

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.”¹

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

IAz 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.² 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.”

IMég 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.³ 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 elzártságában 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.

IAz 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 megdöbbsentette 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 Andrásy-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.⁴

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

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

[4] Például Tiszadob, Andrásy-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 legrégebbi 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.”⁵

¶ 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.”⁶

¶ 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 étkezszerkeket 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 étkezszerkeket, a teás- és kávésszervizeket. Az étkezszerkeket 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 étkezszerkeket rendeltek és használtak

az étkezszerkeket több száz darabból álltak

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

- ¶ A nagykárolyi Károlyi-kastély 1846-os inventáriumra pontosan számba veszi, miből állt az ebédlő „felszerelése”.⁷ 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 étkészlet minden elemét felsorolja, csak tányérokból több száz darabot tartottak, mellettük a különféle tálak, ételtartók szintén száz fölötti számban álltak rendelkezésre, csakúgy, mint az evőeszköz, a poharak, az asztalnemű.

csak tányérokból 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 Andrásnyak betléri kastélyában őrzött főúri étkészletekből válogatást bemutató 2003–2004-es kiállítássorozatnak, több magyarországi múzeumban ismerhette meg ezeket a hazai közönség. Andrásny Natália huszadik születésnapjára például virágcsokormintás herendi étkészlettel 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 kiállítássorozat.

- ¶ 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.⁸ Hogy mennyire, arra az egyik gyakran idézett példa Andrásny 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 főzeléssel; 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, levestel 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

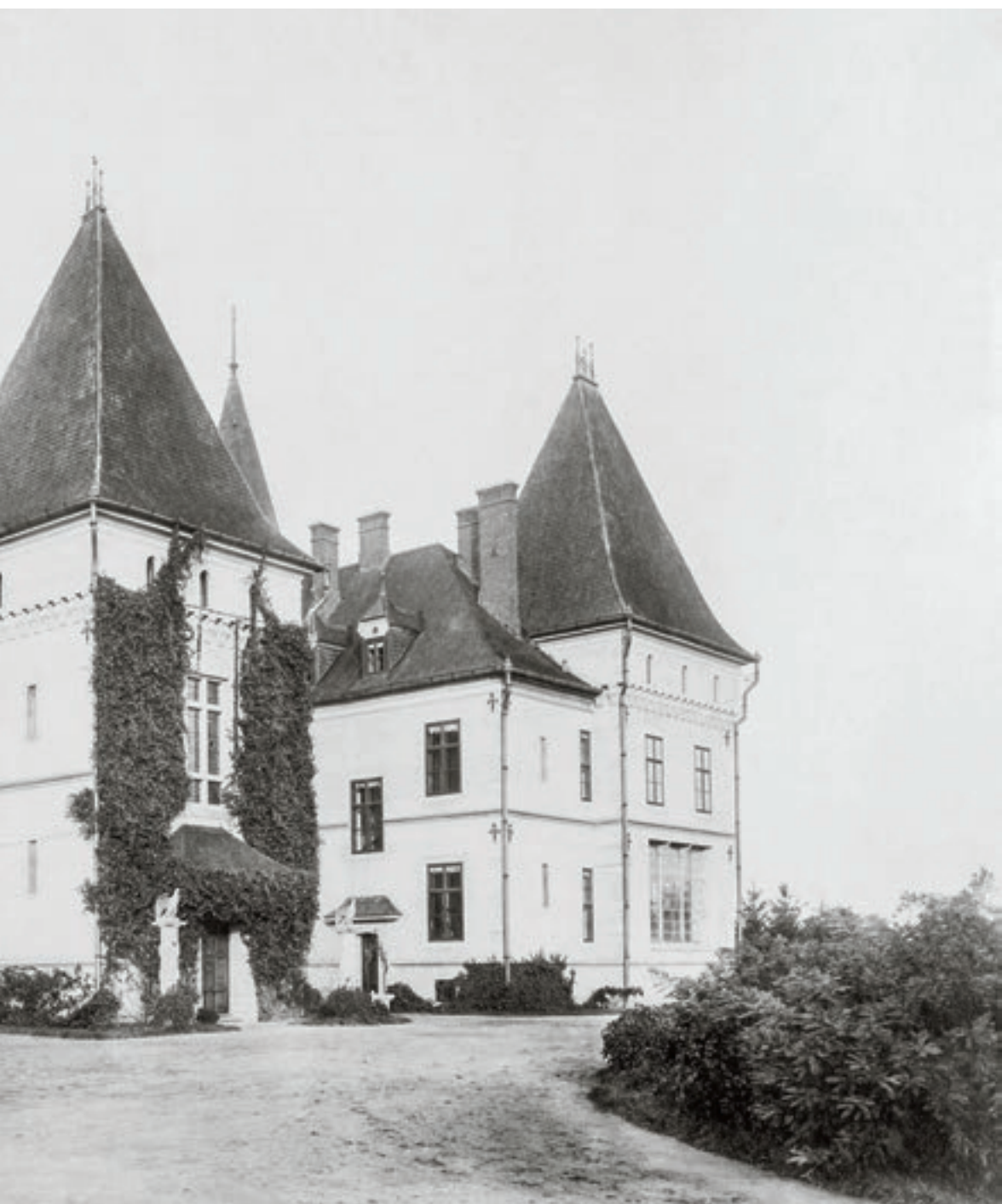
¶ De kik voltak ezeknek az étkeknek az elkészítői? Több családnál, így az Andrásyknál is francia volt a főszakács. Tiszttsége kiemelkedő fontosságúnak számított, a személyzet egy része fölött is rendelkezett, de a kastély urával és főként úrnőjével napi kapcsolatban állt. Kukták, konyhalányok, egyéb 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 Magyarország 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.¹⁰

[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 Andrásy felesége, Kendeffy Katalin grófnő is, akinek családja az 1870-es években két hasonló stílusú kastélyt építtetett Dél-Erdélyben, Óraljaboldogfalván és Kernyesden. Andrásy Gyula halála miatt fia, ifjabb Andrásy 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 Andrásy Tivadar, idősebb Andrásy Gyula másik fia a budai palota Rippl-Rónai-féle berendezését helyeztette el.

¶ 1896-ban ismerkedett meg Andrásy Tivadar Rippl-Rónai Józseffel, s meghívta tőketerebesi birtokára. Terebest apja, Andrásy 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.¹¹ 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. Andrásy

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 Andrásy 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.¹² 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



Tőketerebes, 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.”¹³

[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 köreiből 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.) ebédeknek szokásos. Minden étel között más bor, kétféle champagne.”¹⁴

[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.”¹⁵

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.”¹⁶

[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.”¹⁷

[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.”¹⁸

[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.¹⁹

[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 Kapetanios 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