



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

**TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014**  
Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású  
egyetemi együttműködés,  
DE-SZTE-EKF-NYME

CSÍKI TAMÁS

# A hazai gasztronómia histogrammja és kutatási eredményei

*Eredmények tanulmány*

Debrecen  
2014



Az etnográfia a táplálkozást a kultúra részének tekinti<sup>1</sup>, miként az 1970-es évek közepén Kisbán Eszter fogalmaz, az étkezés „nem egyéni, hanem közösségi érvényű, alapvetően kulturális meghatározottságú forma.”<sup>2</sup> A gyűjtések mégis az ételkészítés módjára, az alapanyagokra, valamint az ételek táji–regionális rendszerezésére koncentráltak, és ritkábban valósult meg – egy-egy háztartást kiválasztva – az étkezés (az ételek készítésének) napi gyakorlatként, a kultúrát teremtő döntésként vagy a gasztronómiai tudás és a tapasztalat tradíciójaként történő vizsgálata.<sup>3</sup>

A népi táplálkozásra a 19–20. század fordulóján egyre gyarapodó és a szakfolyóiratokban megjelenő néprajzi leírások is figyelmet fordítottak. Szerzőik tanítók, tanárok és más helyi értelmiségiek, tehát „amatőrök” voltak, akiken az említett szempontokat vagy bármilyen rendszerező igényt és módszertani tudatosságot számon kérni nem lehet. Az ételekre vonatkozó adatközlések azonban szokásleírásokkal (legtöbbször a lakodalmi szokásokkal), étkezési módokkal és rítusokkal egészültek ki, a szerzők saját értékítéleteiket, ízlésüket is kifejezték, vagy gyakran a magyarországi nemzetiségek ételeit és étkezéseit mutatták be. Az összehasonlítás megjelent az első szintézis, *A magyarság néprajza. Táplálkozás* című fejezetében is, amelynek immár tudós szerzője, Bátky Zsigmond a Mi és az Ők csoportját világosan megkülönböztetve, a következőképpen fogalmaz:

„Nemzeti eledel a káposzta sok száz év óta nálunk is... Ámde a mi vastagon berántott, zsírban úszó, húsos és takartos káposztánk<sup>4</sup> mennyei eledel a számunkra üres, ízetlen, zagyvalék muszka scsí-hez képest.”<sup>5</sup>

Ez inspirálta tanulmányom témáját, az *Ethnographia* első évfolyamaiban megjelent, és néhány más, szintén a hazai nemzetiségek táplálkozását bemutató dualizmus kori néprajzi szöveg vizsgálatát. A szerzőket az objektivitás, a megfigyelt jelenségek pontos rögzítésének tudományos étosza vezette, ami nem választható

---

<sup>1</sup> A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

<sup>2</sup> Kisbán 1975: 178.

<sup>3</sup> Erre példa Keszeg 2011: 177–188.

<sup>4</sup> Töltött káposzta.

<sup>5</sup> Bátky 1934: 117–118.



el a nemzeti közösség szolgálatának erkölcsi kötelezettségétől.<sup>6</sup> Ily módon a szövegek részint a népi táplálkozásra vonatkozó 19. század végi és 20. század eleji néprajzi tudást rögzítik. Egy másik olvasatuk viszont azt szemlélteti, hogy a különböző ételeknek és italoknak, valamint a fogyasztási szokásoknak milyen szerepe volt az etnikai és a kulturális különbségek észlelésében, hogyan segítették a társadalmi térben való tájékozódást, illetve az etnikai csoportok képződését. Végül az etnikai sztereotípiák és a tapasztalati „valóság” kapcsolatáról is tájékoztatnak: a nacionalista ideológia közvetítette reprezentációk vagy a magyar nemzethez kötődő azonosulásformák (a szerzők között nemzetiségieket is fogunk idézni), valamint a közvetlen megfigyelések miféle kombinációja hozta létre a különböző ábrázolásokat.

## I. Szlovákok

A felvidéki szlovákokról a legalaposabb leírás 1891-ben jelent meg *A tótok otthonáról Árva megyében* címmel. Szerzője Nagy József,<sup>7</sup> aki néprajzi monográfiájában a szokások, a népviselet vagy a különböző foglalkozások mellett, önálló fejezetet szentel a táplálkozásnak. Az ételek az egész vidéken „szerfelett silányak” és alacsony tápanyagtartalmúak, ezért a „tótok aránylag sokat esznek.” Fő táplálékuk a gánica<sup>8</sup> módjára összezúzott krumpli, amit magában (vaj és zsír nélkül) vagy akinek tehene van, édes és aludttejjel, valamint íróval fogyasztanak. Gyakran esznek káposztát, néha káposztalevest főznek, ami ha „jól meg van sózva, paprikázva és benne húsos kolbász vagy más húsnemű étel főtt, nem is olyan rossz.” Igaz, a leves „ritkán szokott húst látni”, inkább krumplit kevernek hozzá vagy mártanak bele. Ha pedig a krumpli és a káposzta nem elegendő, árpa- és köleskásával pótolják.<sup>9</sup>

<sup>6</sup> Herrmann Antal 1895-ben azt írja, hogy a magyar tanítószág az *Ethnographia* „buzdításai” következtében, tevékeny érdeklődéssel fordul a hazai néprajz ügye felé. „A nem magyar ajkúak lakta vidékeken azzal is missziót teljesít, hogy avatottan, kitartóan tanulmányozza a nép életét és lelkét.” Herrmann 1895: 443–444.

<sup>7</sup> Nagy József (1862–1943) az 1890-es évek elejéig a turdossini, majd a bezdáni izraelita iskola tanítója, utóbbi településen az izraelita hitközség jegyzőit is ellátta. Írásának célja az 1889-ben megalakuló Magyarországi Néprajzi Társasággal azonos, amit a bevezetőben idéz: „A magyar állam és a történelmi Magyarország mai és egykori népeinek tanulmányozása, valamint a kölcsönös megismerkedés útján a hazában élő népek között a testvéries egyetértésnek és az együvé tartozás érzetének ápolása.” Nagy 1891: 3. A szerzőről bővebben Dömötör 1979: 217–228.

<sup>8</sup> Burgonyás lisztpépből kiszaggatott galuska.

<sup>9</sup> Nagy 1891: 59–60.



A szlovákok egyik „nemzeti” étele a kulasa, amit „első tekintetre inkább valami ragasznak (Kleister),<sup>10</sup> mint ételnek tartanánk.” Többnyire árpalisztból készítik, az „igen szegények” zablisztból főzik, és van aki vajjal vagy zsírral, mások tejbe mártva fogyasztják.<sup>11</sup> Szintén nemzeti étel a karácsony előestéjén tálalt opikánczi (tésztából gyúrt, majd szárazra sütött és forró vízzel leforrázott dió nagyságú gömböcskék), aminek jól megszírozva és mákkal vastagon megszórva „öntött mákos mácsik íze van, és kitűnően ízlik.”<sup>12</sup>

A karácsonyi ünnepeken más is kerül az asztalra: különféle hüvelyesek, aszalt szilva, alma és sütemények, de a halnak sem szabad hiányoznia, amit szükség esetén, „hal képében”, a hering helyettesít. (Ilyenkor olyan sokat esznek, hogy ebből egy szólás kerekedett: „Tak som sa najel, ako sedlak na hodi.”<sup>13</sup>)

A sütemények egyik kedvelt fajtája a „baba”, ennek készítési módját is leírja a szerző:

„Az újonnan borjúzott tehénnek első két-három napi tejét, amit gyantatejnek neveznek, mely sűrű, sárgás, zavaros és a forralás alkalmával megtúrósodik, összekeverik liszttel, azután kukorica- vagy hajdinamálé módjára tepsikbe töltve megsütik. Az ilyen sütemény valódi csemege az itteni tót népnél. No ennek ízéről nem tudok a saját tapasztalatomból referálni, mert ezt megízlelni már nem vitt rá a természetem.”<sup>14</sup>

Disznót csak a „jobb módúak” ölnek, hús azonban náluk is csak vasárnap és ünnepnapokon kerül az asztalra. A zsiradékot len- vagy kendermagolajjal helyettesítik, és a kisajtolt kender maradékából pogácsát készítenek, amit „jóízű csemegeként” fogyasztanak el. Húsevési alkalom viszont, ha valaki ökrét vagy tehenét váratlanul kénytelen levágni, ami a közösségi szolidaritás kifejezésére ad lehetőséget: a húsból ugyanis mindenki vásárol, hogy a gazda kára mérséklődjön, és erre vagy a rájuk eső rész kifizetésére a nagyobb birtokosok is kötelezhetőek, mivel azt tartják, „ma nekem, holnap neked.”<sup>15</sup>

A szerző megfigyelése szerint a mindennapi kenyér a „módosabbak” asztalán található meg, a „szegény tót paraszt” házából viszont hiányzik. A kenyeret az árpa- vagy a rozslisztből sütött pogácsa és egy lepényféle sütemény pótolja, amit

---

<sup>10</sup> Csiriz.

<sup>11</sup> Készítési módját a szerző a gánicához hasonlítja.

<sup>12</sup> Nagy 1891: 61–62.

<sup>13</sup> Úgy jóllaktam, mint a paraszt karácsonykor.

<sup>14</sup> Nagy 1891: 62.

<sup>15</sup> Nagy 1891: 63.



kemencében, parázon és háromlábú állványon egyaránt sütnek, s ami gyakran koromfekete és „árpa- vagy zabhéjak kandikálnak ki” belőle.<sup>16</sup>

A falvakban mindenekelőtt pálinkát isznak, aminek a mennyisége a néptanító nagy öröme, az utóbbi időszakban (az 1880-as években) nagymértékben csökkent. Igaz, ennek oka nem a „nép természetes józanodása”, hanem a szesz megdrágulása, valamint a lelkészek „elégge nem dicsérhető” felvilágosítása.

A szlovákoknak más szenvedélyei is vannak. Alig találunk földművelőt – írja a szerző, aki „kora ifjúságától késő öregkoráig a dohányzásnak ne lenne rabja.” Rövid szárú pipákat használnak, de nem vetik meg a „mocskit” sem.<sup>17</sup> A szivart „nagy luxusnak” tartják, és inkább csak a legények, pl. mulatozás közben élnek vele. (A „potya”, azaz az ingyen kapott szivar elszívására viszont „bárki és bármikor a legnagyobb készséggel vállalkozik.”) Szokás emellett szurkot (smola) rágni.<sup>18</sup> Színe a kifőzés után „piszkos sárga”, és főként a nők és a gyerekek között népszerű. Mi több,

„nem ritkán látni az értelmiséghez tartozó nőket, hogy e »nemes« szenvedélynek buzgón hódolnak. Az iskolában pedig a tanító a legnagyobb szigorral is csak nehezen képes a tanítványait a kérődzésnek látszó szurokrágásról leszoktatni.”<sup>19</sup>

Az *Ethnographia* az 1890-es években a Bács-Bodrog vármegyében élő szlovákokról közölt cikksorozatot. Szerzője Matthaidesz György, aki az előbbiektől eltérő ételeket és étkezési szokásokat mutatott be. A bácskai szlovákok fő elege a búza- és a kukoricakenyér, utóbbit azonban csak szükségből eszik. Ha kenyerek van, „meg vannak elégedve a sorsukkal”, és szegyenek tartják, ha azt venniük kellene. Kedvelik a tésztából főtt ételeket is: a túrós és a mákos metéltet, valamint a lekváros derelyét. A tésztát rendszerint vacsorára tálalják, és hetente legalább kétszer, szerdán és szombaton fogyasztják („a szombatot nem is tartják szombatnak, ha tésztát nem esznek”). Nem vetik meg a túróval, tökkel és lekvárral töltött rétest sem.<sup>20</sup>

A főzelékfélék közül legjobban a babot, a krumplit és a káposztát szeretik. A babot levesnek is főzik, ha a vendéget „traktálni” akarják, tepsin sült krumplival kínálják meg („ami még jobb, ha disznóhúst vagy szalonnát is tehetnek rá”), és azt rossz gazdának tartják, aki nem rak télire hordóba káposztát.<sup>21</sup>

<sup>16</sup> Nagy 1891: 64–65.

<sup>17</sup> Bagó vagy zsíros dohány.

<sup>18</sup> Kifőzött fenyőgyanta.

<sup>19</sup> Nagy 1891: 65–67.

<sup>20</sup> Matthaidesz 1899: 232–233.

<sup>21</sup> Matthaidesz 1899: 232–233.



Evőeszközük a kanál és a kés (villát nemigen használnak), edényeik cserépből készülnek. Az asztalnál a férfiak ülnek, a nők körülöttük állnak, a gyerekek a kemence mellett esznek. A tálból először a családfő szed, utána a többi férfi, majd az asztalnál helyet kapó munkások, az asszonyok ezután következnek. A rítusrend része, hogy a kenyeret a családfő vágja fel mindenkinek, ő méri ki a pálinka adagokat is (poharat nem használnak, és a bort szintén üvegből isszák).

Végül arról ír a szerző, hogy a szlovákok nyáron háromszor, télen kétszer esznek, a szegények ilyenkor megelégednek a kevésbé tápláló ételekkel: reggel az ecetes paprikával (kenyérrel és sóba mártogatva), vacsorára a kukoricalisztből készült gombóccal, máléval vagy görhennyel, mivel úgy gondolják, „ha nem dolgoznak, nem is kell nagyon jól élni.”<sup>22</sup>

A Nyitra megyei Privigyén tanító Sztancsek József a szlovákok lakodalmi szokásait mutatta be. A bevezetőben azt írja (ami értékrendjéről tanúskodik), hogy ezek a falvakban maradtak meg, ahová az „ügynevezett »felvilágosodott« szellem el nem hatolt, és még nem kezdte meg romboló munkáját.” Igaz, a fiatal nemzedék itt is egyre kevesebbet tart meg mindabból, amit „atyái annyi kegyelettel és vallásos meggyőződésből századokon át követtek.”<sup>23</sup>

A lakodalmi menü rendkívül változatos, mivel a háziasszony „dicsősége”, ha a vacsora hosszú ideig tart, és az asztalra minél több minden kerül. Privigyén és környékén három-négyféle levest (marhahús metélttel, savanyú tüdő aprólékkal és tiszta leves, amelybe kalácsot aprítanak), káposztát, többféle kását, főtt tyúkot, marhahúst tormával vagy céklával, disznóhúst, liba-, kacsa- és borjúpecsenyét főtt szilvával és kalácsot szolgálnak fel. A „legutóbbi időben” kedveltté vált a rétes, amiből a „jobb módú házakban” három-négyfélét készítenek, a „polgári házakban” pedig a torta is, amit a vendégek hoznak magukkal. A lakodalmakban édes pálinkát isznak, amibe vajat vagy szalonnát olvasztanak. A „szegényebb vidékeken” az ételsor ennél lényegesen rövidebb, s legfeljebb levesekben és kásákban bővelkedik.<sup>24</sup>

Az étkezés módja vidékenként eltérő. Az ételt többen egy tálból kanalazzák, ilyen helyeken más evőeszközt nem használnak, a násznagy által kiosztott húsadagokat kézzel fogyasztják. Máshol csak az ifjú házaspár eszik egy tányérból, Gömör megye néhány településén, Pozsony vidékén vagy Szolcsányban viszont egyetlen falatot sem kapnak, és „szótlanul ülnek a fölborított tányér mellett.”<sup>25</sup>

---

<sup>22</sup> Matthaeidesz 1899: 234.

<sup>23</sup> Sztancsek 1902: 411–412.

<sup>24</sup> Sztancsek 1903: 62.; 1904: 60–61.

<sup>25</sup> Sztancsek 1904: 60–61.



## II. Szerbek, vendek

A *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár* című sorozatban jelent meg Juga Velimir tanár monográfiája a magyarországi szerbekről, aminek kettős célja volt: a kultúránk megismertetése (az előítéletek oldása), valamint hazafiságuk és a politikai nemzethez (a magyarsághoz) fűződő lojalitásuk igazolása.<sup>26</sup>

A kötet egyik fejezete a táplálkozás, ami a „népismeret” része. „Nemcsak a ruhában fényűzőek a szerbek – írja a szerző –, de aki csak teheti, nagyon szereti a jó konyhát és a pincét is.” A fő ételük a Krassó-Szörény megyei falvakban és a hegyvidéki Likában a tengeri lisztből készített málé (a puliszka), amit tejjel, túróval vagy néha szalonnával fogyasztanak. Az Alföldön inkább búzakenyeret esznek, ahol a jólét és a bőség jele, hogy a böjtöt már nem tartják szigorúan, mivel csak a nagyhéten és a karácsony előtti néhány napon böjtölnek. Káposzta, burgonya, paszuly és borsó is kerül az asztalra, de a főzelékeket „svábos ételnek tartják”, és jobban kedvelik a zsíros tésztákat, illetve a húsféléket:

„A zsíros falat megtölti a gyomrot, holmi böjtös ételekhez viszont sötét arcokat mutat a szerb paraszt. Különösen nyáron, az aratásnál többféle húst készítsen elő az asszony, hacsak nem akarja az ura haragját magára vonni, amitől jó őrizkedni.”

Az ügyes háziasszony ezenkívül kitűnő mákos és túrós metéltet, gombócot, lepényeket és réteseket, valamint jó kenyeret tud készíteni.<sup>27</sup>

A szerző ezután a „nemzeti” ételeiket mutatja be: a gyuvecset,<sup>28</sup> a csevapcsicsát és a kiszela csorbát,<sup>29</sup> gyakran kerül az asztalra a nyárson sült bárány, a malacpecsenye, a liba és a pulyka, de a „szerb gyomor” nem veti meg a halpaprikást és a töltött káposztát sem. A húst különösen rizzsel kedvelik, és az ételeket erősen fűszerezik (paprikával, borssal és sóval).<sup>30</sup>

A néprajzi gyűjtéseit Göcsejre összpontosító Gönczi Ferencz, dél-dunántúli tanító, majd kaposvári múzeumigazgató 1914-ben a Zala megyei vendekről készített tanulmányt. „Táplálkozásuk nagyon silány” – mondja a bevezetőben, ami a kukoricára, a kölesre, a hajdinára, a krumplira, valamint a tejjel koncentráldik. A kenyeret az aratás után legfeljebb néhány hónapig a rozs és az árpa keveréké-

<sup>26</sup> „Bízunk abban, hogy a kölcsönös megismerés és a lelkek mélyének feltárása sok esetleges félreértést és elfogultságot fog eloszlatni, és a szerb nép hűsége és hazaszeretete kiállja azt a próbát, amelyet a magyar haza minden fiától joggal elvárhat.” Juga 1913: 4.

<sup>27</sup> Juga 1913: 175–176.

<sup>28</sup> Rizses sertéshús. Kerámiaedényben (gyuvecs) készítették.

<sup>29</sup> Savanyú raguleves.

<sup>30</sup> Juga 1913: 175–176.



ből, azután kukoricából sütik, és a kenyérlisztbe a kukorica megőrölt torzsáját is belekeverik. Az ilyen kenyeret a vend „ízlésesnek találja”, és még a „leggazdagabb” házaknál is előfordul. (A kukoricalisztből tejjel dagasztott nagy kerek pogácsákat is készítenek, amit nyáron a mezőn fogyasztanak el.)<sup>31</sup>

A levesek közül elsősorban a borsó-, a krumpli-, a káposzta- és a répalevest kedvelik, az asszonyok azonban a rántást nem ismerik, ehelyett habarnak vagy a forró zsírt öntik bele. Főzeléket nem fogyasztanak, és gyümölcsöt is keveset esznek, mert a gyümölcsfák „kezeléséhez nem értenek.”<sup>32</sup>

Két „sajátos” ételük van: a gibanica, ami búzalisztből készül, és a vékonyra gyúrt 4–6 rétegű tésztaalapok közé diót, mákot, túrót és cukrot szórnak, majd kemencében megsütik. A krapci tésztáját viszont kissé vastagra hagyják, és „édes tejbe főzött, túróval kevert köleskását, gyakran apróra tört diót is tesznek rá, és tejfellel leöntik.”<sup>33</sup>

A vend háziasszonyokról egyébként egészen rossz véleménnyel van Gönczi Ferencz. A tésztákat szerinte „primitíven” készítik, a sütésben „nagyon ügyetlenek”, a majorságot<sup>34</sup> inkább főzik, ami a sütésnél „kezdetelesebb.” Az étel készítése közben a tisztaságra nem ügyelnek, a kenyértésztát sokan a fejükről levett kendőben dagasztják meg.<sup>35</sup>

### III. Ruszinok

*A magyar oroszokról* szintén a *Nemzeti Ismertető Könyvtár* sorozatban jelent meg tanulmány. Szerzője a ruszin-magyar vegyes családban született Szabó Oreszt,<sup>36</sup> aki a mindennapi tapasztalatain kívül, egy kéziratot is felhasznált.<sup>37</sup> „Új életműködés és nagy átalakulás előtt áll a magyar orosz nép” – írja a bevezetőben, ami az életviszonyok modernizációjának, illetve a szellemi és a kulturális felemelkedés programját jelenti.<sup>38</sup>

Ennek „gyökérszálai a haza földjébe” vezetnek, ezért szükséges a magyarországi ruszinok hagyományainak, köztük a táplálkozás megismertetése. Az étkezé-

<sup>31</sup> Gönczi 1914: 14–15.

<sup>32</sup> Gönczi 1914: 14–15.

<sup>33</sup> Gönczi 1914: 14–15.

<sup>34</sup> Baromfi.

<sup>35</sup> Gönczi 1914: 15.

<sup>36</sup> Szabó (1867–1939) jogi diplomát szerzett, majd Bereg vármegye főispánjának titkára, 1913-tól belügyminisztériumi tisztviselő.

<sup>37</sup> Zsatkovics Kálmán *A magyarországi oroszok magánnyelvének* című munkáját.

<sup>38</sup> Szabó 1913: 9–11.



sük „igen szerény és mérsékelt”, aminek az oka a nép szegénysége, a természet-földrajzi adottságok, valamint a keleti egyház által előírt és az önként vállalt böjtnapok nagy száma (évente kb. 250 nap). A Ruténföld északi régiójában élők kizárólag zabpogácsát esznek, és bár az „alsózónában” a búza is megterem, csak akkor sütnek belőle kenyeret, ha a tengeri elfogyott.<sup>39</sup>

Legfontosabb eledelük a burgonya és a paszuly, utóbbit a böjt idején szemesen, egyébként tejjel vagy savóval habarva fogyasztják. A „tengeri pépből” sokféle ételt készítenek (hígra vagy sűrűre főzik): népszerű a tokán,<sup>40</sup> a halambec,<sup>41</sup> valamint az édes vagy aludttejben megfőzött macsánka. Télen a savanyított hordós káposzta a legkedveltebb, amit sült burgonyával esznek vagy paszullyal főznek össze (ez a „legpompásabb” böjtös eledelük). A káposzta és a szintén télire elrakott karórépa levét savanyításra használják, de a levét böjti napokon forraltan, kenyérral vagy sült burgonyával is fogyasztják.<sup>42</sup>

A legjobban mégis a tejet, a tejfölt és a túrót, illetve az ezekkel készült ételeket szeretik. Húst legfeljebb a családi ünnepeken vagy betegség esetén ettek, és a „lakomákon” is az első, a leginkább kedvelt étel a rántotta szalonnával vagy tejfőllel, azután a forralt édes tej, a tejbekása és a laska, a kaszáslé,<sup>43</sup> böjti napokon a sült vagy a nyers hering. A lakomák része a töltött káposzta, amit nem rizzsel, hanem tepertős kukoricakásával töltöttek meg, továbbá a tejes és málélisztes péppel töltött tyúk.<sup>44</sup>

Szabó Oroszt az étkezés rendjét is bemutatja. A ruszinok a levest a menü végén találják fel, illetve a kettős és a hármas étkezési rendet váltogatják: az őszi munkák befejezése után naponta kétszer (délelőtt tíz és tizenegy, délután négy és öt óra között), a tavasziak megkezdését követően háromszor esznek. Lassan és többször „pihenőt tartva” fogyasztják el az ételt, mivel úgy gondolják, hogy „a gyors evés árt az egészségnek, és utána hamar meg is éhezik az ember.”<sup>45</sup>

A szerző végül a nagymértékű pálinkafogyasztást aggasztónak tartja, továbbá azt a Galíciából származó szokást, hogy nemcsak denaturált szeszt, hanem étert is isznak. Ennek „kábitó hatása rettenetes”, és a vasárnapi kocsmázások alkalmával, egyik fő oka a „dorbézolásnak és élesztője [az orosz] perlekedésre úgy is túlságosan hajló érzékeny természetének.”<sup>46</sup>

<sup>39</sup> Szabó 1913: 138–139.

<sup>40</sup> Több rétegből álló juhtúrós puliszka.

<sup>41</sup> Gombócokra szaggatott zsíros puliszka.

<sup>42</sup> Szabó 1913: 139–140.

<sup>43</sup> Húsleves, rendszerint ecettel savanyították. Kisbán 1997: 500.

<sup>44</sup> Szabó 1913: 140–141.

<sup>45</sup> Szabó 1913: 141–142.

<sup>46</sup> Szabó 1913: 142.



A hazai kárpátukránok étkezési szokásai és „babonái” másokat is foglalkoztattak. Nemes Mihály a Talabor völgyi rutén nép lakodalmi rítusait, köztük a menyegző előestéjén tartott huszki-vendégeskedést figyelte meg. A vőlegény a násznaggyal, a vőfélyvel, a komájával és még néhány nőtlen legénnyel zeneszó mellett, dalolva a menyecske szüleit látogatják meg. Az asztal körül foglalnak helyet, ahol a menyecske és a nyoszolyólányok kenyérral és sóval kínálják őket, majd a vőfély a főtt húst négyfelé osztja szét. A húsból azonban csak pár falatot esznek, mert „az a szokás, hogy maradjon valami a tányérokra is.”<sup>47</sup> A közös étkezés vagy annak szimbóluma tehát a barátságot, a két család összetartozásának megerősítését, ugyanakkor a tradícióvá rögzült mértékletességet, a beosztás kényszerét fejezi ki.<sup>48</sup>

#### IV. Németek

A magyarországi németek különböző csoportjairól ugyancsak számos néprajzi leírás készült. A *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár* sorozatban jelent meg Bruckner Győzőnek *A szepesi szász nép* című munkája,<sup>49</sup> amelyben az étkezésről röviden szól, és a szászok takarékoságát, a háztartás „anyagi egyensúlyának” fontosságát emeli ki. A gazdák arra törekedtek, hogy mindent saját kezűleg állítsanak elő, a nagyarányú marhatenyésztés a húst, a tejet és a túrót biztosította, valamint a pálinkát és a sört is maguk főzték.<sup>50</sup>

Bruckner az 1920-as évek elején a Szepesség népéről egy részletesebb „néprajzi és művelődéstörténeti” tanulmányt publikált. A kézirat a világháború előtt elkészült, és a Szepes vármegyéről írt monográfia egyik fejezete lett volna, aminek a kiadása a területváltozások miatt nem valósulhatott meg. A szerző tanulmányának közlését mégis szükségesnek tartotta, hogy „bizonyítsam, elsősorban a külföld előtt, a szepesi németek (czipszerek) kultúrfölényét Szepes vármegye többi lakosságával szemben.” Valamint azt, hogy az új közigazgatási beosztás ellenére,<sup>51</sup> a „Szepesség egységes czipszer kultúrterület maradt. Magas és nagy múltú műveltsége kovácsolta” azzá, és lakói „verejtékes kultúrmunkája révén marad ezentúl is a magyar nemzethez hű, derék czipszerek tulajdona és elvitathatatlan

<sup>47</sup> Nemes 1895: 430–431.

<sup>48</sup> A kenyér és a só más népeknél is a szövetség jelképe. Vö. Bourdieu 2009: 49.; 76.

<sup>49</sup> Bruckner (1877–1962) szepesi szász családban született, középiskolai tanulmányait a késmárki és a soproni evangélikus líceumban végezte, majd a pesti egyetem jogi karán szerzett diplomát. 1910-tól az eperjesi, Trianon után a miskolci jogakadémia tanára. Kenyeres (főszerk.) 1994.

<sup>50</sup> Bruckner 1913: 112–113.

<sup>51</sup> A Gölnic-völgyet Gömörhöz, a megye többi részét Liptóhoz csatolták.



öröksége.”<sup>52</sup> Bruckner Győző tehát az etnikai nacionalizmus és a kultúrfölény argumentációját követi, és a területi egységet, a történeti-jogi kiváltságokat, valamint a kulturális közösség folytonosságát használja fel a szepesi szászok önazonosságának megteremtésére. Ugyanakkor a partikularitásban megtalált cipszer identitás a világháború után megváltozott politikai kontextusban a magyar nemzethez való hűséget, az elszakított területekhez fűződő „elvitathatatlan örökséget” és a szepesi német autonóm törekvések felerősödését is magába foglalta.

A „kultúrfölény” a Szepességben élő nemzetiségek összehasonlításával igazolható (ebből azonban a magyarok kimaradtak). A szlovákok étkezésében „igen kevés a változatosság”, mivel főként kenyeret, tejet, káposztát és burgonyát fogyasztanak (utóbbit olyan nagy „becsben tartják”, hogy becéző szavuk a „krumplicsku”). A legszegényesebben Pilhón és környékén táplálkoznak, ahol a főétel a burgonyán kívül a zabkenyér, és babot csak ünnepeken esznek. Máshol, pl. Káposztafalván vagy a Poprádhoz közeli Savnikon ennél „jobban élnek”, mivel hús, tojásos étel és szalonna gyakrabban kerül az asztalra.<sup>53</sup>

Reggelire általában főtt ételt esznek (nemritkán papcun-t<sup>54</sup>), az ebéd a galuska különböző változataiból (pl. gombódá-ból<sup>55</sup> vagy dzsatki-ból<sup>56</sup>), máskor a káposzta és a krumpli „egyhangú variációjából”, ám minden esetben egyetlen főgásból áll. Vacsorára krumplit szárazon, esetleg savanyú tejjel vagy a déli káposztamaradékot fogyasztják. Vasárnaponként besózott füstölt juhhúst főznek árpadarával vagy disznóhúst káposztával, ünnepi tészta a krumplis derelye, a tejben főtt kása és a kalács.<sup>57</sup>

A szlovákok kedvelt itala a pálinka, amit sokszor „mértéktelenül élveznek.” Nemcsak a férfiak, hanem a nők és a gyermekek is, a csecsemőknek pedig gyakran pálinkába mártott kenyeret adnak, hogy „jobban aludjanak.” „Bámulatos – vonja le a következtetését a szerző –, hogy ilyen nyomorúságos élelem mellett a tótok nehéz testi munkát bírnak végezni, sokan közülük sohasem voltak betegek, és magas kort érnek meg.”<sup>58</sup>

A szepességi ruszinok táplálkozása (és a bútorzatuk) a szlovákokénál is „primitívebb”, néhány faluban „igazán nyomorúságos.” Nagyvolsván pl. burgonyán élnek, az Iglóhoz közeli Vereshegyen reggel rozskenyeret és szalonnát vagy juhtúrót, délben néha húslevest árpakásával esznek. A falvak többségében azon-

<sup>52</sup> Bruckner 1922: 3–4.

<sup>53</sup> Bruckner 1922: 57–58.

<sup>54</sup> Krumplileves befőzött reszelt tésztával.

<sup>55</sup> A tarhonyához hasonló reszelt tészta.

<sup>56</sup> Reszelt krumpliból és lisztből kevert, vízben kifőtt galuska töpörtyűvel.

<sup>57</sup> Bruckner 1922: 57–58.

<sup>58</sup> Bruckner 1922: 58.



ban csak szalonna jut kenyérrel és pálinkával, vacsorára krumpli tejjel vagy káposztával. (A káposzta szintén a gyakori táplálékok közé tartozik, Hársádon pl. ebédre heti öt alkalommal fogyasztják.) Ünnepi ételük a rizskása, a húsleves és a főtt juhhús.<sup>59</sup>

Bruckner Győző a szászok étkezését részletesebben mutatja be. Általában „jól élnek”, és az étrendjük „táplálóbb”, mint a szlovákoké, a ruszinoké vagy a goráloké. Korán (négy-öt óra körül) kelnek, nyomban kenyeret esznek szalonnával és pálinkát isznak. Nyolc órakor főtt ételt (krumpli- vagy brinzalevest), délben árpadarát füstölt juh- vagy disznóhússal fogyasztanak. Uzsonnára ismét kenyér, szalonna és pálinka következik, majd a vacsorával zárul a nap, ami rendszerint főtt krumpliból áll savanyú tejjel vagy vízben főtt kukoricakásából.<sup>60</sup>

A fogyasztott ételek ennél sokkal változatosabbak voltak. A szászok „nemzeti” eledele a brinzás lepény, további kedvencük a káposztás tészta, a brinzás burgonyapürével töltött derelye, a Dschaderche,<sup>61</sup> valamint a juhtúrós galuska, amit a Gölnic-völgyében bányászgaluskának neveznek. Karácsony és szilveszter estéjén elmaradhatatlan a mákosperec, éppúgy mint áldozócsüörtökön a pirog<sup>62</sup> (Pirogentag) és az egyéb ünnepeken a sokféle kalács, valamint a főtt és az aszalt gyümölcs.

A szászok kedvelt italai a pálinkafélék, amivel „meglehetősen nagy mértékben” élnek, és a családi ünnepeken, valamint a vendégek fogadásakor, vajjal és cukorral (mézzel) fogyasztják. „Nemzeti” italuk régebben az otthon főzött sör volt, amit hidegen és melegen egyaránt kedveltek (az utóbbit „német csokoládénak” nevezték). A kávét sokáig „bankerotte Wasser”-nek csúfolták,<sup>63</sup> a városokban és a városok környékén azonban, ahol a „hagyományos étkezési szokások feledésbe merültek”, reggelire és uzsonnára már ezt isszák, és gyakrabban kerül az asztalra hús főzelékkel, valamint a pecsenye.<sup>64</sup>

A nyugat-magyarországi németekről Czirbusz Géza készített tanulmányt,<sup>65</sup> aki a heidebauereket és a heanceket (hienc) különböztette meg.<sup>66</sup> Az előbbieket fő tápláléka a gombóc és a rétes, olyannyira, hogy egy-egy gazdát „Knedlbauer”-nek

<sup>59</sup> Bruckner 1922: 76–77.

<sup>60</sup> Bruckner 1922: 24–25.

<sup>61</sup> Krumpliból és lisztből vajjal készült gánicaféle.

<sup>62</sup> Töltött derelye.

<sup>63</sup> Csődvíz.

<sup>64</sup> Bruckner 1913: 112–113.; Bruckner 1922: 24–25.

<sup>65</sup> Czirbusz (1853–1920) teológiai tanulmányokat folytatott, majd 1884-ben történelem–földrajz szakos tanári diplomát szerzett. Először piarista iskolákban, 1910-től a pesti egyetemen tanított. Diós (szerk.) 1993.

<sup>66</sup> A Fertő-tó vidékén, illetve Vas megyében és Sopron környékén élő németek.



vagy „Strudlwirt”-nek neveznek, és az étel, mint beszélő név a további azonosításra is alkalmas lehetett (pl. Siebenstrudl-Weiss).<sup>67</sup>

A heidebauer reggelire tejet vagy kávé és az előző estéről megmaradt stercet fogyasztja.<sup>68</sup> Ebédre levest, valamint húst főzelékkel vagy valamilyen tésztát tálalnak, az uzsonna ismét tej vagy kávé, vacsorára a déli maradék vagy egy „gyorsan készíthető” tészta kerül az asztalra. Az ünnepi menü ennél sokkal gazdagabb és mindenekelőtt tésztákban és süteményekben bővelkedik. Specialitásuk a „Tuatn”, amely két nagy korongból áll, és közéjük mazsolaszőlőt szórnak, de népszerű a mákos- és dióskalács (a bejgli), a fonott kalács, a kuglóf és a fánk is.<sup>69</sup>

A szerző az asztali etikett néhány sajátosságát is megfigyelte. A gazdák a cselédjeikkel együtt esznek, akik tőle jobbra, „rang szerint” ülnek (a fiú az apa balján kap helyet), míg a háziasszony, a gyerekek és a szolgáló külön asztalnál étkeznek. A levest, a húst és a főzeléket mindenki a saját tányérjára szedi, a tésztát viszont az asztal közepére állított vaslábasból kanalazzák, és a sült tésztát kézzel fogyasztják.<sup>70</sup>

A hiencek igényei Czirbusz Géza tapasztalata szerint „sokkal szerényebbek.” Reggelire a „hagyományos” rántott levest a tej, a kávé és az előző estéről maradt tészta váltotta fel, és az ebédjük is hasonló a Fertő-tó vidékén élőkhöz, igaz, kevesebb húst és több hajdinából készült ételt fogyasztanak<sup>71</sup> (az utóbbi a heidebauerok asztaláról már régóta hiányzik). Az ünnepeken viszont ők is kitesznek magukért: a leves után marhahúst esznek tormamártással vagy céklával, füstölt húst káposztával, valamint fánkot és rétest, ami mazsolával, fahéjjal és mákkal, illetve gyümölcscsel, burgonyával, darával és túróval megtöltve a legkedveltebb tésztájuk.

Az étkezés módja némiképp eltér a Fertő-tó vidékiekétől. A hiencek tányért, kést és villát csak akkor használnak, ha vendégeket fogadnak, egyébként az ételt közös tálból kanalazzák (a húst a kezükbe veszik és a zsebükkel vágják le róla darabokat). Étkezés után a kanalat az abroszba törlik, és csak hetente egyszer, szombaton mosogatják el.<sup>72</sup>

Richter M. István ciszterci rendi tanár a századforduló éveiben a Nyitra megyei németek lakodalmi szokásait, az ünnepi étkezéseket és az asztali etikettet mutatta be. A falvakban az ételsor kötött és viszonylag egységes, ami a hagyó-

<sup>67</sup> Czirbusz 1913: 51.

<sup>68</sup> Burgonyából vagy búzalisztból zsírral készített étel.

<sup>69</sup> Czirbusz 1913: 51–52.

<sup>70</sup> Czirbusz 1913: 51–52.

<sup>71</sup> Például a hajdina stercet, amit főbb babbal vagy mákkal meghintve is tálaltak. Készítési módjáról Kisbán 1997: 445–446.

<sup>72</sup> Czirbusz 1913: 52–53.



mány erejére utal. Cséken az első fogás húsleves metélttel, utána marhahús, majd káposzta sózott juhhússal, savanyúleves szintén juhhússal és köleskása következik, az utóbbit újabban a mákos tészta helyettesíti.<sup>73</sup> Más településeken a vacsora végén pecsenyét szolgálnak fel, amit a násznagy a fonott kaláccsal együtt apró darabokra vág, és a vendégek között oszt szét. (A pecsenyét nem eszik meg, hanem az otthon maradt betegeknek és cselédeknek viszik el.)<sup>74</sup>

A násznép „egész patriarchális” módon, egy tálból fogyasztja el az ételt, a húst mindenki a kezébe veszi. A menüt lezáró kásából, ami a bőséget szimbolizálta vagy annak vágyát fejezte ki, néhány kanállal a szoba falára és az asztal alá szórtak, valamint az ajtó előtt várakozó szegényeknek, árváknak és koldusoknak is adtak belőle.<sup>75</sup>

Richter M. István szülőfalujában, a Nyitra megyei Németprónán szintén többféle lakodalmi szokást figyelt meg. Az előkészületek során a rokonok, a szomszédok és az ismerősök tejet, vaját, lisztet és tojást, más vendégek néhány font sültnek való borjúhúst küldtek, azaz a kiadásokhoz mindnyájan hozzájárultak, amit az örömszülők szintén ajándékokkal (elsősorban kaláccsal) viszonzottak.

A gondosan készített lakodalmi kalácsnak, valamint a „jókora” szív alakú formába préselt sajtnak a több napig tartó étkezéseken és mulatozásokon fontos szerep jutott. Vacsora után a menyasszony a vendégeknek egy darab sajttal és kaláccsal kedveskedett, miközben azt kérte, „fogadják el rokonuknak” (cserébe pénzt kapott). Másnap reggel ez a rítus a falusi közösségben ismétlődött meg. A menyecske (akár vagyonos, akár vagyon nélküli családból származott) a nyoszolyólányok kíséretében házról házra járt, és mindenkit kaláccsal és sajttal kínált meg, amit a „gazdagok szép összeggel”, a „szegények” néhány krajcárral viszonzottak. („Itt van az első, gazdaságba, bögrére, bográcsra.”)<sup>76</sup>

## V. Összegzés

Miközben az 1890-es évek nemzetiségi politikáját a represszió, valamint a magyarosítás jellemezte, és a hazai etnikumokról pl. az élclapokban alkotott képek egyre negatívabbá, kirekesztőbbé és torzultabbá váltak,<sup>77</sup> a Magyarországi

<sup>73</sup> A minél többféle leves az örömszülők gazdagságát jelezte.

<sup>74</sup> Richter 1904: 430–431.

<sup>75</sup> Richter 1904: 430–431.

<sup>76</sup> Richter 1897: 108–109.; 194–195.; 292–293.

<sup>77</sup> Erről Tamás 2014: 335–342.



Néprajzi Társaság alapszabálya 1889-ben a nemzetiségek alaposabb megismerését, a „testvéries egyetértés és az együvé tartozás” erősítését tűzte célul.

E gondolatban a soknemzetiségű közösségnek kulturális értéket tulajdonító tudományos tradíció fejeződik ki,<sup>78</sup> az idézett szövegek szerzői azonban a saját tapasztalataikat és az előzetesen meglévő vonatkoztatási kereteket (az örökölt képeket, sztereotípiákat) ötvözték egybe. A turdossini tanító, Nagy József bár idegenkedik a „tót nép” egy-egy ételétől, ez aligha tekinthető etnikai előítéletnek, és rossz szokásaik, illetve „szenvedélyeik” (pl. a pálinkaivás) pellengérré állítása nevelésük és civilizálódásuk előmozdításának igényével kapcsolódik össze. Egy másik tanító, Gönczi Ferencz kategorizációjához erőteljesebb negatív attitűdök (és nyelvi kifejezések) társulnak, amikor a vendek táplálkozását „nagyon silánynak” minősíti, valamint a „primitív” és „kezdetleges” ételkészítési eljárásokat vagy a tisztaság hiányát rója fel. Juga Velimir szerint a szerbek a „jó konyhát”, a zsíros ételeket és a húsféléket kedvelik (ezzel szemben a főzelékeket „svábos” ételnek tartják), azaz az autosztereotípiába a magyaroktól kölcsönzött értékek épülnek, ami a csoport elfogadását segítheti elő. Szabó Oreszt szövegében a ruszinokkal azonosulás és az elutasítás is tetten érhető (a „perlekedésre túlságosan hajló érzékeny természetükről” ír), ami a társadalmi viszonyok átalakításával, a „modernizáció” programjával fűződik egybe. Sztancsek József szlovákokról alkotott rajzát viszont a hagyományok megőrzése, a falvakba is behatoló „felvilágosodott szellem romboló munkájának” elutasítása formálta. Végül Bruckner Győző nem titkolta a neonacionalista ideológiát követi, és az általa használt, ellentétekre épülő etnokulturális sztereotípiák a saját csoport (a szászok) elfogadását és a „mások” (a szlovákok, ruszinok, gorálok) elutasítását legitimálják.

A táplálkozásnak, mint a hétköznapi kultúra alkotóelemének néprajzi leírása hozzájárult a kollektív identitások alakulásához (valamennyi népnek megvannak a „nemzeti” ételei), ez azonban aligha jelenti, hogy a szövegeknek ne lehetne referenciális olvasata, ami másféle következtetésekre vezet. A nemzetiségek átvették egymás ételeit (a felvidéki és a bácskai szlovákok étkezése viszont sok mindenben eltért), illetve a saját hagyományaikhoz igazították azokat. A szerbek, bár bizonyosan nem kivétel nélkül, kedvelik a halpaprikást, és az ételeiket erősen fűszerezik, a szepességi szászok a brinzás lepényt fogyasztják, a ruszinok a töltött káposztát, amit tepertős kukoricakásával töltenek meg.

Hasonlóak az étkezési szokásaik, az asztali etikett (az Árva megyei szlovák parasztok pl. a húst ugyanúgy kézzel eszik, mint a Sopron környéki németek)

---

<sup>78</sup> Kósa 1991: 77–81.



vagy a szegénységből és a szűkös megélhetésből adódó kényszerek.<sup>79</sup> A búzakenyeret sokszor az árpa- és a rozslisztből süített pogácsa vagy a tengeri kása helyettesíti, a kenyérlisztet a kukorica megőrölt torzsájával egészítik ki, a halat az ünnepeken a hering pótolja. Az étkezés rítusai ugyancsak a beosztás kényszerét, ritka alkalmakkor a bőséget reprezentálták, de alkalmasak voltak a közösségi szerveződések, nem csupán a családi, rokonsági és baráti, hanem az etnikumok közötti kapcsolatok erősítésére is.

## Irodalom

- BÁTKY Zsigmond  
1934 Táplálkozás. In Bátky Zsigmond–Györffy István–Viski Károly: *A magyarság tárgyi néprajza*. 37–123. Budapest: Királyi Magyar Egyetemi Nyomda.
- BOURDIEU, Pierre  
2009 *A gyakorlat elméletének vázlatja*. Budapest: Napvilág Kiadó.
- BRUCKNER Győző  
1913 *A székesi szász nép*. Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár.  
1922 *A Székeség népe*. Budapest: Kellner Ny.
- CZIRBUSZ Géza  
1913 *A délmagyarországi németek*. Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár.
- DIÓS István (szerk.)  
1993 *Magyar katolikus lexikon*. II. Budapest: Szent István Társulat.
- DÖMÖTÖR Sándor  
1979 A Hegyhát hajdani etnográfusa: Nagy József. *Savaria. A Vas Megyei Múzeumok Értesítője*. VII–VIII. 217–228.
- GÖNCZI Ferencz  
1914 *A zalamegyei vendek*. Kaposvár: Szabó Ny.
- GROH, Dieter  
1992 Strategien, Zeit und Ressourcen. Risikominimierung, Unterproduktivität und Mußpräferenz – die zentralen Kategorien von Subsistenzökonomien. In Groh, Dieter: *Anthropologische Dimensionen der Geschichte*. 54–115. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- HERRMANN Antal  
1895 Gönczi Ferencz Muraköz és népe. *Ethnographia*. VI. 443–444.
- JUGA Velimir  
1913 *A magyarországi szerbek*. Budapest: Franklin.
- KENYERES Ágnes (főszerk.)  
1994 *Magyar életrajzi lexikon*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KESZEG Vilmos  
2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum*. LXXIII. 1. 177–188.

<sup>79</sup> A gazdasági antropológiában ennek különböző elnevezései vannak (Subsistenzökonomie, economy of poor, economy of makeshift), amelyek más-más jelentésárnyalatot emelnek ki. Részletesebben Groh 1992: 54–113.



- KISBÁN Eszter  
1975 Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*. LXXI. 2. 177–185.  
1997 Táplálkozáskultúra. In Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz. IV. Életmód*. 417–585. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KÓSA László  
1991 A Magyar Néprajzi Társaság alapító eszméi. In Hofer Tamás (szerk.): *Népi kultúra és nemzettudat*. 77–82. Budapest: Magyarságkutató Intézet.
- MATTHAEIDESZ György  
1899 A Bács-Bodrogh vármegyei tótok. *Ethnographia*. X. 3. 232–237.
- NAGY József  
1891 *A tótok otthonáról Árvaországban*. Alsó-Kubin: Árva megyei Hírlap.
- NEMES Mihály  
1895 A talaborvölgyi ruthén nép lakodalmi szokásai. *Ethnographia*. VI. 5–6. 429–435.
- RICHTER M. István  
1897 Régi lakodalmi szokások Német-Prónán. I–II–III. *Ethnographia*. VIII. 1–2. 103–117.; 3. 193–202.; 4. 290–295.  
1904 Lakodalmi szokások a nyitrai megyei német falvakban. II. *Ethnographia*. XV. 8–9. 422–433.
- SZABÓ Oroszt  
1913 *A magyar oroszokról. (Ruthének.)* Budapest: Franlin.
- SZTANCSEK József  
1902 Tót lakodalmi szokások. I. *Ethnographia*. XIII. 9. 411–416.  
1903 Tót lakodalmi szokások. III. *Ethnographia*. XIV. 1–2. 61–66.  
1904 Tót lakodalmi szokások. V–VI. *Ethnographia*. XV. 1. 48–66.
- TAMÁS Ágnes  
2014 *Nemzetiségek görbe tükrében. 19. századi nemzetiségi sztereotípiák Magyarországon*. Pozsony: Kalligram Kiadó.

Tamás Csíki

PEOPLE, NATION, AND GASTRIC JUICES:  
OUR GASTRONOMIC HERITAGE TRACEABLE IN SEVERAL 19<sup>TH</sup>-CENTURY  
COOKBOOKS

Since contemporary Hungarian gastronomy would not be complete without the knowledge of its past, and its traditions, including old recipes, ingredients used for cooking and baking, and the time-honored preparation procedures, become organic parts of the colorful current gastronomic culture, this study will discuss the cultural relations of the past of domestic gastronomy. It will present cookbooks and recipes published during the time period between the Hungarian Reform Age and the First World War. In addition, it will offer an analysis of how these publications and the dishes described in them represented “national,” “Hungarian,” or “middle-class” and “folk” cuisine. It is also a concern to investigate here how these sources mediated broader cultural values and value systems that were related not only to food consumption, and whether they could contribute to shaping the contents and meaning of these oft-used notions and concepts.