A gyár számtalan tárgyi emléket őrzött a több mint egy évszázados múltjából, erős hagyományokat is ápolt, sőt szabad területe is volt, hogy múzeumot alapítson. Az ötletet a kollégák, a vevők és a különböző partnerek is

*klasszikus Dreher  
sört a privatizációig  
nem lehetett inni,  
a nagy múltú gyárat  
összevonták  
a Polgári Serfőzdével,  
és megszületett  
a Kőbányai Sörgyár,  
amely inkább  
a tömegtermelésre  
összpontosított*

támogatták. Csak egy példa: az egyik tótkomlói termelőszövetkezetben, ahol – egyebek mellett – palackozták a sörünket, a tartálykocsikat vontató muraközi lovak kiöregedtek, és elaltatták őket. Az ő bőrüket vásároltuk meg, hogy kitömve a kiállítás egyik legemlékezetesebb szereplői legyenek. Ma is ott állnak abban a jelenleg nem látogatható épületben, ahol az első kiállításunkat felállítottuk az egykori, méretes söröskocsi előtt. Ez nem volt egyedi. Rengeteg tárgyi emléket kaptunk, hiszen a Kőbányai Sörgyár négyezer dolgozója közül a többség családja generációk óta a vállalat alkalmazásában állt.

a Kőbányai Sörgyár négyezer dolgozója közül a többség családja generációk óta a vállalat alkalmazásában állt

a vállalat külön összeget különített el az emléktár számára

a kiállítás révén a döntéshozók és a közönség számára is ismertté vált a sörgyár múltja és átélhetővé a jelentősége

Ha ez nem történik meg, a privatizáció során talán nyomtalanul elpusztulnak a régi épületek.”<sup>2</sup>

¶ Az egykori vezérigazgató, Debreczeni István emlékeit Török Róbert,<sup>3</sup> a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgatóhelyettese, a sörmúzeum átalakításával jelenleg megbízott egyik muzeológus is alátámasztja: „A mai Dreher Sörmúzeum, hivatalos nevén Söripari Emléktár, működési engedéllyel rendelkező közérdekű muzeális gyűjtemény, amely alapítása óta kiállítóhellyel is rendelkezik.”<sup>4</sup> Az emléktár 1979-ben nyitotta meg kapuit mint söripari szakgyűjtemény. Gyűjtőköre ma sem változott: az ipar- és technikátörténeten belül a söripar, valamint a Dreher Sörgyárak mindennemű emlékeinek szellemi és tárgyi kulturális javait hivatott gyűjteni. Az országban egyedülálló tárlat és gyűjtemény tudatos, gyáron

[2] Interjú Debreczeni Istvánnal, a Söripari Vállalatok Trösztje, valamint a Kőbányai Sörgyár egykori vezérigazgatójával.

[3] Ezúton is köszönöm Török Róbert munkámhoz nyújtott nagyvonalú segítségét!

[4] (Működési engedély száma: Mk/d/63) A működési engedélyt adatváltozások folytán 1997. dec. 15-én megújították. A megújított működési engedélyen a gyűjtemény szakgyűjteményként szerepel.

a sörgyár  
kádárműhelyének  
helyén megnyitott  
állandó kiállítás  
– a saját korában –  
a legmodernebb  
muzeológiai  
szemléletet  
képviselte

belüli és kívüli célgyűjtés eredményeként jött létre. Az újonnan létesült intézmény messzemenően megfelelt a korabeli korszerű muzeológiai követelményeknek, mútárgyraktárakkal, kiszolgáló helyiségekkel, könyvtárral, szakmuzeológussal és az akkori követelményeknek megfelelő, a gyűjteményt bemutató állandó kiállítással egyaránt büszkélkedhetett. A sörgyár kádárműhelyének helyén megnyitott állandó kiállítás – a saját korában – a legmodernebb muzeológiai szemléletet képviselte új vitrines megoldásaival és enteriőrjeivel, sőt még mútárgyvédelmi eszközökkel, például termohidrometerrel is rendelkezett. A kiállítás a sörfőzés hagyományait és a modern kori sörgyártást mutatta be három teremben. Az elsőben a söripár múltjának történeti emlékei, a másodikban a sörfogyasztáshoz kapcsolódó relikviák voltak, míg a harmadikban a sörgyártás folyamatával ismerkedhettek meg a látogatók. Mindezt pedig – ahogy ma is – gyárlátogatás tette teljessé.”

¶ A Söripari Emléktárról a korabeli lapok is beszámoltak. Az *Észak-Magyarország* már 1974-ben rövid közleményt adott közre, hogy Kőbányán, a sörgyár területén sörgyártást bemutató történeti múzeumot rendeznek be a gyár átalakítása során előkerült régi tárgyakból.<sup>5</sup> 1982-ből már tudjuk, hogy a Dreher egykori söröskocsija betöltötte szinte az egész termet, de az újságíró ekkor még hiányolta a kocsirúd mellől a lovakat.<sup>6</sup> Nem így 1989-ben, amikor a különböző megyei hírlapokban<sup>7</sup> megjelent írás már megemlíti a kitömött mecklenburgi (muraközi – *A szerk.*) söröslovak által vontatott, az 1700-as évekből származó Steiner-féle söröskocsit.<sup>8</sup> Ezek beemelése igazi szenzáció volt, amiről ma is mindenki megemlékezik, hiszen felülről, daruval tudták csak elhelyezni őket az egykori kádárműhely második emeletén. A cikk az emléktárat, a három tágas teremben bemutatott sörtörténeti dokumentumokat, tárgyi emlékeket, szerszámokat a hazai sörkészítés történelmének legteljesebb gyűjteményének nevezte. Részletesen leírja, hogyan mutatja be a múzeum az első kiállítási egységben a sörkészítés történetét, a másodikban a malátakészítés fázisait, a harmadikban a sörlékészítés, az erjesztés fázisait.

¶ Az 1970-es évek végén megvalósuló söripari vállalati múzeum magas színvonala több folyamat szerencsés találkozásának

a kitömött  
mecklenburgi  
söröslovak által  
vontatott, az  
1700-as évekből  
származó  
Steiner-féle  
söröskocsi

[5] *Észak-Magyarország*, 1974. nov. 30. (30. évf., 256. sz.) 8.

[6] Tuborg – a sörmúzeumban, *Heves Megyei Népszerűség*, 1982. aug. 15.

[7] *Heves Megyei Népszerűség*, 1989. febr. 25. 7., *Pest Megyei Hírlap*, 1989. febr. 18. 9., *Somogy Megyei Hírlap*, 1990. jan. 26. 6.

[8] A Kőbányai Sörgyár a hatvan söröshordó szállítására alkalmas lóvontatású kocsi másolatát is elkészíttette a Füzesgyarmati Univerzál Ipari Szövetkezet hintőkészítőivel. Ary Róza: Régi márka új, „köntösben”. *Eszterházy-hintők a Hortobágyon*, *Békés Megyei Népszerűség*, 1985. okt. 16. 5.



A preparált lovak beemelése a Söripari Emléktár első kiállításába  
A Dreher Sörgyárak Zrt. jóvoltából

a hetvenes évek  
végére  
a kultúrpolitika  
egyre többet  
foglalkozott  
az ipartörténeti,  
technikátörténeti,  
mezőgazdasági  
emlékeknek  
a korábnál  
szakszerűbb  
gyűjtésével,  
feldolgozásával  
és bemutatásával

az Országos  
Műszaki Múzeum  
kidolgozta  
a műszaki,  
tudomány-  
és technikatörténeti  
nyilvántartásának  
szabályait, célul  
tűzte ki a Központi  
Technikatörténeti  
Adattár  
létrehozását

eredménye volt. A tröszt döntése, anyagi támogatása, a terület hagyományokra épülő vállalati kultúrája épp olyan fontos szerepet játszott ebben, mint a korabeli muzeológia, múzeumpolitika szempontrendszere. A hetvenes évek végére a kultúrpolitika egyre többet foglalkozott az ipartörténeti, technikatörténeti, mezőgazdasági emlékeknek a korábnál szakszerűbb gyűjtésével, feldolgozásával és bemutatásával, mondván, hogy a tudomány, a kultúra, a korszerű műveltség terén egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert a természet- és a műszaki tudományos ismeretek. 1979-ben a magyar múzeumok csaknem 17 millióan tekintették meg (ez a szám jelenleg 10 és 11 millió között mozog), ebből 1,33 millióan jártak az ország műszaki jellegű múzeumaiban. A munkásművelődés, a szocialista brigád- és a honismereti mozgalom, az ipari hagyományvédelem sokszor esetleges eredményei azonban nem bizonyultak kielégítőnek és rendszerszinten előremutónak, sőt a szakterület képviselőinek a képzettsége is rendkívül heterogén volt. Hasonló problémát jelentett a gyűjteményekben őrzött 75-80 ezer tárgy jelentős részének feldolgozatlansága. A Kulturális Minisztérium Múzeumi Főosztálya 1976-ban irányelveket fogalmazott meg a néprajzi, új- és legújabb kori történeti, technikai és termeléstörténeti gyűjtemények fejlesztése érdekében. Két évvel később az Országos Műszaki Múzeum kidolgozta a *műszaki, tudomány- és technikatörténeti nyilvántartásának szabályait*, célul tűzte ki a Központi Technikatörténeti Adattár létrehozását.<sup>9</sup>

¶ Erre azért is nagy szükség volt, mert a különböző ipartörténeti, „termeléstörténeti” gyűjtemények más-más országos múzeum, minisztérium, tröszt hatáskörébe tartoztak, a köztük lévő kapcsolat pedig véletlenszerű volt. A szakterületet a Természettudományi, a Magyar Mezőgazdasági, a Közlekedési és az Országos Műszaki Múzeum mellett további 82 intézmény, kiállítás, muzeális gyűjtemény képviselte. Közülük a műszaki és technikatörténeti múzeumok száma 58 volt. Az utóbbiak közül csupán kettő létezett a második világháború előtt, hiszen a Rákosi-kor politikája nemcsak az ipar, hanem az ipartörténet terén is erőltetett menetet írt elő.<sup>11</sup> Az ötvenes években tűzoltó-, posta-, több bányászati, a hatvanas években

[9] Mészáros Balázs: Technikatörténeti Múzeumi hálózatunk kialakulása és fejlődési tendenciái. In: Múzeumi Közlemények, 1980/2. 11–20.

[10] Uo. 11.

[11] A Magyar Népköztársaság Elnöki Tanácsának 1954. évi 4. sz. törvényerejű rendelete írta elő a termelésfejlesztés muzeális becsű emléktárgyainak a védelmét. A végrehajtás érdekében született meg a Műszaki Emlékeket Nyilvántartó és Gyűjtő Csoport. Lásd Mészáros, 15.

csak a Magyar Mezőgazdasági Múzeumhoz az 1970-es évek végére 19 fiókintézmény tartozott

vegyészeti, kékfestő múzeum nyílt a felújított Közlekedési Múzeum mellett. Az új gazdasági mechanizmus ugyancsak feltüzeltelte a múzeumalapítási kedvet: 1968-ban építészeti, '69-ben olajipari, öntödei, 1972-ben textilipari, '73-ban vízügyi múzeum alakult, sőt ebben az évben kezdte meg működését a már több mint egy évtizedes előzménnyel bíró Országos Műszaki Múzeum, igaz, kiállításait még partnerintézményekben volt kénytelen bemutatni. 1980-ban a *Múzeumi Közlemények* foglalkozott a technikatörténeti múzeumi hálózattal, 1982-ben pedig a Munkásmozgalmi Múzeum akkori főigazgató-helyettese, Szikossy Ferenc a *Honismeret*-ben részletezte a műszaki muzeológia helyzetét. Írásából kiderül, csak a Magyar Mezőgazdasági Múzeumhoz az 1970-es évek végére 19 fiókintézmény tartozott. A megyei múzeumi szervezetekhez tartozó kiállítóhelyek mellett több olyan gyűjteménye, sőt engedéllyel működő múzeuma volt a szakágnak, amelyek csak nagyon laza szállal kapcsolódtak az intézményhez. Ilyen volt a gabonaipar részéről a Gabonaipari Múzeum, a húsipartól a Vágóhídi Húsipari Múzeum, a Kőbányai Söripari Gyűjtemény, a növényolajipar nyírbátori gyűjteménye, a Kecskeméti Konzervgyár konzervipari gyűjteménye, a tejipar mosonszentjánosi gyűjteménye, de hasonló gyűjteményekkel rendelkezett a szesz-, a bőr-, a cukor- és a dohányipar is.<sup>12</sup> A probléma olyan jelentőssé vált, hogy a mezőgazdaság területén 1977-ben, az iparban 1979-ben foglalkozott miniszeriális koordinációs értekezlet a témával. Szikossy végül a terület fejlesztésében élen járó Hazafias Népfront lapjában foglalta össze a teendőket, amelyek tudományos ötves tervek készítését, egymás tájékoztatását, az egyes részterületek szervezettségének fejlesztését, komplex üzemtörténeti munkák írásának támogatását, ágazati és regionális bibliográfiák, módszertani munkák, útmutatók készítését tartalmazták.

[12] Szikossy Ferenc: Az üzemtörténet-írás és a műszaki muzeológia, *Honismeret*, 1982/2. 6–9.

egy évtizeddel később már egészen más kihívással, a rendszerváltást követő privatizációval kell szembenéznük ezeknek az intézményeknek

¶ Mindez bizonyára érintette az intézményhez tartozó Söripari Emléktárat is, hozzájárulhatott a magas színvonalon megvalósuló kiállításhoz. Az alapítás évében senki sem gondolta, hogy egy évtizeddel később már egészen más kihívással, a rendszerváltást követő privatizációval kell szembenéznük ezeknek az intézményeknek. Az egykori szocialista



A jelenlegi kiállítás a sörgár fogadóépületében  
A Dreher Sörgyárak Zrt. jóvoltából



nagyvállalatok gyűjteményeit, kiállításait pénzügyi nehézségek vagy az új tulajdonosok érdektelensége sodorta veszályba. Szimbolikus a szadai Édesipari Szakmúzeum sorsa, amelynek gyűjteménye nyomtalanul elveszett, de sokat hallhattunk a budapesti Malomipari Múzeum bezárásáról is. 1996-ban kezdte meg működését a Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztálya a 16 éve működő hasonló nevű bizottság nyomán. Az élelmiszeripari ágazatok, intézmények képviselői, főleg nyugdíjas szakemberek, a terület kutatása mellett a bajban lévő muzeális intézmények sorsára is odafigyeltek.<sup>13</sup>

az 1993-as  
privatizáció után  
egymást váltották  
a külföldi (dél-afrikai,  
amerikai, belga,  
brazil, japán)  
tulajdonosok,  
a gyár múzeuma  
megmaradhatott

¶ A kőbányai múzeum a szerencsések közé tartozott. Bár az 1993-as privatizáció után egymást váltották a külföldi (dél-afrikai, amerikai, belga, brazil, japán) tulajdonosok, a gyár múzeuma megmaradhatott. 1990 novemberében a kiállítást megújították, de 2000-ben el kellett hagynia a reprezentációs igényeket is kielégítő korábbi teret. A kiállítás anyagának egy része ekkor költözött át a bejárati épület egyik szegletébe, miközben az eszközök, a raktárhelyiségek még mindig a régi kiállítótérben várakoznak. A gyár első muzeológusa, az 1982-es eredeti kiállítás rendezője Horváth Iván János (1940–2002) már korábban elment, 1983-tól Kozákné Peczeki Ibolya előadóművész vezette a múzeumot, majd őt 1994-től Kozma Jánosné Oláh Júlia (1933–) követte, a gyár vegyész-mérnöke, a *Sörről híres Kőbánya* című, 2004-ben megjelent könyv szerzője. Ő rendezte a most látható kiállítást is.

¶ A tárlat mindössze egyetlen térben tekinthető meg. A belépés után a sörgyártáshoz kapcsolódó szakmákkal, a kádárok és a bognárok munkájával találkozhatunk. A másik oldalon a Dreher-archépcsarnok a család jeles tagjaival ismerteti meg a közösséget főleg dokumentummásolatok révén, hogy utána a látogató egyből elmerülhessen a sörcsapolás és a sörkereskedelem rejtelseiben. Eredeti tárgyakon keresztül vonul fel az a nem is rövid történet, amíg a csapolás és a sörkimérés a szén-savnyomással működő csapok megjelenésével el nem válhatott egymástól. Sajnos nem derül ki, hogy ezek a folyamatok mikor mehettek végbe. Ezen némileg segít a következő epizód, amikor a magyar, főleg a pest-budai sörfőzők története bomlik ki.

[13] Salánki István: A Magyar Élelmiszeripari Tudományos Egyesület Tudomány- és Technikatörténeti Szakosztálya tevékenysége és gyűjteményeinek helyzete. In: *Tanulmányok a természet-tudományok, a technika és az orvoslás történetéből*, real-eod.mtak.hu/5891/1/Tanulmányok\_1998\_32\_Salanki\_A\_Magyar\_Elelmiszeripari\_Tudomanyos.pdf.

*mára muzeális  
értékű makettek  
segítségével  
ismerhetjük meg a  
gyár működését*

Feltáruznak a kézműves, a céhes, majd a gyári sörfőzés titkai, a sörpalackok változásai. Majd – mára muzeális értékű – makettek segítségével ismerhetjük meg a gyár működését, hogy utána a sörkészítés és a malátagyártás fortélyaiból ízelítőt nyerhessünk. Ha szemfülesek vagyunk, az oszlopok között azokat az édesipari termékeket is megtalálhatjuk, amelyeket az első világháborút követő válságos időkben gyártott a cég. Bár a bemutatott tárgyak, műtárgymásolatok, makettek és installációs eszközök különlegeseek, a látogató könnyen diffúznak érezheti a kiállítást. Szerencsére nem marad magára, hiszen a múzeumlátogatás legtöbbször gyárlátogatással párosul.

¶ A Sörutazás program túravezetője pedig emlékezetes élményről gondoskodik, miközben a (kizárólag 18 év feletti) látogatóknak a működő gyárban magyarázza el a sörgyártás folyamatát és a gyárkomplexum történetét. A kiállításban levetített film után a kettes számú gyártelepet tekinthetjük meg. Egykor itt ötven hektáron négyezer ember dolgozott, külön istállókban tartották a szállításhoz szükséges lovakat, itt készítették a hordókat, a termeléshez szükséges eszközöket. Az egykori sürgés-forgás helyén ma nyugalom, tisztaság, a különböző korú, szépen karban tartott épületek között a nagyüzemi termelésre csak a sörgyártás édeskés szaga utal.

*egykor itt ötven  
hektáron négyezer  
ember dolgozott,  
külön istállókban  
tartották  
a szállításhoz  
szükséges lovakat,  
itt készítették  
a hordókat,  
a termeléshez  
szükséges  
eszközöket*

¶ A *múemlékem.hu* szerint a telep területén az 1918 előtti időszakból huszonhat darab igényes kialakítású épület maradt fenn a mai napig, amelynek a kivitelezését a korszak legigényesebb vállalkozói végezték.<sup>14</sup> Megdöbbentő méretű silók, tartályok között vezet az utunk, látjuk, milyen csövön jut fel a malátasilók anyaga a főzőházba. Utunkat mindenütt mini kiállítások segítik, amelyek hol eredeti tárgyakkal, hol makettekkel, hol ábrákkal, hol fotókon keresztül mesélik el, miként zajlott a különböző korszakokban a sörfőzés, vagy épp miként működnek a most látható gépek.

*huszonhat  
darab igényes  
kialakítású épület  
maradt fenn a mai  
napig, amelynek  
a kivitelezését  
a korszak  
legigényesebb  
vállalkozói végezték*

¶ A sörgyár 1995 és 2002 között megvalósított, műemléki szempontokat is figyelembe vevő rekonstrukciójának köszönhetően ma feledhetetlen látványt nyújt a főzőház. Az 1908 és 1912 között eklektikus stílusban épült főzőház és erjesztőüzem technológiáját Theodor Ganzenmüller, a Bajor Királyi Sörakadémia tanára tervezte, az épület megvalósítása pedig

[14] Ezeket egészíti ki a Dreher-és Havas-villa egykori parkja és a terület alatt húzódó többszintes, mészaköbe vajt pincerendszer.



A jelenlegi kiállítás a sörgár fogadóépületében  
A Dreher Sörgyárak Zrt. jóvoltából

*a szakértő  
rekonstrukciónak  
köszönhetően az  
egykori rézüstök,  
amelyek az 1993-  
as privatizációig  
használatban  
voltak,  
megmaradhettek,  
elrejtve az alattuk  
található modern  
technológiát*

Hüttl Dezső műegyetemi professzort dicséri. A szakértő rekonstrukciónak köszönhetően az egykori rézüstök, amelyek az 1993-as privatizációig használatban voltak, megmaradhettek, elrejtve az alattuk található modern technológiát. Hasonlóan újrarendelték a burkolatot díszítő Zsolnay pirogránit csempéket, miután sikerült azonosítani őket. Bár a középben látható vezérlőterem nem eredeti, a műszaki egyetem munkatársai odafigyeltek arra is, hogy illeszkedjen az új egység az enteriőrbe. Míg a főzőház a századforduló idejét, a szomszédos épületben található erjesztőegység betonkádjai az 1960-as évek világát idézi. A ma háttérkapacitásként használt egység tükrözi, ahogyan a szocialista söripar a tömegtermelésre, az olcsó, mindenki számára elérhető sörre helyezte a hangsúlyt, de azokat a megoldásokat is megismerhetjük, ahogyan a jelenlegi, prémium kategóriás italok elkészülnek. A kizárólagos jelen leginkább a 7-es számú telepen érhető tetten, ahol a fermentáló, kondicionáló tárlókat hátrahagyva a látogatók a palackozás és a csomagolás technikájába nyernek betekintést. Természetesen a túra végéről a sörkóstolás sem hiányozhat! A 2500 forintos felnőtt belépőhöz két pohár sör jár mindenkinek a felelős alkoholfogyasztás jegyében.

*természetesen  
a túra végéről  
a sörkóstolás sem  
hiányozhat*

¶ A gyárlátogatás a sörfőzés iránt érdeklődő látogatót mindenképp elégedettséggel tölti el. Ugyanakkor a múzeumszakma számára nem elhanyagolható kérdés, milyen sors vár azokra a műtárgyakra, amelyeket az elmúlt negyven évben összegyűjtöttek. „A Söripari Emléktár felmért darabjai jellemzően a söripar és a Dreher Sörgyarak különleges, egyedi és pótolhatatlan történeti emlékei: tárgyak, műszaki és gyártási eszközök, céhes emlékek, makettek, zászlók-molinók, egyes írott és nyomtatott dokumentumok, tervek, fényképek, mozgófilmek, numizmatikai jellegű anyagok, képzőművészeti jellegű anyagok (szobor, festmény, grafika, metszet, nyomat, plakát, falragasz, naptár és egyéb technikák), miközben a gyűjtemény jelentős része reklámanyag. Ezt kiegészítik a speciális gyűjtőkori jellegű anyagok: csomagolóanyagok, ládák, hordók, címkék, soralátétek, sörhöz kapcsolódó vendéglátóipari eszközök. Az egyedülálló szakgyűjtemény szakmai tekintetben igen jelentős. A műtárgyállomány átrendezése

*nem  
elhanyagolható  
kérdés, milyen  
sors vár azokra  
a műtárgyakra,  
amelyeket az elmúlt  
negyven évben  
összegyűjtöttek*

a gyűjteményt  
szorosan kiegészíti  
a jelenleg  
dobozban lévő  
söripari könyvtár,  
mely állomány  
felmérésünk szerint  
különleges,  
a szakterületet  
érintő, értékes  
19. századi  
és 20. századi hazai  
és nemzetközi  
szakirodalmat  
felölelő  
szakgyűjtemény

és csomagolása sürgető kérdés. Felmérése pedig egy hosszabb időszakot felölelő rendezés, egy új kiállítás és gyűjteményi raktár kialakításával oldható meg. Az eddig elvégzett felmérés alapján elmondható, hogy a 19–20. században keletkezett anyag jellegénél fogva egyedi és muzeális intézményként a törvény erejénél fogva védett kulturális javak együttese. Olyan egyedi söröspalackok, gépek, díjak és oklevelek, képzőművészeti alkotások, gyáripari dokumentumok gyűjteményéről van szó, amelyek csak itt találhatók meg. A leltárkönyvben 1570 tétel szerepel, 1435 műtárgy, 18 könyv, 361 fotó, 685 dokumentum, 21 kötet periodika, továbbá a kiállításon lévő egyes jellegű műtárgyak. A gyűjteményt szorosan kiegészíti a jelenleg dobozban lévő söripari könyvtár, mely állomány felmérésünk szerint különleges, a szakterületet érintő, értékes 19. századi és 20. századi hazai és nemzetközi szakirodalmat felölelő szakgyűjtemény. A könyvtár anyagait rendezni kell és a könyvtárak nemzetközi szakrendjének és osztályozásának megfelelően könyvtári nyilvántartást kellene vezetni” – mondta Török Róbert, aki jelenleg is dolgozik a negyven éve alapított Söripari Emléktár megújításának koncepcióján.

¶ Az MKVM és a Kunszentmártoni Helytörténeti Múzeum 2017. június és 2018. március között rendezte meg az *Ez sör! A sernevelőtől a sörgyárig*<sup>15</sup> című időszaki, azóta is az országban vándorló kiállítását, amely a magyarországi sörgyártás és sörfogyasztás történetét mutatta be. A kiállítás kurátorai (Török Róbert, Kulich Julianna, Hegedűs Krisztián, Maczó Balázs – Katona Csaba „sörtörténész” külső szakértő közreműködésével) kutatómunkájuk révén fedezték fel a Söripari Emléktár gazdag gyűjteményét, amely a jelenleg is vándorló kiállítás-hoz tárgyakat is kölcsönzött. A munka során kialakult együttműködés pedig hozzájárult ahhoz, hogy a Dreher Sörgyárak Zrt. jelenlegi vezetői negyven év után ismét a múzeumtól kérjenek szakmai segítséget a brandhez illő, színvonalas kiállítás létrehozásához. A gyűjtemény, a kőbányai sörgyár épületei, az ott folyó ipari termelés nyilvános interpretációjának évtizedes hagyományai pedig egyedülálló lehetőséget kínálnak arra, hogy a korszerű múzeumi tudás ezúttal multinacionális vállalati környezetben is látványosan megmutassa magát.

[15] A kiállítás-hoz kapcsolódóan azonos címmel két nyelvű (angol-magyar) a hazai sörfőzés, -gyártás és -fogyasztás történetét összefoglaló interjúkkal is kiegészített kötet jelent meg 2018-ban az MKVM kiadásában: *Ez Sör! A sernevelőtől a sörgyárig*. Szerk.: Török Róbert, 216.



Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont  
A Törley Pezsgőpincészet Kft. jóvoltából

## HAMVAY PÉTER

### TÖRLEY – NINCSEK NAGY PEZSGÉS

*a mai pincészetnek csak a pincerendszer és néhány szép, bár nem kiemelkedő jelentőségű 19–20. századi ipari épület maradt*

**I**nincs könnyű helyzetben a Törley Pezsgőpincészet, amikor a saját múltját akarja bemutatni. Hiába kötődik Törley Józsefhez és familiájához jóformán az egész budafoki belváros, a mai pincészetnek csak a pincerendszer és néhány szép, bár nem kiemelkedő jelentőségű 19–20. századi ipari épület maradt.

*az attraktív, múzeumi célra megfelelő épületeket mások birtokolják*

**I**A gyár tulajdonosainak egykor hatalmas ingatlanállományból az attraktív, múzeumi célra megfelelő épületeket mások birtokolják. A gyártelep felett magasodó, 1904-ben elkészült neogótikus Törley-kastélyba az államosítás után nem sokkal az Országos Frédéric Joliot-Curie Sugárbiológiai és Sugár-egészségügyi Kutató Intézet jogelődje költözött. Az épületben jelentős átalakítások zajlottak, amelyeknek nem épp áldásos hatása kívülről is látszik. A tánc- és zenetermet állítólag helyreállították, ez könyvtárként, illetve konferenciák helyszínéül szolgál, de belépni csak engedéllyel lehet.

*nemcsak a Törleyek, hanem Budafok egész ipatörténete is megérne egy kiállítást*

**I**Magántulajdonban van Törley feleségének, Sacelláry Irénnek a kastély szomszédságában található kúriája, amely már a húszas években kikerült a család tulajdonából. A Leányka utca felől látható jellegzetes, bazilikális szerkezetű, kétezer négyzetméteres Törley-borcsarnoknak ugyan az önkormányzat a tulajdonosa, de nem látogatható. A legfrissebb hírek szerint 20-30 borvidék mintegy 300-400 pincészete számára hoznának létre itt Kárpát-medencei Borközpontot. Azt nem tudni, hogy a konferenciák, vásárok szervezése, szálloda és étterem működtetése mellett az építető család számára is emléket állítanak-e? Pedig nemcsak a Törleyek, hanem Budafok egész ipatörténete is megérne egy kiállítást.

**I**Amíg a felsorolt ingatlanok tűrhető állapotban vannak, ez korántsem mondható el a dombtetőn álló Törley-mauzóleumról. Télire hajléktalanok költöznek be a többször kirabolt, feldőlt szecessziós sírkápolnába, melyet Törley József 1908-ban bekövetkezett halála után özvegye, Sacelláry Irén építtetett.



Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont  
A Törley Pezsgőpincészet Kft. jóvoltából



A szentélyben, illetve a kupolán található üvegmozaik ablakok nagy valószínűséggel Róth Miksa műhelyének munkái. Úgy tudni, az áldatlan állapotok egyik oka, hogy a kápolna az egyház tulajdona, ám nekik nincs keretük a becslések szerint milliárdos összegű felújításra.

¶ Még sincs teljesen reménytelen helyzetben, aki a Törleyekre kíváncsi Budafokon, mert a Törley Pezsgőpincészet 2012-ben megnyitotta a Törley Gyűjtemény és Látogatóközpontot, amit múzeumként is emlegetnek internetszerte, de a jogi és a valószínű helyzetet jobban mutatja a hivatalos elnevezés.

¶ A mai kiállítás a hatvanas évekből származó – a pincészet egyik épületében még ma is látható – néhány vitrinből álló, természetesen a szocializmus korára fókuszáló, leginkább a gyár termékeit, díjait bemutató tárlatot váltotta fel. A látogatóközpontot egy használaton kívüli pinceágban rendezték be. Kapott egy kissé rideg, de tágas és funkcionális fogadóteret, mosdókkal, nyitott pulttal és a hozzá kapcsolódó shoppal. Lőrík Tamás, a gyár termékmenedzsere elmondja, kezdetben az előre bejelentett csoportok voltak többségben, de mára a minden hónap második szombatján tartott, egyéni látogatók számára indított csoportok is teljes létszámmal indulnak. Természetesen ezekre a látogatásokra is előzetes regisztráció szükséges. Ha egy-egy időpont betelt, újat nyitnak, így akár három csoportot is tudnak fogadni. Leginkább belföldi turisták keresik fel egyénileg a gyűjteményt, de szervezett utakkal sok külföldi is megfordul itt. A gyűjtemény kizárólag vezetéssel látogatható, ugyanis a túra második része a múzeumi vitrinek után átvezet az érlelőpincébe, ahol a pezsgőkészítési eljárásokat mutatják be, s ott egyelőre nem lehet szabadon sétálni a rázóállványokon halmozódó palackok között. Lőrík Tamás szerint terveznek egy olyan átalakítást, amely lehetővé teszi a kiállítási és az ipari területen is a szabad mozgást és információszerzést.

¶ De maradjunk még a túra elején. A kiállításinstallációra versenyfőnyerést írtak ki, „a győztes terv azzal győzött meg bennünket, hogy a pezsgőhöz köthető elemeket használta fel az alkotó” – mondja Lőrík Tamás. Egy pezsgős dugót formázó installációval kezdődik a kiállítás, ahol Törley József apró

*a látogatóközpontot  
egy használaton  
kívüli pinceágban  
rendezték be*

*a gyűjtemény  
kizárólag vezetéssel  
látogatható,  
ugyanis a túra  
második része  
a múzeumi vitrinek  
után átvezet az  
érlelőpincébe, ahol  
a pezsgőkészítési  
eljárásokat  
mutatják be*

**Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont**  
A Törley Pezsgőpincészet Kft. jóvoltából







Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont  
A Törley Pezsgőpincészet Kft. jóvoltából



**Törley Gyűjtemény és Látogatóközpont**  
A Törley Pezsgőpincészet Kft. jóvoltából





a nagyra növesztett  
pezsgőspalack  
és pezsgőspohár  
díszletei között  
berendezett  
kiállítás  
egy klasszikus  
üzem- és iparág-  
történeti tárlat

mellszobrával találkozunk, a sok kritikát kapó Madách téri Sisi-szoborról elhíresült Törley Mária alkotásával. A család leszármazottjával jó a kapcsolata a gyárnak, számos megrendeléssel támogatják a szobrászt. A nagyra növesztett pezsgőspalack és pezsgőspohár díszletei között berendezett kiállítás egy klasszikus üzem- és iparágtörténeti tárlat. Jól olvasható, lényegre törő tablókkal, de kevés tárggyal meséli el a gyár történetét, és vezet be a pezsgőkészítés históriájába.

¶ Tipikus dualizmus kori karrier a szabadkai születésű Törleyé.

A grazi kereskedelmi akadémián találkozott Teophil Roederer francia pezsgőgyárossal, aki francia–német nyelvű levelezőként alkalmazta Reimsben. Egy másik neves pezsgőgyártónál a gyakorlatban is kipróbálta a pezsgőkészítést, majd önállóította magát. 1880-ban alapborbeszerző körútján jutott el Budafokra, s felfedezte, hogy a hely a pezsgőgyártásra alkalmas adottságokkal rendelkezik. Két év múlva, 24 évesen ide telepítette a gyárát, és hamarosan az ország, majd a térség legnagyobb pezsgőgyárává tette. Erről az időről néhány tárgy látható csupán, például korbelti parafadugók és dugórögzítő fémkapcsok, néhány irat és fotó. A gyár az alapító halála után, az örökösök irányítása alatt is tovább virágzott, 1910-re már elérte az évi kétmillió palackos termelést. Törley rendkívül innovatív vállalkozó volt, szerencsére a reklámnak is nagy szerepet szánt, így megmaradt néhány díszes számlócédula, plakát, és pár fotó azt is bemutatja, hogy a foci pályák oldalán is reklámozták a Törleyt, sőt saját teherautóik oldalát is reklámhordozó felületté tették. A tárgyi anyag zömét a címeres, márkajelzéssel ellátott üveg poharak és korabeli palackok teszik ki, ezek illusztrálják a gyár történetének egyes szakaszait. A talán legértékesebb leletek, főként palackok az egyik építkezés során az alapkőből kerültek elő, igaz, ezek a François pezsgőpincészethez köthetők. Lórik Tamás szerint az is előfordult, hogy egy látogató hozott be egy Törley poharat. A kiállításból hiányoznak a gyártáshoz használt gépek, eszközök – ezek közül néhány az érlelőpincében látható ugyan –, ahogy a gyár vagy a termék társadalomtörténeti vonatkozásaira sem térnek ki.

szerencsére  
a reklámnak is nagy  
szerepet szánt,  
így megmaradt  
néhány díszes  
számlócédula,  
plakát, és pár fotó  
azt is bemutatja,  
hogy a foci pályák  
oldalán is  
reklámozták  
a Törleyt, sőt saját  
teherautóik oldalát  
is reklámhordozó  
felületté tették

¶ Trianon után a forgalom jelentősen csökkent, mélypontját a nagy gazdasági világválság idején érte el. A 19. század végi



Louis François  
a franciaországi  
Reimsből  
Törley József  
hívására érkezett  
Magyarországra,  
négy évig volt  
a pezsgőmestere,  
majd 1886-ban  
önállósította  
magát, közvetlenül  
a szomszédban  
hozta létre  
konkurens  
pezsgőgyárát

a kilencvenes  
években  
a privatizáció során  
a német Henkell  
cég vásárolta  
meg a patinás  
pezsgőgyárát,  
megtartották  
a nevet és a jól  
bevált márkákat

tíz budafoki pezsgőgyárból csak kettő – a Törley és a szomszédos François – éri meg a harmincas évek közepét, amikor ismét emelkedni kezd a fogyasztás. Louis François a franciaországi Reimsből Törley József hívására érkezett Magyarországra, négy évig volt a pezsgőmestere, majd 1886-ban önállósította magát, közvetlenül a szomszédban hozta létre konkurens pezsgőgyárát. A sors fintora, hogy a Törley-kiállítás az egykori François-birtok területén lévő pincében jött létre. 1944 augusztusában a François-üzemet porig bombázták, nem is indult újra a termelés. Az államosított Törley-gyár is tetszhalott állapotban vegetált egy ideig, a családot kitelepítették. Az orosz csapatok és a hosszúra nyúlt interregnum idején pusztulhatott el a gyár dokumentumainak, a család személyes tárgyainak a zöme. 1951-ben kiderült, hogy a kommunizmus sem nélkülözheti a burzsoá italnak titulált pezsgőt. A Törley lett az ország egyetlen pezsgőgyára, a KGST jóvoltából ismét felívelt a termelés. Ebből az időből a már jól ismert palackok sorakoznak, de van köztük néhány különleges is, például az 1982-ből származó, a gyár alapításának századik évfordulójára készített másfél literes, rézveretes, dombornyomott üveg, illetve a Hilton Szálloda megnyitására gyártott 0,375-ös palack is. A kilencvenes években a privatizáció során a német Henkell cég vásárolta meg a patinás pezsgőgyárát. Megtartották a nevet és a jól bevált márkákat, amelyeket magyar borokból, Budafokon állítanak elő.

¶ A tradíciók ápolása volt a fő célja a látogatóközpont létrehozásának – mondja Lőrök Tamás. Bár középtávú cél, hogy a kiállítás üzemeltetése legalább nullszaldós legyen a belépőjegyekből és a shop bevételéből, de elsősorban inkább a brandépítés a cél, nem a bevétel – teszi hozzá a termékmenedzser. Ennek része az is, hogy az egyik épületükben, ahol állítólag a világ második legnagyobb felületű Zsolnay-kerámiaképe látható, rendezvényközpontot hoztak létre. Különlegessége, hogy a hasonló Zsolnay-képek általában az épületek külső részét díszítették, és az is, hogy ez a díszes csarnok egykor a gyártás helyszíne volt. A szépen restaurált Zsolnay-kép Dařilek Henrik tervei szerint készült, egy szüreti menetet ábrázol, aminek központjában természetesen a gyáralapító Törley József áll.



Déry Tibor és felesége Lotz Károly utcai házukban, 1975  
Petőfi Irodalmi Múzeum

SZILÁGYI JUDIT  
BÉLSZÍN ÉS KAVIÁR A GULYÁSSZOCIALIZMUSBAN  
VENDÉGLÁTÁS EGY MAGYAR ÍRÓNÁL  
AZ 1970-ES ÉVEKBEN

**I**2016 júniusában nyílt meg a Petőfi Irodalmi Múzeumban az irodalom és gasztronómia kapcsolatát vizsgáló kiállításunk,<sup>1</sup> mely – a számtalan megközelítési lehetőség közül – elsősorban a gasztronómiai motívumok poétikai szerepének bemutatására fókuszált, vagyis arra a speciális funkcióra, amit egy étel leírása, a főzési, tálalási, elfogyasztási mód bemutatása betölthet egy irodalmi szövegben. Ezen szemléletmód alkalmazásakor jelentősen támaszkodhattunk a szemiotikán belül az elmúlt években igencsak virágzásnak indult gasztrorszemiotikai irányzatra,<sup>2</sup> amely szerint az ételek nemcsak fiziológiai szükségleteket elégítenek ki, hanem különböző kor-, társadalom- és kultúrafüggő jelentések hordozói is. Kiállításunk struktúrájában az ételek elsősorban mint jelek szerepeltek, ennek alapján szerveződtek tematikus csoportokba. Bizonyos ételek hordozhatnak szakrális jelentéstartalmat (kenyér, búr, hal), lehetnek a nemzeti identitás kifejezői (káposzta, pörkölt), szexuális vagy termékenység-szimbólumok (méz, mák). Az étkezés válhat az elmúlás, a halál, vagy éppen a felfaladás metaforájává is (kifőzött csont). Vannak olyan irodalmi szövegek, amelyekben egy étel vagy étkezés a mű központi szervezőelemévé lép (ilyen Móricz több elbeszélése), sőt olyan szerző is akad, akinek egész életművében nemcsak tematikailag, de poétikailag is meghatározó szerepet töltenek be az ételek és az étkezés (Krúdy).

kiállításunk  
struktúrájában  
az ételek  
elsősorban mint  
jelek szerepeltek,  
ennek alapján  
szerveződtek  
tematikus  
csoportokba

vannak olyan  
irodalmi szövegek,  
amelyekben egy  
étel vagy étkezés  
a mű központi  
szervezőelemévé lép

**I**A kiállításban tehát szépirodalmi szövegekre koncentráltunk, s nem irodalomtörténeti eseményekre, még kevésbé gasztrorodalmi dokumentumokra. Ugyanakkor felvillantottunk néhány olyan obligát témát is, mint például, hogy mi volt a kedvenc ételle nagy íróinknak, kik írtak szakácskönyveket, milyen irodalmi vonatkozású receptgyűjteményeket őriz a múzeum, satöbbi.

¶ Tematikusan ide kapcsolódott egy különös dokumentum: Kál-  
lai Teréznek, Déry Tiborék házvezetőjének jegyzetfüzete,  
melyben 1975 decemberétől 1979 márciusáig azt rögzítette,  
kik vendégeskedtek és mit kaptak enni az író házában.<sup>3</sup>

*a lejegyzett, nagyon  
is különböző  
menüsorok  
önmagukban is  
árulkodók*

¶ A kis notesz nemcsak az idős író utolsó éveinek baráti köreit tér-  
képezi fel, nemcsak a korszak kapcsolatrendszerére vet némi  
fényt, de a lejegyzett, nagyon is különböző menüsorok önma-  
gukban is árulkodók. Az ételek ugyanis nem Déry vagy felesé-  
ge kedvéért, hanem elsősorban a vendégeknek készültek, még-  
pedig alkalomhoz igazítottan, személyre szabottan, figyelemb-  
véve az együtt étkezők közötti bonyolult viszonyok természetét.

*ebben  
a kommunikáci-  
óban mást jelent  
az asztalra  
helyezett bableves  
és mást a kaviáros  
palacsintával  
körített bélszín*

¶ Az együtt étkezés már önmagában is közösség- és identitásképző  
szituáció, melyben az ételek egyfajta kommunikációs esz-  
közként funkcionálnak, alkalmasak különféle motivációk,  
érzelmeik, szándékok leképezésére. Ebben a kommunikáci-  
óban mást jelent az asztalra helyezett bableves és mást a kaviá-  
ros palacsintával körített bélszín. A füzetben felsorolt ételek,  
a szükséges alapanyagok, az elkészítési módok olyan kérdé-  
sekre irányítják a figyelmet, amelyek megválaszolásához el-  
engedhetetlen a korszak és az érintettek társadalmi, politikai  
környezetének, szociokulturális hátterének ismerete.

¶ Indulásképp érdemes áttekinteni a füzetben felsorolt menüket,  
hiszen már ezek alapján is többféle következtetést levonha-  
tunk.

¶ A Déryékhez délidőben érkezők ilyen, két-három fogásos ebé-  
dedek kaphattak:

- gulyásleves, túrós palacsinta;
- bableves, főtt csülök, stíriai metélt;
- zöldbaleves, borjúpörkölt, spagetti, csokifagyi;
- csirkeraguleves, rántott csirke, almakompót, kapros túrós le-  
pény;
- velős csont, rakott kelbimbó, kukorica.

¶ Uzsonnára sós és édes aprósüteményt, pezsgőt, meleg piro-  
got és ananászt kínáltak, máskor csülök, tarja, majorannás  
krumpli, káposztasaláta, torma és torta volt.

¶ Kétségtelenül a vacsora volt Déryék társasági életében is a leg-  
gyakoribb és legfontosabb étkezés, mely három-négy fo-  
gásból állt, általában húslevessel kezdődött, majd többféle

körettel kínált húsétellel folytatódott, végül desszerttel zárult.

- Húsleves tojással, beafsteak, tükörtojás, krumpli, gesztenyés torta, bor, fekete;
- húsleves tojással, pirított máj, krumplipüré, fejes saláta, csokikrém, ananász;
- töltött káposzta, csokikrém;
- bableves, csülök, nyelv, stíriai metélt borsodóval, sajt, narancs;
- tyúkhúsleves, spárga, bélszín gombával, paradicsom, fejes saláta, petrezselymes krumpli, eper, tejszín;
- kaviáros palacsinta, bélszín, gombaszósz, puffancsok, fejes saláta, őszibarack csokikrémmel;
- rántott borjúláb, kukorica, hurka, kolbász, fejes saláta, csokitorta;
- székelykáposzta, gesztenyés torta;
- ráksaláta, bélszín gombával, krumplis pogácsa, piskóta mogoróhabbal.

¶ Késő este, például színház után is érkeztek vendégek, akik hidegtalakat kaptak; többnyire marhanyelvet, tarját, főtt csülköt különböző (burgonya-, káposzta-, francia-) salátákkal, gyümölcsöt (ananász, narancs) és édességet (csokikrém, parfé, diós vagy csokis torta).

¶ A menük összetételében feltűnő, hogy bármilyen étkezésre érkezzen a vendég, hússal, mégpedig – a személyétől függően – más-más fajta és minőségű húsétellel kínálták. Baromfi ritkábban, a sertés különböző részei gyakrabban, a marhahús (bélszín) pedig kivételes alkalmakkor került az asztalra. A húsnak mint legértékesebb és legdrágább tápanyagnak a feltalálása hagyományosan a vendég tiszteletének, szeretetének jele, jóindulata megnyerésének eszköze, egyben a vendéglátó anyagi jólétének bizonyítéka. Esetünkben még valami másé is. Az 1970-es évek Magyarországon bélszínt, borjúlábát, marhanyelvet, pacalt venni egy átlagos hentesüzletben lehetetlen volt; Déryék viszont megkapták Aczél György engedélyét, hogy havonta egy Szív utcai, a kivételezettek számára fenntartott boltban vásároljanak. Hasonló módon juthattak alkalmakként a korszakban ugyancsak

*hússal, mégpedig  
– a személyétől  
függően – más-más  
fajta és minőségű  
húsétellel kínálták*

*a húsnak mint  
legértékesebb  
és legdrágább  
tápanyagnak  
a feltalálása  
hagyományosan  
a vendég  
tiszteletének,  
szeretének  
jele, jóindulata  
megnyerésének  
eszköze, egyben  
a vendéglátó  
anyagi jólétének  
bizonyítéka*

luxus- és/vagy hiánycikknek számító kaviárhoz, spárgához, déligyümölcsökhöz.

*a viszonylag konvencionális, alapvetően egyszerű fogásoknak oka lehetett Déryné és a szakácsnő vidéki származása éppúgy, mint Déry gasztronómia iránti érdeklensége, illetve az író és vendégei elvi viszonyulása az akár a rendszer kereteit is feszegető „túlzott” luxushoz*

¶ Ugyanakkor meg kell jegyeznünk, hogy a fentebb leírt bőséges menük csak a korszak beszerzési lehetőségeihez képest számítanak rendkívülinek.<sup>4</sup> A feltálat húsok elkészítési módjában semmi különleges nincs, általában illeszkednek a magyar konyha hagyományaihoz (pörkölt, rántott hús, töltött káposzta). A viszonylag konvencionális, alapvetően egyszerű fogásoknak oka lehetett Déryné és a szakácsnő vidéki származása éppúgy, mint Déry gasztronómia iránti érdeklensége, illetve az író és vendégei elvi viszonyulása az akár a rendszer kereteit is feszegető „túlzott” luxushoz.

¶ A füzetben megemlített mintegy ötven név az idős Déry Tibor és Böbe baráti kapcsolatainak szinte teljességét listázza. Írók, képzőművészek, színészek, filmesek és politikusok, illetve ebben az időben már, s mind gyakrabban orvosok.

*a kétségtelenül meglévő kölcsönös szimpátián túl a kölcsönös érdekekre is építő kapcsolat fűzte egymáshoz*

¶ Vendégeik közül Illyés Gyula és felesége, Németh László özvegye, valamint Aczél György és felesége évek óta egy társaságot alkottak, alkalmanként csatlakozott hozzájuk Illés Endre vagy Borsos Miklós is.<sup>5</sup> Ezeket a művészeket és Aczél Györgyöt bonyolult, a kétségtelenül meglévő kölcsönös szimpátián túl a kölcsönös érdekekre is építő kapcsolat fűzte egymáshoz.<sup>6</sup> Aczél egyszerre akarta magának barátilag meghódítani és hatalmilag behódoltatni a szellemi, művészeti élet legnagyobbjait, az írók közül elsősorban Illyést, Németh Lászlót és Déryt; utóbbi pedig – magánbékéje érdekében – úgy-ahogy elfogadta a felkínált játékszabályokat. Az évtizedes barátok havonta összejártak, a közös vacsoráknak évente két-három alkalommal a Lotz Károly utcai villa adott helyszínt, ahol ilyenkor készítették a legkiválóbb fogásokat. A mindenkori húsleves után rendszerint bélszín vagy beefsteak következett többféle körettel, de előfordult kaviáros palacsinta és ráksaláta is. A desszert gesztenyés torta, mogyoróhabos piskóta vagy csokikrém volt, néha sajtot és gyümölcsöt kínáltak.

¶ Másik jól körülhatárolható társaságot alkottak Déry régi elvtársai, a Nagy Imre köréhez tartozó, utóbb különböző megtorlásokban részesített Radó György, Újhelyi Szilárd és Haraszi Sándor.<sup>7</sup> Ők többnyire együtt látogatták hajdani börtöntársukat,

s viszonylag egyszerűbb vendéglátásban volt részük (zöldbab-leves, borjúpörkölt, csokikrém, ananász). Itt jegyzendő meg, hogy Kállai Teréz elmondása szerint két dolgot soha nem főzhetett Déryéknek: grízes tésztát és kelkáposzta-főzeléket, mert a börtönben leginkább ez volt a koszt.

beletartozott az a Kállai Gyula is, aki 1957 elején a Nagy Imre-csoport felelősségre vonását, végső soron a koncepciós perek megindítását indítványozta

¶ Az idős Déry Tibornak és feleségének a Kádár-korszak működési mechanizmusait érzékenyen leképező, a mai napig meg-hökkentésre vagy legalábbis töprengésre ösztönző kapcsolat-rendszerébe a fent nevezettek mellett beletartozott az a Kállai Gyula is,<sup>8</sup> aki 1957 elején a Nagy Imre-csoport felelősségre vonását, végső soron a koncepciós perek megindítását indítványozta. A vendéglátás „aczéli”: húsleves, bélszín, gomba, franciasaláta, csokikrém.

a nagy kártyakorszak ideje jó évtizeddel korábbra esett, még nyolcvan fölött is havi rendszerességgel összeültek Réz Pállal, Csurka Istvánnal pókerezni

¶ Déryt közismert játékszenvedélye idős korában sem hagyta el, évente egy-egy hétre elutazott Bécsbe vagy Badenbe is kaszinózni,<sup>9</sup> lakásán pedig hajnalokba nyúló kártyapartik zajlottak. Bár a nagy kártyakorszak ideje jó évtizeddel korábbra esett, még nyolcvan fölött is havi rendszerességgel összeültek Réz Pállal, Csurka Istvánnal pókerezni. Ilyenkor vacsorára töltött húst, székelykáposztát vagy még inkább töltött káposztát kellett főzni – Csurka kedvéért a szokottnál két adaggal nagyobb mennyiségben.

¶ A Lotz utcai házban rendszeres vendégek voltak még az írók közül Örkényék, Görgy Gáborék, Juhász Ferenc, Eörsi István, Kardos G. György, Ottlikék és Szabó Magdáék, de járt hozzájuk a Nagy László–Szécsi Margit és a Bárdos Pál–Fenákel Judit házaspár is – ők leggyakrabban bablevest és stíriai metéltet vagy túrós tésztát kaptak. A kurzus legnépszerűbb képzőművészeivel, Borsos Miklósékkal és Bernáth Aurélékkal Déryék régi barátságát ápolták; gyakori találkozásaik alkalmával a bablevest néha felváltotta a húsleves, és ha bélszín nem is, de rántott csirke, sült kacsa került az asztalra. A film és színház világából Fábri Zoltán és Makk Károly (korábban, az 1970-es évek elején, a *Szerelem* forgatása idején szinte naponta) járt hozzájuk, de lazább kapcsolatban (csülök, sült csirke) álltak Simó Jenővel, Várkonyi Zoltánnal<sup>10</sup> és Major Tamással is.

¶ Déryné az alkalmi társaságok összetételét mindig körültekintően átgondolta, s így művészek és orvosok, mérnökök gyakran

1976. Buda

### Ebéd

jan. 05. Megyint és feltehetően  
levegő: rántott leves, rántott  
csirke, spenót krumplival

### Ebéd.

febr. 09. Boroska auzai  
levegő: Gufasültés, túró palacsinta.

### Vacsora

febr. 12. Gorgonzola, ölelények  
Makk hal megfőzve  
levegő: Sült leves, tejfölös, pirított  
máj, krumpli, fejes saláta  
szőlőszőlő auzai

1

### Vacsora

Buda

febr. 27. Vas Zoltánék, Péter  
Szabóék.  
levegő: Sült hús, dióval, belsős  
krumpli, saláta, csokoládé

### Vacsora

márc. 03. Gyula István, Réz  
Pál (később)  
levegő: Töltött káposzta, csokoládé

### Vacsora (azt is)

márc. 07. Gyula István, Köpönyök  
Kovács, Kónya Gy.  
levegő: Rántott máj, krumpli, saláta  
csokoládé



Buda

E b é d

04.27. Németlér  
Mami velős csat  
reható kelbicskó,  
kukorica, sós

---

V a c s o r a

04.28. Akáclék, Németlér,  
Kerékly D, Jelyésék.  
Mami rakapléta, bélmít  
gombosak, h. papárra  
pökhöta megpörköléssel

---

V a c s o r a u t a n

05.05. Bermetle Romy, Tellaheh  
J. Bándor Pár, kámbor G.S.  
Mami: piceo, saláta, kukorica  
Johi Zsuzsi

---

Buda-Füzes

E b é d

05.10. Bermetle auzel  
Mami csirkelap. l. l. rántott  
csirke. krumpli: epet.

---

F ü r e d

??

E b é d

05.22. Németle TV-reh  
Baker L + Mahon G.K.  
Mami töltött krumpli  
bélmít, krumpli, saláta  
csirkecsőrű lepény.

---

együtt ültek a vacsoraasztalhoz. Közösen fogyaszthatta el a marhanyelvet Horváth László fogorvos Örkényékkal, Gádoros Lajos belsőépítész Németh Lászlónéval és a gombaszószos kaviáros palacsintát házi orvosuk, Uray László Pátzai Pállal.

¶ Bőbének is megvolt a maga – esetenként a kapcsolati tőke növelése érdekében szerveződő – társasága: Isinek becézett régi angol barátnőjével, Móricz Virággal, Kolozsvári Grandpierre Emilnével és Köpeczi Bélánéval jártak össze bridzsezni,<sup>11</sup> a délutáni zsúrokon pedig vendége volt Raskó Magda operatőri énekes, Fábri Zoltánné Apor Noémi színésznő és több magas rangú politikus – Czinege Lajos, Kállai Gyula, Puja Frigyes, Nagy Lajos – felesége is.<sup>12</sup> A hölgyek uzsonnára aprósüteményeket, meleg pirogot, pezsgőt, ananászt kaptak; a csülök és tarja vacsoraménüt a bőséges salátakörítés igazította „nőiesebbre”.

a hölgyek uzsonnára aprósüteményeket, meleg pirogot, pezsgőt, ananászt kaptak; a csülök és tarja vacsoraménüt a bőséges salátakörítés igazította „nőiesebbre”

¶ Nyaranta Balatonfüreden a tamáshegyi házban is sokan megfordultak, itt némiképp eltért a vendégkör. Szomszédok és gyakori látogatók voltak Ferencsik János, Lipták Gáborék, Sigmond Olivérék,<sup>13</sup> és jöttek a környéken nyaralók: Tihanyból Borsosék, Sajkodról Németh Lászlóné a lányaival és Lakatos István. A nyári menüt többnyire tartalmaz leves és valamilyen tészta vagy édesség alkotta (bableves oldalassal, túrós csusza), de ha Illyésék, Borsosék, Vas Zoltánék<sup>14</sup> érkeztek, akkor bélszín vagy borjúláb is került az asztalra.

¶ Déry Tibor 1975-ben 81 éves volt. Eseménydús – politikai, irodalmi, szerelmi kalandokban, sikerekben és megpróbáltatásokban egyaránt gazdag – élet állt mögötte,<sup>15</sup> s bár már fáradt, még társaságilag aktív, íróilag produktív volt.

¶ Déry Tibor harmadik felesége, a rendkívül vonzó megjelenésű, közvetlen, élénk Kunsági Mária Erzsébet az írónál huszonöt évvel volt fiatalabb.<sup>16</sup> Alig kétéves házasság, amikor Déryt 1957-ben kilenc év börtönre ítélték. Böbe hűségesen kitartott férje mellett, sőt rendkívül elszántan küzdött érte. Részben ennek – illetve a belpolitikai enyhülésnek és a nemzetközi nyomásnak – volt köszönhető, hogy Déryt 1960 áprilisában amnesztiával szabadon bocsátották.

¶ Böbe az író körül mindent rendben tartott; gondozta a nagy házat és kertet, intézte a hivatalos ügyeket, szervezte utazásait, autót vezetett. A kortársak szerint férje időskori nyugal-

mának és jólétének nemcsak fenntartója, de megteremtője is volt, aki a cél érdekében ügyesen ápolta és mozgatta kapcsolatrendszerüket, s a lehetőség szerint távol tartotta Déryt a politikai megnyilvánulásoktól.

¶ Déry börtön utáni „színeváltozását” többen Böbe hatásának tudják be: „ő gyökereztetette meg Tiborban azt az álláspontot, hogy már megtette a magáét, verekedett Rákosiékkal–Révaiékkal, a forradalom mellé állt, éveket ült, sok ideje nincs hátra, ne dobja bele magát megint a napi politizálásba. Írjon, alkosson, keressen pénzt, vegyenek házat a Balaton mellett. (...) Elég volt, úgy sincs mit csinálni, itt vannak az oroszok, itt van az államapparátus, legyünk vele inkább jóban, mint rosszban.”<sup>17</sup>

¶ A közkeletű vélekedés szerint életének utolsó szakaszában Déryt kizárólag nyugalma és jólétük érdekelte – előbbi azért, hogy teljesen az írásra tudjon koncentrálni, utóbbi pedig felesége miatt, az iránta érzett lelkiismeret-furdalással terhelt hála és szeretet okán.

¶ A házaspár a korszak viszonyaihoz képest valóban feltűnő jómódban élt. Ennek anyagi alapját a külföldről érkező honoráriumok jelentették, olyan pénzek, amelyeket a börtönévek alatt szerzett ismertség nyomán több nyugati országban kiadott művei (elsősorban a *Niki*) után kapott. A hazai hatalom mindössze megengedte, lehetővé tette, hogy ezt a pénzt viszonylag szabadon költhessék el: vásárolhassanak a nem nyilvános boltokban, évente külföldre utazzanak, színes tévéhez és nyugati autókhoz juthassanak.

a hazai hatalom  
mindössze  
megengedte,  
lehetővé tette,  
hogy ezt a pénzt  
viszonylag  
szabadon  
költhessék el

¶ A mai napig sokan Déry szemére vetik, hogy kiegyezett a hatalommal, hogy jóléte érdekében megkötötte magánalkuját. Hajdani barátainak némelyike és az utókor figyelmesebb elemzői azonban amellet érvelnek, hogy ez csak színleg történt így.<sup>18</sup> Valójában azért tette, azért tehette meg, mert addigra már leszámolt mindazzal, amiben korábban hitt, többé már nem voltak illúziói, így az alkuval sem veszthetett semmit. A börtönévek alatt és után egyre inkább arra a következtetésre jutott, hogy minden reménytelen, az egész civilizáció rossz irányba halad. „Olyan átalakuláson ment keresztül, amelynek során a politikai rendszerek helyett a civilizációt kritizálta *en bloc*. (...) A párt ellenzékéből átment a mindenség ellenzékébe.”<sup>19</sup>

a börtönévek alatt  
és után egyre  
inkább arra  
a következtetésre  
jutott, hogy minden  
reménytelen,  
az egész civilizáció  
rossz irányba halad



Déry Tibor és felesége Lotz Károly utcai házuk ebédlőjében, 1975  
Petőfi Irodalmi Múzeum

az iskolázatlan,  
de sokat olvasó,  
intelligens  
„Terci” nem  
csupán a konyhai  
és háztartási  
teendőket látta  
el, de mindenben  
segítő társa  
és némiképp  
társasága is lett  
a házaspárnak

¶ Történetünk harmadik főszereplője Kállai Teréz, Déryék házvezetőnője, aki mindössze 27 éves volt, amikor 1975 tavaszán egy zsúfolt, piszkos munkásszállóról az íróék budai villájába, addig elképzelhetetlen luxusba került.<sup>20</sup> Az iskolázatlan, de sokat olvasó, intelligens „Terci” nem csupán a konyhai és háztartási teendőket látta el, de mindenben segítő társa és némiképp társasága is lett a házaspárnak. Déryék és a házban megforduló vendégek is gyorsan megszerették a fiatal nőt, aki autogramokat kapott a hírességektől, sőt az íróbarátok neki dedikált könyvekkel is megajándékozták.<sup>21</sup>

a kis füzetek kívül  
Kállai Teréz saját  
naplót is vezetett,  
amelyben a napi  
eseményeket,  
a háztartási  
teendőket, de még  
a pénzügyi mozgásokat  
is rögzítette

¶ Amikor belépett Déryékhez, Kállai Teréz még alig tudott főzni. Böbe, aki ügyes háziasszony volt, tanította meg az alapokra, együtt készítették az első fogásokat.<sup>22</sup> A vendégek és a menü-sor feljegyzése is Déryné ötlete volt, nyilvánvalóan azzal a céllal, hogy barátai az ismétlődő látogatások alkalmával ne ugyanazt az ételt kapják. A kis füzetek kívül Kállai Teréz saját naplót is vezetett, amelyben a napi eseményeket, a háztartási teendőket, de még a pénzügyi mozgásokat is rögzítette.<sup>23</sup> Néhány évvel ezelőtt pedig megírta és ugyancsak a múzeumnak ajándékozta emlékiratait is. Ezekből a forrásokból és szóbeli közléseiből Déryék életének több részletére is fény vetül. Kiderül például, hogy az író az éjszakai munka után későn kelt, és csak 11-12 órakor reggelizett, hogy meglehetősen rossz étvágyú volt, leginkább csak a sajtot szerette, legfeljebb az édességeket. A hétköznapiakon nagyon egyszerű konyhát vittek (tarhonyaleves, paprikás krumpli, rizses hús), sokszor csak zöldségfélét készítettek. És „persze állandóan minden megmaradt”, mert sem Böbe, sem Déry nem volt nagyevő. Az asszony az 1970-es évek elejétől mind gyakrabban jegyzi noteszébe, hogy gyengélkedik; epéjére, májára, gyomrára panaszkodik, emésztést segítő gyógyteák receptjeit gyűjti.<sup>24</sup> Férje többször nyilatkozta, hogy soha nem érdekelte az evés, kalandos életében sokszor éhezett is. A háromévnyi sanyarú börtönkoszt nagyon megviselte az idősödő Déryt, tizenhat kilót fogyott, s már utóbb sem nyerte vissza testi erejét, étvágyát. Réz Pál szerint „az utolsó húsz évben abszolút nem evett semmit. Nagyon sovány volt. Kis sajtotcska volt a vacsora. Böbe pedig élvezte, hogy (...) óriási vacsorákat rendezett, nagyon jó volt náluk a kaja. (...) Közben Tibor

egy kicsi sajtot evett egy kis kenyérrel.”<sup>25</sup> A házvezető nő pedig 1976 őszén ezt jegyzi fel naplójába: „Déry ma egész nap nagyon szomorú, nem tudtuk az okát, miért. Alig evett valamit.”

¶ Bár az időse író különböző testi (emésztőszervi) bajok is kínozták, mégis az étel elutasítása mögött valójában elhatalmasodó depressziója, teljes kiábrándultsága, végső soron az élet elutasítása állt.

¶ Kállai Teréz 1975 decemberétől három és fél éven át pedánsan rendben rögzítette a vendégek névsorát és menüjét.<sup>26</sup> A kezdetben havi négy-hat esemény időnként és idővel ritkult. 1977 nyarán, Déry halála után hosszabb ideig nincs bejegyzés, utána is hónapokig csak egy-egy közeli barátról – és sokkal egyszerűbb menükről – lehet olvasni. Böbe betegsége 1978 elején kezdett súlyosbodni, az egymást követő műtétek idején ritkán fogadott látogatót, többnyire legközelebbi régi barátait és kezelőorvosát, s a korábbi bőséges vendéglátás is már csak sajtos melegszendvicsekre korlátozódott. Megváltozott, összekuszálódott a füzet írásképe is; az utolsó, immár csak egy talált piros tollal írt bejegyzés 1979 márciusában, fél évvel Déryné halála előtt kelt.

¶ Két ember életének utolsó időszakát sajátos perspektívából dokumentálja ez a kis füzet. S bár csak ételek és az azokat elfogyasztó emberek neveit tartalmazza, mégis képes a Kádár-korszak puha diktatúrájának, a személyes kapcsolatokkal operáló aczéli kultúrpolitikának és a megfáradt, kiábrándult Déry utolsó éveinek töredékes leképezésére.

### Jegyzetek

- [1] *Írói fogások. Terítéken az irodalom.* 2016. június 23.–2017. április 2.
- [2] Elsősorban Benyovszky Krisztián nevét kell kiemelni, aki az irodalmi gasztroszemiológia legavatottabb kutatója.
- [3] PIM Kézirattár V. 5882/6.
- [4] Hol maradnak ezek az ételek például a Jókainé által vitt konyha költeményeitől, a francia Riviéráról hozott tengeri lényekből készített fogásoktól!?
- [5] Illyés Gyula (1902–1983) és felesége, Kozmutza Flóra (1905–1995), Németh László (1901–1975) özvegye, Démusz Gabriella (1905–1989),

- Aczél György (1917–1991) és felesége, Csató Zsuzsanna (1923–1986); Illés Endre (1902–1986), a Szépirodalmi Könyvkiadó igazgatója; Borsos Miklós (1906–1990) szobrászművész, grafikus.
- [6] Lásd erről Reichert Gábor: Családon belül. Adalékok Déry Tibor és Aczél György „barátságához”; *Irodalomtörténet*, 2017. 3. sz. 358–376.
- [7] Radó György (1918–1998) bőrgyógyász. 1957-ben 12 év fegyházra ítélték, büntetésének legnagyobb részét börtönorvosként Vácon töltötte, Déryvel egy időben; Újhelyi Szilárd (1915–1996). Nagy Imre egyik tanácsadója volt, vele együtt Romániába hurcolták, ahonnan csak 1958-ban tért haza. Utóbb különböző filmes szakmai szervezetek vezetője lett, Aczél György egyik legközelebbi barátja volt. Haraszi Sándor (1897–1982) újságíró, politikus. Az 1957-es romániai internálás után 6 év börtönre ítélték, de 1960-ban amnesztiával ő is szabadult.
- [8] Kállai Gyula (1910–1996) az egyik legbefolyásosabb kommunista politikus, ekkoriban az elnöki tanács tagja, az országgyűlés elnöke volt.
- [9] Déryék az ekkor Bécsben élő festővel, Megyik Jánossal, Nagy Lajos nagykövettel és feleségével is intenzív kapcsolatot ápoltak, már csak azért is, mert az osztrák kaszinókirándulások alkalmával náluk (is) vendégeskedtek.
- [10] Simó Jenő (1925–1994) a hetvenes években művelődési miniszterhelyettes, majd a Színház- és Filmművészeti Főiskola tanára, később rektora volt. Várkonyi Zoltán (1912–1979) színész, film- és színházi rendező, a Színház- és Filmművészeti Főiskola rektora. Húga, Fábri Zoltánné Apor Noémi Dérynének is jó barátja volt.
- [11] Isi (közelebről nem sikerült azonosítani) első férje Nagy Péter (1920–2010) irodalomtörténész, akadémikus volt, de ekkor már második férjével, Kovács Gézával élt. Móricz Virág (1909–1995) író, Móricz Zsigmond legidősebb lánya; Kolozsvári Grandpierre Emil (1907–1992) író, műfordító felesége, Köpeczi Béla (1921–2010) akadémikus, kultúrpolitikus felesége, Edit.
- [12] Raskó Magda (1919–1992) operaénekes; Czinege Lajos (1924–1998) honvédelmi miniszter felesége, Völgyi Mária (1928–1993); Kállai Gyula ekkoriban az elnöki tanács tagja, felesége Gabriella; Puja Frigyes (1921–2008) külügyminiszter; Horn Dezső (1918–1987) miniszterhelyettes, a Magyar Posta vezérigazgatója; Fábri Zoltán filmrendező felesége Apor Noémi (1918–2005) színésznő, becenevén Nonó; Nagy Lajos bécsi nagykövet felesége, Edit. Ugyancsak többször

- volt vendége Bernáth Rózsa (1929–1981) szerkesztő, dramaturg, a Magyar Rádió, majd a Magyar Televízió párttitkára.
- [13] Ferencsik János (1907–1984) nemzetközi hírű karmester; Lipták Gábor (1912–1985) író, újságíró, művelődéstörténész, balatonfüredi háza híres kultúrszalonként működött, ahol Déryék is gyakran vendégeskedtek. Sigmond Olivér (1917–1995) szobrász, Déryről készített mellszobra a balatonfüredi Tagore sétányon látható. Felesége Farkas Edit.
- [14] Vas Zoltán (1903–1983). Az egykor rendkívül befolyásos sztálinista politikus 1956-ban – Déryhez hasonlóan – Nagy Imre köréhez tartozott, internálták, s bár 1958-ban kegyelemben részesült, de a közéletből teljesen kiszorították, már csak emlékiratain dolgozott.
- [15] Déry gyerekkorát csonttuberkulózis és fájdalmas műtétek sora keserítette meg. Már első, nyomtatásban megjelent művéért bírósági elmarasztalásban részesült. Baloldali politikai nézetei miatt szakított jómódú polgári családjával: nagybátyja gyárában sztrájkot szervezett, 1919-ben pedig belépett a kommunista pártba, részt vett a Tanácsköztársaságban. Eközben apja a kommün alatt (és miatt) öngyilkos lett. A bukás után letartóztatták, szabadulásakor emigrált, s ahogyan korábbi és majd későbbi éveiben is, Európa különböző országaiban, városaiban élt (nyomorgott) hosszabb-rövidebb ideig. 1938-ban Gide oroszországi útinaplójának lefordítása miatt kapott két hónapos fogházbüntetést. A háború utolsó időszakában 82 éves anyjával együtt bujkálni kényszerült, többször megszökött a nyilasoktól. 1946-ban (újra) belépett a kommunista pártba, de az ötvenes évek elejére mind gyakrabban került összetűzésbe a hivatalos (irodalom)politikával. 1956-ban Nagy Imre szűkebb köréhez tartozott, amiért is kilenc év börtönbüntetésre ítélték, de végül 1960 áprilisában amnesztiával szabadult. Déry ekkor 66 éves volt.
- [16] Eredeti neve Hullmann Erzsébet volt, 1919-ben Kiskunmajsán született. Apja malomtulajdonos volt, de a feltűnően csinos lány Budapestre vágott, színésznő lett, és modellkedést is vállalt. Már elvált első férjétől, Gáti József színművésztől, amikor 1952-ben találkozott Déry Tiborral, 1955 novemberében házasodtak össze. Böbe története nemcsak a híres Déry-elbeszélésben (*Szerelem*) köszön vissza, de *A múzsa csókja* című tévésorozatban dokumentumfilm is készült róla, sőt Eörsi István *Emlékezés a régi szép időkre* című darabjában is megidézi Böbe alakját.



- [17] Méray Tibor visszaemlékezése. In: *Kortársak Déry Tiborról*. Szerk.: Botka Ferenc, Petőfi Irodalmi Múzeum, Bp. 1994. 97–98.
- [18] Lásd erről Révész Sándor: „Semmilyen igazság igazáról nem vagyok meggyőződve”; *Beszélő*, 2004. nov., 9. évf. 11. sz.
- [19] Eörsi István visszaemlékezése. In: *Kortársak Déry Tiborról*. 27.
- [20] Kállai Teréz 1946-ban született Kiskunfélegyházán. 1968-ban került Budapestre. A Déryék közelében lakó Ördögh László mérnök családjánál dolgozott, ők ajánlották figyelmébe az álláslehetőséget. Bár csak rövid ideig – Déry 1977 augusztusában, illetve Böbe 1979 novemberében bekövetkezett haláláig – élt velük, de az írótól és különösen a feleségétől kapott szeretet és gondoskodás a mai napig hálára kötelezi. Ezúton is köszönöm Kállai Teréz információit, az adatok pontosításában nyújtott segítségét, és nem utolsósorban a most a PIM-nek ajándékozott újabb dokumentumokat.
- [21] Az idős Déry meglehetősen fukar volt ugyan, de Böbe meglehetősen nagyvonalúsággal viszonyult Tercihez is, 1976 karácsonyán például az alábbi ajándékokkal halmozta el: aranylánc, bunda, csizma, hajszárító, ruhaanyag, sminktartó, FA szappan, könyvek.
- [22] „A piskótasütésben tanúsított előmenetelért” díszes oklevelet is készítettek neki. PIM V. 5882/6.
- [23] „1976. jún. 21. Rendeltünk 30 üveg vodkát. Elolvastam B. Kéry Ilona *Kertben* című könyvét.  
okt. 25. Eladták a régi kocsit; új Renault-ot vettek (235.700 Ft)  
nov. 6. Este Böbével Aczéléknak vittünk sajtó  
nov. 24. színes TV-t vettek (26.000 Ft)  
dec. 22. Köpecziné Editke jött, elvitte a pacalt, amit szereztünk neki.”  
A menüfüzetből hiányzik, Kállai Teréz párhuzamosan vezetett naplójában viszont maradt feljegyzés egy – a kortársak, illetve az utókor megítélése szerint is – fontos eseményről. 1977. „jan. 25. este fél10-től fél12-ig német TV-sek.” Ez lehetett az a dicstelen alkalom, amikor – feltehetően Aczél ötlete alapján és Böbe nyomására – Déry megtette a Charta 77 aláíróit elítélő nyilatkozatát. PIM 2017/28/1.
- [24] Már 1974-ben vastagbélgyulladást diagnosztizálnak nála, visszatérő panaszai utalnak a rák kifejlődésére.
- [25] Réz Pál: *Bokáig pezsgőben*, Magvető Kiadó, 2015. 180–181.
- [26] Déry és Böbe noteszeinek bejegyzései egybevágóan a házvezetőnő könyvelésével. Sőt Illyés Gyula naplója is mintegy komplementerként összeolvasható a menüfüzettel.



Skanzen - Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre

*a szabadtéri  
múzeumokban  
a konyha,  
a konyhához  
kapcsolódó  
interpretáció  
mindig is fontos  
szerepet játszott*

**I**A szabadtéri múzeumok létrejöttének egyik legfontosabb következménye, hogy múzeumi gyűjteményekbe kerültek olyan tárgyak is, amelyek az átlagemberhez kötődtek, a mindennapok tárgyai voltak. A szabadtéri múzeumok számára gondosan választják ki az épületeket, hogy bemutassák az építési és lakrendezési technikák fejlődését, a különböző szociális és társadalmi körülményeket, a regionális jellemzőket egyaránt. A szabadtéri múzeumokban a konyha, a konyhához kapcsolódó interpretáció mindig is fontos szerepet játszott. Az enteriőryszerű konyhai berendezések mellett az interpretációnak számos fajtája alakult ki az évtizedek során, és ma egymás mellett gazdagítják az intézmények programját.

**I**A szabadtéri múzeumok állandó kiállításai a tájegységek, amelyek egy-egy régió jellemző településképét reprezentálják. A bennük megjelenő épületek az adott régió jellegzetes építészeti szerkezeteit, megoldásait mutatják be. Az épületekben berendezett enteriőrök alapos, sokrétű néprajzi kutatáson alapulnak, egy adott idősíkot reprezentálnak.

**I**A hazai skanzenek gyakorlata az apró részletekbe belemenő, részletesen kidolgozott, rengeteg tárgyat bemutató, hiperrealisztikus lakásbelső kialakítása; ezek egy-egy szituációt jelenítenek meg, de gyakran muzeologizált változatban. A funkcionális elrendezési elvnek megfelelően a lakóházak berendezései az adott tájegység, azon belül az adott település, társadalmi csoport és gyakran az adott család hagyományos tárgykultúráját tükrözik. Ennek lényege, hogy az egyes berendezési tárgyak és bútordarabok nem egymástól függetlenül, hanem valamiféle hagyományos kontextusban, egy adott élethelyzetet ábrázolva jelennek meg, ezzel még jobban hangsúlyozva a néprajzi tárgyak funkcióját is (Cseri Miklós–Sári Zsolt: Vasút, juh, serious game – Paradigmaváltás és digitális technológiák a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban. In: *Digitális*

Múzeum. *Múzeumi iránytű 12. Szabadtéri Néprajzi Múzeum-MOKK 2017, 193–205.*)

¶ Az ételkészítés és az étkezés helye meghatározó a népi építészetben is. Az étel több, mint a mindennapi fogyasztás alapanyaga: része a mindennapok történetének, amelyek magukban foglalják a hatalom történetét, az emberek kapcsolatait, földhasználatát, társadalmi szerepeit, törekvéseit, korlátait, erőforrásait. A konyha olyan hely, ahol a nyersanyagok étellé válnak, olyan tér, amely összeköti a magánéletet a külvilággal. A magyar népi építészetben a konyha mint önálló helyiség térben és időben is nagy változatosságot mutat. A különbségeket leginkább a tüzelőberendezés típusai, illetve a házfejlődési tradíciók határozták meg. Ahol a szabadkémény korán meghonosodott, a pitvarnak nevezett konyha viszonylag keskeny. Még keskenyebbek az erdélyi tájakon. A székely háztípusnál az úgynevezett eresz a 19. században már rendszerint keresztben osztott, ahol az első része nyitott állapotában őrizte az eresz funkcióit, hátsó fele pedig kamra, amely lassan konyhaszerűvé válik; a múlt század második felében azonban már többnyire a kandallós szoba (nagyház) a lakó- és főzőtér. Ezzel szemben a dunántúli füstökonyhák tágasak, méretük gyakran meghaladja a szobákét is. Ennek a magyarázata a lokális házfejlődésben rejlik: a Dunántúl nagy részén a meglévő lepadlásolt füstösházhoz toldották a kályhás szobát. Az eredeti füstös lakótér formája még sokáig változatlan maradt, csak új, konyhafunkciót nyert (bővebben: *Magyar Néprajz IV. Életmód kötet. Építészet*).

¶ Évszázadokon keresztül a paraszti konyhák fűtetlenek voltak, nagy részük nyitott tűzhellyel rendelkezett, a füst a szabadkéményen távozott, vagy – mint a dunántúli füstös konyhák esetében – a füst a konyhában terjengett, és a nyitott ajtón keresztül távozott

a különbségeket leginkább a tüzelőberendezés típusai, illetve a házfejlődési tradíciók határozták meg

ahol a szabadkémény korán meghonosodott, a pitvarnak nevezett konyha viszonylag keskeny

a dunántúli füstökonyhák tágasak, méretük gyakran meghaladja a szobákét is

nagy részük nyitott tűzhellyel rendelkezett, a füst a szabadkéményen távozott, vagy – mint a dunántúli füstös konyhák esetében – a füst a konyhában terjengett, és a nyitott ajtón keresztül távozott

*A régi öregek sokszor elmondták,  
hogy ilyenkor a füst alatt  
meghajolva jártak és dolgoztak.*

járt egy új lakáshasználattal, hiszen létrejött a tiszta és fűthető konyha, amely akár reprezentációs célokat is szolgálhatott. Az új tüzelőberendezések, a gyönyörűen díszített „kombinált tűzhelyek” vagy éppen a takaréktűzhelyek (sparheltek) mellett a díszes konyhai tárgyak is hihetetlen sebességgel terjedtek el (Sabján Tibor: *A mászókéményes konyha*. Terc, Bp. 2004). Nemcsak a díszes, festett keménycserép-tányérok, porcelán fűszertartók, a hímzett, feliratos falvédők, de a mívés konyhabútorok is.

¶ A Szabadtéri Néprajzi Múzeumban ennek a konyhafejlődésnek számos eleme megtalálható, enteriőrös bemutatásban. Ezek mögött alapos néprajzi (és történeti) kutatás, illetve széles körű gyűjteménygyarapítás áll. A konyhai bútorok, használati (tároló, ételkészítési, tálaló és étkezési) eszközök mellett kéziratos receptfüzetek, nyomtatott szakácskönyvek is részei a gyűjteménynek. A gyűjtemény a 19–20. század konyhai tárgykészletei változásának is a dokumentációja. Megtalálhatók a gyűjteményben a dél-dunántúli, lepénysütésre alkalmas sütőharangok, a magyarországi fazekasközpontok cseréptányérrjai és táljai, öntöttvas- és rézedények, a Bonyhádi Zománccgyár vagy éppen a Weiss Manfréd Gyár termékválasztéka, kotyogós kávéfőzők és műanyag zacskóstejtartók egyaránt, amelyekről Esterházy Péter olyan frappáns leírást adott 1988-ban: „A zacskóstej egy tejeszacskó, azaz egy műanyag zacskó, amelyben tej van. Tehát van tej. Ez bizony nagyon is demokratikus dolog. Viszont a tejhez hozzáférni, pontosabban a tejet onnét kiszabadítani, szabadsággal megajándékozni, mert, mondjuk, reggel van, és szikkadt zsömlénket valamibe áztatni kéne, részint akár mindenevő fogazatunkkal erőszakosan, akár késsel technokratán, tudjuk, nagyon bonyolult, kényes processzus, ravaszság, erő és némi rezignáltság szükséges hozzá, részint tökéletesen fölösleges, mert e zacskókból a tej folyton-folyvást: folyik. Minden

*a gyűjtemény  
a 19–20.  
század konyhai  
tárgykészletei  
változásának is  
a dokumentációja*



Skanzen - Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre



tocsog! A bevásárlószatyor, az üzlet, a konyha, a család, az ország, tocsog, tocsog, tocsog. De gyűlölöm!” (Függelék a *Kis Magyar Pornográfia*hoz).

¶ Ez a széles körű gyűjtemény adja az áttelepített lakóházak konyháinak aprólékos berendezését, amelyek a 18. század végétől egészen a 2003-ig terjedő időszakot mutatják be a Skanzen már elkészült nyolc tájegységében.

¶ A nyugat-dunántúli füstösházak egyik utolsó hírmondója a Skanzenben látható. A 18. század végén vagy a 19. század legelején építették az őrségi Szalafőn. A három oldalról kerített boronaház 1860-ig füstösházként működött. Amikor belépünk a házba, a múltat idézzük fel: 1860-at írunk, ősz van, estére jár. A füstösházban vacsorához készülődik a nagy család. Az agyagföldből épített kemencében, a kemencepadkán és a katlanban évszázadokon át azonos módon folyt a sütés, a főzés, a vízmelegítés. Ha egy kemencébe befűtöttek, vagy az előtte lévő padkán tüzet gyújtottak, olyan nagy füst volt a konyhában, hogy szinte alig lehetett látni tőle. A 700 × 450 centiméteres méreteivel igencsak imponáló nagyságú füstökonyhában a sűrűn megülő füst azonban egy idő után felszállt, s alatta tisztább lett a levegő. A régi öregek sokszor elmondták, hogy ilyenkor a füst alatt meghajolva jártak és dolgoztak.

*ha egy kemencébe befűtöttek, vagy az előtte lévő padkán tüzet gyújtottak, olyan nagy füst volt a konyhában, hogy szinte alig lehetett látni tőle*

¶ A Felső-Tisza-vidék tájegység kisméretű lakóházaiban a középső helyiség a konyha bejárati része, innen nyílt a szoba, amelyet az erdélyi házakhoz hasonlóan kandallóval fűtöttek, füstjét a konyhába, illetve azon keresztül a padlásra vezették, hiszen télen nemcsak fűtöttek vele, de a főzés is itt zajlott, ekkor a pitvar, azaz a konyha csak tároló funkcióval bírt.

¶ A füsttelenített konyha kényelmes, szinte otthonos helyiséggé vált, ezt mutatja be a múzeum bagladi konyhája. Nem csak új edények és használati tárgyak kerültek be a háztartásba: a konyhában felépített modern tűzhelykombinát is

*Az egyes szám harmadik személyű interpretációban az úgynevezett aktív helyszíneken a látogatók bekapcsolódhatnak a különböző tevékenységekbe.*



megkönnyítette a háziasszonyok napi munkáját. A díszes lakatosmunkával és rézveretekkel gazdagított összetett tüzelőberendezésben egyszerre több munkafolyamatot lehetett elvégezni. A sparherden főztek, a mellette lévő rédliben vizet és ételt melegítettek, a vele összeépült kemencében kenyeret sütöttek. Külön részt alkotott a vízmelegítő katlan és a mászókémény. Itt mászott föl a kéményhez a kéményseprő. Az egész rendszer erről a kéményről kapta a nevét.

¶ A mádi kereskedőház kisméretű, de modernizált, sparherdes konyhája a zsidó táplálkozási kultúra múzeumi lenyomata, ahol a kóser étkezési és főzési szabályok alakították a rendet. Külön, színek alapján is megkülönböztetett tejes és húsos edények és eszközök sorakoznak egymás mellett (Szőke Judit–Kiss Kitti: *Kóser konyha*. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, é. n.).

¶ Ma már ezek az önálló enteriőrök gyakran nem mondanak el semmit arról az életformáról, amelynek lenyomatai. Ezért is kell a szabadtéri múzeumoknak különböző interpretációs módszereket alkalmazniuk. Az élő interpretáció különböző típusai alakultak ki és vannak jelen ma már Szentendrén is. A kiállításór mesél az épület- és családtörténetről. Az egyes szám harmadik személyű interpretációban az úgynevezett aktív helyszíneken a látogatók bekapcsolódhatnak a különböző tevékenységekbe. A Skanzen egyik legsikeresebb és legkedveltebb helyszíne a bagladi lakóház, amely a *Dédanyáink konyhatitkai* című programnak ad helyet. Itt a Skanzen területén és kertjeiben megtermett zöldségeket, gyümölcsöket használják föl, készülnek a különböző befőttek, savanyúságok, lekvárok és szörpök, amiket egész évben kóstolhatnak a látogatók. Önálló bemutatást kapott a mézeskalács-készítés, az erdőhorváti perec vagy éppen a gyógynövények felhasználása. A múzeumi tudás közvetítése a honlapon keresztül is folytatódik, hiszen a receptek letölthetők a múzeum weboldaláról: [skanzen.hu/hu/fedezze-fel-online/online-tudas/skanzen-recepttar](http://skanzen.hu/hu/fedezze-fel-online/online-tudas/skanzen-recepttar).

¶ Ennek az interpretációs módnak számos infrastrukturális eleme van, amire az intézményeknek figyelniük kell, itt most csak a füstre és a nyílt tűzre utalok, amely kapcsán

az úgynevezett  
aktív helyszíneken  
a látogatók  
bekapcsolódhatnak  
a különböző  
tevékenységekbe



Skanzen - Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre



a műtárgyak – ezért alkalmazunk egyre több demonstrációs tárgyat ezeken a helyszíneken –, illetve a látogatók és alkalmazottak védelmét is biztosítanunk kell. Ez a fajta múzeumi szerepjáték nyilván nem mutathatja be közvetlenül a múlt tágabb társadalmi és kulturális körülményeit, sokkal inkább az érzelmi feszültségek különböző perspektíváit kínálja, azokat, amelyek lehetővé teszik a látogatók számára, hogy bepillantást nyerhessenek a hétköznapi emberek egykori életébe, akiknek sorsát az általános társadalmi és történelmi helyzetek alakították. Ezek a szerepjátékok levéltári és a múzeumi adattárakban található néprajzi gyűjtésekre, forrásokra épülnek.

tágan értelmezve  
a témánkhöz  
kapcsolódik a mádi  
borozóban látható  
kocsmatörténeti  
kiállítás is

¶ Az elmúlt évtizedben megjelentek a termes múzeumok kiállítási megoldásai is a Skanzenben, hiszen például a novaji lakodalmi kalács bemutatása állandó kamarakiállításban látható az észak-magyarországi falu tájegységben, de tágan értelmezve a témánkhöz kapcsolódik a mádi borozóban látható kocsmatörténeti kiállítás is.

¶ A múzeumi ismeretátadás egyik legszélesebb körben ismert formája a múzeumpedagógia, amikor iskolai csoportoknak foglalkozás keretében adjuk át a múzeumi tudás különböző elemeit. A konyha világa a Skanzen múzeumpedagógiai foglalkozásaiban is megjelenik: a *Mindennapi kenyерünk* című foglalkozáson nemcsak kenyeret sütnek a gyerekek, de megismerkednek az egészséges táplálkozás alapjaival is.

¶ Az elmúlt évek egyik legkomplexebb skanzenes programja az Európai Unió Kultúra 2007–2013 keretprogramja által támogatott CANEPAL: *Kultúra és természet – Az európai juhtartás és pásztorélet öröksége* című, a Skanzen által vezetett nemzetközi projekt volt, amelyben görög, olasz, francia, bolgár, spanyol, lengyel és észt partnerintézmények vettek részt. A projekt legfőbb célja, hogy – a szakma és a laikusok figyelmét az európai juhtenyésztés és pásztorkodás felé fordítva – elősegítse ennek a közös kulturális örökségnek a megismerését és megőrzését. A projekt során megvalósuló nemzetközi kiállítások, kulturális rendezvények, a megszülető oktatási programok és a megjelenő publikációk hozzájárulhatnak a juhászathoz kapcsolódó turizmus fellendítéséhez, támogathatják,

sőt erősíthetik a juhtartó területek és társadalmi csoportok identitását, fenntarthatják a pásztorkodáshoz kapcsolódó kulturális és gazdasági tevékenységeket, valamint erősíthetik a témához köthető művészi és szakmai kreativitást, illetve együttműködést. Az így megvalósuló programoknak nagy hangsúlyt kell fektetniük a juhászok természetközeli életmódjára, a tájjal való sajátos kapcsolatukra és arra a számos kulturális elemre (zene, szokásvilág, viselet, építészet vagy éppen a táplálkozáskultúra), amelyekben mindezek a jellegzetességek visszatükröződnek ma.

- ¶ A projektben több digitális és multimédiás tartalmat hoztunk létre, kiegészítve a programhoz kapcsolódó ismeretátadási és kiállítási feladatainkat. Talán a legteljesebben a konyha és a gasztronómia bemutatása került a fókuszba. Időszaki kiállításban és kapcsolódó katalógusban mutattuk be a bárány szerepét az európai gasztronómia történetében (*Bárány a konyhában. Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre 2014*). A kiállításhoz kapcsolódott egy múzeumi szakácskönyv (*Bárány. Konyhai kalandok Európában. Szerk.: Sári Zsolt, Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre 2014*). A kiállításban látható volt a szakácskönyvben megtalálható receptek alapján készített kisfilmsorozat is, amely a programban részt vevő országok egy-egy jellegzetes bárányételét mutatta be. A digitális tartalmak egy interaktív asztal segítségével váltak hozzáférhetővé.
- ¶ A múzeumi konyhareprezentáció fontos elemei a múzeumi éttermek, vendéglátóhelyek. Legyenek azok kis kocsmák, borozók, pékségek vagy fogadók. Szinte a világ valamennyi szabadtéri múzeumában nemcsak a látogatók étkezési igényeit szolgálják ki ezek az egységek, de gyakran kötődnek a múzeumok üzenetéhez is. Legtöbbször egy régió gasztronómiai hagyományai jelennek meg, de néhány európai múzeumban már a fine dining is helyet kapott.
- ¶ Talán ebből a vázlatos felsorolásból is kirajzolódik, hogy a gasztronómia, a konyha bemutatása ma már több mint enteriőrök sokasága vagy éppen kenyérlángos árusítása a múzeumi fesztiválokon. Sokrétegű interpretációs megoldások jelennek meg egymás mellett és teszik befogadhatóvá, megismerhetővé a hétköznapi történeteket.

a gasztronómia,  
a konyha  
bemutatása  
ma már több  
mint enteriőrök  
sokasága vagy  
éppen kenyérlángos  
árusítása  
a múzeumi  
fesztiválokon



A szerző jóvoltából

ZAY ORSOLYA

„EZ IGAZI FÜST?”

KALANDOZÁS A TÖRTÉNETI GASZTRONÓMIÁBAN

a látogatók csak  
„középkori főzésnek”  
szokták hívni

**T**Évek óta veszek részt kísérleti régészeti főzések szervezésében, ami nagyon tudományosan hangzik, bár a látogatók csak „középkori főzésnek” szokták hívni. Így már kicsit közelebb kerültünk a munkám magyarázatához. Igazából ez is lenne a lényeg: mit értünk történeti főzésen ma Magyarországon és a nagyvilágban? Mert látni fogjuk, sokan sokféleképpen értelmezik. Mi, muzeológusok meg olyanok vagyunk, hogy szeretjük megmagyarázni, mit miért csinálunk, mert általában célunk is van vele. Ez nem jelenti azt, hogy nem élvezzük borzasztóan, amikor kipróbálhatunk főzési eljárásokat, de szeretnénk egy kicsit többet adni a hozzánk érkezőnek a mindenhol máshol megszokottnál. Vagy mondhatnám úgy is. megtisztulem a látogatót azzal, hogy nem verem át, és nem egy „amcsi filmes mű középkori” programot kap, amikor minket lát főzni.

megtisztulem  
a látogatót azzal,  
hogy nem verem  
át, és nem egy  
„amcsi filmes  
mű középkori”  
programot kap,  
amikor minket lát  
főzni

¶ *Tehát vágjunk bele: mi a történeti gasztronómia?*

¶ Sokan kutatjuk írott és képi történeti források, régészeti leletek és néprajzi párhuzamok segítségével, hogyan ettek eleink. Ez ugyanis kivétel nélkül mindenkit érdekel. Bármilyen programot hirdet meg egy múzeum, ha abban étkezési szokások szerepelnek, akármilyen korszakból – főleg, ha kóstoló is jár hozzá – biztosan befutó lesz. Tehát ez a történelemtudomány olyan témája, ami mindenkit érint, mindenkinek van róla véleménye, mindenki hozzá tud szólni. Bár textil- és viseletkutatással kezdtem a pályafutásomat, ennyi év után is meg tud lepni, milyen csillogó szemekkel, átéléssel képesek az emberek csodálni egy-egy főzés során a munkafolyamatokat, szippantani az ételek illatából és persze a jókora füstből is a szent cél érdekében.

milyen csillogó  
szemekkel, átéléssel  
képesek az emberek  
csodálni egy-egy  
főzés során  
a munkafolyamatokat,  
szippantani  
az ételek illatából  
és persze a jókora  
füstből is

¶ *Mitől lesz egy főzés történeti, és miért nem kapunk igazi középkori ételt egy étteremben sem Magyarországon?*

¶ *Manapság nagy divat ugyan modern mesterszakácsot hívni egy fesztiválra, hogy népszerű legyen, vagy pedig az éttermet*

nem fér bele  
a „középkoriba”  
a grillezett  
kukorica,  
a burgonyaköret és  
a paradicsomsaláta

„középkorinak” nevezni, de sajnos ettől még nem lesz sem az étel, sem a program történeti. Nincs ezzel semmi baj, a szóra-  
koztatás része a vendéglátóiparnak, és amennyiben van egy  
ilyen programra kereslet, úgy gondolom, az ezt szervezők-  
nek nem is feladatuk történeti tudás birtokában lenni, mert  
egy életérzést, hangulatot szeretnének az étel köré teremteni.  
Viszont amint felvállalom, hogy valóban történeti adatokkal  
dolgozom, ténylegesen egy korszak miliőjét akarom megidéz-  
ni, és úgy is hirdetem meg, hogy ez „hiteles”, a szervezőnek  
kötelessége tisztességgel utánajárnia mindennek. És innen-  
től nem fér bele a „középkoriba” a grillezett kukorica, a bur-  
gonyaköret és a paradicsomsaláta. Két dolog miatt nem merik  
az éttermek vállalni, hogy valóban középkori ételeket adja-  
nak: az egyik ok az, nem hiszik el, hogy a megszokottól eltér-  
ő ételekre lehet kereslet. Másrészt mivel nem néznek utána,  
mit ettek eleink, nem is tudják, mi az eltérő a rántott hús–rizs  
kombinációtól. Pedig több ezer éven keresztül táplálkoztak  
más felosztásban, mint a mai leves–főétel–desszert hárma-  
sa. Emellett pedig, valljuk be, ma sem mindenhol így esznek,  
és annak is nagy kultusza van a világ más pontjain.

¶ Akkor hol láthatunk ilyen történeti főzéseket?

¶ Gondolom senki nem lepődik meg, de bizony többnyire múzeu-  
mokban, illetve történeti helyszíneken. Külföldön ennek több  
évtizedes hagyománya van, így egész Európában és Észak-  
Amerikában találunk olyan történeti helyszíneket, ahol rend-  
szeresen, illetve eseményekhez kapcsolódva tartanak gaszt-  
ronómiai bemutatókat. Az eltérések a helyszínek adottságai  
mellett abból is adódhatnak, hogy nem feltétlen egy múzeum  
szervezi ezeket az eseményeket: lehet a múzeumon belül egy  
történeti programokkal foglalkozó cég, maga a múzeum, kar-  
öltve történeti újrajátszó szervezetekkel, vagy civil szerveze-  
tek is lehetnek a kezdeményezők.

¶ Lássunk pár példát is, hogy ne csak az elméletről essen szó!

¶ Nagy-Britannia az egyik élenjáró ország a történelem megje-  
lenítésében, így az Élő Történelem programok mellett vagy  
azok bevonásával nagyon gyakran megjelennek az életkép-  
bemutatók. Mivel nagyon sok eredeti helyszín áll rendelkezé-  
sükre, és azok hasznosításánál sem kérdés a szigetországban,

egész Európában és  
Észak-Amerikában  
találunk olyan  
történeti  
helyszíneket, ahol  
rendszeresen, illetve  
eseményekhez  
kapcsolódva  
tartanak  
gasztronómiai  
bemutatókat



az egyik legismertebb emlékhely a Hampton Court Palace, ahol az angolok egyik legsikeresebb és legfelkapottabb történeti korszakát, VIII. Henrik király uralkodását elevenítik föl, így a konyhájába is bepillantunk

hogyan nem zárják el a látogatók elől, hanem igenis eredeti funkciójában mutatják be, így aktívan fel is használják az eredeti és rekonstruált környezetet (mert tegyük hozzá, ott is van rekonstrukció). Az egyik legismertebb emlékhely a Hampton Court Palace, ahol az angolok egyik legsikeresebb és legfelkapottabb történeti korszakát, VIII. Henrik király uralkodását elevenítik föl, így a konyhájába is bepillantunk.

- ¶ Egy másik nagyon népszerű hely az Egyesült Államokban található Colonial Williamsburg, mely egy eredeti helyszínen felújított és részben visszaépített 18. századi településrész, egy igazi gyarmati szabadtéri múzeum. A 122 hektáron elterülő élő múzeumban Amerika gyarmati idejét elevenítik fel, az első telepések mindennapi életét láthatjuk a kormányzótól a parasztasszonyig. Itt több helyen is találkozhatunk gasztroprogramokkal, sőt a menedzsment igen nagy hangsúlyt fektet az online felületek hatására, így a közösségi médiában nagy számú fotó, Facebook- és Twitter-bejegyzés illetve YouTube-vidék formájában, távolról is követhetjük, hogyan zajlott egy díszvacsera a kormányzó házában, vagy miként sütöttek kenyeret és pitét a gyarmatosítók.
- ¶ Mivel ennek a műfajnak a látvány az egyik kritériuma, a másik nehézség a történeti eszközök, a korhű alapanyagok és receptek beszerzésén kívül a résztvevők ruháinak és a történeti ételek felszolgálásának megszervezése. Épp ezért szeretnek a múzeumok történeti újrajátszókkal együttműködni egy-egy főzés során. Erre már szerencsére több példa akad a külföldiek mellett hazánkban is.
- ¶ Visegrádon a királyi palotában nagyon sok éve a régész kollégák a rekonstruált királynői konyhában kezdtek el főzni, ami az elmúlt öt-hat évben már kifejezetten a korhű ruhákba öltözött múzeumi dolgozók és történeti újrajátszók közös munkájává vált július folyamán, a Palotajátékok ideje alatt. A gyakorlatban nagyon sok egyértelműnek tűnő folyamatról derült ki,









*Több ezer éven keresztül táplálkoztak más felosztásban, mint a mai leves-főétel-desszert hármasa.*

*a 15–17. század ételleírásai ugyan nagy vonalakban segítenek az ételek elkészítésében, de igencsak elvárják a felhasználótól, hogy gyakorlott szakács legyen*

hogy mégsem annyira könnyen kivitelezhető egy középkori konyhában, sőt sok mindenre csak akkor gondol az ember, amikor meg is kell csinálnia – ezért nagyon fontos a kísérleti régészet! Sok tapasztalatot szereztünk, és nem csak a különféle főzési-sütési eljárások kivitelezésében, azt is meg kellett tanulnunk, például hogyan fűtsünk a kemencében és a sütőfelületen úgy, hogy ne legyen mindent elborító füst a konyhában. A korabeli receptekről ráadásul elmondható, hogy bizony nem a mai mindent részletesen leíró, magyarázó műfajban készültek. A 15–17. század ételleírásai ugyan nagy vonalakban segítenek az ételek elkészítésében, de igencsak elvárják a felhasználótól, hogy gyakorlott szakács legyen. Dekagrammok helyett gyakran megelégszik azzal az instrukcióval, hogy „téggy hozzá annyi lisztet, amennyit felvesz”, így már érthetőbb, miért is kell többször is kipróbálni egy-egy receptet, mire a mai ember rájön, hogyan is ment ez gördülékenyen, hogy a király asztalára kerüljön az étel.

- ¶ Sőt tavaly nagy fába vágtuk a fejszénket Visegrádon: a királynéi konyha kipróbálásán túl egy igazi 15. századi lakomát is megszerveztünk. A vendégeken kívül, be kell valljuk, még mi is tátott szájjal álltunk a nemesi párok asztala előtt, miközben a kézmosó vizet hordó fiútól az étékfogókon át a kenyérszeletelő udvaroncig mindenki megjelent a főurak asztalánál. Rendkívül izgalmas élőben látni, milyen szokásokkal zajlott le egy ilyen lakoma a reneszánsz időszakában. A látogatók lelkesen segítettek a program végén, miben kellene még a látványt fejleszteni: idén zenészeket és udvari ebeket is kell kerítenünk, hogy teljes legyen a kép!
- ¶ Egy másik érdekes kezdeményezés, amelynek a sárospataki Rákóczi Múzeum ad helyet, egy sütőház működtetése. Minden július harmadik hétvégén az Ostromhévége nevű programon belül a Bethlen Gábor Hagyományörtség Egyesület segítségével múzeumi dolgozók és nagyon lelkes hagyományörzők mutatják be, hogyan készültek egy nemesi uradalomban

a pékáruk, és este abba is bepillanthatnak a látogatók, miként zajlott egy lakoma I. Rákóczi György erdélyi fejedelem udvarában. A páva alakú pitekölteménytől az igazi kovászos kenyérig minden földi jó megjelent a fejedelem asztalán az 1600-as években.

¶ És ez csak két, évek óta jól működő példa Magyarország területéről, de egyre többet hallani a múzeumi kollégáktól, hogy van kereslet erre az igazi történeti programra, még ha jól láthattuk is a fentiekből, mennyi felelősséggel, munkával és energiabefektetéssel is jár a megszervezése.

¶ Egyetlen, mondhatjuk úgy, szépséghibája van ennek a műfajnak hazánkban, bár remélhetőleg a műfaj elterjedésével ez is változni fog. Sajnos nálunk nincs törvényi szabályozás a történeti főzésekre, ezért egyelőre sem kóstoltatni, sem vásárolni nem lehet az igazi eljárással készült, korhű ételekből, hiába készítik a kollégák lelkesen, igazi alapanyagokból a finom étkeket. Hiszen Mátyás konyhájában nincs alumínium mosogató, „csak” igazi korhű fadézsza, ahogy a kerámiaedényeket sem modern vegyi eszközökkel tisztítjuk, bár ez utóbbi nem is tenne nekik jót. Minden éremnek két oldala van, valóban nagyon kell figyelni egy étel elkészítésekor, hogy jó minőségű, egészséges legyen, de a korhűséghez való ragaszkodást egyelőre a törvényi keretek nem tudják értelmezni. Egy jó lehetőség viszont, ha a fent említett „középkori étterem” besegít, és a látványfőzést és korabeli technikai eljárásokat bemutató program mellett a modern konyhában is előállítják az ételeket. Ez lehet jelenleg a megoldás, ha a látogató a látványt is élvezni szeretné, és persze utána bele is kóstolna a jobbnál jobb ételek valamelyikébe.

¶ Én mégis arra buzdítanék mindenkit, akár múzeumi kolléga vagy történeti újrarájátszó, hogy igenis megéri belefektetni az energiát, és igazi, látványos és történetileg is korhű főzést szervezni. A látogatókat és érdeklődőket pedig biztatom arra, hogy keressék az igazi, hiteles programot, és ha el is csábulnak egy grillezett kukoricás „középkori” étterem estjére, nézzenek be egy eredeti helyszínen zajló valódi főzésre, mert sok érdekességet lehet tanulni, akár még a nézőből is válhat kísérleti régész, és otthon is felhasználhatja, amit megtudott a talpig gyapjába öltözött füstös konyhalánytól a királyné konyhájában.

*sajnos nálunk nincs törvényi szabályozás a történeti főzésekre, ezért egyelőre sem kóstoltatni, sem vásárolni nem lehet az igazi eljárással készült, korhű ételekből, hiába készítik a kollégák lelkesen, igazi alapanyagokból a finom étkeket*



A Palotagyöngye étterem



RÁTONYI GÁBOR TAMÁS  
LEGENDÁS VENDÉGLŐK RÁKOSPALOTÁN  
ÉS PESTÚJHELYEN

**T**Az 1969-ben megjelent XV. kerületi adattár tartalmaz egy néhány soros összesítést a kerület zenés szórakozóhelyeiről. Négy vendéglő szerepel a listában. Közülük három ma már nem működik, egyet sajnós le is bontottak. A maguk idejében kétségtelenül népszerű intézmények látogatottsága később egyre csökkent, a rendszerváltozás utáni szabadpiacon már nem állták meg a helyüket. De be kell látni azt is, hogy az 1960-as évek óta átalakultak a fogyasztói szokások, igények, és arra a fajta szórakoztatásra, ami ezeken a vendéglátóhelyeken zajlott, idővel mind kisebb lett a kereslet.

**I**Annak ellenére, hogy a vendéglők nem bírtak fennmaradni, több évtizedes működésük idejéből valamiféle legenda mindegyikhez kötődik, több generációt szolgáltak ki hétköznapjaikon és jelesebb ünnepnapjaikon egyaránt. A vendéglők mindegyike megérdemelne tehát önálló írást, de legfeljebb családi visszaemlékezésekből lehetne rekonstruálni történetüket, mivel írott forrás alig-alig van hozzájuk.

több évtizedes  
működésük idejéből  
valamiféle legenda  
mindegyikhez  
kötődik, több  
generációt  
szolgáltak ki  
hétköznapjaikon  
és jelesebb  
ünnepnapjaikon  
eggyaránt

**I**Az adattár elsőként a *Palotagyöngye* éttermet említi (Rákospalota, Hubay Jenő tér 7.), pontosabban: étterem, bisztró, eszpresszó és bár volt a teljes portfólió. 1969-ben 160 fő befogadóképességű étterem, 200 fős kerthelyiség, 60 fős eszpresszó és 80 fős bár alkotta a vendéglátóipari egységet, melynek negyedévi forgalma 1,5 millió forint volt – ez inflációs kalkulátorok szerint ma olyan 70-80 millió forint körül lehet.

**I**Az étterem a Hubay tér és a Deák utca sarkán mint Mészáros József vendéglője működött az 1910-es években. A közismert fotón olvasható felirat szerint az intézményt 1891-ben alapították, teljes neve pedig *Mészáros József vendéglője és éttermei a Honalkotóhoz*. Hogy Mészáros Józseffel mi történt, nem tudni, a vendéglőt 1956-ban már Palotagyöngyének hívták (valószínűleg korábban, az 1948 és 1952 közötti államosítások során válthatott nevet). Palotagyöngyeként a rendszerváltás

az intézményt 1891-  
ben alapították,  
teljes neve pedig  
*Mészáros József*  
*vendéglője*  
*és éttermei*  
*a Honalkotóhoz*

után bezárt, évekig üresen állt a helyiség, míg le nem bontották az egész sarokházat, hogy egy társasházat húzzanak fel a helyére.

¶ Másodikként említi az adattár a *Székelykert* éttermet (Rákospalota, Bocskai utca 122., Szerencs utca 27). Az éttermi rész 180, a kerthelyiség 200 főt tudott fogadni, a tárgyévi negyedéves bevétel egymillió forint volt. A Székelykert történetéről keveset tudunk. Maga az épület (hacsak a házszámok meg nem változtak azóta) 2014-ben volt százesztendő, s az adatok szerint eredetileg üzletek és lakások voltak benne. Balla Gyula megbízásából építette Kósa Mihály kőművesmester, s egy öt boltból, raktárból, verandából, fészerből álló korabeli „bevásárlóközpont” volt. Bár nem tudjuk, mikor nyílt benne étterem, azt sokáig a Balla család működtette (előbb Gyula, majd Lajos, a bornagykereskedő), és így is nevezték: Balla vendéglő vagy hétköznapiasabban „*Balla művek*”. A második világháború után lett a neve Székelykert vendéglő, és azt sem tudjuk pontosan, mikor szűnt meg étteremként működni. A számos esküvői ebéd, vacsora helyszínéül szolgáló épületben jelenleg pékség működik, és lakások találhatók benne.

¶ Harmadik a sorban a pestújhelyi *Vigadó* étterem (Pestújhely, Pestújhelyi út 52., a mai Apolló út sarkán, a Sztáray Mihály térrel átellenben), mely száz főt tudott fogadni, a kerthelyiségében pedig további hatvanat. 1969 első negyedévében 500 ezer forintos forgalmat bonyolított. A vendéglő korábban *Halasi* néven volt ismert, majd *Hazám* kávéház lett belőle, a második világháború után pedig az a Szabó vendéglős család üzemeltette egy rövid ideig kávéházként, akikenél Kádár János pikolófiúskodott gyermekkorában. A pestújhelyi vendéglős-kávéházas Szabó család tagjainak három vendéglőjük-kávéházuk volt a településen, s a család egyik ágának tagjai személyes ismeretségben voltak Kádár Jánossal, másik ága pedig Horthy Miklóssal. A leszármazottak fele emigrált, másik fele itt élt, él ma is. Történetük, hányattatásaik igazi 20. századi kelet-európai történet.

¶ A Szabó-féle vendéglők és kávéházak nem sorolhatók Pestújhely meghatározó, legendás intézményei közé, a leghosszabb ideig fennálló vendéglátóhely is csak három évtizedig

a család egyik ágának tagjai személyes ismeretségben voltak Kádár Jánossal, másik ága pedig Horthy Miklóssal



A Székelykert étterem az ötvenes évek végén



A Székelykert étterem kerthelyisége, 1958

*Kádár a családról jó, a pestújhelyi évekről azonban már keserűbb emlékeket őrzött. Életrajzainak többségében meg sem említette a pestújhelyi kötődést.*

működött a településen. A családtagok sem töltöttek be jelentős pozíciót a helyi közéletben, mégis életük, sorsuk mint ha csak a magyar történelem 20. századi tükré lenne. Noha a családtagok szétszéledtek, az elhunytak a Rákospalotai köztemetőben nyugszanak. Idősebb Szabó Gyula 1877-ben született Királyhelmeceken (ma Szlovákia, Kráľovský Chlmec), későbbi felesége, Kecskés Julianna pedig 1878-ban Ógyallán (Szlovákia, Stará Ďala, ma Hurbanovo). A két település a Felvidék két ellentétes szélén található, nem innen az ismeretség, hanem – vélhetően – valahol a VII. kerületben találkozhattak, ahol az idősebb Gyula a Nefelejcs utca 21.-ben lakott, és a Peterdy utcában dolgozott mint bútorcsomagoló. Itt született első fia, Lajos, majd lánya, Júlia (Juci) és Margit (Manci) is, ifjabb Gyula pedig már Pestújhelyen látta meg a napvilágot. Id. Szabó Gyula vendéglőt nyitott az Apolló utcában valamikor Pestújhely önállósodása, vagyis 1910 előtt, Lajos fia az 1920-as évek végén szintén vendéglátásra adta a fejét. Így tett Manci lányuk is, aki kávéházat üzemeltetett – bár ez csak rövid ideig működött. Juci második házassága során egy hivatalos diplomatával kötötte össze életét, így távozott külföldre, míg az ifjabb Gyula Olaszországban 1938-tól a milánói konzulátuson dolgozott.

¶ Kádár János hatévesen a belvárosi Cukor utcai elemibe járt, mégis sokat tartózkodott Pestújhelyen: Szabóék vendéglőjében volt hétvégente és nyaranta pikolófiú. Felszolgált, takarított, felállította az ott játszó kuglibábuit, olyan feladatokat bízta rá, amit az általános iskolás korú fiú el tudott látni. Később, amikor nagyobb lett, a mai Sztáray Mihály téren működő piazcon is segített az árusoknak. Különösen bensőséges kapcsolat alakult ki id. Szabó Gyula és a fiatal Kádár (akkor még Csermanek) között, a vendéglős évekig egyfajta pótapja volt a fiúnak. Ha mozijegyet vett a fiának, vett a Janinak is, ha új cipőt, akkor a Jani fiú is kapott lábbelit, amikor fényképet készítettek

különösen  
bensőséges  
kapcsolat alakult ki  
id. Szabó Gyula  
és a fiatal Kádár  
(akkor még  
Csermanek) között,  
a vendéglős évekig  
egyfajta pótapja  
volt a fiúnak.  
Ha mozijegyet vett  
a fiának, vett  
a Janinak is,  
ha új cipőt, akkor  
a Jani fiú is kapott

*a vendégek állítólag  
sokat heccelték,  
sört itattak vele,  
a gyerek hamar  
becsített, fura,  
dülöngélő járásán  
sokat nevettek,  
Kádár viszonylagos  
tartózkodása  
a szeszes italtól  
ebből is fakadhatott*

a Gyula gyerekről, a Janiról is született fotó. Buza Péter a *Pest-újhely emlékkönyvében* olyan történetet idéz, amely szerint az idősebb Szabó, ha a kasszáról volt szó, jobban bízott a Csermanek fiúban, mint a sajátjában. A fiatalabbik Szabó Gyula pedig – csaknem egykorúak lévén – játszótársa volt Kádárnak. Kádár a családról jó, a pestújhelyi évekről azonban már keserűbb emlékeket őrzött. Életrajzainak többségében meg sem említette a pestújhelyi kötődést. A vendégek állítólag sokat heccelték, sört itattak vele, a gyerek hamar becsített, fura, dülöngélő járásán sokat nevettek. Kádár viszonylagos tartózkodása a szeszes italtól ebből is fakadhatott. A Szabó családban a pestújhelyi vendéglői heccelődések történetei nem maradtak fenn, ezeket Kádár csak magánbeszélgetésben idézte.

¶ De hol is volt ez a bizonyos Szabó-féle vendéglő, ahol Kádár is dolgozott? Buza Péter könyvében az Andrassy (ma Pestújhelyi) utat említi, s ezt veszi át apró pontatlansággal Huszár Tibor is a Kádár-monográfia első kötetében. Buza később a *Budapest folyóirat* hasábjain (2012/7) javítja magát, és az Apolló utcába teszi a vendéglőt. Korabeli címjegyzékek az Apolló (akkor Báthory Győző) utca 61.-et említik, a *Közös akarattal* című pestújhelyi monográfia az Apolló és Bánk utcák sarkára teszi ezt a műintézményt, a *Magyar ipar almanachja* című kiadvány Apolló utca 65.-öt említ. Az utolsó élő egyenes ági Szabó-leszármazott, Konczérné Széles Margit (Baba) azonban az Apolló utca 51. sz. házzal azonosítja a régi vendéglőt. A vendéglátóhelyről többen mint *Központi söröző*ről emlékeznek meg, de egy korabeli fénykép tanúsága szerint az intézmény neve *Vendéglő az Apollóhoz* volt. Tekintettel arra, hogy a házszámok változhattak az eltelt évtizedek során, ma már nehéz igazságot tenni a vendéglő pontos helyét illetően. Az azonban bizonyosnak tűnik, hogy az intézmény az Apolló utcában

*Az államosítással kezdődő rövid vargabetű után  
– mely idő alatt a Magyar–Szovjet Baráti Társaság  
birtokolta – ismét vendéglő lett az Apollóból,  
véltetően ekkor kapta a Vigadó nevet.*



A Székelykert étterem



A Vigadó étterem 1958 körül



volt, valahol a Bánk utca torkolatával szemközti páratlan oldalon.

¶ Ezt az Apolló utcai Szabó vendéglőt, ahol Kádár pikolófiúskodott, az idősebb Szabó 1927-ben bekövetkezett halála után felesége vette át és működtette néhány évig, majd idős korában átadta fiának, Lajosnak. Szabóné Kecskés Julianna 1939-ben hunyt el, akkor már azonban több éve nem foglalkozott vendéglátással. Az Apolló vendéglőt a család 1933 körül adhatta el, ahogy a tulajdonukban lévő szomszéd telkeket is. Ettől kezdve Szabóéknak ehhez a vendéglőhöz már nem volt közük, ám az épület még évekig a vendéglátást szolgálta, a hatvanas években is borkimérés működött benne. A fiú, Szabó Lajos az Apolló utcai intézményből a Pestújhelyi útra költözött, ott nyitott kocsmát 1933 körül. Ez a Pestújhelyi (akkor Andrássy) út 46.-ban volt, ami ma üres telek, és ezt azonosította először Buza tévesen az idősebb Gyula vendéglőjeként. Az államosítást követően – legalábbis egy ideig – cipészszövetkezet működött benne, utoljára, mielőtt lebontották volna, kínai üzlet volt. Lajos testvére, Szabó Mancsi végzett kávésként 1945-től előbb bérelte, majd 1947-ben Juci segítségével meg is vásárolta a Pestújhelyi út 52. alatti volt Halasi-féle vendéglőt (később Hazám kávéház, majd Vigadó néven volt ismert). Mint látható, a Szabó család vendéglői elég közel voltak egymáshoz, az Apolló utca vonzáskörzetében volt valamennyi. Maga az Apolló vendéglő tehát 1933-as eladásakor került ki a család érdekköréből. A többi vendéglő az államosítás bekövetkeztéig, vélhetően 1952-ig működött. Mancsi a sarki kávéházát – fülest kapva az államosításról – 1949-ben önként felajánlotta a Magyar–Szovjet Baráti Társaságnak, s ezzel mint kávéház megszűnt a patinás intézmény, a berendezést elszállították, leltárjegyzéke a Rákospalotai Múzeumban megtalálható. Mancsi és családja Rákospalotára költözött, Lajos pedig haláláig ott lakott a Pestújhelyi út 46. telkének hátsó részén kialakított lakrészben, amelynek utcafrontján működött korábban a vendéglője.

*Mancsi a sarki kávéházát – fülest kapva az államosításról – 1949-ben önként felajánlotta a Magyar–Szovjet Baráti Társaságnak, s ezzel mint kávéház megszűnt a patinás intézmény, a berendezést elszállították, leltárjegyzéke a Rákospalotai Múzeumban megtalálható*

¶ Kádár keresztanyja, Bogáromi Lajosné (Bauer Magdolna) is Pestújhelyen élt, a Nádastó utcában, ő 1965-ben hunyt el. Néhányszor nála is járt Kádár, még belügyminiszterként

*nem tartotta volna helyesnek, hogy az idősebb Szabó Gyulával való világnézeti különbség mellett tartsa velük a kapcsolatot*

(1948–1950) tett látogatásai voltak elsősorban maradó emlékek. Kádár anyja, Czermanik-Csermanek Borbála pedig 1949-ben bekövetkezett haláláig kijárt a pestújhelyi temetőbe néhány szál virággal emlékezni az idősebb Szabó Gyulára és földijére, Szabó feleségére, Kecskés Juliannára. Ezek a látogatások alkalmat adtak arra is, hogy találkozzon Szabó Mancival és családjával a kávéházukban. Maga Kádár 1930-ban, vagyis 18 éves korában lett végleg elkötelezett a kommunista mozgalommal, akkortól már bizonyosan nem járt ki Pestújhelyre Szabóékhoz (véltetően id. Szabó Gyula 1927-es halálát megelőzően már ritkult vagy megszűnt ez a kapcsolat). Mint később maga mondta, nem tartotta volna helyesnek, hogy az idősebb Szabó Gyulával való világnézeti különbség mellett tartsa velük a kapcsolatot. Ők ugyanis a majdnem családi kötődés ellenére másként látták a világot, mai szóhasználatával élve id. Szabó Gyula inkább konzervatív beállítottságú volt. Kádár apróbb szívességeket tett a családnak: protezsálta Szabó Margit lányát, hogy bekerüljön az MTI-hez gyakornoknak, majd szövetkezeti panellakás-kiutaláshoz juttatta a friss házas családtagot. A hazatérő Szabó Gyulát a Kútvolgyiben kezelték, ami akkoriban elit kórház volt, valamint útlevelet, kiutazási engedélyt intézett, amikor a családtagok 1957-ben (!) külföldön akartak egymással találkozni. Ez nem az az év volt, amikor könnyűnek számított Nyugat-Európába utazni...

¶ 1968-ban Kádár feleségével, Tamáska Máriával meglátogatta a Szabó családot Manciek rákospalotai házában. Az egyébként Olaszországban élő ifj. Szabó Gyula itthon tartózkodott, Szabó Mancsi és a lánya, valamint veje gyűltek össze, hogy öt órát töltsenek el az ország első emberével palotai családi házukban. Nem volt nagy felhajtás, nem jöttek előre emberek, hogy meggyőződjenek a ház biztonságos voltáról. Kádár és felesége a sarkon kiszálltak a kocsijukból és gyalog érkeztek – tulajdonképpen senki nem vette észre, hogy ilyen magas rangú vendég járt a házban. Ez volt az utolsó találkozás Kádárral. Még hívták, de „János bácsi” – ahogy Szabó Mancsi lánya szólította a családi barátot – elfoglaltságaira hivatkozva udvarias levélben kimentette magát.

*nem volt nagy felhajtás, nem jöttek előre emberek, hogy meggyőződjenek a ház biztonságos voltáról. Kádár és felesége a sarkon kiszálltak a kocsijukból és gyalog érkeztek*

- ¶ Az államosítással kezdődő rövid vargabetű után – mely idő alatt a Magyar–Szovjet Baráti Társaság birtokolta – ismét vendéglő lett az Apollóból, vélhetően ekkor kapta a Vigadó nevet. A vigadós korszak pontos kezdetét és végét nem tudjuk precízen behatárolni.
- ¶ Negyedikként említik az Észak-pesti ÁFÉSZ Szilas vendéglőjét (Rákospalota, Dózsa György – ma Fő út – 19.). Ennek történetéhez Juhász Sándor szolgáltatott adatokat, ez volt a Rákospalotai Gazdakör székháza 1912-től. A világháború után államosították, és a Dolgozó Parasztok és Földmunkások Országos Szövetségének adták, ennek a szervezetnek a rövidítése, a Défosz volt a vendéglátóhely első neve. Később az Általános Fogyasztási és Értékesítési Szövetkezet (ÁFÉSZ) üzemeltetett benne éttermet és sörözőt, ekkortól kapta a Szilas nevet.
- ¶ A kisvendéglőként számon tartott vendéglátóhely 1969-ben 160, a kerthelyiség 120, az eszpresszó 82 főt tudott befogadni. Bejáratát néhányszor áthelyezték, eredetileg a Fő út felől volt, de – állítólag – túl gyakran tántorogtak részegek a közeledő villamos elé, ezért áthelyezték a Vörösmarty utca sarkára. Jelenleg a korábbi helyiség egyik felében egy használtruha-üzlet található, másik fele azonban sörözőként továbbra is működik.
- ¶ Véletlenül bukkantam rá egy 1975-ben kiadott parancsra, amit Budapest helyőrségi parancsnoka és rendőrfőkapitánya együtt jegyzett. Ebben valamennyi fővárosi fegyveres testületi tag – rendőrök, honvédek, határőrök, büntetés-végrehajtási dolgozók és hivatásos munkásőrök – számára előírta, mely vendéglátóipari egységbe nem térhetnek be sem egyenruhában, sem civilben szórakozási céllal. A parancs „kétes hírű vendéglátó- és szórakozóhelyek” minősítéssel sorolja városzerte a szórakozóhelyeket, és bizony a fenti négyből három, a Vigadó, a Székelykert és a Szilas a tiltott helyek közt szerepelt. Később olvastam az *Index*en egy írást a Munkásőrségről, ebben említenek egy korabeli ügyet: „R. J. a Székelykert vendéglőben botrányosan viselkedett, lövöldözött, majd az intézkedő rendőrrre is rálőtt.” Bizonyára az idő sok emléket megszépít, de ez az 1975-ös napiparancs és a munkásőrvircsaftról szóló hír azért helyükre rakja a vendéglátóhelyeket.

„kétes hírű  
vendéglátó-  
és szórakozóhelyek”  
minősítéssel sorolja  
városszerte  
a szórakozó-  
helyeket, és bizony  
a fenti négyből  
három, a Vigadó,  
a Székelykert  
és a Szilas  
a tiltott helyek közt  
szerepelt



Glück Frigyes, 1920 körül

JUHÁSZ SÁNDOR

EGY PESTI ÍNYENC KÉPEI

ADALÉK A GLÜCK-GYŰJTEMÉNY NÉMETALFÖLDI  
FESTMÉNYEIHEZ

„A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főzöd meg jó puhára, és csak azután rakasd bele – összefőzésre – a szükséges kellékeket, nevezetesen: vastag marhaszegyet, füstölt disznóhús zsírosabb részeit, nem feledkezd meg az oldalasok, csülkök, körmök, pirított füstölt szalonnák, ízesítőfűszerek, bors, paprika, babérlevél, kaporról sem.” A magyaros töltött káposzta elkészítésére ezt tanácsolta a gourmand-ok között is számon tartott Krúdy Gyula Glück Frigyesnek, a magyar vendéglátás emblematis alakjának egy lakásavató vacsora megrendeléséről szóló levelében 1901-ben. Majd így folytatja: „Drága Frigyesünk, nyomatékosan figyelmeztetek, amennyiben e híres eledelből a felsorolt kellékek bármelyike hiányoltatnék, leesik fejedről a gasztronómia babérkoszorúja, amellyel csak nem régen ékesített a Budapesti Vendéglős Ipartestület.”

Glück Frigyes (1858–1931) a századfordulós Budapest egyik legjobb szállodájának, a Pannóniának volt a tulajdonosa, és híresen jó konyhát vezetett. Bizonyára nem okozott különösebb feladatot az író kedvére tenni az étel elkészítésekor. Vendéglátós család sarja volt, a fáma szerint már tízéves korában tanulni kezdte a szakmát nagybátyja keze alatt. A főreáliskola elvégzése után hat évig Svájcban és Németországban dolgozott, tapasztalatot szerzett a modern nyugati szállodaipar működéséről. Tanulmányúton járt Angliában, Olaszországban, Hollandiában, Amerikában, az ott látottakat igyekezett itthon hasznosítani. Stadler Károly vendéglőssel közösen írta meg az *Ínyesmesterség* könyvét, melyben – a hazai konyha tradíciói és alapanyagai ismertetése mellett – utat mutatott az akkor még németes pesti vendéglői étlap magyarosítására.

Nagybátyja halála után, 1884-ben vette át a Pannónia vezetését, melyet pár évvel később teljesen átalakított. Ez volt az első pesti szálloda, ahol villany világított, a földszinti éttermet

és kávéházat pedig télen központi gőzfűtés tartotta melegen. Törzsvendégei közé tartozott az úri osztály és a művészvilág számos jeles alakja. Politikusok a képviselőházból, színészek a közeli Nemzeti Színházból, akiknek állandó asztaluk volt, sőt az éves szerződéseket eldöntő színészbörzét is ott tartották. Gyakran üldögélt a kerek márványsztal mellett Ady Endre vagy a gyorsan népszerűvé vált fiatal író, Bródy Sándor. Még hosszan sorolhatnánk a neveket, de a hely igazi „látványossága” a ruhái miatt Pepita bárónak nevezett Podmaniczky Frigyes volt, aki mindennap azonos időben indult el a Hattyú Szállodából, öregesen áttipegett a város főutcájának számító Kerepesi (ma Rákóczi) úton – ilyenkor az ott posztoló rendőr leállította a forgalmat –, és betért a Pannónia Szálló éttermébe. „A bárónak külön asztala volt a télikert jobb kéz felől eső sarkában. Kis asztal volt, de egyedül – mindig egyedül ebédelt – kényelmesen elfért mellette. Többnyire főzelékféléket kanalazott, csirkemelleket majszolt, édes tésztákat csemegezett. Az öreg pincér, aki kiszolgálta, oly fontoskodással járt körülötte, mintha az ő munkájától függne Magyarország legközelebbi sorsa. A rózsaszínű kopaszágú báró – akinek ez az egészséges kopaszága nagyban hasonlított a Ferenc Józsefhez – egykedvűen evett, lerázván magáról mindenféle kíváncsi pillantásokat, Selters-vizet töltögetett, és ebéd után csendesen elbóbiskolt, akár volt vásár Pesten, akár nem.”<sup>1</sup>

Ilyen közegben teltek Glück Frigyes napjai, akinek munkásságát számos korabeli és jelenkori írás méltatta. Ezek hosszan sorolják fel azon szakmai és egyéb szervezeteket, melyeknek tagja volt, vagy adománnyal segítette azok munkáját. A művészeti életben is több tisztséget töltött be;<sup>2</sup> várospolitikus tevékenységei közül kiemelkedik a János-hegyi és a Látó-hegyi kilátó felépítése. Érdemei elismeréseként 1899-ben „a király Glück Frigyest, a Pannonia vendégfogadó tulajdonosát a közjótékonyosság és az ipar terén szerzett érdemeiért a Ferencz József-rend lovagkeresztjével tüntette ki. A kitüntetés örömteljes meglepetést keltett a főváros egész társadalmában, azt hitte az ember, hogy már réges-rég megtörtént, mert Glück Frigyes a közelismerést, a nyilvános kitüntetést már régen kiérdemelte a legnagyobb mértékben. Hogy a vendéglős-ipar

[1] Krúdy Gyula: Podmaniczky Frigyes szakállja. In: *Régi pesti históriák*, 1924.

[2] Az Országos Képzőművészeti Társulat igazgatósági tagja, az Országos Magyar Iparművészeti Társulat, a Magyar Bibliophil Társaság, a Magyar Nemzeti Múzeum Barátainak Egyesülete, a Művészeti Múzeumok Barátainak Egyesülete, a Magyar Numizmatikai Társulat, az Országos Magyar Régészeti Társulat tagja, a Magyar Gyűjtők és Művészetkedvelők Egyesület választmányának tiszteletbeli tagja, a Szent-György Czeh alelnöke.

terén miféle érdemeket szerzett, talán a szakköröket illeti elsősorban. De a közjótékonyosság követetlenségénél tartozik s Glück Frigyes a közjótékonyosság terén egy maga több emlékezetesebb dolgot mivel, mint egész sereg hivalkodó egyesület. Nincs olyan humánus akció sem a köztörvényhatóság közgyűlésén, sem a társadalom különböző rétegeiben, amelynek megindítása legalább részben Glück Frigyes nevéhez nem fűződne.”<sup>3</sup>

¶ Tömérdek elkötelezettsége mellett jutott ideje és energiája egy jelentős műgyűjtemény létrehozására, mely három nagyobb egységre bontható: képzőművészeti anyagra, iparművészeti tárgyakra és könyvekre. Már az 1880-as években ötszáz kötetes gasztronómiai könyvtára volt az első emeleti könyvtárszobában, ahol a szálló vendégei is kedvükre lapozgathatták ezeket. Iparművészeti anyagának számos műtárgyát mutatták be budapesti kiállításokon.<sup>4</sup> Ez irányú gyűjteményéről Meller Simon írt rövid ismertetőt a Magyar Iparművészet 1904/4. számában: „Gyűjteménye, egy-két középkori darabot nem számítva, a renaissancától napjainkig terjedő korszakot öleli fel. De e nagy időhatáron belül is rendkívül változatos; bútorok, ötvösmunkák, keramika és üvegipar, elefántcsont- és fafaragás, szövet és hímzés stb. gazdagon és kiváló példányokban van nála képviselve.”

¶ Kollekcója egyik legértékesebb része volt a több országból származó, 16–19. században készült 219 darabos evőeszköz-gyűjtemény, melyet az Iparművészeti Múzeumnak ajándékozott 1912-ben. Érdeklődése kiterjedt a keleti tárgyakra, és élete utolsó harmadában a római kori régiségekre is, mivel vidéki birtokán előkerültek a földből ilyen darabok. Jelentős volt festménygyűjteménye is, melyből több képet a szálloda tereiben helyezett el, más iparművészeti tárgyakkal együtt. Erre következtethetünk a *Vendéglősök Lapjában* 1911-ben megjelent cikk alapján, melynek szerzője Glück gyűjtői tevékenységéről a következőt írja: „A művészi becsű képeknek nemcsak egyszerű vásárlója, hanem maga is művészi érzékű és tehetségű gyűjtője. Utazik, kutat itthon és külföldön, hogy felfedezzen egy-egy régi becses festményt, s hogy újabb remekművekkel gazdagítsa arany- ezüst- és porcellángyűjteményét.

[3] Országos Hírlap, Bp. 1899. jan. 25.

[4] Többek között: A budapesti amateur gyűjtemények kiállítása, 1907 / Kispasztikai kiállítás, 1912 / Az Országos Magyar Iparművészeti Múzeum régi ezüstkiállítása, 1927 / Keleti művészeti kiállítás, 1929 / Régi egyházművészet országos kiállítása, 1930 / Erdély régi művészeti emlékeinek kiállítása, 1931.

Képtárában ott található a magyar és régi olasz mesterek műalkotásai mellett különösen a németalföldi festők remekei.”<sup>5</sup>

[5] Vendégfősök Lapja, 1911. szept. 12.

¶ Hogy milyen remekekre utal a szerző (az általa hibásan említett néhány festőn túl), arra az 1919-es Tanácsköztársaság kiállításáig várnia kellett annak, aki nem volt bejáratos Glück privát lakosztályába. A proletárkormány első rendelkezései közé tartozott a muzeális értékű műtárgyak köztulajdonba vétele. Pogány Kálmán vezetésével művészettörténészek járták a várost, és magántulajdonú alkotásokat foglaltak le a gyűjtők lakásán. Az ezekről fennmaradt dokumentumok szerint Glücktól 55 festményt és kisplasztikát szállítottak el, valamint elkoboztak még 18 festményt, melyet a gyűjtő megőrzésre adott át a Szépművészeti Múzeumnak 1918 novemberében.<sup>6</sup> Az államosítási akció során begyűjtött több ezer műtárgy színe-javából rendezték meg a köztulajdonba vett műkincsek kiállítását a Múcsarnokban, 1919 júniusában. A katalógus<sup>7</sup> hét-száz körüli tételéből harminchat szerepel Glück neve alatt. A művek azonosítását nehezíti, hogy a kiadvány csak szűkszavúan, illusztráció nélkül ismerteti az alkotásokat, melyekből számos teljesen más mester neve alatt szerepel a foglalási jegyzőkönyvben vagy más korabeli publikációban. Arról nem is szólva, hogy egy adott alkotást esetleg egy másik művésznek tulajdonít napjaink szakirodalma. A Glück birtokában lévő festményekről pontosabb tájékoztatást kaphatunk az osztrák Ludwig Baldasstól, aki illusztrációk kíséretében számolt be a gyűjtő számos képéről az *Ars Una* lapjain 1924-ben.<sup>8</sup> Ennek és néhány régebbi kiállítási katalógusnak köszönhetően méret és reprodukció köthető a '19-es tárlaton szerepelt Glück-tulajdonú műtárgyak csaknem feléhez. A gyűjtő halála után kollekciója szép lassan szétszóródott, jutott belőle hazai múzeumoknak és magánembereknek, és bőven az országhatáron túlra is.

[6] Szépművészeti Múzeum, Irattár, MTB 52b; MTB 47.

[7] A köztulajdonba vett műkincsek első kiállítása. Múcsarnok, Bp. 1919. Kat.

[8] Ludwig Baldass: Glück Frigyes képgyűjteménye. *Ars Una* I. 1924. V–VI. 8–9. sz. 291–308.

¶ A jelenleg elérhető adatok alapján is megállapítható, hogy festménygyűjteménye gerincét a németalföldi mesterek munkái képezték. Az alábbiakban ezeket próbáljuk számba venni, de csak reprodukcióból ismert műveket említünk, melyek leginkább az *Ars Una* és a Múcsarnokban rendezett belga kiállítás



Hans Bol: Krisztus a kereszten  
Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria



1927-es katalógusában<sup>9</sup> található. Az ettől eltérő forrást külön jelezzük, valamint ha a művet bemutatták a köztulajdonba vett műkincsek kiállításán. A felsorolásban szereplő alkotók meghatározása nem minden esetben lehet helytálló.

[9] A régi és mai belga művészet kiállításának tárgymutatója. Múcsarnok, Bp. 1927. Kat.

1. Hendrick van Balen: *Tájkép*  
Olaj, vörösréz lemez, 44,5 × 59,5 cm  
A kép a régi és mai belga művészet 1927-es kiállításának katalógusában van reprodukálva Glück neve alatt (No. 271) mint egy Rubens- és Balen-festmény, azzal a megjegyzéssel: „A Louvreban és az Ermitageban lévő kép kisméretű ismétlése.” A kompozíció valóban azonos Rubens *Tájkép szivárvánnyal* néven ismert művével, mégpedig az Ermitázsban őrzött verzióval, melynek készítését 1632 és 1635 közé teszi a múzeum. Az antwerpeni barokk festő Hendrick van Balen I. (1575–1632) gyakran használt alapnak rézlemez mitológiai és allegorikus témái számára, de a fenti évszámok nem valószínűsítik a személyéhez köthető másolatot. Ha ragaszkodunk a névhez, akkor az azonos nevű ifjabbik Balen (1623–1661) már inkább elképzelhető. Az 1919-es foglalási jegyzőkönyv 29. sorszámánál „Balen *Mulatság a szabadban*” bejegyzés található, de ilyen megjelöléssel nem szerepel alkotás a kiállított művek katalógusában.
2. Hans Bol: *Krisztus a kereszten*  
Gouache, pergamen fatáblára ragasztva, 233 × 160 mm  
Szépművészeti Múzeum, Grafikai Gyűjtemény, ltsz.: K.57.20
3. Dél-németalföldi festő: *A Fájdalmas Krisztus a Passió eszközeivel*  
Olaj, tölgyfa, 32,3 × 24,4 cm  
Szépművészeti Múzeum, Régi Képtár, ltsz.: 9027  
Az 1530 körüli festmény Petrovics Elek hagyatékából került a múzeumba 1945-ben. Baldass német festő alkotásának tartotta, a belga művészet 1927-es múcsarnoki kiállításán Aelbrecht Bouts munkájaként szerepelt *Vir Dolorum* címen (kat. 240).



Dél-németalföldi festő: A Fájdalmas Krisztus a Passió eszközeivel  
Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria

4. Hendrik de Fromantiou: *Leölt fogoly madár*  
Olaj, rézlemez, 47,2 × 38,2 cm  
Szépművészeti Múzeum, Régi Képtár, ltsz.: 9835  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. II/46. (mint Willem van Aelst)  
Postatakarékpénztár, LXXXXII aukciója 1937. 4. (mint van Aelst mű Glück Frigyes gyűjteményéből).
  
5. Aert van Gelder: *Fiú mellképe (Az ifjú Dávid)*  
Olaj, vászon, 57 × 47 cm  
Magyar magántulajdon (Forster-védettségi szám: 66 031)  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. II/18  
A festményt a Kieselbach Galéria árverezte 2003-ban (24. aukció, 204. tétel).
  
6. Jan van Goyen utáni másolat: *A Spaarne folyó téli látképe Haarlemnél, 1630 körül*  
Olaj, fa, 37,5 × 49,5 cm  
A Jan van Goyen oeuvre-katalógusát összeállító Hans-Ulrich Beck (Amsterdam, 1973) másolatként határozza meg a köztulajdonba vett műkincsek kiállításán *Korcsolyapálya* címen bemutatott és a mester körének tulajdonított képet (kat. II/30) Glück egykori gyűjteményéből. A másolás ténye teljesen nyilvánvaló, mivel az eredeti kompozíció fordítottját látjuk. Ez általában akkor fordul elő, ha a közvetítő egy metszet, mely a technikából eredően fordítja meg a másolandó alkotást. A képet Arthur Kay anyagából árverezték Londonban 1901-ben, és valamikor ezután került Glück tulajdonába. A gyűjtő halála után a kép egy berlini műkereskedő kínálatában bukkant fel, majd londoni kitérőt követően Detroitba került, előbb a Fleischman, majd a Wilkinson családba, ezt utóbbi ajándékozta a város múzeumának 1960-ban. A Detroit Institute of Art 1996 októberében eladta a festményt a Sotheby's New York-i aukcióján.<sup>10</sup> Jelenlegi tulajdonosa és őrzési helye ismeretlen.

[10] Sotheby's:  
Old Master  
Paintings, New York,  
1996. okt. 3. Lot 1.



Hendrik de Fromantiou: *Leölt fogoly madár*  
Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria

7. Jan van Goyen: *Arnhem látképe északnyugatról*  
Olaj, fa, 35 × 61,5 cm  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. II/29  
Beck megjegyzése szerint a kép 1887-től volt Glück tulajdonában. Valószínűleg a hagyatékából került külföldre, 1962 nyarán J. R. Bier műkereskedő anyagából állították ki a hollandiai Haarlemben.
8. Jan van Goyen: *Falusi tájkép*, 1626  
Olaj, tölgyfa, 32 × 59 cm. Jelezve: IVGOIEN 1626  
Stedelijk Museum De Lakenhal, Leiden, ltsz.: S 860  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. II/26  
A festmény Hollandiából jutott Glück gyűjteményébe 1908 környékén, és oda is került vissza. A leideni múzeum 1950-ben vásárolta meg a képet P. de Boer amszterdami kereskedőtől.
9. Adrian Isenbrant: *Trónoló Madonna* (töredék)  
Olaj, tölgyfa, 21 × 12 cm  
„A festményt jobb oldalán megcsonkították” – írja Baldass. Ez rögtön nyilvánvalóvá válik, ha egy pillantást vetünk az analógiának tekinthető Isenbrant-képre, melyet a Sotheby's tavaly árverezett Londonban.<sup>11</sup> Ez a kompozíció típus három zenélő angyalkára épül, ahogy a mester San Diego városának múzeumában található másik képén is látható – a Glück-féle változat jobb oldalán még felfedezhető egy furulya belógó vége. Valószínűleg egy kisméretű házi oltár középső panelje lehetett. Isenbrant vagy műhelye nem variálta túl a háttérben látható fantázia szülte tájat sem, a bal oldali épületcsoport és előtte lévő szökőkút szinte teljesen egyező a két festményen.
10. Derk Jan van der (Laen) Laan: *A kútnál*  
Olaj, vászon, 57,5 × 47 cm  
Szépművészeti Múzeum, Régi Képtár, ltsz.: 6560  
Köztulajdonba vett műkincsek, kat. II/55  
Glück Frigyesné és ifj. Pelzmann Ferencné ajándéka a múzeumnak 1933-ban.<sup>12</sup>

[11] Sotheby's:  
Old Masters Evening  
Sale, London,  
2018. dec. 5. Lot. 2.

[12] Petrovics Elek  
(szerk.):  
Az Országos Magyar  
Szépművészeti  
Múzeum Évkönyvei 7.  
1931–1934. Bp. 1935.

11. Jan van Noordt: *Cimon és Iphigeneia*

Olaj, vászon, 94 × 122 cm

Felirat a vakkereten: „Adam van Noort / maître de Rubens  
(Rubens mestere)”

Musée d'art Thomas-Henry, Cherbourg, ltsz.: 986.1

A Boccaccio *Dekameron*jából származó jelenetet Baldass ismertetője Gerbrand van Eeckhout jelzett festményeként reprodukálja, melyet Térey Gábor egy 1919-ben megjelent tanulmányában a művész 1665 körüli késői munkájának gondolt. A képet a fenti festő alkotásaként árverezték az Ernst Múzeumban Gróf Vajai Vay Péter tulajdonából 1918-ban,<sup>[13]</sup> melyet Glück Frigyes vásárolt meg. A Tanácsköztársaság idején lefoglalták a gyűjtőtől, de nem állították ki. Glück hagyatékából külföldre került, több aukción megfordult, eleinte Eeckhout, majd később Noordt neve alatt, és így is jutott a francia múzeumba 1986-ban. A festő műveivel foglalkozó David de Witt szerint legalább nyolcvan évig hamis szignatúra volt a képen, és bal oldalát átfestés takarta. Ennek eltávolítása után nyílt ki teljesen az égbolt, tűnt elő a szárnyaló Cupido és egy oszloptöredék alsó része, melynek a nőalakok támaszkodnak.

[13] Az Ernst-Múzeum Aukciói, IV-V. 1918. ápr. 15, 122. t.

12. Barend van Orley: *Madonna*

Olaj, tölgyfa, 44 × 29 cm

Baldass már 1917-ben Orley 1520-ból származó festményként határozta meg a művet, és így szerepelt a belga tárlaton 1927-ben (kat. 216). Az 1919-es köztulajdonba vett műkincsek kiállításán viszont egy 16. századi antwerpeni mester képeként mutatták be *Madonna a gyermekkel* címen (kat. II/6). Baldass vélekedése helyes volt: egy kísértetiesen hasonló alkotást árvereztek Londonban 2015-ben Orley köre meghatározással.<sup>[14]</sup> A falpra festett kép csak méretében (36,2 × 26,1 cm) és képkihívatóban (ezt a reprodukció is okozhatja) tér el Glück egykori tulajdonától – a Madonna feje körüli fénysugarak hiánya a restaurálás számlájára is írható. Analógiaként mindenképpen figyelmet érdemlő alkotás.

[14] Sotheby's: Old Master & British Paintings, London, 2015. ápr. 29. Lot 300.

13. Marinus van Reymerswaele stílusában: *Szent Jeromos a szobájában*, 16. század második negyede  
Olaj, fa, 88,5 × 64 cm  
Szépművészeti Múzeum, Régi Képtár, L.3.065  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. II/4
14. Jacob van Ruisdael: *Sziklás táj vízeséssel*  
Olaj, vászon fára ragasztva, 66 × 52 cm  
Hohenbuchau Collection, jelenleg kölcsönözve  
Liechtensteinbe, a Hercegi Gyűjteménybe  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. III/39
15. Salomon van Ruysdael: *Beverwijk város látképe*  
Olaj, fa, 75,2 × 65,7 cm. Jelezve: S. VRuysdael /1646  
Museum of Fine Arts, Boston, ltsz.: 1982.396  
Köztulajdonba vett műkincsek kiállítása, kat. III/37  
A bostoni múzeum tájékoztatása szerint egy magyar nyelvű etikett töredéke található a festmény hátlapján „2... / ...mon van Ruysd ... / ...méret ... 75.6”, melyből nem lehet megállapítani, hogy kiállításra vagy tulajdonosra utal.
16. Juriaen van Streeck: *Csendélet*  
Olaj, vászon, 78 × 64 cm
17. Sebastian Vrancx: *Szeptember*  
Olaj, tölgyfa, 27 × 37 cm  
Szépművészeti Múzeum, Régi Képtár, ltsz.: 6519  
Glück Frigyesné és ifj. Pelzmann Ferencné ajándéka a múzeumnak 1932-ben.<sup>15</sup>
18. Pieter de Witte (Pietro Candido): *A pihenő Szent Család*  
Olaj, fa, 110 × 75,5 cm  
A festményt azért soroltuk ebbe a kategóriába, mivel az 1927-es belga kiállításon volt látható a Glück-gyűjteményből. A művész Bruges városában született ugyan, de ezen túl nem sok köze volt a flamand művészethez, mivel tanulmányait Itáliában kezdte, és ott is működött, majd Münchenbe tette át székhelyét.

[15] Lásd. 10. lj.







Fotó: Papp Tibor

KERÉNYI-NAGY VIKTOR *muzeológus, okl. kertészmérnök, tanár*  
„NEM KELL ÉRTENED A BORHOZ,  
CSAK CSACSOGJ RÓLA!”

**I**A címben jelzett idézet forrása a minap egy Facebookon megjelent álláshirdetés, amely talán alapjaiban ragadja meg kirakatvilágunk lényegét, a nihil és a közöny kerékvályújába ragadt embert. Pedig a szőlő és a belőle előállított ital kultúrája sokkal mélyebben gyökerezik bennünk.

**I**A szőlő- és borkultúra zsidó-keresztény gyökerű műveltségünk egyik alapja, a muzulmán és egyéb vallású országokban nincs ennyire kiemelt helyen kezelve, az oktatásban gyakran a gyümölcsstermesztés része a szőlő is. Jól ismert történet, hogy az özönvizet túlélő Noé az Ararát-hegyen „pedig földművelő kezd lenni, és szőlőt ültete. És ivék a borból, s megrészegedek, és meztelenen vala sátra közepén.”<sup>1</sup> Khám meglátva apja bódult állapotát, testvéreinek hírül vitte, akik azonban háttal bemenve felöltöztették a részeg Noét, aki kijózanodva megátkozta Khámot, hogy legyen Sém és Jafet szolgája. Érdekes vonatkozás, hogy Khám unokája Nimród,<sup>2</sup> e név jól ismert a magyar eredetmitológiából, de a bibliai név személye viták tárgyát képezi. Jézus Krisztus első csodatétele a kánai menyegzőn történt,<sup>3</sup> ahol a kifogyott bor pótlására a mosakodásra szánt vizet változtatta borrá, de kiemelendő az Utolsó vacsora<sup>4</sup> is, ahol „a pohárt is vette, minekutána vacsorált volna, ezt mondván: E pohár amaz új testamentom az én vérem által; ezt cselekedjétek, valamennyiszer isszátok az én emlékezetemre”, s ezt a hagyományt őrzi a kereszténység a szentmise alatti áldozáskor vagy az istentiszteleten úrvacsorakor.

**I**A szakrális vonatkozáson túl a bor évszázadokig, függetlenül társadalmi rangjuktól és helyzetüktől, az emberek szinte kizárólagosan iható folyadék volt, hiszen a vizek fertőzők és szennyezettek voltak.<sup>5</sup> Épített, tájképi örökségünkhöz szervesen kapcsolódnak az Európa számos területén található, hagyományosan kelta művelésből eredeztetett, teraszosított domboldalak, hazánkhoz talán legközelebb az UNESCO

*az emberek szinte  
kizárólagosan iható  
folyadék volt,  
hiszen  
a vizek fertőzők  
és szennyezettek  
voltak*

[1] Mózes első könyve 9. feje.

[2] Mózes első könyve 10. feje.

[3] János evangéliuma 2. feje.

[4] Máté evangéliuma 26. feje., Márk evangéliuma 14. feje., Lukács evangéliuma 22. feje., János evangéliuma 13. feje., Pál apostol levele a korinthusiakhoz 11. feje.

[5] Remete Farkas L.: *Magyaros és tájjellegű házi erjesztett italok Kárpát-medencei magyaros konyha...* sorozat (IX. kötet) – Magyar Elektronikus Könyvtár, 2016.

világörökségi védelmet élvező Dürnstein mellett látható egy ilyen.

¶ A hit- és mindennapi élet részét jelentő szőlő- és borkultúra hazai eredményeit felismerő államférfiak feladatuknak érezték, hogy Európát megismertessék a magyar értékekkel. Gróf Széchenyi István kezdeményezése nyomán 1857-ben rendezték meg az első Magyar Általános Mezőgazdasági Kiállítást, amelyen borverseny is volt 2001 bortétellel; az első díjat a tolsvai aszúbor nyerte.<sup>6</sup> Az első magyar érintettséggű nemzetközi kiállítás, ahol borászati vonatkozások is megjelentek, 1862-ben Londonban volt.<sup>7</sup> Igazi sikert, a tokaji bor világlétségét és a magyar borok sokféleségét az 1863-as hamburgi kiállítás<sup>8</sup> hozta meg, de Magyarország önállóan csak a kiegyezést követően, az 1867-es Párizsi Világkiállításon<sup>9</sup> szerepelhetett, ahol tokaji és somlói bor került bemutatásra. 1867 és 1909 között Magyarország területén 53 nagyobb vidéki kiállítást rendeztek, amelyek közül említésre méltók a Szegeden, Pécsen, Szombathelyen, Kecskeméten, Kolozsvárott, Aradon, Temesvárott, Nagyváradon és Pozsonyban tartott kiállítások.<sup>10</sup> Kiválóan szerepeltek boraink a bécsi (1873), a londoni (1874) és a párizsi (1879) kiállításokon, ahol magyar borászok nyertek aranyérmeket. Az 1897. évi brüsszeli nemzetközi kiállításon az Országos Központi Mintapince kiállított borainak legnagyobb része kitüntetésben részesült, az 1900. évi párizsi kiállításon pedig 130 magyar kiállító csaknem 800 fajta borral szerepelt.

Magyarország önálló államként csak a kiegyezést követően, az 1867-es Párizsi Világkiállításon szerepelt, ahol tokaji és somlói bor került bemutatásra

az 1900. évi párizsi kiállításon pedig 130 magyar kiállító csaknem 800 fajta borral szerepelt

¶ Az első hazai állandó borászati kiállítás megnyitására egészen 1885-ig kellett várni, ezt Budapesten rendezték meg az Országos Általános Kiállításon, itt a borászati anyagot már nem kereskedelmi, hanem tudományos szempontok alapján rendezték el: Magyarország bortermését és a filoxeravész előtti állapotát mutatták be. Az 1893-tól évente megrendezett kerétszeti kiállításokon borászati anyag is rendszeresen szerepelt.<sup>11</sup> Az ezredéves ünneppsorozatot követően nyílt meg a Városligetben a Magyar Királyi Mezőgazdasági Múzeum, amelyben helyet kapott a szőlészet és borászat is. A kiállítás jelentőségét mutatja, hogy felvetődött a tárgyak elhelyezése az épülő Országházon belül, később az Iparcsarnok neve is felmerült, és csak végső ötlet volt a nagy népszerűségnek

[6] Kollega Tarsoly I. (főszerk.): *Magyarország a XX. században* – IV. kötet, *Tudomány 1. Műszaki és természettudományok.* – Babits Kiadó, Szekszárd 1999, 667.

[7] Kecskés S. (szerk.): *Az országos mezőgazdasági kiállítások és vásárok története 1881–1990.* (tanulmánygyűjtemény) Magyar Mezőgazdasági Múzeum Agroinform Kiadóház, Budapest 1996, 27.

[8] Kollega Tarsoly, 667.

[9] Kecskés, 28.

[10] Kecskés, 12.

[11] Kollega Tarsoly, 667.

örvendő, közadakozásból és állami támogatásból újra felépülő Történelmi Épületegyüttes (mai néven Vajdahunyadvár) ez irányú felhasználása 1897-ben.<sup>12</sup> 1899-ben Szegeden, az I. Országos Mezőgazdasági Kiállítással egy időben megtartották az első borászati kongresszust.<sup>13</sup>

[12] Köztelek Köz- és Mezőgazdasági Lap, 1897, 103–104. sz. 1808–1809.

[13] Kollega Tarsoly, 667.

¶ A jelenlegi borászati kiállítások általában történeti jellegűek.

*nehezen magyarázható módon említésre sem kerül a grúz vonal, noha sok nyelv e nép ghvino szavát vette át a bor megjelölésére*

*a történetiségből szintén elmarad a bor útja Mezopotámián, Egyiptomon és Görögországon keresztül a Római Birodalomba*

Nehezen magyarázható módon említésre sem kerül a grúz vonal, noha sok nyelv e nép ghvino szavát vette át a bor megjelölésére; a borászati tárgyak között nem szerepel sem rekonstruálva, sem importálva a mai napig használt kvevri (szőlőlé erjesztésére használt, méhviasszal letapasztott agyagedény, amelyet a maraniben, egy kis épületben ástak el). A történetiségből szintén elmarad a bor útja Mezopotámián, Egyiptomon és Görögországon keresztül a Római Birodalomba. A kiállítások elindulnak a Kárpát-medencei rómaiaktól és keltáktól, amit általában egy-egy térkép illusztrál, majd néhány amfora után lezárva évszázadokat ugranak a 17. század végére, a 18. század elejére, ahonnan egyre részletesebben ismertetik a szőlészetet és borászatot. Érthető, hiszen a múzeumok is pontosan ilyen arányban és részletességgel őriznek tárgyananyagot. Felkerül a polcra pár metszőbalta, metszőkés és metszőolló, látványdömpingként egy sor prés és hordó, üveg- és pohárgyűjtemény. Egy Magyarország-térkép a 85 ezer hektárnyi összterületű 22 borvidékről. Jegyezzük meg a számot: 22 (!), míg a hatszor nagyobb franciáknál 17, a bő ötször nagyobb spanyoloknál 15 (csak Kasztília és La Mancha borvidék 600 ezer hektárja adja Európa borainak 17 százalékát), valamint a háromszor nagyobb olaszoknál 20 borvidék van, és elhagyva az Öreg Hölgyet, bele se gondoljunk Kína, Argentína, Kalifornia vagy Ausztrália országnyi szőlőültetvényeibe vagy borászataiba.

¶ A kiállítások általában az év borászati ismertetésével zárulnak, s persze nem maradhat el egy hungarikumpolc sem. És pont. Évtizedekre statikus állandóságot sikerült létrehozni, szakmailag jórészt kikezdetetlen. Bejön a látogató, és végigsétál, a gyerek felkiált az amforát látva, hogy ilyen van az akváriumában a harcsájának, vagy fel akar mászni a présre vagy a hordóra. De mit tudott meg a szőlészetéről vagy a borászatról? Azt, hogy szép és bonyolult. Ez alapján vajon felnőve hányan

*évtizedekre statikus állandóságot sikerült létrehozni, szakmailag jórészt kikezdetetlen*

mondják azt, hogy a „múzeumban látva a kiállítást határoz-  
tam el, hogy az egész életem a szőlészet és a borászat műve-  
lésére szánom”?

¶ Egy jó (borászati) kiállítás olyan, mint a pókháló. A feszítő és tar-  
tó szálak Európa sarkaira kiszögezve elhelyezik a témát, míg  
a keresztszálak koncentrikus körei ráközelítenek a régióra.

*kellenének időszaki  
kiállítások,  
amelyekben  
a kronológia  
béklyóját levette  
tematikus  
csoportok  
kerülnének  
bemutatásra,  
ahol el lehetne  
magyarázni  
a szakma lényegét*

¶ Persze kell állandóság, és kell történetiség. De kellenének idő-  
szaki kiállítások, amelyekben a kronológia béklyóját levette  
tematikus csoportok kerülnének bemutatásra, ahol el lehet-  
ne magyarázni a szakma lényegét, miért kell metszeni, a mű-  
velésmódnak mi a jelentőségük, a szőlőszem hogyan lesz  
borcseppé, hogy mikroszkópban megvizsgálhassák azt az er-  
jesztő és élesztő világot, amitől a szőlőlé borrá nemesedik.  
Metszési és oltási gyakorlatokat tarthatnának, hiszen az in-  
teraktivitás egy borászati kiállításban nem hinném, hogy egy  
bicikli vagy egy autó behelyezése lenne. A múzeumi kiállítá-  
sok fontos feladata volna a külföldi tudományos és gyakorlati  
eredmények bemutatása, ahova a szakemberek tanulni, ma-  
gukat képezni jönnek, ahol szakmai tapasztalataikat oszthat-  
ják meg, akár archiválhatják, muzealizálhatják is azt.

*igazából  
az átlagember  
számára nem  
megfogalmazható,  
hogy mitől jó  
és mitől magyar  
a magyar bor*

¶ Egyetlen kiállításban sem érhető nyomon a multidiszciplina-  
ritásra való törekvés. Nemzeti identitásunkat kívánjuk rész-  
ben a borászatban megélni, ez legfeljebb a tokaji aszú be-  
mutatásában jelenik meg. Az Európai Unió eredetvédelmi  
szabálya alapján rendeződött egy fokig a fajta és névhaszná-  
lata, de igazából az átlagember számára nem megfogalmaz-  
ható, hogy mitől jó és mitől magyar a magyar bor. A bor ma-  
gyar kultúrtörténeti vonatkozása nincs a köztudatban, még  
Lorántffy Zsuzsanna története is csak az elhivatottak körében  
ismert. Fel tudjuk sorolni a valódi magyar szőlőfajtákat? Meg  
tudjuk értetni a külfölddel a tokaji aszú jelentőségét és egye-  
diségét? Az a kérdés pedig igen távolra visz, hogy szükséges-e  
22 részre osztani a borvidékeinket? Pedig a szőlészet és bo-  
rászat komplex értelmezése – a magyar heraldikától, iroda-  
lomtól a történelmi vonatkozásokon át a védelemre érdemes  
tájképig és a természetvédelemig – erősítené valóban a nem-  
zettudatot. Hiányzik a szőlőültetvényeink egyéb produkta-  
mainak ismertetése, mint például a levendulások termékei,

*szükséges-e  
22 részre osztani  
a borvidékeinket?*



A szerző jóvoltából

a kiállításoknak választ kellene adniuk az olyan kérdésekre, mint a természet- és környezetvédelem, a növényvédelem, a talaj- és vízhasználat a szőlőültetvényeken

jó példa van az országban: a teljes Nagy-Somlói Hegyközség 2023-tól átáll az ökológiai természetésre

a dédszülőktől, nagyszülőktől hátramaradt kacatok (amelyek közt ritkán kimagasló muzeális értékű tárgy is előfordul) kirakódása a borházba a pincelejáróhoz még nem kiállítás, és ettől a pincészet nem lesz múzeum má...

a szőlőmag őrlemény és -olaj, a szőlőlekvárok, a borban eltett gyümölcsök vagy a törkölypálinka méltó bemutatása. A fenntartható fejlődés és a globális klímaváltozás igenis lépésre kellene hogy készítse a múzeumokat. A kiállításoknak választ kellene adniuk az olyan kérdésekre, mint a természet- és környezetvédelem, a növényvédelem, a talaj- és vízhasználat a szőlőültetvényeken. Szembe kéne állítani a múlt (egyben a jelen) hagyományos szőlészeti és borászati tevékenységét a jelenben kezdődő, de jövőbe mutató, a környezettel és a természettel harmóniába kerülő termeléssel. Hiszen jó példa van az országban: a teljes Nagy-Somlói Hegyközség 2023-tól átáll az ökológiai természetésre.<sup>14</sup> A múzeumok kiaknázatlan kincse a szakmaközi szervezetté válás: összekötő kapocs az államigazgatás és a szakemberek, valamint a szakma tanulói között. A kiállításoknak a közép- és felsőfokú oktatásban, valamint a gazdák továbbképzésében szerepet kellene vállalniuk. Ha komplex folyamatokat ismertetünk meg a látogatókkal, a szakmát tanulókkal és szakemberekkel, a jó gazda szemlélet alakul ki bennük. Ha a cél elsősorban nem a hektáronként megfelelő tonna/termés elérése, hanem a talaj, a víz, a levegő, az élővilág és a tájkép együttes bemutatása, megismertetése, amiből okulva a gazda fejleszt, a látogató pedig fenntartható fejlődési terminológia szerint természetett bort vásárol, a vissza nem váltható üveget szelektíven dobja el – már elérte a kiállítás a célját. S talán érdemes megjegyezni, hogy a dédszülőktől, nagyszülőktől hátramaradt kacatok (amelyek közt ritkán kimagasló muzeális értékű tárgy is előfordul) kirakódása a borházba a pincelejáróhoz még nem kiállítás, és ettől a pincészet nem lesz múzeum má...

¶ Eretnek gondolatnak tűnhetnek ezek, de fellapozva a szakirodalmat, rádöbbenünk, hogy a kiállítások nem a múlt bemutatására jöttek létre. Darányi Ignác földművelésügyi miniszter a Magyar Mezőgazdasági Múzeum megnyitásakor ezt pontosan megfogalmazta: „Nem tagadom, uraim, hogy ez a múzeum még sok irányban kiegészítésre szorul és a törvényhozás áldozatkészségét tovább is igényelni fogja; de én azt tartom, hogy korunkban ezen mezőgazdasági múzeumnak nem is szabad befejezett művet képeznie, annak a haladó idővel fejlődnie

[14] [agroinform.hu/kerteszet-szoleszet/a-teljes-nagy-somloi-borvidek-atall-az-okotermesztésre-39599-001](http://agroinform.hu/kerteszet-szoleszet/a-teljes-nagy-somloi-borvidek-atall-az-okotermesztésre-39599-001).



és haladnia kell, annak a mezőgazdaság vívmányait is mindenkor képviselnie kell és fel kell mutatnia.”<sup>15</sup> Erre a gondolatra szépen felépül Balás Árpád első igazgató gondolata: „...hivatása a magyar mezőgazdaság jelentőségét, gazdagságát, eszközeit és részben eredményeit is egybegyűjtve feltüntetni nemcsak a szorosabb értelemben vett szakkörök, hanem a nem mezőgazdasággal foglalkozók legszélesebb körei részére is és a fővárosba látogató idegeneknek is mezőgazdaságunk állapotáról lehető hű képet nyújtani.”<sup>16</sup> Újszerű gondolatnak akarjuk hinni a multidiszciplinaritásra való törekvést, holott ez is megjelent már Balásnál: „A muzeum célja ugyan első sorban az, hogy gyűjteménytárgyai bemutatása és tanulságos összeállítása által okulásra alkalmat és a mezőgazdaság és az azt támogató ismeretszakták köréből feltűntethető tárgyak szemléltetése által a mezőgazdaságról tájékoztatást szolgáltatson — de csupán ezzel a muzeum rendeltetése még nem ér véget.”<sup>17</sup> És hogy egy jó kiállítás hogyan is épüljön föl, szintén megválaszolta az igazgató: „A laikus közönségnek tehát e részben más nyeri meg a tetszését, mint a komoly tanulmányokat kereső, igényesebb látogatóknak. E két érdeket – mert mindkettőnek meg van a maga jogosultsága – minden irányban ki kell elégíteni, valamely tudományos célú muzeum legnehezebb feladatai közé sorozható, de ma már el van fogadva azon nézet, hogy ilyen műintézmény sem tarthatja méltóságán aluli dolognak, hogy a tudás terjedését népszerű eszközökkel elősegítse és mulattatva vagy gyönyörködtetve oktasson.”<sup>18</sup>

*már el van fogadva azon nézet, hogy ilyen műintézmény sem tarthatja méltóságán aluli dolognak, hogy a tudás terjedését népszerű eszközökkel elősegítse és mulattatva vagy gyönyörködtetve oktasson*

¶ A külföldi tudományos eredmények hazai megismertetését mint múzeumi feladatot már Paikert Alajos igazgató is megfogalmazta:<sup>19</sup> „Ezen muzeum tehát első sorban a hazai mezőgazdaságot tartja szem előtt, de mindenütt, a hol szükséges, összehasonlítás kedvéért a velünk rokon viszonyok között termelő külföldön elért eredményeket is párhuzamba állítja. A muzeum ezen célját és hivatását gyűjteménytárgyainak állandó bemutatásával és kiegészítésével, időleges kiállítások rendezésével, előadások és esetleg gépbemutatók tartásával, a belföldön és külföldön végzett szakszerű tanulmányokkal, tudományos és gyakorlati kiadványokkal, más, rokonirányú intézetekkel való csereviszonyával igyekszik elérni.”

[15] Köztelek Köz- és Mezőgazdasági Lap, 1897, 74. sz., 1283.

[16] Köztelek Köz- és Mezőgazdasági Lap, 1897, 103–104. sz., 1806.

[17] Uo. 1810.

[18] Uo.

[19] Paikert A.: A Magyar Királyi Mezőgazdasági Múzeum ismertetője. – A m. kir. földművelésügyi miniszter kiadványai, 1907, 8. sz. 6.



*kiállítás*

Kiállítási enteriőr. Cizkányműmia egy koporsóban és más kincsek, 2019  
© KHM-Museumsverband



REGŐS CSILLA

A REND ÉLMÉNYE<sup>1</sup>

WES ANDERSON ÉS JUMAN MALOUF VÁLOGATÁSA

A BÉCSI KUNSTKAMMER GYŰJTEMÉNYÉBŐL

„Lacking something rather than knowing something”

– Wes Anderson<sup>2</sup>

Cickánymúmia  
egy koporsóban  
és más kincsek  
című tárlat

**T**A bécsi Kunsthistorisches Museum és Wes Anderson, Juman Malouf kurátorok együttműködésében született *Cickánymúmia egy koporsóban és más kincsek* című tárlat leírható a hiány jeleinek kimerítő felsorolásával. A pazar burjánzásban – „őrült beszéd, de van benne rendszer” – mégis kirajzolódik a tudományosság látszatától elemileg és vélhetően tudatosan megfosztott *Kunstkammer* látványa. Láthatóvá válik a gyűjtő kézjegye és a gyűjtés 16–17. századi társadalomtörténeti panorámája. Vajon a kiállításban felsejülő hiányjelek a rend általános hiányát jelentik-e? Választ adhat-e a kérdésre az egyes kiállított tárgyak történetileg vagy archeológiailag pontos beazonosítása? Talán a műveltségünk, de sokkal inkább a rendre törekvő belső igényünk az, ami a kabineteket körbejárva górcső alá került.

a kiállításban  
szándékosan üresen  
hagyott vitrin  
maga is műtárgy,  
nagysága  
és patinája miatt  
nem hagyhatja el  
a múzeumi termet

**¶** Az 1800-as évek végéről származó, a bécsi múzeum újkori rendezésével azonos korú hatalmas üvegszekrény, a kiállításban szándékosan üresen hagyott vitrin maga is műtárgy. Nagysága és patinája miatt nem hagyhatja el a múzeumi termet. S kényszerű maradásában ez az üresen álló vitrin valójában reflexiója a vele szemben álló tárlóknak, amelyekben megcsodálható nemcsak egy-egy korabeli kegy- és használati tárgy, úgymint Biblia, kereszt, kalap vagy jogar, hanem azoknak sokszor mives ládája, doboza, borítása is, hogy sajátos esztétikájukban, egyfajta másodvonalbeli műtárgyként maguk is a gyűjtés tárgyaivá válhassanak – az idő múltával immár saját jogon. A kitüntetett hely (a vitrin mint múzeum) és a tárlókban közszemlére tett, kitüntetett tárgy a maga elzártságában soha többé nem mutatkozhat meg eredeti valójában, hiszen a dolgok *egyszeri létezése* megismételhetetlen, amiképpen a tárgy csak a megalkotása pillanatában létezik. Míg a kiállításban szereplő tárgyak tucatnyi bécsi gyűjteményből<sup>3</sup> a kurátorok hosszas válogatásának eredményeképpen mind saját jogon kerültek ide, addig a leletek, tárgyak és művek *archívumként* való megjelenítése – ahogyan a tárgyfeliratok hiányából és a hagyományos kategóriák elvetéséből alkalmilag következik – egyneművé avatja a tárgyak összességét.

**¶** Az 1666-ban, I. Leopold idejében készült festmény uralkodói vacsoraasztalt ábrázol, amelynél az udvari etikett szabályainak megfelelően öltözött nők és férfiak,

Míg ma közgyűjteményekről beszélünk, addig biztosak lehetünk benne, hogy a 16–17. századi udvari gyűjtések olyan főúri kiváltságok voltak, melyek aligha céloztak magasztos társadalmi eszméket.

a gyűjtés kategóriáit is alapjaiban határozták meg nemcsak a korabeli társadalmi, gazdasági, de gender-folyamatok is

viselkedésükben vélhetően szigorú szabályokat követve fogyasztják vacsorájukat. A kitüntetett alkalom (akárcsak a múzeumi vitrin) és az egybegyűltek társadalmi helyzete (akárcsak a gyűjteményi ritkaság) nem kritika tárgya. Ám miként arra Susan Pearce egy helyen felhívja a figyelmet: a gyűjtés mint önreflexió, önreprezentáció jellegzetesen európai koncepció, és a gyűjtés kategóriáit is alapjaiban határozták meg nemcsak a korabeli társadalmi, gazdasági, de genderfolyamatok is.<sup>4</sup>

a gondosan elzárt kabinetekben felhalmozott gazdag tárgyi összetétel legfőbb szervezőelve a gyűjtő ízlése és anyagi helyzete volt, így a kincsek és ritkaságok tárházai (sokszor komoly piacokon cserélve gazdát) a későbbi századokban olyan hatalmi reprezentáció szerepét töltötték be, ami a legjelentősebb európai uralkodók udvarait egyként meghatározták

¶ A féldrágakövekből készült miniatűr büsztöket felsorakoztató, a filozófusokat megidéző kabinet pirosra kárpitozott külső falába mélyesztve – alig észrevehetően – egyetlen szobor került: az *Impertinencia* színezett ónból készült 17. századi allegorikus szobra. A kipirult arcú, pőrén hagyott nőalak egy méretes sündisznón ül, kezében bőségszaru. Az éhségében és szomjúságában örök szenvedésre ítélt Tantalosz megidézése utal a szenvedélye és telhetetlensége miatt megkülönböztetett, kárhoztatott ember sorsára. Mindez elszalaszthatatlan lehetőséget kínál a szubjektív gyűjtéssel kapcsolatos néhány lényeges tény rögzítéséhez. A szenvedélyes kíváncsiság különösen fontos a gyűjtésről való beszédben – írja Nicholas Thomas Cook kapitány a gyarmatosító időszakot meghatározó utazásainak a gyűjtés kultúrájára vonatkozó vizsgálatai során. Mert míg ma közgyűjteményekről beszélünk, addig biztosak lehetünk benne, hogy a 16–17. századi udvari gyűjtések olyan főúri kiváltságok voltak, melyek aligha céloztak magasztos társadalmi eszméket. A gondosan elzárt kabinetekben felhalmozott gazdag tárgyi összetétel legfőbb szervezőelve a gyűjtő ízlése és anyagi helyzete volt, így a kincsek és ritkaságok tárházai (sokszor komoly piacokon cserélve gazdát) a későbbi századokban olyan hatalmi reprezentáció szerepét töltötték be, ami a legjelentősebb európai uralkodók udvarait egyként meghatározták.

¶ Szembetűnő, hogy a kiállításban nem jelennek meg a korabeli tudományok attribútumai; nincsenek térképek, amelyek az egyes korszakok ismert világképét bemutatathatnák, nincsenek csillagászati vagy földméréssel kapcsolatos eszközök, sem az egyes tudománykorszakok általános állapotára, megítélésére vonatkozó utalások. A felvonultatott tárgyak és alkotások egyrészt az időből kiragadottan tűnnek fel (a dolgok *a priori* felmutatása), másrészt a szabad asszociációkon nyugvó, a puszta hasonlóságokat jeleként értelmező gondolkodás



Kiállítási enteriőr, Cickánymúmia egy koporsóban és más kincsek, 2019  
© KHM-Museumsverband



Kiállítási enteriőr, Cickánymúmia egy koporsóban és más kincsek, 2019  
© KHM-Museumsverband



paradigmatikus eszközei. Akárcsak a reneszánsz tudás, a foucault-i *episzthémé* tárgyi szemléltetői. A laza kiállítási szövet, a kurátorok teremtette rendezőelv maga is *gyöngye* struktúra, amely ugyanúgy *három elem szabad összeillesztésében látja a rend alakítását: a régiekhez való viszony, a csodálatos iránti vonzalom és egy független racionalitás irányában ébredt figyelem (melyben önmagunkra ismerhetünk)*, amiképpen Foucault adja jellemzését a 16. századi gondolkodás feltételezett rendszerének.<sup>5</sup> Mindez pedig ebben a kiállításban nem véletlen.

a hasonlóság  
teremtette  
biztonságos  
egység, a kiállított  
tárgyakat  
egyedülként  
összekötő elem,  
a zöld szín nem  
egyszerűen  
értelmezési  
küszöb a kiállítás  
játéktérében

¶ A 17. századi, Prágában készült különös ritkaság, a smaragdból készült edény a zöld kabinet központi eleme, körülötte pedig minden egyes kiállított tárgy – legyen az ásvány, drágakő, egyiptomi szobor, maszk, használati tárgy vagy ékszer – hasonló zöld színben pompázik. A hasonlóság teremtette biztonságos egység, a kiállított tárgyakat egyedülként összekötő elem, a zöld szín nem egyszerűen *értelmezési küszöb* a kiállítás játéktérében. Az írásbeliség elterjedése előtti korszak a gondolatot és érzelmeket szorosan együtt működtető képzeletgazdagsága ennek a rendelménynek az alapja. Mert míg a kurátorok gyűjtése felvonultatja a szem és az értelem számára a 16. század előtti tudás szétszóródott elemeit, megkísérli újratereíteni a tudástól megszabadított látást, s egyúttal valamifajta nézhető filozófia<sup>6</sup> perspektíváit. (Pierre Bourdieu a műalkotás szemrevételezése kapcsán a teória, a látás *theorein* görög eredetére utal, amikor az esztétikai látást mint *tiszta tekintetet* tételezi.)<sup>7</sup> S ahogy pedig neveket kapnak a tárgyak és beszélni kezdenék a látottakról – amiként a kiállításban szereplő kis szarkofág is csak jelöli az egykori cickánymúmia valamikori helyét, akárcsak a Foucault idézte „*hajléktalan szavak*” – elveszik a tárgyakkal alkalmilag teremtett néma kapcsolat.

¶ A Kunsthistorisches Museum legfelső emeleti termeiben éppen a kiállítással egy időben volt látható tíz nagyméretű kárpitterv, amelyet Jan Cornelisz Vermeyen holland festő V. Károly megrendelésére készített a Hajreddin Barbarossa berber herceg elleni 1534-es tuniszi hadjárat győzelmének megörökítésére. A *Habsburgok uralkodása Észak-Afrikában*<sup>8</sup> című tárlaton a négyszáz hajóval és mintegy harmincezer katonával bonyolított ütközet leírásából kiderül, hogy az uralkodó szívesen tekintett küldetésére keresztes hadjáratként, miként a Nyugatot hivatott megvédeni az ottomán birodalom terjeszkedésétől, az is kitűnik továbbá,

*A gyakran többszörös másolatok útján készített, az európai ízléshez alakított képes beszámolók, illusztrációk a maguk kiragadottságában elfedték a leletek eredetét, kontextusát, sokszor történeti és helyi társadalmi jelentőségét.*

Kiállítási enteriőr. Cékányműmia egy koporsóban és más kincsek, 2019  
© KHM-Museumsverband



hogyan az uralkodó hosszú időre megvetette lábát a kontinensen. Az ütközet után majdnem tizenegy évvel készült kárpittervek – Jan Vermeyen számos rajzzal tért haza a keleti hadjáratból, így szinte haditudósítóként értesít az eseményekről – a harc, a kereskedelem és a katonák, szolgák mindennapi életének részleteit is megörökítik.

¶ Az 1500-as évektől a gyarmatosítók felfedezőútjai sok szempontból szolgálták a mai értelemben vett tudományos módszerekhez elengedhetetlen kutatás eszközeként. Nemcsak kuriózumoknak számító tárgyi leleteket, de úti leírásokat, metszeteket is hoztak a távoli vidékekről. A gyakran többszörös másolatok útján készített, az európai ízléshez alakított képes beszámolók, illusztrációk a maguk kiragadottságában elfedték a leletek eredetét, kontextusát, sokszor történeti és helyi társadalmi jelentőségét. S míg nem elsősorban a tudományt szolgálták ezek a felfedezések és hadjáratok, végül mégis a tudomány nevében legitimálták a felhalmozott leletek az egzotikus tárgyak tömeges és kritikátlan begyűjtését.<sup>9</sup>

¶ Egy idén márciusban megjelent londoni cikk<sup>10</sup> szerint egy másik kuriozitás-gyűjtemény, az oxfordi Pitt Rivers Múzeum felülvizsgálja a gyűjtemény egyik legismertebb etnográfiai ritkasága, az úgynevezett zsugorított fejek múzeumi bemutatását. A *zanza* a perui és ecuadori törzsek rituális áldozatbemutatása, melyben az ellenség fejét preparálják úgy, hogy az egészen kis méretre zsugorodik. A hiedelem szerint az így kikészített fejek az ellenség erejét szimbolizálva a törzs vadászait erősítik. Az 1800-as évek közepe óta a kifejezetten edukációs céllal nyilvános gyűjtemény ma is látható vitrinfelirata hirdeti: *Treatment of Dead Enemies*, ami szinte gúnyos szójátéknak tűnik.<sup>11</sup>

¶ A 16–18. századi gyűjtés hagyománya egyfelől annak illúziója, hogy a javak birtoklása egyben a hozzájuk kapcsolódó tudás megszerzését is jelenti. (II. Rudolf mesés prágai kincstárának történeti elemzői gyakran utalnak arra, hogy az uralkodó okkult tudományok gyakorlására használhatta gyűjteményét.)<sup>12</sup> Másrészt azé a vélekedése, hogy a kuriozitás, a ritkaság nevében a begyűjtött tárgyak és ereklyék értelmezése a tárgy birtokosának rendelkezésére áll.

¶ Éppen ezért ígéretes, hogy nem lepleződik le a világ reprezentációjának, a kiállításban fellelhető alkotások és tárgyi elemek mikro- és makrokozmoszának egyetlen ma érvényes algoritmusa. S mint a tárgyról való beszédben, itt is Wittgenstein nyelvi kategóriái érvényesek: egy-egy szónak nincs sajátos, rögzült jelentése, hanem attól függően van helye, hogy milyen kontextusba kerül. A tárgyak története mozgásban van. Az értelmezés pedig olyan személyes feladat, amit minden korban újra el kell végezni. Míg tehát Wes Anderson és Juman Malouf tárlata megfosztja látogatóját annak reményétől, hogy válogatásuk

a tárgyak története  
mozgásban van

az értelmezés pedig  
olyan személyes  
feladat, amit  
minden korban újra  
el kell végezni

Kiállítási enteriőr. Csicányműmia egy koporsóban és más kincsek, 2019  
© KHM-Museumsverband



tárgyai, alkotásai között feltétlenül történeti kapcsolódási pontokat kereshessen, a szubjektív gyűjtés átjárását enged az újrendszerelés ártatlan állapotába, mely maga kevésbé rend (rendszer), hanem kemény munka a szabadságért.<sup>13</sup>

### Jegyzetek

- [1] A szövegben Michel Foucault: *A szavak és dolgok. A társadalomtudományok archeológiája* és *A tudás archeológiája* könyvében szereplő fogalmakat és szóösszetételeket szabadon használom, és minden esetben kurzívval jelölöm. A történeti a priori és az archívum, a dokumentum fogalmak használatával kapcsolatosan lásd Sutyák Tibor: *Az archívum problémája Foucault gondolkodásában* című tanulmánya, *Helikon*, 2014/3.
- [2] Elhangzott Wes Anderson tárlatvezetése során, Juman Malouf és Jasper Sharp a kiállítás gyűjteményi kurátora társaságában. Az audioguide 2019. április 29-ig volt elérhető.
- [3] Többek között, de nem kizárólag a bécsi Természettudományi Múzeum, a Theatermuseum, a Weltmuseum és az innsbrucki Schloss Ambras gyűjteményeiből.
- [4] A szerző a késő viktoriánus kori nő társaságbeli megjelenését és megítélését hozza összefüggésbe a gyűjtés természetével: „general idea of look but not touch is central to the situation, and generates a great deal of emotional tension, in which (...) collections play their part.” In: Susan M. Pearce: *Engendering Collections in On Collecting*, Routledge, London–New York, 199.
- [5] Michel Foucault: *A szavak és a dolgok, A társadalomtudományok antropológiája*, 51.
- [6] Szilágyi Ákos szókapcsolata. Elhangzott Almási Miklós *Ami bennünk van* című könyvének bemutatóján. [youtube.com/watch?v=fHffIR7IRRo&t=778s](https://www.youtube.com/watch?v=fHffIR7IRRo&t=778s).
- [7] Pierre Bourdieu „pure gaze” – Art and Theory in Tony Benett: *The Birth of the Museum*, Routledge, London–New York, 163.
- [8] Die habsburgische Herrschaft in Nordafrika, Kunsthistorisches Museum, Bécs, 2019. márc.
- [9] Nicholas Thomas: *Licensed Curiosity: Cook's Pacific Voyages in Culture of Collecting* (szerk.: John Elsner–Roger Cardinal), Reaktion Books, 1994, 122.
- [10] [theartnewspaper.com/news/oxford-museum-rethinks-famed-display-of-shrunken-heads](http://theartnewspaper.com/news/oxford-museum-rethinks-famed-display-of-shrunken-heads).
- [11] *Treatment* angol kifejezés egyszerre jelent bánásmódot és kezelést, kikészítést is.
- [12] Thomas D. Kaufmann: *The Collections of the Austrian Habsburgs in Culture of Collecting* (szerk.: John Elsner–Roger Cardinal), Reaktion Books, 1994, 145.
- [13] „A történeti elemzést a folytonosságról szóló beszéddé, az emberi tudatot pedig minden történéssé és minden cselekvés eredeti alanyává tenni, ez egyugyanazon gondolatrendszer két oldala.” Foucault ilyen értelemben a történelem folyamatosságának tételeként írja le: „nem rendszer, hanem kemény munka a szabadságért.” Michel Foucault: *A tudás archeológiája*, *Atlantisz*, 2001, 21.



*kutatás*



A Szabó Alajos győri festőművész által „Triumvirátusnak” nevezett baráti társaság 1915-ben  
(Szabó Alajos, Békéssy Leó, Velten Armand)



ODLER ZSOLT

## EGY ISKOLAI RAJZSZAKKÖR ALKOTÁSAI AZ 1920-AS ÉVEKBŐL AZ ASZÓDI EVANGÉLIKUS PETŐFI GIMNÁZIUM MÚLTJÁBÓL

**L**étezik egy olyan – önmagát modern európai gondolkodásként – aposztrofáló irányzat, amely szerint az öreg kontinens nemzeteinek egy nagy és lehetőleg homogén egységbe kell tömörülniük. Jelen dolgozatnak nem feladata ennek eszmetörténeti vizsgálata, ahogyan a fenti relevanciába vetett hit vizsgálata sem. Eltekintünk a társadalompolitikai hatások elemzésétől, illetve következményeinek magyarázatától is. Van azonban egy olyan konkludálható hozadéka is, amelyben a közgyűjteményekre gyakorolt hatása tetten érhető. Ahogyan törekszünk a nagy globális irányába, úgy értékelődik fel a lokális jelentősége. Ezt a momentumot tekinthetjük a jelen írás origójának.

¶ A kulturális örökségi javakkal foglalkozó intézmények számára igen kedvező lehet azon gondolati síkok összessége, amelyek a lokális kultúra jelentőségére próbálnak rávilágítani. Üdvözítő minden kezdeményezés, amely regionális értékeink helyét hangsúlyozza, valamint kiemeli azoknak a globális kulturális térben betöltött szerepét. Ezt a szellemi irányvonalat kell követnie közgyűjteményeinknek, függetlenül azok méretétől, gyűjtőkörük nagyságától, illetve a szakmai intézményrendszerben elfoglalt helyüktől.

¶ Egy vidéki kismúzeum látókörébe került – elsőre talán nem is túl jelentősnek tűnő – tárgy is megérdemli a figyelmet és a törődést. Némi kutatással pontosan kideríthetők azon kapcsolódási pontok, amelyek a lokális örökségi javakat ráillesztik a nemzeti örökségünket jelentő egészre. Példaként bemutatunk egy hasonló attribútumokkal rendelkező és minden tekintetben helyi értékűként induló tárgycsoportot, amelyet Balatoni Imre bocsátott az aszódi Petőfi Múzeum rendelkezésére. A tárggyal kapcsolatban feltétlenül meg kell említeni Boldis Ilonka<sup>1</sup> nevét, aki az anyagot megőrizte az utókor számára.

[1] Boldis Ilonka az 1927/28 tanévben az említett iskola II. évfolyamának magántanulója volt.

¶ Az említett tárgycsoport nagyságrendileg 45 darab, különböző technikával készített alkotást tartalmaz, amelyek 1927–1928-ban készültek az Aszódi Ág. Hitv. Evangélikus Petőfi-Főgimnázium rajzszakkörében. Az irattartó mappában lapuló rajzok jelentőségét felismerve és a bennük rejlő lehetőségek és információk mind szélesebb feltárása érdekében a muzeológusokra bízta a helyi örökség kibontását, a kapcsolódási pontok meghatározását.

¶ A kutatások eredményeként mára elég sok adat áll rendelkezésünkre a gyűjteményről, annak háttéréről. A jelen dolgozat ezen kutatási eredményekbe nyújt

bepillantást, az adott terjedelemhez igazított részletességgel, illetve kicsit eltolva a fókuszot a tárgyak keletkezésében szerepet játszó pedagógusra. Fontos kiemelni, hogy az anyag helytörténeti értékén túl – ami önmagában is elég lenne – komoly pedagógiatörténeti értékkel is bír. Általa bepillantást nyerhetünk az 1920-as évek rajzóráinak világába.

¶ A fent nevezett időben Velten Armand volt a gimnázium rajztanára, aki délutánonként szabadkézi magánrajzot tanított heti két órában. A 20 pengő különdíjjal járó kurzusra 17 gyermek iratkozott be. A tervezési feladatok mellett vonalvezetést, díszítő térkitöltést gyakoroltak a diákok. A technikát tekintve készültek szén-, tollrajzok, valamint tempera- és olajfestés, de alkottak gipszminiókat, illetve élő fejek után mintázott fejtanulmányokat. Az iskola történetében többször is előfordult – a kor szokásainak megfelelően –, hogy Gróh István<sup>2</sup> magyar stílusú rajzmintáiból vásároltak sablonokat. Vélhetőleg ezt a mintagyűjteményt használták előszeretettel a magán rajzórákon is.

[2] 1867-ben Nagybereznán született művészettörténész, iparművész. Később az Iparművészeti Főiskola rektora. Stílusmintái több kiadásban is megjelentek.

¶ Velten Armand, az Aszódi Ágostai Hitvallású Evangélikus Petőfi Gimnázium rajztanára Magdeburgban született 1890. január 23-án, Velten Ferenc és Haugk Ida gyermekeként. A család hat esztendő múlva, 1896-ban költözik Budapestre, ahol Armand fiuk a sikeres érettségi vizsgálatok letétele után 1910-ben beiratkozik a Magyar Királyi Képzőművészeti Főiskola rajztanári szakára. 1914-ben szerzi meg középiskolai rajztanári oklevelét, és néhány hónap elteltével már gyakorolja is mesterségét.<sup>3</sup>

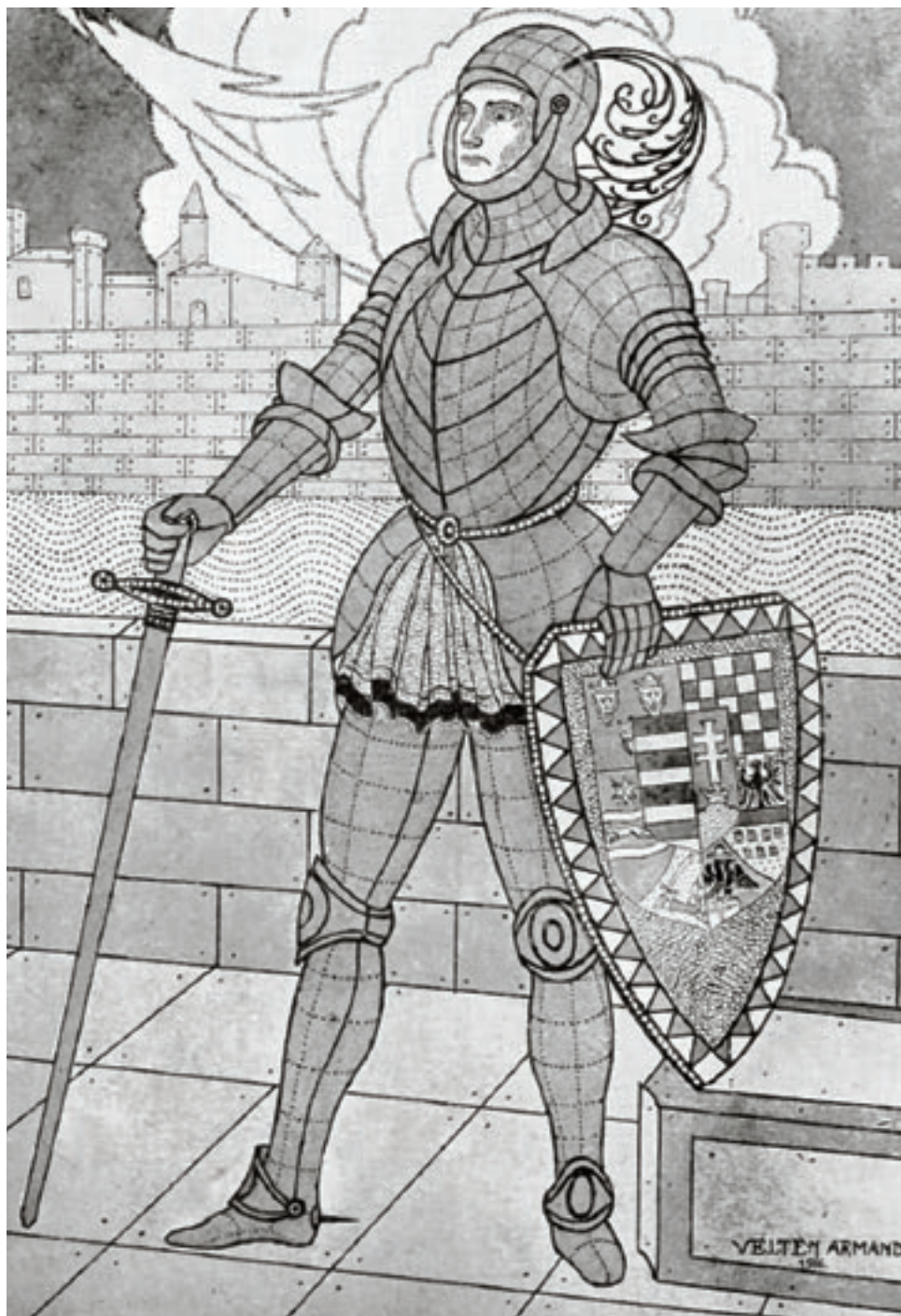
[3] A Bányai Evangélikus Egyházkerület Aszódi Petőfi-Gimnáziumának (V.–VIII. osztály reál-gimnázium) Évkönyve az 1938–39. iskolai évről, 5.

¶ A Nagy Háború nem váltotta be a kezdeti idealisztikus ígéreteket. A katonák nem tértek haza őszre, ahogyan II. Vilmos vizionálta. A nemzeti kötelesség elérte az értelmiségi réteget, így a tanárokat is. Ennek következménye lett Velten első pedagógusállása is, rögtön a diplomaszerezés évében. A Budapesti Ágostai Hitvallású Evangélikus Főgimnáziumban az éppen frontszolgálatot teljesítő Opper Imre rajztanár helyettesítésére kérték fel. Göröppótló rajzot oktatott heti 8 órában az iskola V.–VIII. osztályos tanulóinak, később a mértani rajz és a szépírási tárgyakat.

¶ Mint tudjuk, a háború egyre súlyosabb terhet jelentett a hétköznapokban, része lett a magánéletnek, része az intézmények életének. A többi iskolához hasonlóan a Fasori Gimnázium mindennapi életében is érezhető volt a „győzelmes harcok” levegője. A főgimnázium falai között (is) számos rendezvényen gyűjtöttek javakat a front megsegítésére. Velten Armand a maga módján – rajztudását kihasználva – próbálta segíteni a jótékony kezdeményezést. Egy kemény fátáblára rajzolt egy *Veretes Vitézt*, amelyet később szegekkel lehet kivenni. Az így elkészült szögbeverő táblákat 5 koronáért árulták, a szükséges szegek darabja 2 fillért kóstált. Az elképzelés beváltotta a hozzá fűzött reményeket, hiszen nagyságrendileg 600 korona bevételre tettek szert az 1915–1916-os tanévben.<sup>4</sup>

[4] A Budapesti Ágostai Hitvallású Evangélikus Főgimnázium Értésítője, 12–68.

Velten Armand: Az aszódi gimnázium rajztermének ornamentális és figurális díszítése





Velten Armand: Az aszódi gimnázium rajztermének ornamentális és figurális díszítése

¶ Barátai, ismerősei elsősorban képzőművész körökből kerültek ki. Kiemelkedő barátságot ápolt Szabó Alajos győri festőművésszel. Mindketten 1910 és 1914 között végeztek főiskolai tanulmányukat a Magyar Királyi Képzőművészeti Főiskolán. A szűk baráti körhöz tartozott még a nagyváradi születésű Békéssy Leó festőművész-rajztanár.<sup>5</sup> A triumvirátus tagjai – Szabó Alajos nevezte így önmagukat – nyaranta gyakran összejártak Szabó meghívására, hogy együtt fessenek Győrben vagy a szlovákiai Alsókubinban. A budapesti főgimnázium szerencsésnek mondhatta magát. A frontszolgálatot teljesítő kollégák, K. Galli Lajos, Koch István, Opper Imre és Bexheft Ármin iskolaorvos épségben tértek haza és szeptembertől tovább szolgálhatták a magyar oktatást, helyettesítésükre nem volt tovább szükség.<sup>6</sup>

[5] MKE-archívum.

[6] BÁHEFÉ, 3.

¶ Velten Armand a következő tanévtől már a nagyszombati polgári iskolában kopatja a katedrát, de csak egy rövid ideig, hiszen, mint tudjuk, az 1919–1920-as esztendő már Aszódon éri a festőművész tehetségű rajztanárt. Az új környezetbe könnyen beilleszkedik, hamar magába szívja a hely szellemét.

¶ Számos növendéke volt az aszódi iskolának, akik később komoly hírnévre tettek szert, de egy közülük kiemelkedik. Vitathatatlan, hogy Petőfi Sándor nevét, aki 1835 és 1838 között volt az iskola tanulója, nem lehet felülmúlni. Különösen kiemelt lesz személye a világháború hazafias hangulatában, illetve a közelgő centenáriumi (1923) események fényében. A településen és az iskolában ápolt Petőfi-kultusz megihletti művészi fantáziáját, alkotókedvét. Szinte azonnal kiemelkedően aktív tagja lesz a tanári karnak és a közéletnek. Lelkes szervezője a megemlékezéseknek és a különféle megmozdulásoknak. A kezdetektől ott találjuk a nevét a március 15-i műsor közreműködői között, a zenekör tagjaként, később vezetőjeként. Mozgalmas évek kezdődtek az ambiciózus fiatal számára. Jól jellemzi a település és az oktatási intézmény Petőfi-kultuszát az a lelkes készülődés, amely már 1922-ben elkezdődött. Megszállott rajongóként vetette bele magát az előkészítő munkálatokba. „Úgy szolgálta, hogy kultuszának papjává szegődött” – fogalmazta róla egyik tanítványa.<sup>7</sup>

[7] Novák, 24.

¶ A tanítás mellett aktívan töltötte szabadidejét is. Már 1918-ban részese volt a Nemzeti Szalonnak, ahol két pályaművel jelentkezett (*Interieur-tanulmány*, tollrajz, *Felvidéki völgy*, olajfestmény). 1922 májusában rendezték a Magyar Rajztanárok Országos Egyesületének 25 éves fennállása előtt tisztelegve azt a kiállítást, amelyre a fáradszató pedagógus is nevezett. Hat, vízfestéssel készült pályamunkát küldött be a felhívásra, amelynek kiállítását a Nemzeti Szalonban rendezték.<sup>8</sup> Ezen az eseményen az aszódi tanár a székesfőváros 3000 koronás díját vehette át, mely igen nagy elismerésnek mondható.<sup>9</sup> Nevét természetesen később is gyakorta megtaláljuk a Nemzeti Szalon kiállítói között. Ahogyan

[8] A nagyszombati jezsuita templom főoltára, Szerelmes est, Varjak, Adagio, Interieur, Késő délután.

[9] Budapesti Hírlap, 42. évf. 127. sz. (1922. jún. 4.) 23.

az 1926-ban rendezett Egyházművészeti kiállításon is, melynek fővédnöke Csernoch János bíboros hercegprímás volt. Az október 9-én nyíló tárlaton egy temperával készült alkotását mutatták be az aszódi tanárnak – *A győri székesegyház interieurje*.<sup>10</sup> 1928-ban a *Vén kondás* című olajképet, 1931-ben az *Erdőben*, a *Reggel*, és a *Március elején* című alkotásokat láthatta tőle a közönség.<sup>11</sup>

[10] Nemzeti Szalon kiállítási kat. 1926.

[11] NSZ kiállítási kat. 1928–1931.

[12] Ez az épület ma a múzeum szolgálatában áll, az időszak kiállítások otthona.

[13] Az Aszódi Ág. Hitv. Ev. Petőfi-Főgimnázium Értesítője az 1918–19., 1919–20. és 1920–21. tanévről, 5–11.

[14] Perényi Miklós az említett iskola diákja volt, egyben a helyi evangélikus gyülekezet tagja.

[15] Szózat, V. évf. 1. sz. (1923. jan. 3.) 4.

- ¶ Mint fentebb említettük, nagy elánnal vetette bele magát a Petőfi-évforduló szervezésébe. A jeles nap tiszteletére a gimnázium egykori rajztermének falait festi ki diákjaival.<sup>12</sup> Ő maga két Petőfi Sándor-vers – *Galgapartihoz*, *Füstbe ment terv* – ihlette freskóval járult hozzá a szoba kialakításához, míg diákjai ornamentális falfestményeket készítettek hozzá tanáruk felügyelete mellett. A magyar motívumokkal díszített helyiség lett a megemlékezés központi helye. Ebben a térben helyezték el a „Petőfi-szekrényt”, illetve a költőhöz kapcsolódó több mint félezer relikviát, amelynek zömét erre az alkalomra gyűjtötték egybe.<sup>13</sup> Az elkészült rajztermet és Velten *Füstbe ment terv* adaptációját egy fénykép is megörökítette, amely *Perényi Miklós* hagyatékából került a Petőfi Múzeum tulajdonába.<sup>14</sup>
- ¶ Rendkívül bensőséges hangulatú esemény zajlott le 1922 szilveszter éjszakáján. A tanári kar összegyűlt a fentebb említett, immár a centenáriumi évre előkészített teremben, hogy együtt köszöntsék a várt esztendő eljövetelét. Az éjfél pillanatát az iskola csengője jelezte, majd Hamrák Béla, az iskola vallástan tanára emelkedett szóra. Fennkölt beszédben éltette a múltat, majd a jövőbe vetett bizalmukat erősítette meg egy imával, végül az est zárásaként közösen énekeltek el a magyar himnusz.<sup>15</sup>
- ¶ Az 1922–23-as tanév új oldaláról mutatta meg az eddig is széles tevékenységi körű tanárt. Noha művészi érzéke korábban sem volt kétséges, de ez idáig csak a képző- és a zeneművészetben bontakozott ki. A centenáriumi évben azonban mint színpadi rendező is bemutatkozott az iskolában. 1923. március 15-e tiszteletére a Petőfi-önképzőkör Szávay-Géczy *Petőfi* című színjátékából a *Diák-élet* című részt adta elő Velten rendezésében.
- ¶ Az ambiciózus tanár a rajzoló mértan, a görögpótló rajz, valamint a szépírás tantárgyakat tanította. Egy rövid időre – kollégája betegsége miatt – mindezek mellett a német nyelv oktatását is vállalta. A tanításon túl óra volt a rajzszerárnak. Alapítója, majd vezetője a zenekörnek, amely később lelkes diákokkal kiegészülve a Liszt Ferenc nevet vette fel. A közös zenélésen túl a csoporttal előszeregettel látogatták a Budapesti Filharmonikusok előadásait, és felolvasóesteket rendeztek.
- ¶ 1929. október 26-án Rákoscabán kötött házasságot a főjegyző leányával, Bibarcfalvi Mihály Gizellával. Házasságukból két gyermek született, Armand és Gizella.

- ¶ Az aszódi gimnázium az 1938–39-es tanévben válik meg végleg szeretett tanárártól. A sajnálatos tény a kényszer szülte, amely betegség formájában sújtott le a pedagógusra. Már az előző tanévet is távol töltötte, bízva abban, hogy egy hosszabb szabadság és pihenés segíti őt betegsége leküzdésében. Sajnos nem tudta legyőzni a kórt, így kényszerből kellett nyugállományba vonulnia. Korai száműzetése után visszavonultan élt. Kizárta a külvilág és a művészársadalom „hangos” hétköznapjait. 1973. április 11-én Máriabesnyőn búcsúzott a földi világtól. Hamvait a Farkasréti temetőben helyezték el. Felesége két évtizeddel túlélve szeretett férjét, 1993-ban hunyt el. Megbecsültségét jól jelzi az a tény, hogy az egyetlen tagja volt a tantestületnek, aki nem a településen lakott, és naponta beutazott. Manapság ez nem jelenthet problémát, de abban az időben ehhez a püspök jóváhagyása, engedélye kellett.
- ¶ Velten Armand munkásságának rövid bemutatása jól illusztrálja, hogy bármilyen lokális jelentőségű kulturális örökségi elem szolgálhat támpontként és jelenthet kiindulópontot egy helytörténeti kutatáshoz. Sajnos sokszor hajlamosak vagyunk csupán a végeredményre, a keletkezett műre összpontosítani egy-egy művészeti produkciónál, és elnagyoltan kezelni annak hátterét, keletkezésének körülményeit. A kisebb közösségekben szolgáló közgyűjteményi intézmények számára akár komoly fegyvertény, de kihasználható opció is lehet a kulturális javak regionalitásból táplálkozó emberközelisége.

#### *Forrás- és irodalomjegyzék*

- Novák Károly: *Találkozásaim Velten Armanddal. Petőfi Közérdekű Muzeális Gyűjtemény – Adattár (200–78)*
- Az Aszódi Ág. Hitv. Ev. Petőfi-Főgimnázium *Értesítője az 1918–19., 1919–20. és 1920–21. tanévről.*  
Bp. 1921. Közli Osváth Gedeon igazgató
- A Bányai Evangélikus Egyházkerület Aszódi Petőfi-Gimnáziumának (V.–VIII. osztály reálgimnázium) *Évkönyve az 1938–39. iskolai évről.* Aszód 1939. Szerk.: Nagy Imre igazgató
- A Budapesti Ágostai Hitvallású Evangélikus Főgimnázium *Értesítője az 1915/16. iskolai évről.*  
Bp. 1916. Szerk.: Hittrich Ödön
- A Budapesti Ágostai Hitvallású Evangélikus Főgimnázium *Értesítője az 1918/19-iki és 1919/1920-iki iskolai évről.* Bp. 1920. Szerk.: Hittrich Ödön
- Irodalom és művészet. *Budapesti Hírlap*, 42. évf. 127. sz. (1922. jún. 4.)
- Képzőművészet. *Budapesti Hírlap*, 44. évf. 95. sz. (1924. máj. 18.)
- Szózat. „Dicső neve költőfiadnak, Anyám, soká, örökkön él!” *Szózat*, 5. évf. 1. sz. (1923. jan. 3.)
- Petőfi Közérdekű Muzeális Gyűjtemény – Aszód. Fotótár F. 4617
- Rómer Flóris Művészeti és Történeti Múzeum – Győr. Képzőművészeti Adattár





*múzeumőr*



Szesztay Csanád felvétele

KARÁCSONY ÁGNES

„SOK SZÁLON FÜZÖM AZ EMBERMESÉKET”

BESZÉLGETÉS SALY NOÉMIVEL

**I**Ha már Podmaniczky Frigyes volt „Budapest vőlegénye”, Saly Noémira azt is mondják, ő pedig „Budapest menyasszonya”. Hivatalosan a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum muzeológusa. Kávéházkutató, művelődés-történész, író, városi legendák kutatója. Olykor emléktáblákat tisztít, biciklis vagy sétálós városi túrákat vezet, ha kell, beöltözik Laborfalvy Rózának, recepteket ír, a Döbrentei utca 8.-ban, ahol született, felnőtt és ma is lakik, kiteregeri „a ház szennyését”, szárítókötélre csíptetett cetliken és fotókon idézi fel a hajdani lakók életét. Most épp könyvbe rendezi a ház történetét. Mindig jobban érdekelte az alulnézetből mutatott városkép, ez a szemszög, mint a „magas történelem”. Bár kanyarok után érkezett ide, voltaképpen minden eldőlt nála már gyermekkorban. Saly Noémit nemcsak a kávéházak mikrotörténelméről, hanem a sajátjáról is kérdeztük.

*MC: Mesélte egyszer, a múlt századelőn az Erzsébet híd nevű kávéházba járt volna, a Döbrentei térre, a Geist-féle bérpalota földszintjére. Vagy az Alagúthoz, a Philadelphiába, amely az egyik legbohémabb kávéház volt az 1900-as évektől. Van most törzshelye?*

¶ Csomó helyre szeretek beülni. De ahova úgy állandóan betérnék, mint a régiek, olyan törzshelyem nincs.

*MC: Egyébként mi alapján választunk magunknak törzshelyet?*

¶ Nyilván topográfiai szempontok szerint is, a munkahely vagy a lakás közelében, a napi útvonal mentén. A szolgáltatás emberi minősége ugyancsak meghatározó. Legyen jó fej a pincér, nekem ez nagyon számít. Az emberi minőség biztosítéka lehet a szakmai minőségnek. Akkor vélhetően jó kávé is csinálnak, a briós sem marad nyers belül. Fordítva is így van, ha utálatos és mogorva a személyzet, nem fogják beletenni a szakmába sem azt, amit kellene. De „csak úgy” találkozni és kávézgatni valakivel valahol – ritkán esik meg velem. Ha mégis felvetődik a „hova is menjünk” kérdés, szoktam ajánlani a Tranzit kávéházat, a Kosztolányi Dezső téri régi buszpályaudvart. Egri Orsi vezeti, olyan lélek, akiből alig akad

a mai vendéglátásban. Hangulata miatt olykor beülök a Centrálba is, magamtól ugyan nem szívesen fizetem meg, de a filingje, a látványa mégis vonz. Azért is kedvelem, mert van egy városnéző séta – a Hosszúlépés szervezésében –, amelyet én vezetek, és ott ér véget, a Centrálnál, ahol már felismernek a pincérek, mosolyognak rám, ami jólesik. Az gyakrabban fordul elő, hogy elmegyünk barátokkal vacsorázni, ám az éhség más kérdés, más műfaj. Én nem vagyok benne a beülős-kávézós világban.

MC: *Szükség van ma egyáltalán kávéházra?*

¶ A régi koroknak, a régi budapesti élet mágikus kávéházi esszenciájának a visszahozása, visszaálmódása a mába – téveszme. 2019-ben nem lehet olyan kávéházat csinálni, mint amilyen száz éve volt. A város sem olyan, az emberek is mások. Ugyanakkor kávéházakra, hasonló helyekre szükség van. A régi városi ember is sok szempontból úgy élt, ahogyan mi is élünk: túl nagy a város ahhoz, hogy az embernek ne legyenek „köztes terei”. A kávéház sajátos átmeneti tér az utca teljes nyitottsága és az otthon intimitása között. Ötvözi mindkettő előnyeit.

MC: *Ön meghatározta úgy is: felnőtt napközi.*

¶ Mert az. A kávéház – túl a vendéglátáson – a polgári nyilvánosság egyik alapvető, igen demokratikus intézménye volt, még most is az, de már kevésbé olyan intenzíven, mint hajdan. De hogy legyen az embernek egy vagy több helye a városban, ahova menet közben be tud térni, ahol menedékre lel, időt tölt, ez láthatóan ma is kell. A kávéház erre jó. Ott nem vagyunk kötelesek enni, sok pénzt költeni, munkát tudunk végezni, kinyithatjuk a laptopot, s onnantól felnőtt napköziként használjuk. Ha meg a kávé is jó, visszajárunk. Persze már mást kérünk számon a kávéházon, száz éve még az volt az első, „hozzák ide az újságokat”, most a WIFI-jelszót keresik rögvest.

MC: *Kávéházzológus. Így nevezte önt valaki, nem bukkantam a nyomára, ki volt az illető, de a kávéházzutatásai miatt kapta ezt az új hivatásszót.*

¶ Tetszik is a szó, nekem sem ugrik be, ki mondta.

MC: *Bár ahány írás foglalkozik a kutatásaival, könyveivel, kiállításaival, várostörténeti projektjeivel, valahogy mindig más címkét tesznek a neve mellé. Különbőféle kategóriákba igyekeznek beletolni önt*

¶ Nem bírom a skatulyákat

MC: *De pontosan mi is ön? Irodalomtörténész? Várostörténész? Gasztrotörténész? Történész, író, muzeológus?*

¶ Miért is kellene nekem egyetlen szóban összefoglalnom magam? Mindenféle szeretek lenni, mindaz, amit felsorolt. A történelemszűzhez nincs végzettségem, de művelem, manapság például keserves utakon tanulom meg a levéltárat szakszerűen használni. Gasztroguru sem vagyok, legendás háziasszony sem. Az írás is nehéz ügy, jelentek meg szépirodalminak mondható dolgaim, ilyen a *Példabeszédek* könyve, amely felkérésre íródott a *Litera.hu*-nak, a sorozat egyik története volt az, amikor leszakadt nálunk a plafon a fürdőszobában, és Mami, az édesanyám, kijött megnézni a lógó mennyezetet, és odanyilatkozott, hogy „de legalább nem lónek”. Aztán jött a többi írás, ráfűztem őket örökölt családi mondatokra.

MC: *Közülük elhíresült az is: „Polgár az, aki hozzárak a világhoz.”*

¶ Mondta valamelyik ős, igen. A *Példabeszédek*ből aztán lett egy kötet, Pataki Jutka, az Ab Ovo kiadó vezetője, aki korábban a *Pesti csodabogarak* című könyvemet is kiadta, ráharapott, talán azért is, mert ők jelentették meg Bächer Iván műveit, és Jutka ráértett, hogy van egy erős szellemi rokonságunk Ivánnal, családtörténetünk is hasonló. Nagyon szerettem Ivánt. Nemrég lettem tagja a Szépírók Társaságának, és kértek egy bemutatkozást. Olyasmit írtam, hogy nem gondolom magam írónak, azt viszont remélem, hogy szépen és szépet írok. És akkor ez elég is.

MC: *Nekem ön valahogy hozzátartozik Budapesthez. Mintha a „város családtagja” lenne, aki mindent tud róla, az emlékezete a városi helyeknek, és akihez lehet fordulni kérdéssel a korábbi korokról. Formálja Budapest-képünket.*

¶ Ez a polgár, akiről beszéltünk...

MC: *De nagyon érdekel, mi az a folyamat, amelyen keresztül megteremtette ezt a Saly Noémit?*

¶ Nem volt nehéz dolgom ezzel, olyan családból jövök, amely ősidők óta be van kövülve ide, a városba. Százötven éve a család egyes tagjai, mindkét ágon, anyám

Hadnagy utca, szemben a Virág-Benedek utca torkolata, 1928  
Forrás: Adományozó: Saly Noémi





*Azt is nagyon bírom, hogy van kutyabőrös ága a családnak, aztán valamikor összeházasodnak feltörekvő polgárgyerekekkel, és csuda fejek vannak köztük.*

és apám felmenői között is, már itt vannak. Multikulti a família: az Osztrák–Magyar Monarchia – írásban és képben. Nem nagyon tudok olyan nemzetiséget és felekezetet, amely meg ne jelenne nálunk. Illetve ruszin nincs. Azt is nagyon bírom, hogy van kutyabőrös ága a családnak, aztán valamikor összeházasodnak feltörekvő polgárgyerekekkel, és csuda fejek vannak köztük. A nagytétényi Rudnyánszky–Százak-kastély építtetője az egyik ősanyám testvére. Az egyik ük-apám, egy morva pallér, azért jött Budára, mert a Lánchíd építéséhez toborozták a munkaerőt, és ő munkavezető lett itt, majd maradt, megnősült. Van egy dédapa, aki ácsmester és vállalkozó, főleg állványozással foglalkozott, az 1870-es években mezítláb feljött Vácról, később elnöke lett a Budapesti Ácsipari Testület mestervizsgáztató bizottságának. Az a nagy büszkeség, hogy ő tette fel az angyalt az oszlopra a Hősök terén. Anyai ágon vannak tót molnárok, Galgavidéken, minden gyerek egy-egy malmot kapott az apjuktól nászajándékba, a legidősebb és legtehetségesebb fiúnak nem adtak semmit, viszont taníttatták, építész lett, ő az idősebb Francsek Imre, aki a Városligeti Műjégpályát tervezte, és az ő fia, az én nagyapám építette a Széchenyi fürdőt. Hosszan tudnám még sorolni az „épületeinket”. Ilyen családban felnőni – nem vezethet máshova, mint ahova én érkeztem.

*MC: De az elején nem errefelé tartott. Szegeden járt bölcsészkarra, magyar–francia szakra, azután tanított a rákospalotai Dózsa Gimnáziumban, majd a SOTE egyik kollégiumának igazgatóhelyettese lett, onnan visszament Szegedre, a francia tanszékre.*

¶ Szerintem engem már a legelején sem érdekelt más, mint Budapest alulnézetből. Tizenkét évesen beírtam egy spirálfüzetbe, kik voltak a mi régi szomszédjaink a Döbrentei utca 8.-ban. Ilonka néni elbeszélése alapján gyűjtöttem össze a neveket, ő is szomszédunk volt, egy kúriai bíró elszegényedett lánya, és franciát tanultam tőle kilencéves koromtól. Tehát mindig érdekelt a házunk története, a környéke, a városé, Budapestről szóló könyveket olvastam már a középiskolában is. Csak üzemszerűen nem foglalkoztam vele, mert valóban máshova vittek a munkahelyek. Amikor a kanyarok után visszatértem a szegedi tanszékre, addigra megvolt a doktorim is, Flaubert-ből írtam. Tizenkét nagyon boldog évet töltöttem Szegeden. Közben fordítottam társadalomtudományi műveket





Tabán, Holdvilág utca, 1931  
Fortepan. Adományozó: Saly Noémi

az Osiris Kiadónak, például Mircea Eliade öt könyvét. Idővel elegendő lett a fordításból, Szegedről pedig méltatlan körülmények között kellett eljőnnöm. Anyám akkor halt meg, kóvályogtam. Furamód volt bennem egy nyugodt béke, az a tapasztalás, hogyha valamibe belelustulsz, a jó isten azzal a nagy bakan-csával fenékbe rúg, és te szállsz, kémeled magad alatt a talajt, hol fogsz landolni, és amikor felkászálódasz, azon kapod magad, hogy valahogy előrébb vagy. Az „új életem” egy írással indult 1996-ban, amely a Budapest, a kávéváros alcímű *Budapesti Negyedben* jelent meg.

MC: *A Philadelphia kávéházról írt, és felidézte a régi Krisztinaváros arculatát, amelyhez két dolog tartozott nagyon is: a templom és a Philadelphia.*

¶ Az az írás nagyon bejött, sorra kértek tőlem cikkeket.

MC: *Ön szerint mitől jött be akkor az az írás?*

¶ Abban az időben elképesztő pörgés volt a Centrál beindítása környékén, berobbant az új kávéházi élet, berobbantam én is a kávéházi írásokkal.

MC: *Őrzöm azt a bizonyos kávéházi lapszámot a Budapesti Negyedből. Eltettem, mert az írását olvasva közelebb kezdtem érezni magamhoz Budapestet, noha itt születtem. De azzal, hogy újraéledtek régi figurák a városi életből, nekem is lett egy Budapestem. Nem gondolja, hogy talán ettől is „robbant be” a várostörténetbe, hogy az emberről beszélt, az ember mögötti történetekről?*

¶ Ez nem csak az én leleményem. Benne van a városról és a történelemről való beszédnek egy új szelleme, új megközelítése, amelyet nem én találtam ki, bár a saját utamon végül is ugyanoda jutottam.

MC: *A mikrohistóriára utal?*

¶ Igen. A nyolcvanas évektől indul ez a teljesen újfajta történelmi iskola: a mikrohistóriát „feltalálják” a francia, az olasz, a német történészek is – nyilván egymást is olvasva, egymásra is hatva. Elegük lett abból, hogy a történelem csak politikatörténet és a hatalom története, s kezdték komolyan venni a történelemnek az emberi oldalát, és a sztorik egyszer csak felemelkedtek a tudomány szintjére. Az *Elveszített világokban* Arthur Imhof egy németalföldi parasztudvar gazdasági naplóiból eljut a harmincéves háború csúcsáig. Valójában ez a talpára

állított történelemlátás. Ilonka néni történeteiből a házunk régi lakóiról meg a családtagjaim meséiből többet tudtam meg a történelemről, mint a magvas szakkönyvekből.

*MC: Az antropológusokat követik a történészek, amikor nagyobb figyelmet fordítanak a mikrovizsgálatokra, amelyek középpontjában nem társadalmi tényezők állnak, hanem egyének. Ahogyan önnél is.*

¶ Nálam leginkább arról van szó, hogy egyáltalán nem érdekelnek a hatalmi harcok. A hatalom sem. Merthogy én polgár vagyok, egyenrangú viszonyokban gondolkodó társas lény. A kávéház is ezért foglalkoztatott, mert nem hierarchikus világ. Tehát a történészek hozták tudományosan ezt a fajta emberközeli történetírást, másfelől a helytörténet is feléledt. Sokat tanultunk Wilhelm Droste kitűnő német irodalmártól, aki Enyedi Ildikó férjeként idejött, és szerelmes lett a régi budapesti eszpresszókba és kávéházakba: ő hozott egy csodálatos rálátást a Monarchia egészének kávéházi világára, amitől egy picit mi is elkezdtük nagyobb távlatokból nézni a dolgot. Borzasztóan hálás vagyok Wilhelmnek, hogy erre rányitotta a szememet. De először Zeke Gyula történész, író mondta ki itthon, hogy hagyjuk a lila ködös kávéházi nézetet, nem nosztalgizunk, nincsen cukros látásmód, nézzük meg, mi is volt valójában a kávéház. Beleálltam ebbe, közben megismerkedtem Kiss Imrével, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgatójával, és meggyőztem, vegyen ide engem. Megtette. Ennek már tizenöt éve. Idén nyáron megyek nyugdíjba.

*MC: Írásaira általában is igaz: emberi részletgazdagsággal hitelesíti a történeteket. Közben elképesztő mennyiségű forrást használ. Végtelen kíváncsiság hajthatja, minden apró jelenet mögött biztos információk vannak.*

¶ Az embernek kialakul egy rutinja, mi hol van. Ma már elérhető az Arcanum az interneten, elképesztő adatbánya, olyan lapok vannak fönt. Gyerekkorom óta gyűjtöttem a Budapestről szóló irodalmat és azokat a szépirodalmi könyveket, amelyek hiteles budapesti helyszíneken játszódnak. Ebből is látszik, hogy benem volt már akkoriban is ez a főváros-kíváncsiság, de a rendezetlen anyaghalmozban csak az első felkérésnél kezdtem rendet vágni, az volt a *Budapesti Negyed*-cikk. És kiderült, a város egy emberi szövevény, a házakat is emberek emelték, emberek lakják, emberek lőtték szét, és engem az emberi történetek érdekelnek. Most írom a házunk történetét, mindjárt a végére érek. Két éve a Budapest100-nak a rakpartok volt a témája, és akkor azt mondtam, ki kell nyitni



Fogas utca a Döbrentei utca felől nézve, háttérben a Várkert (Groza Péter) rakpart, a túlparton a Hotel Duna Intercontinental, 1974,  
az előtérben Saly Noémi  
Fortepan. Adományozó: Saly Noémi

a Döbrentei utca nyolcat, a mi házunkat is, és én leszek a „házvezető”, kitegetem a ház „szennyését”, fotókat, cetliket akasztottam házbeli sztorikról az udvari szárítókötélre. Hauszmann Alajos tervezte az épületet, a mellettünk lévőben lakott, azt is maga építette persze. Akkor azt képzeltem, előveszem azt a kis spirálos noteszt, amelybe Ilonka néni diktálta a neveket. Majd felmentem az Arcanumra, és szembesültem azzal, hogy semmit nem tudok a házról, és észveszejtő figurák laktak ott. Már akkor tudtam, hogy ez egy könyv. Tényleg mindig az eszelős kíváncsiság hajt, hogy ki kell kotorni a mélyrétegekből a történeteket, végére kell járni sorsoknak.

*MC: Egyik interjújában említette: nem is mindig ön talál a témára, sokszor a téma talál önre. Nemrég jelent meg a Gellért 100 című könyve, a fürdő és a szálló története, amellyel külön is foglalkozunk ebben a lapszámban. De írt – sok más mellett – a Mátyás pincéről, a Tangókirályról, Krúdy mellékalakjainak történetéről a Pesti csodabogarakban, a Magyar Konyhában indult a Spájz rovata, könyvsorozatot is visz Semmiből is finomat – Régi idők konyhája címmel.*

¶ Igen, sok szálon fűzöm az embermeséket. A *Semmiből is finomat* előzménye az volt, hogy az első világháború századik évfordulójára a hadimúzeumos kollégák a háború hátszágáról szerveztek konferenciát. Hívtak engem, adjak elő, kis huzakodás után azt mondtam, rendben, mert felvillant az agyamban a nagymama hadilinzere, amelyet rendszeresen készített. Meg is lett a címe az előadásomnak: *Hadiháztartás, avagy hősnők a konyhában*. Arról szólt, mit főztek és miből. Nem sokkal később megjelent a Libri kiadó a múzeumunkban, hogy a mi szakácskönyvgyűjteményünkre alapozva szeretnének egy könyvsorozatot. Kitaláltam, hogy én a „hadiháztartást” ragoznám tovább, nemcsak az első, hanem a második világháború hadireceptjeivel, ínségkonyhareceptekkel, filléres szakácskönyvekkel, amelyeket a szegény proletárasszonyoknak ingyen adott egykor a főváros. Abból lett az a kötetsorozat.

*MC: Annak kapcsán jegyezte meg, hogy a gasztronómia nyilván kifejezi azt, akik vagyunk, és nagy magyar zabálás képzete mögött mindig ott van a nyomor vagy az attól való rettegés.*

*Abban az időben elképesztő pörgés volt a Centrál beindítása környékén, berobbant az új kávéházi élet, berobbantam én is a kávéházi írásokkal.*

¶ Benne van a hiányállapotok kompenzálása. Minél szegényebb helyekre megy az ember, annál nagyobb az ázsiójuk ezeknek a nehéz ételeknek, zsíros cupákoknak, rengeteg tejfölnek, káposztának, a húst hússal főzésnek. Az arisztokrácia konyháját nézve – ezzel is kellett foglalkoznom a keszthelyi kastélyról szóló könyv kapcsán – elképedtem, milyen óriási a szellemi különbség egy arisztokrata háztartás és egy kispolgári vagy az alatti konyha szemlélete között. Egyébként annak idején Gundel Károly tette minőségivé a magyar konyhát. Ami ma már persze éppúgy túlhaladott, mint a múlt századelő pesti kávéházi világa. Ő megtartotta az ízeket, mégis elemelte a cupákos magyar konyhát, és az ő ételeitől már nem kapott epegőrcsöt egy svájci diplomata a Gellértben. Fialat séfjeink már teljesen más konyhai világba csöppentek bele, utazni kezdtek, és rádöbrentek, hogy a hagyma-fokhagyma-paprika szentháromságán túl is van konyhaélet. Kezd is vége lenni a magyar konyháról kialakult zsíros-cupákos-tejfölös képnek.

MC: *Elért minket is a gasztrorradalom?*

¶ Nem tudom, hogy beszélhetünk-e forradalomról. Van egy óriási kísérletező kedv a világban, nálunk is, ami jó. Csomó ember attól lett celeb, hogy megjelent gasztromágusként. Én azért azt a fajta gasztronómiát, amikor egy marha nagy tényéron esztétikusan keresztbe raknak két szál füvet, és elkérik érte a havi fizetésemet – ezt annyira nem pártolom. Hamarosan nyílik egy kiállítás a múzeumunkban gasztrofotó tárgykörben. És csak nézek. Jön a food stylist, és olyan látványokat állít elő, olyan tálalási módokat talál ki, amelyeknek az ételhez semmi közük nincs. Mintha a határán lenne a szobrászatnak, csak éppen ehető az anyag maga. Nagyon efemer dolog a „kifutón a konyha”, addig létezik, amíg fényképezik, és onnantól megszűnt az étel. Engem azokra a lehetetlen divatbemutatókra emlékeztet. Tudom én, hogy a gasztrofotózásnak is van egy sajátos kultúrája, amit nem értek, de hát miért is kellene nekem mindent értenem?

MC: *Nagyon érdekes volt látni, ahogyan az elmúlt tíz-tizenöt évben a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum kreatívan magára talált ebben az új „túlfogyasztói” korban, és megkeresték a városi alulnézet szemszögét.*

¶ Ezt a múzeumot többször is megalapították. 1885-ben kereskedelmi múzeumként indult, sokáig az Iparcsarnok épületében működött. Utána Glück Frigyes kitalálta, hogy akar gründolni egy vendéglátás-történeti múzeumot, de meghalt, mielőtt megvalósult volna a terve. Végül is 1966-ban alakult meg a

mi múzeumunk, akkor még csak vendéglátó-ipariként, és 1970-től egészült ki a kereskedelmi gyűjtéssel. A világon egyedülálló múzeum vagyunk ezzel a gyűjtőkörrel. A néprajz nagyon hosszú ideig csak a faluval foglalkozott, deklarálta a néppel, a népet meg a vidékkel azonosították. A városok, metropoliszok alulnézeti megközelítése sokáig hiányzott. Pedig a városi ember hétköznapi életének rengeteg olyan aspektusa van, a történetek, a tárgyak szempontjából is, amely érdekes, amellyel törődni kellene. Két nagyon megfogható ilyen pont – hiszen nagyon sok jelentős intézménye volt, nagyon sok tárgyi emléke maradt –, a vendéglátás és a kereskedelem, amelyben a használói és a működtetői oldal is lényeges. Számos vendéglátóscsaládtól, kereskedődinasztiától kapunk anyagokat. Március végéig volt például egy kamarakiállításunk a Papp családról, amelynek tagjai ötödik nemzedék óta vendéglátósok, a Mátyás pincétől a kispesti Halászcsárdán át a Kaltenbergig nyúlik a történetük. Addig kell őket meséltetni, amíg megvannak, most még lehet kérdezni tőlük. Zeke Gyula jelenleg például a budapesti borbélyok, a borbély- és fodrászüzletek történetét kutatja. Engem érdekelnek a szabók, cipészek, órássok, kéményseprők is. Nagyon sok a mondanivalónk, nem is tud fél évnél tovább tartani nálunk egy időszaki kiállítás. A Gellérttel is ez volt a századik évfordulón, de én csináltam a Tabán lebontásának a nyolcvanadik évfordulóját, nagyon szerettem azt is. Négy hónapig állt, beleteszel tárgyat, szeretetet, tudást, és bele kell törődni, hogy hamar vége, mert a kollégák is szeretnének kibontakozni, kiállítást csinálni. Igaza van a főnökömnek, Kiss Imrének: ahhoz, hogy az érdeklődést fenntartsuk, sűrűbben kell tárlatokat váltani, hogy ismét legyen miért bejönni ide. Ezt a pörgést próbáljuk jó színvonalon csinálni.

**SALY NOÉMI** 1956. június 7-én született. A szegedi József Attila Tudományegyetem magyar–francia szakán diplomázott 1980-ban. Öt év múlva megvédte egyetemi doktori disszertációját; címe: *Flaubert: Szent Antal megkísértése – Kép és szöveg*. 1980 és '84 között a Dózsa György Gimnázium magyar- és franciatanára. 1991-ig a SOTE Markusovszky Kollégiumának igazgatóhelyettese. 1991-től 2003-ig a JATE Francia Tanszék adjunktusa. 2005-től a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum muzeológusa. Díjai: Podmaniczky-díj, Zolnay László Pest-Buda-díj, a Kultúráközvetítők Társaságának Fehér Rózsa díja, Budapestért díj. 2004-től a *Budapest* folyóirat munkatársa, 2006-tól olvasószerkesztője. 2009-től a Budapesti Városvédő Egyesület elnökségi tagja.



Mucsi Emese és Szalipszki Judit  
Szesztay Csanád felvétele



SZIKRA RENÁTA

SZENT SZÁJPADLÁS, AVAGY A JÖVŐ ÍZE

BESZÉLGETÉS MUCSI EMESE ÉS SZALIPSZKI JUDIT KURÁTOROKKAL

**T**A BÜRO imagineire 2012 óta szervez, közvetít, olvas, ír, kérdez, dagaszt, választ, szétszed és összerak. A jelenleg kéttagú kultúraközvetítő-művészetszervező csoport helyspecifikus projektjei változó rendszerességgel bukkannak fel inkubátorházaktól galériákon át zöldségesekig.

*MC: Mindketten kortárs művészettel foglalkoztok, nem egy helyen dolgoztok, Emese a Capa Központban, Judit a Trafóban, de jó néhány sikeres közös kortárs képzőművészeti projekt van már mögöttetek, amelyekben fontos szerepet töltött be a gasztronómia, az ételek és az étkezés tematikája. Hogyan találtatok egymásra?*

*Mucsi Emese:* Mindketten a Képzőművészeti Egyetem elmélet szakára jártunk, ott kezdtünk közös projektekben gondolkodni, de a gasztrovonalat Juci hozta. Nekem más előképzettségem volt, főleg a magyar szakról, amelyet Szegeden végeztem. Ott áthallgattam filozófia szakra, ahol volt egy étkezéssel kapcsolatos szeminárium. Massimo Montanari *Éhség és bőség* alapművéből kiindulva olyan írások kerültek terítékre, ahol az étel, az evés a központi téma, vagy annak kapcsán fogalmazódik meg valami alaptézis. A görög lakomát követő közös ivást, azaz a szümpozsiont mint az eszmecsere egykori ideális terepét is vizsgáltuk. Petronius *Satyricon*ját azért elemeztük olyan aprólékosan, hogy megfigyeljük, hogyan lehet egy olyan érzéki, testi tapasztalatot, mint az ízlelés, verbálisan megragadni. Az például felejthetetlen, hogy a Trimalchio lakomájában a fordító úgy igyekezett a magyar olvasó feltételezett tapasztalataira alapozva a lehető legjobban érzékeltetni egy sütemény jellegét, hogy dobostortának fordította, ami elég abszurdnak hangzik, tudván, hogy Nero a császár. A Képző intermédia szakán Sugár János *Műtárgykészítés* szemináriumára is bejártam egy időben, ahol fél éven át foglalkoztunk a vajjal. Egy szokatlan módon, tömlőbe csomagolt vajtömböt elemeztünk minden szempontból – a tejfeldolgozás hagyományai, a csomagolástechnika, a formatervezés, az etnográfia és a filmekben betöltött szerep is előjött.

*Szalipszki Judit:* Nekem az első inspirációt Szabó Eszter Ágnes munkái adták, közülük is leginkább a hímzett falvédők, a Szentbékálló közterületi gyümölcstérképe falvédő

és a lekvár-műtárgy barter projektje (Traffic Dzsem), amelynek keretében a saját maga befőzte lekvárjait cserélte el művészkollégák, barátok festményeire vagy más alkotásaira – képzőművészeti kontextusba emelve az egyedi „gasztroterméket”. Később a Fajgerné Dudás Andreával közös munkáikat is követtem, például a Common Jam 2015-től évről évre ismétlődő eseményét, amibe bárki bekapcsolódhatott. A városi köztéren szedett „közgyümölcsből” egy befőző happening keretében előbb az Art 9 Galériában, majd a 2B Galériában készítették almadzsemet, amiből a környékeliek szabadon vihettek, és persze hozhattak is saját kamrájukból kompótokat, lekvárokat. Ez volt *A bűn tartósítása*. A városi teret megművelhető, szüretelhető hasznos területként kezelték, a közös részeként. Mécs Miklóssal az FKSE-ben találkoztam, ő is behatóan foglalkozik ezzel a témakörrel – Fischer Judittal a Szájjal és Aggyal Festők névre hallgató kollektívaként több bankettet és concept-cateringet jegyeznek. Hamar világossá vált számomra, hogy a hazai közegen túl a nemzetközi művészeti szcénában is jó néhányan foglalkoznak az étel különféle konnotációival, reflektálnak erre a témára. A külföldiek közül először a holland Marije Vogelzang eseményeire figyeltem fel, az ő 2011-es Eat Love Budapest projektjében fehér lepedőkkel szeparált kis terekben a vendégeket egy-egy roma nő etette saját főztjével úgy, hogy a vendég csak az ételt adó kezét látta belőle, és hallgatta élet- és ételtörténeteit. A gondoskodás és megfordítva, az étel elfogadása valakinek a kezéből olyan ösztönös, bizalmas és mindenkinek ismerős gesztus, ami a különböző kultúrák közti szakadékok áthidalására is szolgálhat. Engem különösen azok a művészeti projektek érdekeltek kezdetben, amelyek az ételt ilyen módon „használják”. Az izgatott, milyen dramaturgiai, performatív szerepe lehet az ételnek, pontosabban a közös étkezés (főzés, etetés) alapvetően meglehetősen intim (vagy szituációtól függően persze épphogy nagyszabású és fényűző) rituáléjának. Évek alatt eléggé beleástam magam a témába, és természetesen sokat olvastam például az Eat Art mint műfaj egyik megalapítójáról, Daniel Spoerri-ről, akinek legismertebb munkái az úgynevezett „csapdaképek”. Spoerri egy-egy étkezést, konkrétan a terítővel, a használt étkészlettel és az ételmaradékokkal együtt rögzített az asztallapon, amelyet aztán 90 fokban elfordítva objektként akasztott a falra. Egyszerre tartósította és dokumentálta az eseményt. 1968-ban saját éttermet is nyitott Düsseldorfban, emeletén az Eat Art galériával.

*Fontos végiggondolni, milyen a viszonyunk az olyan  
organizmusokhoz, mint a gombák, mert ezek a relációk  
akár segíthetnek megérteni társas viszonyainkat is.*

*MC: Az előtanulmányok és inspirációk után mi volt az első saját esemény, amelyet már együtt szerveztetek?*

*M. E.:* Mint kurátorduó BÜRO imagineaire néven dolgozunk. Maga a név is az első gasztro-indíttatású munkánkhoz kötődik. A Jurányi Ház még épp csak megalakult, amikor megkerestük őket, hogy rendeznénk képzőművészeti eseményeket, kiállításokat a házban. Gyorsan kellett egy név, nem gondolkoztunk túl sokat rajta, de azóta sem változtattuk meg.

*MC: Képzletbeli iroda?*

*Sz. J.:* A musée imagineaire, André Malraux gondolata mint referencia persze szóba jön, hiszen az ő képzletbeli múzeuma az ideális múzeum, mivel az ember kedvenc műtárgyait hozza egy tető alá, ahogy a BÜRO imagineaire meg a mi kedvenc ötleteinket, témáinkat.

*M. E.:* Nem volt intézményi háttérünk, állandó bázisunk, ma sincs. A büro azt jelenti nekünk, hogy összeülünk és ötletelünk, szóval ha együtt vagyunk, akkor mint egy felhő vagy buborék körülvesz minket mindenféle projektterv, gondolat – és ez a buborék a mi irodánk. A Jurányiban megvalósult kiállítás eredetileg nem is gasztroeseménynek indult. A cél az volt, hogy a frissen beköltözött művészeknek, bérlőknek olyan játékos platformot biztosítsunk, ahol jobban megismerhetik egymást. Kitaláltunk egy fiktív kutatást, egy kerettörténetet, amit infografikák formájában jelenítettünk meg a falon. A kezdet olyannyira nehéz volt, hogy minden anyagi forrás híján a lehető legegyszerűbb módszert választottuk: krétával dolgoztunk a fekete falra a grafikus barátaink segítségével – ez a technika aztán annyira bevált, hogy kiállítások sora követte a módszerünket, sőt azóta a Jurányi Galériában minden projekt ilyen efemer módon jelenik meg a falakon. A kerettörténet címe: Black Box – bepillantás egy inkubátorház történetébe volt, ami egyrészt utalt a fekete falú térre, másrészt arra, hogy egy repülő fekete doboza az utazás összes eseményét rögzíti. A Jurányi bérlői ad hoc módon terelődtek össze, kicsit úgy, mint egy repülőgép utasai. Ők egy térben, bizonyos értelemben sorközösségben élnek, mert mindenkit egyformán érint, hogy egy ilyen friss, törekény kezdeményezés megerősödik-e, hosszú távon használhatják-e az épületet, lesz-e megtartó ereje a közösségnek – közösség lesz-e belőlük egyáltalán? Az egyik kérdésünk az volt, hogy ki milyen fűszerrel, ízzel azonosítja magát, és miért. A beérkező válaszok nyomán készítettünk egy fűszerkeveréket és sütöttünk vele egy „Jurányi-ízű inkubátortát”.

**Jiwon Woo: Mothers Hand Taste.** Santopalato, Koreai Kulturális Központ, 2018  
Fotó: Neogrády-Kiss Barnabás





Small white label on the left wall.

MC: *Milyen volt?*

Sz. J.: Nagyon különös, sokféle íze volt. Jó sok só, fahéj, curry, gyömbér, lestyán, wasabi... Inkább volt egy ízre lefordított infografika, mint egy jó falat a kávé mellé. Viszont nagyon érzékletesen jelenítette meg azt a sokszínűséget, ami a Jurányit jellemezte, és amilyen ma is.

MC: *Már magának a tortasütésnek is közösségszervező ereje van. Mindenki evett belőle?*

M. E.: Igen, megkóstolták magukat. Mi magunk is megtapasztaltunk már hasonlót, amikor a 13. dOCUMENTA-n Pedro Reyes Sanatorium projektjében a Compatibility Test for Couples (Össze-passz teszt pároknak) résztvevőiként mixelhettük össze magunkat egy turmixgépben. Akkor gyümölcsöket kellett választanunk a kínálatból, és azok harmóniájából következtetnünk arra, vajon összeillünk-e. Nagyon finom ananász-alma-málna smoothie lett belőlünk. Le is vontuk a következtetést, hogy a hasonló ízlés jó alap bármilyen társas kapcsolathoz, együttműködéshez, úgyhogy igazolva éreztük magunkat. Idetartozik az is, hogy részben a dOCUMENTA-ból inspirálódva, mert akkor az egyik helyszínen Ryan Gander elképzelése nyomán művészek által kevert – a szponzornak köszönhetően jórészt vodkás – koncept-frissítőket, koktélokot kínáltak, BÜRO imagináre-ként idehaza mi is készítettünk Simon Zsuzsannával és Bognár Benedekkel egy koktélvideót, aminek a címe *Santopalato – Művészet a szájpaddal* sodon lett. Újraalkottuk például a dOCUMENTA-n elképesztő installációval szereplő Pierre Huyghe bogárkoktélját, és megidéztünk korábbi művészettörténeti példákat is, hiszen Yves Klein már 1958-ban itatta közönségét Cointreau, gin és kék metil keverékével, aminek volt utóhatása is... Mi itt csak Blue Curacaóval színeztük a miénket, Bloody Marynket pedig elméleti munkánkra és a közreműködő *Artmagazin*-stábra utalva betűtészttával egészítettük ki, mert nemcsak keverünk, kavarunk együtt, hanem írunk, elemzünk is, amiben szintén jól kiegészítjük egymást, mert máshonnan látunk rá ugyanazokra a minket érdeklő dolgokra. (A konkrét receptek elérhetők: [artmagazin.hu/artmagazin\\_hirek/muveszet\\_a\\_szajpadlasodon](http://artmagazin.hu/artmagazin_hirek/muveszet_a_szajpadlasodon) – A szerk.)

MC: *A Santopalato, azaz „szent szájpaddal” visszatérő hivatkozási pont nálatok, tavaly tavasszal ezzel a címmel nyílt kiállítás egyszerre két helyszínen, az FKSE kiállítótermében és a Koreai Kulturális Központban, amelynek a kurátora Judit volt. Honnan ered ez az igazán ütős név?*

*Sz. J.:* A futuristák torinói éttermének nevére utal. Az elsősorban Filippo Tommaso Marinettihez köthető irányzat az élet minden területére kiterjesztette vízióit, ami alól a konyha sem volt kivétel. Írásaik némi távolságtartással kezelendők, mert a fasizálódó Olaszországban megjelent konyhakiáltványukat erősen áthatja a militáns hangvétel és a nőgyűlölet. Nemcsak manifesztumot, hanem egy „valódi” szakácskönyvet is kiadtak, amelyben akadnak megfőzhető receptek és abszolút blőd dolgok is. Az nagyon érdekes viszont, hogy a technika és haladás bűvöletében élő művészek gasztronómiai elképzeléseiben ott vannak, mondjuk, a mai molekuláris konyhatechnológia csírái is. Például írtak porított fehérjéről, kapszulákban fogyasztható idő- és energiatakarékos táplálékbevitelről, bár az általuk megjósolt tápláló rádióhullámokkal még ma sem lehet jölni. Tematikus bankettek is tartottak, ahol zselésítő, porlasztó és egyéb gépezetek is megjelentek – ma már ezek közül is van néhány, amit akár Heston Blumenthal vagy a 2012-es dOCUMENTA-n művészként „részt vevő” Ferran Adria is használ a konyhában.

*MC: Hogy állt össze a két helyszínes budapesti eat-art válogatás, és hogyan tett pontot az i-re az őszi MENÜ imaginaire vacsoraesemény?*

*Sz. J.:* Egy kis időre különváltunk Mesivel, mert én két évet töltöttem Hollandiában és Belgiumban, ahol az étel, a dizájn, a gasztronómia és a tudományos kutatás iránti érdeklődésem új lendületet kapott. Dolgoztam gyakornokként például az amszterdami Mediamaticben, ahol bio arttal és dizájnnal, élő anyagokkal dolgoznak elsősorban. Ilyen jellegű intézmény, sajnos, egyelőre még nincs Magyarországon. A Mediamatic különös hibrid, van kiállítótere, de vannak műhelyei és laboratóriumai is, ahol dizájnerek és művészek kísérleteznek, és néha biológusok, kémikusok is felbukkannak. Van sörfőzdéje, akvaponikus kertje, ahonnan a saját éttermét látja el friss zöldséggel és hallal. Az egész intézmény a művészet és tudomány határterületén működik, kísérleti telep, tudásképző és -megosztó hely, ezért vonz annyi kreatív embert.

*MC: A művészeti kísérleteik eredményét meg is lehet kóstolni az éttermükben?*

*Sz. J.:* Egyebek mellett. Eszembe jutott most egy olyan dizájntárgy, amelyen ez a határ-átlépő kíváncsiság és kísérletezés jól szemléltethető. Az épület része a Cleanlab – itt van a már említett sörfőzde, de egyéb fermentálással, erjesztéssel készíthető ételekkel is kísérleteznek. Főként fenntartható fogyasztásra törekvő megoldásokat keresnek, például alternatív fehérjeforrások után kutatnak.

Barttha Gabó: Hínyyadi téri füzetek. Santopalato, Stúdió Galéria, 2018  
Fotó: Biró Dávid







Two pages of text, likely a report or document, with some text visible on the left page.



Az egyik formatervező ebből kiindulva olyan tálkát tervezett, amelynek alapanyaga a tempe, és meg is lehet enni. A tempe főleg Indonéziában kedvelt étel, és úgy készül, hogy babot, lencsét megfőznek és összekevernek valamilyen gombaspórával, ami egy-két nap alatt fonalaival befonja, összenöveszti a szemcsés ételt, amiben egyfajta erjedési folyamat is végbemegy ilyenkor. Ezt aztán tömbökbe préselik, és felszeletelve fogyasztják. A különféle területről jövő művészek, dizájnerek, biológusok azt találták ki, hogyan lehet 3D-nyomtatással olyan alapformákat kitalálni, amelyekre ha az étel alapanyagát felviszik, akkor a micélium, vagyis a gombafonalak sűrű szövedéke magát a formát rögzíti. Ebből például pár hónap kísérletezés után gyártható termék lett, és az étteremben is felhasználták, de a termék fejlesztése azóta is zajlik. Az is nagyon fontos, hogy a Mediamatic olyan tudásplatform, amely nyitott minden érdeklődő számára. Kísérleteik eredményét, receptjeiket megosztják, széles körben terjesztik a hasznos tudást és praktikákat. Mellesleg ők is szerveznek egy vacsorasorozatot, az úgynevezett Neofuturista Banketteket, amelyeken mindig a meghívott területek képviselői, köztük divattervezők, dizájnerek, természettudósok, művészek alkotják meg a koncepciót, amelyre a növényi alapú vacsora elemei, a fogások felfűződnek. Mindezek a tapasztalatok nagy lökést adtak ahhoz, hogy felmérjem, milyen hasonló kísérletek vannak a hazai művészeti közegben, és miként hozhatnánk ide inspiráló műveket, projekteket, hogy új nézőpontokat kínáljunk a hazai közönségnek.

*MC: Bizarrr dolgokra emlékszem a Stúdió Galériából – préselt húsból készült világítótestekre, műtárgyakon növesztett gombatelepre. Hogyan állt össze az anyag?*

*Sz. J.:* A Santopalatónak a Stúdió Galériában látható része volt inkább az, ahol az étel és az étkezés ökológiai vonatkozásai kerültek előtérbe, míg a Koreai Kulturális Központban az egyes országok, etnikumok, összességében a kulturális identitáshoz kapcsolódó jelenségek kaptak hangsúlyt. Azt gondolom, mindkét irány nagyon fontos, de visszatekintve az elmúlt tíz-húsz évre, úgy tűnik, korábban az étkezés közösség- és kapcsolatteremtő ereje volt több alkotói és kurátori gyakorlat fókuszában. Az utóbbi években eltolódott a hangsúly az olyan praxisok irányába, amelyek tág értelemben véve az étel politikai kontextusát vizsgálják; a hozzáférés kérdését, a kizsákmányolás egyes élelmiszerekhez (cukorhoz, kávéhoz, sóhoz, fűszerekhez, gyümölcsökhöz) köthető módozatait, az élelmiszerkereskedelem posztkoloniális olvasatait, az új technológiák hatását az élelmiszeriparra, az ültetvények és a monokulturális termelés vagy a vízszennyezés ökológiai következményeit. A sor hosszan folytatható lenne. Ezek a projektek

a szó szoros értelmében nem is feltétlenül az ételről szólnak, sokkal inkább arról, hogy az élelem milyen társadalmi, hatalmi és politikai viszonyrendszerekbe ágyazódik.

*MC: Ez az ökoérzékenység tudatos jövőalakítás, az ételkészítés és a fenntartható fogyasztás jövője titeket is érdekeli.*

*M. E.:* A Trafóban a tavalyi Design Hét és a Kovács Andrea (Let it Be! art agency) szervezte smART! XTRA sorozat keretében valósult meg a régóta tervezett szoárénk, a MENÜ imagineaire. A képzeletbeli menü minden fogása a spekulatív gasztronómia jegyében valamilyen módon az étkezés jövőjével foglalkozott. Számunkra az is fontos volt, hogy nem egy galériában és nem is egy étteremben rendeztük ezt a vacsorát, hanem egy olyan köztes, sok mindenre használatos térben, mint a Trafóklub. Az este folyamán a fogásokkal együtt a bemutatás mikéntje, műfaja is mindig változott. TED-előadásszerű építészeti projektbemutató, filozófiai szöveg hangoskönyv jellegű felolvasása, spekulatív archeológia, stand-upos performatív gombabemutató és magára az ételre, annak elfogyasztására erősen ható, azt kiemelő dizájn-megoldás is volt köztük – egy-egy különleges módon tálalt falatot felvezetve.

*Sz. J.:* Arra törekszünk, hogy sokféle szempontból gondoljuk végig az étkezés lehetséges jövőbeli módozatait. Szeretnénk a művészeti közegben kevésbé népszerű vagy bevett formákkal, prezentációs lehetőségekkel kísérletezni, a szoáré is egy ilyen forma tulajdonképpen. A képzőművészek mellett dizájnereket is bevontunk, mert úgy látjuk, a két terep közti határvonal egyre inkább átjárhatóvá vált az utóbbi időben. Inkább konceptuális, gyakran spekulatív, kutatásalapú, a társadalmi valóságra reflektáló gyakorlatot keresünk, legyen szó szociális dizájnról vagy éppen az eating designről, de nem zárjuk ki természetesen a konceptuális tárgytervezői praxisokat sem a válogatásból. Azt is izgalmasnak tartjuk, ha további területekről is bevonunk kreatív alkotókat, így került a képbe például a Paradigma Ariadné építészcsapat is. A további résztvevők Hódi Csilla, Illés Zsófia Szonja, Lakner Antal és az Absentology filozófusduó voltak.

*MC: Én is részt vettem az egyik esten, és valóban a legkülönbözőbb ingerekkel bombáztatok minket, de a kiszámíthatatlanságot, a színek, fények, ízek és műfajok kavalkádját jól ellenpontoszta a sötét tér, a minimalista teríték és a feketebe öltözve, szigorú koreográfiát követő mozgásokat, amivel irányítottátok az eseményt. Mindig a fikció és a valóság határán egyensúlyoztunk,*

*de azért ahhoz képest, hogy kedélyes vacsorára gyűltünk össze, volt néhány elbizonytalanító, sőt undort keltő pillanat is.*

**Sz. J.:** Az ízeleléshez elsősorban pozitív érzeteket kapcsolunk, de az Absentology filozófus-duó szövege például radikálisan naturalista volt.

**MC:** *Mondjuk ki, szörnyűséges, kannibalizmust taglaló részletek is voltak benne...*

**M. E.:** Ez nyilván nem jó érzéseket, egyesekben undort is kelthetett, de mindenképpen ki-zökkentett egyfajta befogadói kényelemből. Az Absentology szövegével a dekadens irodalom képviselőihez, konkrétan Joris-Karl Huysmanshoz kanyarodtunk vissza, aki más dekadens szerzőkhöz hasonlóan olyan helyzetekre reflektál, amelyekben az eddig elfogadott, biztosnak hitt normák felbomlanak, mert a pusztulás felé vezetnek. A dekadenseket a betegség, a hanyatlás iránti vonzalom és a normasértés mindenféle lehetősége érdekelte. Ennek most is van aktualitása a katasztrofálisnak jószolt ökológiai szituációban. De a krízishelyzet felmutatása és megélése mellett minket a lehetséges megoldások, kivezető utak is nagyon érdekelnek.

**MC:** *A kiállításon és a szoárében is mintha kitüntetett szerepet kapnának a gombák, és már eddig is sokat beszéltünk róluk. Valami különleges potenciál rejlik bennük?*

**Sz. J.:** Azt régóta tudjuk, hogy a gomba az egyik legfontosabb fenntartható fehérjeforrás, mert más élőlények számára mostoha körülmények között, például fény nélkül is képes fejlődni, nagyon gyorsan és megbízhatóan szaporodik, és mindenütt megtalálható valamilyen fajuk. Hálózatkutatók is vizsgálják már egy ideje, de csak mostanában lett közbeszéd tárgya, hogy a gomba milyen intelligensen szervezi az életét: hogyan kommunikál a végtelen hosszú gombafonalak segítségével ez a sem nem állat, sem nem növény organizmus. Egyes gombafajok szennyezett területeken nagyban hozzájárulhatnak az ökológiai egyensúly visszaállításához, mert képesek lebontani bizonyos fajta mérgeket is – Hirosimában az atombomba utáni pusztítást követően például a macutake gomba volt az egyik első faj, ami újra megjelent a területen. Fontos végiggondolni, milyen a viszonyunk az olyan organizmusokhoz, mint a gombák, mert ezek a relációk akár segíthetnek megérteni társas viszonyainkat is. Kölcsönösen hasznos szimbiotikus kapcsolatban vagyunk sokféle fajjal; például mi magunk is több kiló mikroorganizmust cipelünk a testünkön és a testünkben magunkkal, ami nélkül létezni sem tudnánk. Nemcsak a hasznosításuk miatt érdemes

Daniel Parnitzke: *Food*. Santopalato, Stúdió Galéria, 2018  
Fotó: Bíró Dávid





Santopalato, Koreai Kulturális Központ, 2018  
Fotó: Hanneke Wetzer

vizsgálni őket, de jelenlétük belátása saját létünk újragondolására is rákényszerít minket.

*M. E.:* Azért volt izgalmas kísérleti helyzet ez a vacsora performance, mert arra voltunk kíváncsiak, hogy a különböző területeken dolgozó emberek milyen jövőképeket és krízismegoldásokat képzelnek el. Ilyen szempontból ez egy érzékenyítő és spekulatív formájában ismeretterjesztő vállalkozás volt egyszerre. Ez más projekteimben is foglalkoztat. Tavaly Landskronában és Lisszabonban is megrendeztem a *The Future is Ours* című fotókiállítást, amelynek központi kérdése az volt, hogy hét ígéretes, fiatal fotóművész Európa különböző pontjairól hogyan gondolkodik a közös jövőnkéről, és mit kezd a nyilvános „megszólalás”, bemutatkozás felelősségével. Főleg az érdekelt, hogy fotósként milyen megoldásokkal képesek elgondolkodtatni a befogadót a lehetséges krízishelyzetek megoldási lehetőségein, vagy hogy milyen eszközökkel segíthetnek felkészíteni a látogatókat az elkerülhetetlen feldolgozására.

*MC:* Az ínség témakörével egy művészkollektíva, Kaszás Tamás és Loránt Anikó (ex artist's collective) is évek óta foglalkozik. Ők szintén egy disztópikus jövőbeli helyzetre készítik ínségeledel installációikat, amelyekben viszont inkább a néphagyományban megőrzött, ősi túlélési praktikákat elevenítik fel. Ez a tudás bűvópataként jelen van ma is, és a népi bölcsesség, a szezonális alapanyagokat használó hagyományos konyha is ebből merít. Nagyanyáinknak igencsak találékonyak kellett lenniük, ha nem is a régmúlta, csak a huszadik század vészterhes időszakaira gondolunk.

*Sz. J.:* Az ételhez való viszonyunk kulturálisan kódolt, az is, ahogy etetnek minket vagy mi táplálunk másokat. A Santopalato Koreai Kulturális Központban rendezett kiállításán például a családban, a kisközösségekben kialakult hagyományok átörökítésének nehézségeit kutató művek is szerepeltek, köztük az egyik, Jiwon Woo dizájner-képzőművész projektje a kezünkön élő mikroorganizmusok hatását vizsgálta az ételre. A kiállításon egy olyan spekulatív objektivel szerepelt, amely valójában egy „kéz-íz” (koreaiul: Son-mat) archiváló szerkezet. Ő maga hagyománytisztelő koreai családban nőtt fel, ahol a nagymamák mindig a legidősebb unokájuknak adják tovább a családi receptúrát. Ez az ő esetében is így történt, csak hogy ő magával vitte a tudást, amikor egymagában Amerikába költözött. Ezt a problémát művészi projektté alakította, amikor az utrechti egyetemi laboratóriumot is bevonva a kutatásba azt vizsgálta, miként működik a generációról generációra hagyományozás idegenbe szakadt családoknál egy tipikus koreai fermentált rizsbor, a makgeolli készítése közben. De hasonlóan kézzel

készített étel mindenütt van. A kenyér dagasztása, a tészta vagy sajt gyúrása során, befőzésnél vagy erjesztett italok készítésénél kézzel nyúlunk az anyagba, benne felejtve egyedi mikrobatenyészetünk egy részét, amit – mondjuk ki, úgy, ahogy van – megetetünk, megitatunk szereteteinkkel. A kulináris örökség nemcsak receptek, praktikák átadásával, hanem mikrobális szinten is továbbhagyományozódik. Saját „baktériumkoktélunk” egyedi ízt ad az ételnek. Talán emiatt is vágyunk egy életen át anyánk főztje vagy valami kis hazai után. Jiwon Woo ezzel a kutatással, amit tavaly Budapesten kiállítottunk, idén a Victoria and Albert Museum májusban nyíló *Food: Bigger than the Plate* című kiállításán is szerepel, aminek az a mottója, hogy az étel a legfontosabb anyag a világon, és nem mindegy, mivé válik, milyen lesz a jövőben. A Pompidou Központban is éppen most fut egy bioart kiállítás, a *Designing the Living (La Fabrique du Vivant)*, ahol gombatenyészetekkel és Isaac Monté lebegő, áttetsző „húslámpáival” is lehet találkozni, amelyek nálunk a Stúdió Galériában fügtek a mennyezetről. Trendi amorf formáikkal a nyers hús romlásában aktívan részt vevő coli baktérium alakját követik le, és csupa lejárt szavatosságú, szeméttbe szánt szalonnacsík újrahasonosításával készültek, felhíva a figyelmet a húsipar pazarló természetére.

*MC: Ez is azt bizonyítja, hogy nagyon aktuális a témafelvetésetek. Mik a további terveitek?*

*M. E.:* A MENÜ imagineaire továbbfejlesztett változatával készülünk a 2020-as budapesti OFF-Biennáléra, hogy ne csak páran élvezhessék, mint a trafóbeli szoárét, hanem szélesebb körben is hozzáférhető legyen. De a központi esemény mindenképpen a közös étkezés lenne, ami magába sűríti a befogadói és a közösségi élményt. Olyan körkörös, egymásra épülő, terjeszkedő formában képzeljük el a különféle műfajú kisebb-nagyobb projekteket, ahogy egy gombafajta terjeszkedne, befonná az újabb és újabb témaköröket, összeszóné a határterületeket.

*MC: Művészi válságmenedzselés?*

*M. E.:* Az étel jövőjéről való együttgondolkodás kapcsán lehetne beszélni a klímaváltozásról, az antropocénről, a posztkolonializmusról. Sokan vannak, akik hisznek abban, hogy az emberi kreativitás parttalan, és születhetnek olyan technológiai megoldások, amelyekkel visszafordítható a sodródás az ökokatasztrófa felé, ezért a mesterséges intelligencia jövőbeli szerepét vagy olyan konkrét kísérleteket is meg lehetne vitatni, mint például a laboratóriumi körülmények között előállított mesterséges hús felvetette problémák. Vagy azt, hogyan nézne ki egy



közös étkezés, ha csak kapszulákon élnénk? Megmaradna vagy eltűnne a közösségi élmény, és miként alakulna át a testünk például rágás híján? Izgalmas gondolatkísérletek indíthatók számtalan irányba, és az elméleti háttér megteremtése is sokféle műfajban elképzelhető, az infografikáktól kezdve a vita- és olvasóköroökön át a közös borozásokig.

*MC: És eláruljátok, hogy ti milyen fűszer lennétek?*

*Sz. J.: Én só – lehetőleg mikroműanyagok nélkül.*

*M. E.: Én pedig bergamott.*

**MUCSI EMESE** (1985) 2013-ban végzett a Magyar Képzőművészeti Egyetem Képzőművészet-elmélet alapképzésén, majd 2017-ben a Szegedi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán szerzett mesterszakos diplomát magyar nyelv és irodalom szakon. 2011 óta különböző művészeti lapokban rendszeresen publikálja esszéit, kritikáit és interjúit. 2013-tól kezdve független kurátori projekteket szervez. 2014 márciusától az *Artmagazin Online* ([artmagazin.hu](http://artmagazin.hu)) főszerkesztője, 2018-tól rovszerkesztője. 2016 óta az AICA (Műkritikusok Nemzetközi Szövetsége) magyar tagozatának elnökségi tagja. 2018 januárjától a Robert Capa Kortárs Fotográfiai Központ kurátora. 2018 őszén kezdte meg PhD-tanulmányait az ELTE Film-, Média- és Kultúraelméleti programján.

**SZALIPSZKI JUDIT** (1988) kurátor és kulturális munkás. Az ELTE szabad bölcsészet és a Magyar Képzőművészeti Egyetem Képzőművészet-elmélet alapképzését követően kortárs művészeti galériák munkatársa, valamint szabadúszóként különféle művészeti események szervezője. Mesterszakos tanulmányait az Utrechti Egyetem Arts and Society képzésén folytatta, 2018-ban diplomázott a szaglás, az ízlelés és a tapintás érzékeire fókuszáló PXL egyetem Art Sense(s) Lab programjának mesterképzésén a belgiumi Hasseltben. 2017-ben az amszterdami Mediamaticben a Neofuturista bankettsorozat projekt elindításán dolgozott. Kurátorként elsősorban az ételekre és élelmiszerekre művészeti médiumként tekintő alkotók praxisa, valamint a társadalmilag elkötelezett művészet, a design és a gasztronómia határterületei foglalkoztatják. Jelenleg a Trafó Galéria munkatársa.



*summary*



The connection between museums and gastronomy has risen to new levels all over the world in recent years. Museum catering has acquired ever greater importance and such provision to guests has been carried out in accordance with the institutions' standards of quality, while at the same time the cultural history of cuisine has also been given a place in exhibitions facilitating the exhibition of objects and documents in various respects. The present issue of *Museum-Café* explores this topic.

- ¶ Right now the challenge we are presented with is the minimal, albeit acceptable standards of restaurants and cafés typically maintained by museums in Hungary, but there are examples of places that present standards acceptable in museums anywhere in the world. Included among these are the new restaurant and café of the renovated Museum of Fine Arts, as well as the bistro (P'Art) on the ground floor of the Ludwig Museum, which both cater to the highest expectations. Most of the world's most prestigious museums have kitchens run by Michelin-star chefs, thus museums appear on international top lists of restaurants, making these places worth visiting not only for the artefacts they hold but also to dine in. All of this contributes to visitors spending more time in the museums.
- ¶ Eating and drinking was a favourite subject of Netherlandish painting in the sixteenth to seventeenth centuries. These depictions often showed different types of people as caricatures stuffing themselves and swilling down drink, making the attitudes of the newly formed middle class of the time into a subject of derision. The topics were equally inspired by biblical scenes (the seven deadly sins, including gluttony), by profane things, proverbs and cautionary tales about certain types of people.
- ¶ One of this issue's articles is devoted to the cuisine and dining by the aristocrats of the nineteenth century for which recollections or detailed descriptions have survived. These documents primarily discuss life in Hungarian aristocratic society that can be regarded as luxurious by any yardstick, and although it was a privilege to participate in such, at the same time it was somewhat lacking in foreign eyes, and this was especially so in comparison to the hospitality of British or French castles. The descriptions provide an accurate picture of the

furnishings of the dining halls, the courses that were served, the wealth of service sets as well as the etiquette both before and after eating.

- ¶ This issue takes a look at three brands, each discussed in a separate article, which played an important role in the history of the development of Hungary's middle class, and which supplied Hungarian and international markets for several dynasties. One of them was built by the Zwack family: the global brand of Unicum. This is the only example of a company that is still in operation today, since one of the family members, Péter Zwack, who fled communist Hungary, returned after several decades and was able to buy back the nationalised factory where the world famous drinks are now made according to the recipes kept secret by the family. All of this is evoked by an exciting museum and a guided tour through Budapest. The stories of the sparkling wine producer, Törley, and that of the beer-brewing Dreher family now belong to the past, but the factories they established are still operating in the original buildings. The history of the Törleys and the Drehers are commemorated by the visitor centres set up on the premises of the plants, since both of these are popular brands worthy of being preserved for posterity.
- ¶ Tibor Déry was an important figure in 20<sup>th</sup>-century Hungarian literature: after being in Lajos Kassák's early Avant-garde circle, he played a leading role in the country's literary scene. He was given a prison sentence in his old age for his participation in the revolution of 1956. After being released, he entered into a compromise with the political powers but was a respected and highly esteemed artist who was at the centre of social life at the time. Based on the memoirs of his former landlady, it can be reconstructed what guests the Déry family entertained in their Buda villa, and what lunch and dinner was served on these occasions. The visitors included top political leaders as well as many prominent figures of contemporary literature, theatre and fine art. These guests were served at a high standard befitting their ranks and were often able to enjoy dishes the ingredients of which were not readily available in Hungary in those days.
- ¶ Gastronomy is also linked to several areas of museum science too, such as archaeology, ethnography and local history, aspects that we all included in our selection of subjects in this issue. We talk about historical gastronomy when, based on research, a dish is prepared at a specific location (e.g. in a castle) according to the traditions of the given period, using authentic tools and ingredients, serving the purpose of entertainment and being a family event but also that of popular science. In such cases a historical period is reconstructed with the participation of experts, while the public is also interactively involved. Obviously, a significant part of artefacts in ethnographic collections are connected to

cuisine in one way or another. In open-air museums visitors have the opportunity to not only view these objects in displays but to see them in their original contexts: in places and in ways they were used. Characteristic gastronomical elements of the different regions of Hungary are presented in the houses built in the Hungarian Open-air Museum Szentendre, and on special occasions meals are actually made with these implements, thus visitors can see not only how but also what people of these regions ate and drank decades or centuries ago.

- ¶ Another article brings alive a suburban district of Budapest through some of its signature restaurants. The owners and operators of these hospitality facilities come from prominent families of the district, and since these places were centres of social life in the olden days, exploring them also provides a tiny cross-section of social history. One of these restaurants is even associated with an important political figure, since János Kádár, who presided over Hungary from 1956 to 1988: he worked here as a busboy.
- ¶ In another article we evoke the figure of Frigyes Glück, who was the founder and manager of Hungary's first modern hospitality organisation. He himself ran a restaurant, and besides this he was a foremost collector of the early 20<sup>th</sup> century: he took a keen interest in relics linked to the hospitality business but was also a lover of Italian art.
- ¶ Two of this issue's interviews are linked to gastronomy. First, we talked with Noémi Saly, a historian working at the Hungarian Museum of Trade and Tourism, who, being a researcher of Budapest's local history and coffee houses, is a proud owner of the title "fiancée of Budapest". In her latest project she mounted an exhibition and published a book to celebrate the centenary of the Hotel Gellért and Gellért Thermal Bath. In the other interview a non-conventional approach is taken to the subject of gastronomy: two young curators, Emese Mucsi and Judit Szalipszki speak about the relation between contemporary fine art and gastronomy. They both do research and organise exhibitions where artworks are often edible and explain terms such as eat-art and concept catering.
- ¶ Our book review includes Noémi Saly's volume titled *Gellért 100*, from which readers can find out that the kitchen of the historic hotel was once run by the prominent Gundel Restaurant, allowing guests to enjoy luxury foods here, tallying with the generally prestigious spirit of the hotel and bath. The book written by ethnographer Krisztina Sedelmayr reviews the modernisation of middle-class households in the 1930s and discusses, among others, how women began to work around this time and thus had less time to spend on keeping house, which contributed in no small way to the improvement of household devices and changes that took place in cooking and serving food.

# **múzeumcafé 71**

2019/3. május-június

[www.muzeumcafe.reblog.hu](http://www.muzeumcafe.reblog.hu)  
[www.facebook.com/muzeumcafe](http://www.facebook.com/muzeumcafe)  
[www.muzeumcafe.hu](http://www.muzeumcafe.hu)

*Szerkesztőbizottság:* Baán László, E. Csorba  
Csilla, György Péter, Martos Gábor,  
Rockenbauer Zoltán, Török László  
*Főszerkesztő:* Gréczi Emőke  
*Szerkesztő:* Basics Beatrix, Berényi Marianna,  
Karácsony Ágnes, Magyar Katalin  
*Lapterv, tipográfia:* Pintér József  
*Fotó:* Szesztay Csanád  
*Korrektor:* Szendrői Árpád  
*Angol fordítás:* Sarkady-Hart Krisztina,  
Adrian Hart  
*E számunk szerzői:* Basics Beatrix, Berényi  
Marianna, Gréczi Emőke, Hamvay Péter,  
Juhász Sándor, Karácsony Ágnes, Kerényi-  
Nagy Viktor, Magyar Katalin, Mátyás Eszter,  
Németh István, Odler Zsolt, Péntek Orsolya,  
Rátónyi Gábor Tamás, Regős Csilla,  
Rostás Péter, Sári Zsolt, Sümegi Noémi,  
Szikra Renáta, Szilágyi Judit, Zay Orsolya

*Szerkesztőség:* 1068 Budapest, Szondi utca 77.  
*E-mail:* [muzeumcafe@szepmuveszeti.hu](mailto:muzeumcafe@szepmuveszeti.hu)  
*Kiadó:* Kultúra 2008 Nonprofit Kft.,  
1146 Budapest, Dózsa György út 41.  
*Lapigazgató:* Lévy Zoltán  
*Lapmenedzser:* Bacsa Tibor  
[bacsatibor.hatvan@gmail.com](mailto:bacsatibor.hatvan@gmail.com)  
*Szerkesztőségi koordinátor:* Sarkantyú Anna

*Nyomdai munkák:* EPC Nyomda, Budaörs  
*Felelős vezető:* Mészáros László  
*ISSN szám:* HU ISSN 1789-3291  
*Lapnyilvántartási engedély száma:*  
163/0588-1/2007

*Terjesztés:* A Lapker Zrt. országos hálózatán keresztül a Relay és az Inmedio kiemelt üzleteiben  
*További árusítóhelyek:* Szépművészeti Múzeum – Magyar Nemzeti Galéria, Magyar Nemzeti Múzeum, Ludwig Múzeum – Kortárs Művészeti Múzeum, Néprajzi Múzeum, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Múcsarnok, Magyar Fotográfusok Háza/Mai Manó Ház, Fővárosi Állat- és Növénykert, Ferenczy Múzeumi Centrum (Szentendre), Művészetek Palotája, Kieselbach Galéria, Kogart, Írók Boltja, Rózsavölgyi Zeneműbolt, Kódex Könyváruház, Fuga Budapesti Építészeti Központ

Kedvezményes előfizetési díj  
2019. évre lapszámonként 990 Ft,  
az [elofizetes@muzeumcafe.hu](mailto:elofizetes@muzeumcafe.hu)  
e-mail címen.

Lapunk a terjesztési hálózaton belül  
1390 Ft áron vásárolható meg.

Tilos a kiadvány bármely fotójának, írott anyagának vagy azok részletének a kiadó írásbeli engedélye nélküli újraközlése.