



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés,
DE-SZTE-EKF-NYME

KEMÉNYFI RÓBERT

Egy magyar család ételrecept- gyűjteménye

Táplálkozáskultúra – írásbeliség – emlékezet 2.

Eredmények tanulmány

Debrecen
2013



Mama emlékének

Amint arról a táplálkozáskultúra és az emlékezet kapcsolatáról szóló előző tanulmányban írtam, az írott források alapvetően két megközelítési lehetőségéről beszél ma a szakirodalom.¹ A norai emlékezet-koncepció alapján a kollektív, illetve a személyes emlékezet értelmezése eltérő módon viszonyul az írásos forráscsoportokhoz. A (kollektív) társadalmi képzeletben a nemzeti gasztronómia történeti képeit egyrészt *maguk* a kötetek, tehát azok az ételrecept-gyűjtemények, szakácskönyvek tartják fenn, melyek meghatározzák a nemzeti közösség imaginárius ételkultúráját. Az emlékezeti formák értelmezésének másik útja, amikor nem egy-egy gasztronómiai receptes gyűjtemény vagy könyv maga az elemzés elsődleges tárgya, illetve az adott kötetnek a nemzeti emlékezetben betöltött szerepe, hanem a kutatás az írásbeli forrásokat az emlékezet *írott regisztereként* értékeli.² Ezekben az esetekben a papírra vetett *személyes* feljegyzések, memoárok, akár saját archívumok annak a megértését segítik elő, hogy az *egyén* vagy a család, illetve más, szűkebb *emlékezeti* közösség (pl. egy gyülekezet) milyen tudással rendelkezett, azaz milyen módon szervezte életét, mindennapjait, és – a gasztronómia területén – hová helyezte (vagy kénytelen volt helyezni) az ételfogyasztási hangsúlyokat, illetve milyen táplálkozási módokat követett. Az emlékezet/felejtés/megtartás bonyolult szövetében az elbeszélte történetek és írott források kettőssége, esetekben ellentmondó viszonya, vagy éppen egymást kiegészítő szerepe, azaz a két műfaj együttes kezelése, az elsődleges olvasatoknál az adott (mikro)történet jóval több rétegét képes feltárni. Az adatok ütköztetése az elbeszélés másodlagos jelentéseit, rejtett (azaz nem nyilvánvaló) társadalmi és kulturális kontextusait, az egyéni és/vagy mikroközösségi (családi) képzetek tényleges hálóját, esetlegességeit, szituatív voltát, a történet valós részeit és fiktív árnyalatait tudja a felszínre hozni.³

¹ L. a *Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet* című írást. (*Néprajzi Látóhatár* 2014. 1–2.) – A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Keszeg 2011: 187.

³ L. ehhez Gyáni 2000a: 128–144, különösen: 136–137; Gyáni 2000b: 145–160; Kövér 2014: 99–214.



Másként fogalmazva, az évek folyamán összeállt receptes gyűjtemények, írott naplók, feljegyzések forrásként szolgálhatnak a családi emlékképek, családi szerepek, családtagokról fennmaradt egyedi képzetek rögzült elbeszélte történeti formáinak vagy éppen *esetlegességeinek*, változásának feltárására, értelmezésére.

Jelen tanulmány esetelemzése ebben a kérdéskörben részben azt a kérdést járja körül, hogy milyen módon állt össze egy önálló háztartást vezető asszony saját ételrecept-gyűjteménye. Milyen szempontok alapján őrzött meg a gazdasszony leírásokat? Honnan ered, illetve hogyan változott gasztronómiai tudása az évtizedek alapján? Milyen gyakran készítette el ezeket, az általa kigyűjtött recepteket? Mely ételösszetétel-leírásokat örökölt meg felmenőitől, melyeket cserélt, illetve kapott kollégáitól, s miért, milyen alkalmakra, illetve mely recepteket vágott ki akár szakácskönyvekből, heti és napi lapokból. A több mint négy évtized alatt felgyűjt receptgyűjtemény pontos tükrökre egy átlagos magyar háztartás gazdasági lehetőségeinek, főzési preferenciáinak, ételkultúrájának. A személyre szabott gyűjtemények, összeálló kötetek a házvezetés gyakorlati tudásának inventáriumai, ez esetben a mikroközösség tudásformáinak regiszterei.⁴ Olyan források, amelyekből képet alkothatunk a konyhai ismeretek összetételéről, tapasztalatainak felgyűléséről, illetve a konyhai tudás szerkezetének folyamatos alakulásáról.

Családi háttér – tanult főzési alapok. P. A. (1944–2013) kispolgári családban, egy vidéki (nagyközség szintű) településen született és élt egészen a férjhez meneteleig, 1965-ig. Gyermekkorát szigorú rend határozta meg, melyben a munka állt a középpontban, mint legfőbb kötelesség, ám egyben mint elsőrendű érték és mint alapvető erény. Édesapja reggeltől estig a kiskereskedelmi forgalom egyik üzlethelyiségében beosztott eladóként dolgozott, akit a család ritkán, főként a közös napi étkezéseknél, illetve a vasárnapi asztalnál látott csupán. A család összetartó ereje így a háztartásbeli édesanya volt, aki minden tekintetben ellátta gyermekeit és kiszolgáltá meg lehetőségek öntörvényű, a saját életét élő férjét. Ez a családi kapcsolati háló szakadt visszavonhatatlanul szét az édesanya hirtelen bekövetkezett halálával (1951). A szülőanya elvesztése alapvetően meghatározta P. A. további életét. Az elhunyt a hétéves leány mellett még két fiúgyermeket (1939, 1942) hagyott özvegyen maradt férjére. A családi emlékezet szerint elsődlegesen ennek a helyzetnek a megoldása vezette a megözvegyült férjet, azaz a három gyermek ellátásának megszervezése, illetve addigi életvezetésének fenntartása, munkájának folyamatos (és zavartalan) ellátása, hogy felesége halála utáni évben ismételtén meg nősüljön (1952). A házasságáig hajadonként élő nevelőanya (1906–1974),

⁴ Keszeg 2011: 187. – Keszeg Vilmos idézett tanulmánya a gasztronómia–írásbeliség–emlékezet összefüggésének témakörében kitűnő példaelemzést nyújt.



aki a második világháború végéig budapesti főúri családokban nevelőnőként szolgált, majd egy vidéki csecsemőotthonban töltött szolgálat után az egészségügyi szakellátás egyik rendelőjében lett asszisztens, elfogadta a neki szánt család-összetartói szerepet, igyekezett az élete új tagjainak mindenben megfelelni, aminek eredményeként a férjével, illetve nevelt gyermekeivel az évek során lassan kialakuló, majd folyamatosan formálódó, ám alapvetően elfogadó szeretetközösség alakult ki. Jóllehet a nevelőanya fiatal éveit is gyerekek felügyeletével töltötte, ám *főzési ismeretekkel nem rendelkezett*. A konyhai tudás átadásának *bagyományos lánc*a, azaz a mindennapi közös tevékenység keretében elsajátítható jártasság megszerzése, a családi emlékezet szerint nagyon jól főző édesanya halálával P. A. számára tehát ekkor *megszakadt*. Nem más történt ekkor, mint az, hogy a nevelőanya az alapoktól kezdve fokozatosan elsajátította a főzési ismereteket, amely tanulási folyamatba először csupán szemlélődőként, majd 13-14 éves korától az egyszerűbb konyhaműveletekbe bevonta nevelt lányát is olyannyira, hogy P. A. a gimnazista korára képessé vált a nyarakon, iskolai szünnapokon egyszerűbb ebédek elkészítésére. Azért is volt e tudásformára P. A.-nak szüksége, mert – ellentétben édesanyjával – a nevelőanya közalkalmazotti kötött munkaidőben dolgozott, azaz a család ételleltetését nem tudta mindig közvetlenül biztosítani. Ez a sajátos helyzet azt eredményezte, hogy nem lineáris, azaz generációs ismeretátadásra kell P. A. konyhai műveltségének alapjait/kezdetét visszavezetni, hanem a folyamatot sokkal inkább a generációs *együtt tanulás* kifejezéssel jellemezhetjük. Az elsődleges ételkészítési ismeretek elsajátítását – a bagyományos belenevelődés hiányában – a megjelenésekor azonnal közismertté váló Horváth Ilona-féle szakácskönyv segítette, amelynek második kiadását a nevelőanya 1956-ban megvásárolta (1. ábra).⁵ Az emlékezet szerint P. A. a gimnáziumi évei alatt a nevelőanya melletti segítő/fenntartó háztartási szerepet fokozatosan elsajátította, elfogadta, főzési ismeretei egyre biztosabbá váltak. Sőt tudása bővülésével, illetve a gyakorlat megszerzésével, a család ellátása képességének egyre magabiztosabb felismerésével P. A. a főzésben – a mindennapos ételkészítés monoton terhei ellenére – *örömet*, önmegvalósítási lehetőséget ismert fel. Másként fogalmazva, az új családi szerep, melybe P. A. édesanyja halála miatt szorult, illetve a családfő által diktált szigorú, munkaközpontú rend kényszerítő ereje mellett P. A. – a korai években még a nevelőanya mellett – a főzés segítségével megteremtette és berendezte a maga teljes – önmaga számára az élete végéig ki nem beszélt gyermekkori trauma (gyász) elviselését segítő, illetve a kamaszkori családi magányt enyhítő – *életvilágát*. Kisebb fiának többször, de csak nagyon röviden, a múlt fájó emléket elharapva beszélt

⁵ A szakácskönyvről l. az első lábjegyzetben megjelölt irodalmat.

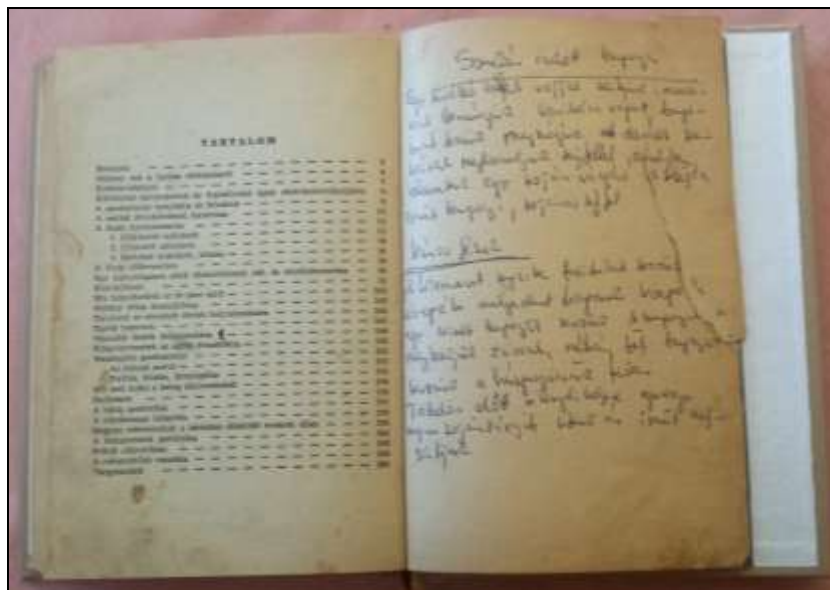


DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

arról az elég nehéz légkörről, amelyet édesapja nyomasztóan szigorú személye teremtet.



1. ábra: P. A. nevelőanyjától megörökölt „Horváth Ilona” kötete saját bejegyzéseivel

(„A kispolgári család, az áporodott levegő, a kényszerű együttlétek közepette mindez nagyon csábító volt, el apámtól, az üzlet pultja előtt álló és locsogó vevőktől, el a szűkös kétszobás lakásból [...]”⁶)

P. A. számára *a rend*, a család ellátásának fegyelmezettsége, és e feladat megkérdőjelezhetetlensége tehát a családfő által meghatározott szigorú, alapvetően a kispolgári életmódba történt belenevelődéséből következett.⁷ A szegénység, illetve részben a kor, részben az apa által elvárt női szerep nem tette lehetővé P. A. számára, hogy érettségje (1962) után a felsőoktatásban továbbtanuljon. A neveltetés és megfelelés kényszerei P. A. életét a dolgozó nők világába vezette, nevelőanyja mellett helyezkedett el szülőhelye egyik egészségügyi szakrendelőjében. A későbbi szakképzettségét adó iskolákat is a munka mellett, levelező tagozaton végezte el. Férjhezmenetelével (1965) P. A. elköltözött szüleitől, önálló háztartás tudatos felépítésére törekedett, amely célját – három év társbérlet után – 1968-tól, első önálló, a szülőhelye közelében fekvő városban lévő társasházi lakásának

⁶ Grass 2007: 28.

⁷ A kispolgári életmódról, értékrendekről l. L. Nagy 1997.

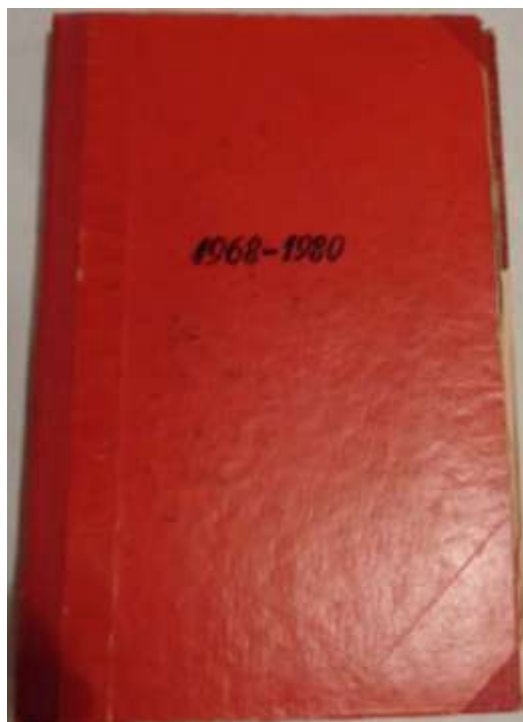


DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

felépítésétől tudta teljes odaadással megvalósítani. Majd P. A. otthoni munkáját két gyermekének (1966, 1969) ellátása, illetve felnevelése teljesítette ki.



2. ábra. P. A. négy gazdasági naplójának első kötete

Gasztronómiai tudásformák – gazdálkodási lehetőségek. Amint arról fentebb szó volt, P. A. alapvető főzési ismereteit a Horváth Ilona-féle szakácskönyv segítségével sajátította el. A főzési alapismeretek tanulási korszaka, azaz serdülőkorát évtizedét – az 1950/60-as évek fordulóját – részben az alapanyaghiány, részben a tartósítóipar (konzervek), illetve fokozatosan a konyhai technikai (hűtőgépek, gáztűzhelyek) megjelenése határozta meg.⁸ P. A. felismerte, hogy az alapanyaghiány korlátokon, szegényes lehetőségeken részben új technikai eszközök beszerzésével (pl. hűtőszekrény), ám főként *tudása szélesítése* révén képes átlépni, pontosabban a szegényes adottságokból minél ízesebb ételeket főzni, illetve változatosabb ételsorokat összeállítani.

A családi emlékezet mellett közvetett, ám igen korai tanúbizonyság P. A. főzési érdeklődésére, tanulási vágyára – és valószínűsíthetően e témakörben folytatott mindennapi beszélgetéseire – az a szakácskönyv, amelyet az első lapon bejegyzett ajánlás szerint legjobb barátnőjétől kapott a 19. születésnapjára.⁹ Ám a fiatal háziasszony (1965-től) lehetőségeit nem csupán az országos, általánosan jellemző ellátási keretek határozták meg, hanem jóval döntőbb gát volt a fiatal pár személyes életében az *anyagi lehetőségek erős korlátai*. A közalkalmazotti pályakezdő bérek (férje tanár), a lakásépítésre felvett takarékbanki kölcsön terhe, az alapvető lakberendezés megteremtése, majd a gyermekvállalás csak *igen egyszerű étkezési rend*

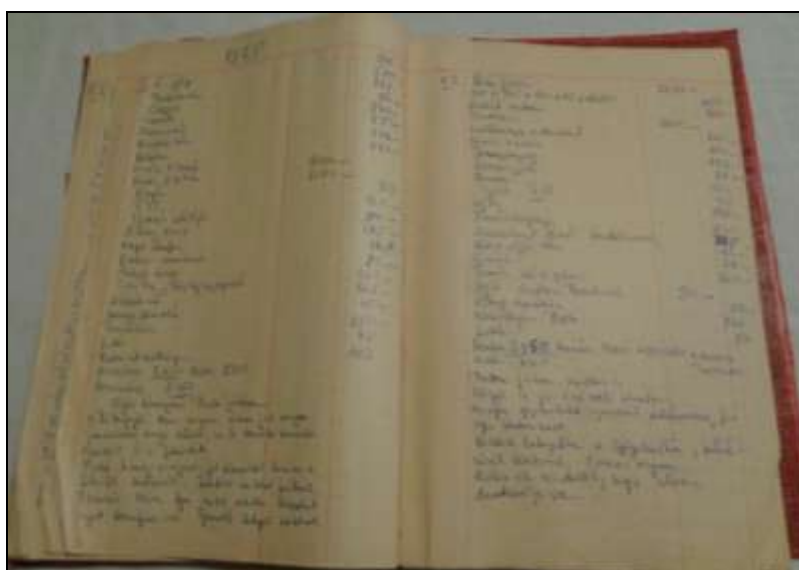
⁸ A kérdéstről l. Valuch 2013: 130–166; 285–321.

⁹ Az ajándékkötet: Venesz József (szerk.): *Szakácskönyv*. Budapest: Minerva, 1963. (8. kiadás)



kialakítására adott módot. A *takarékosság–egyszerűség–jól lakás (laktatás)* hármasa P. A. életének hosszú évtizedeit meghatározta. Ám e keretet P. A. mégis úgy igyekezett a végsőkéig kitágítani, hogy a *családi ünnepek* étlapjai mégse szenvedjenek semmiben sem hiányt, illetve úgy, – s ez a szempont élete végéig nagyon fontos volt a számára –, hogy vendégei mindig elégedetten, jó értelemben vett gasztronómiai élménnyel távozzanak az otthonából. Számos alkalommal emlegette fel azt a fiatalkori szegénységéből adódó elhatározását, hogy háziasszonyi legfőbb célja majd az lesz, hogy vendégeinek „mindig tudjon valamit kínálni”.

P. A. háztartásának mindenkori anyagi viszonyai évtizedekre visszamenően, 1968-tól megbízhatóan elemezhető, ugyanis P. A. havi bontásban egészen a haláláig (2013) pontos gazdasági naplót, könyvelést vezetett (2. ábra). A 45 évet átfogó kötetek feldolgozása önálló tanulmányokat igényelne, a jelen írás tárgyának megfelelően e helyen csupán az ételkészítés/főzés szempontjából mutatunk be példaadatokat a családi gazdálkodás szerkezetéből.



3. ábra: P. A. gazdasági naplójának részlete

(a) 1974 áprilisában P. A. azt jegyzete fel, hogy a család összkiadásának 40 százalékát költötte a család ételkészítésére. Ebben csupán a közvetlen, otthoni ellátás költségei szerepelnek („kosztra” rovat), a gyerekek hétköznapi ellátását biztosító intézmények havi fix díjait a gazdasszony külön soron („költség” oszlopban) tüntette fel. Ebben a hónapban nagyobb családi esemény nem volt. Habár a hús-



vét az 1974-es évben áprilisra esett, de nyoma nagyobb kiadással ezen ünnepnek nincs. Az áprilisi költés összegét összevetve más olyan hónapokkal, melyekben nem szerepelnek nagyobb családi események, nagyobb vendégségek, az élelmiszerellátás költségei hasonló módon, az összbevétel 40-45 százaléka körül mozgott. E kiadási tétel a háztartás egyéb költségeivel (rezsi, különböző állandó, illetve egyszeri kiadások) együtt igen feszített havi költségvetést eredményezett. P. A. gazdasági naplója ezekben a hónapokban szinte a fizetés teljes felélését rögzíti.

(b) Ugyanezen év (1974) júliusának és decemberének elszámolása viszont más adatokat tartalmaz. A hó végi szöveges értékelésében, amellyel a gazdaszszony az adott időszak eseményeit foglalja össze, mindkét hónapnál az szerepel, hogy az ünnepek alatt sok vendég járt a családnál. Július kiemelt névnapi hó volt P. A. életében, a december pedig értelemszerűen a karácsony és az év zárásának időszaka. Mind a nyári, nagyszabású, a széles családot és rokonságot érintő névnapon, mind karácsonykor, majd Szilveszter éjszakáján P. A. -nak sok rokoni, baráti látogatót kellett ünnepi színvonalon ellátnia. A nyári hónapban ezért az élelmiszerekre kiadott összeg a havi összbevétel 61 százalékára ugrott. A hónapot lezáró elszámoláskor a kosztra kiadott összeget P. A. nyolc felkiáltójellel jelölte meg, illetve „Kosztra nagyon sokat költöttünk” széljegyzettel látta el. A méltó vendéglátás fedezetét ebben a hónapban csak úgy tudta előteremteni, hogy a szocializmus évtizedei alatt működő Kölcsönös Segítő Takarékpénztári (KST) tagként rövid futamidejű kölcsönt vette fel. Habár a hitelt alapvetően a garázs építését segítette, P. A. úgy rendezte át beruházást, hogy a magasabb élelmiszerköltségek is beleférjenek (3. ábra).

Hasonlóan júliushoz, az év utolsó hónapjában is az élelmiszer beszerzésének költségei az összkiadás 62 százalékra emelkedett fel. Az ajándékok, illetve az ünnepek számos kellékének megvásárlása, a méltó asztal megteremtése ismét csak az előzetes takarékoskodás feltételét is magában foglaló, az Országos Takarékpénztár által szervezett és fenntartott KST kölcsön felvételével volt biztosítható.

P. A. életében *mindig* fontos volt, hogy akár az anyagi lehetőségek által meghatározott „mozgástér és kényszerpálya” *ellenére* megpróbálja ételkészítési ismereteivel a család ellátását minél változatosabban megszervezni annak az eleve elfogadott alaptételnek a betartásával, hogy a mindennapokban takarékoskodni, illetve az ételmaradékokat teljes mértékben hasznosítani kell. Amint azt a gazdasági adatok szemléltetik, viszont az ünnepek, a vendéglátás alkalmai a túlburjánzó (gyakran értelmetlen) bőség jegyében teltek. Meleg konyha esetében a levest legalább két, de inkább háromféle második követte, illetve sós és többfajta édes sütemény sorakozott fel zárásként. Az ételsor végigfőzése nem csupán komoly



szervezési munkát, fizikai állóképességet igényelt P. A. részéről, hanem az anyagi lehetőségek szabadabb kezelését, azaz komolyabb alapanyag-beruházást is megkövetelt. A családi és naptári ünnepeken, illetve a vendéglátások esetén mindig húsos ételek léptek előtérbe, melyek között szerepeltek fehér és a jóval drágább, a szocializmus évtizedei alatt nehezen beszerezhető vörös, kiemelt helyen a szarvasmarha hús. P. A. ezen alkalmakkor – a takarékoskodás, és a „nem eladósdás” elvét mindenkor szem előtt tartó gazdálkodási alapalkatától akár teljesen eltérően – képes volt komolyabb, akár a család havi jövedelmét is meghaladó kiadásokra (kölcson felvétele), vagy a szűkös anyagi tartalékok megbontására.

Gasztronómiai tudásformák – tanulási lehetőségek. P. A. kizárólagosan ún. „magyaros” konyhát vitt, azaz hétköznapiakban, átlagos hétféteken alapvetően a szakma által bizony mára némi malíciával kezelt „hagymás, paprikás, tejfölös, szalonnás” négyes keretében mozogott. A rendszerváltással elérhetővé váló világkonyhák (pl. távol-keleti tájak) ízei, alapanyagai, ételkészítési ismeretei teljesen hidegen hagyták, mint ahogy a különböző reformkonyhák, vegetáriánus („könnyű”) ételek univerzuma is. Ám ez nem jelenti azt, hogy P. A. ne törekedett volna innovációra. Éppen az adott számára örömet, ha a hagyományos (átlagos magyar) ízlésnek azért megfelelő, ám mégis új ételeket, új ízeket találhatott egy-egy ünnepen fel, s arathatta le, – szinte az asztalt mint színpadot tekintve –, a vendégei elismerő szavait.¹⁰ Ám ezeket az alkalmakat szinte mindig *tudatos felkészülés* előzte meg.

P. A. alapvetően két forrásból igyekezett konyhai ismereteit bővíteni, tudását elmélyíteni. Részben a házi asszonyok, műkedvelő amatőrök számára írt szakácskönyvekből, nyomtatott lapokból (napilapok, magazinok¹¹), részben pedig a környezete, nagyobb családjának nőtagjaitól, barát- és kolléganőitől kapott, vagy általuk elmondott/lejegyzett receptek, illetve beszélgetések százaiból (részletesen l. lentebb). Ám P. A. figyelme kiterjedt a mediális csatornákra is, nézte a főzőműsorokat (pl. *Főzőcske, de okosan!*), sőt élete utolsó évtizedében a világháló gasztronómiai blogjainak széles terére is rá-rápillantott, onnan recepteket is kinyomtatott. P. A. háziasszonyi tevékenysége alatt változatos, igen gazdag gasztronómiai tárgyú könyvválasztékot halmozott fel.

¹⁰ Fia emlékezete szerint valószínű, hogy nem csupán a gyakran 12-14 vendég tökéletes ellátására törekvő, több napos mentális és fizikai teher miatti teljes kimerültség, hanem a flow átélése is okozta azt a vendéglátás lezajlása utáni ürességet, amit P. A. élete utolsó éveiben egyre nehezebben (és általa egyre értetlenebbül) viselt.

¹¹ P. A. háztartásába napilapként a *Magyar Nemzet* járt a rendszerváltásig, heti lapként a *Film, színház, muzsika*, a *Nők Lapja*, az *Új Tükör* című magazinok, és valamelyik heti tévé és rádió műsort tartalmazó újság is. Habár nem minden hónapban, de P. A. rendszeresen megvásárolta a *Magyar Konyha* című havi lapot is.



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

P. A. gasztronómiai tárgyú könyvei:

- Anette Heisch, (2005) *Barbecue-grillezés a kertben*. Budapest: Holló és Társa Kiadó
- Aranyos Pál – Baján László – Bara Zoltán, (1982) *A Főzőkánál Művészei*. Budapest: IPV Kiadó
- Á. Lőrincy Jolán, (1967) *A modern háziasszony*. Bukarest: Meridiane Könyvkiadó
- Bathó Edit – Kiss Erika (szerk.), (2012) *Pányvás pulyka, Lábatlan tyúk, Rézpogácsa...: Népi ételek a Jászságból*.
- Jászberény: Jász Múzeumért Kulturális Alapítvány
- Bói Imréné (szerk.), (2001) *Furtai ökömenikus süteménygyűjtemény*. Budapest: Kálvin Kiadó
- Borszékené Rétháti Ágnes, (1996) *Főzőkánalat a lányok kezébe: Gödöllő népi szakácskönyve*. Budapest: Integra-projekt
- Domokos Lászlóné, (1982) *Mindentudó szakácskönyv*. Budapest: Minerva Kiadó
- Dr. Oetker, (2007) *A díszítés és tálalás művészete*. Budapest: Grafo Kiadó
- Endrődy Hanna, (1991) *Házi-barát klub, tessék belépni*. Budapest: Ráció Könyvkiadó
- F. Nagy Angéla, (1981) *A család szakácskönyve: [A Nők Lapjában megjelent receptek]*. Budapest: Minerva Kiadó
- F. Nagy Angéla, (1988) *Különleges konyha*. Budapest: Kossuth Könyvkiadó
- Frank Júlia, (2001) *Frank Júlia nagy szakácskönyve*. Budapest: Magyar Könyvklub
- Frank Júlia, (1986) *Szárnyasparádé*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- Gundel Imre, (1987) *Gasztronómiáról és Gundelekről*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- Gundel Károly (1984) *Kis magyar szakácskönyv*. Budapest: Corvina Kiadó
- Hajková, Mária, (1963) *Édeskönyv*. Bratislava: Práca-Roh Kiadóvállalat
- Hargitai György, (2002) *Édességek és torták*. Budapest: Média Nova Kiadó
- Horváth Ilona, (1956) *Szakácskönyv*. Budapest: Magyar Nők Demokratikus Szövetsége (2. bővített kiadás)
- Horváth Ilona, (1979) *Szakácskönyv*. Budapest: Magyar Nők Országos Tanácsa (11. kiadás)
- Keith Floyd, (2003) *Serpenyőn túl*. Budapest: Park Könyvkiadó
- Kopcsik Lajos – Lukács István – Novák Ferenc, (1997) *Oscar -díjasok*. Zalaegerszeg: Célpont Kft.
- Kovács Mihály – Unger Károly – Gelléri Miklós (szerk.), (1988) *Hatvan szakácsmester háromszáz receptje*. Budapest: Hírlapkiadó Vállalat
- Kugler Géza, (1983) *Nagy Házi Cukrászat*. Budapest
- Lajos Mari – Hemző Károly, (1991) *Pizza és tészták*. Budapest: Corvina Kiadó
- Lajos Mari – Hemző Károly, (2006) *Új nyálankaság*. Budapest: Aquila Könyvkiadó
- Lajos Mari – Hemző Károly, (1990) *Ünnepi étel*. Budapest: Corvina Kiadó
- Lejtényi Éva – Waldhauser György – (Szlifka Anna), (1983) *Régi idők receptjei: nagyanyáink főzték*. Budapest: Népszava Kiadó
- Lénárt Vera – Pákozdi Judit, (1985) *Főzőkánállal hazán kívül*. Budapest: IPV Kiadó
- Margaret Ebel – Gottlieb Ebel, (2003) *Mézeskönyv*. Budapest: Magyar Könyvklub
- Mészáros Veronika (szerk.), (2002) *Népi receptek. A Bakonyból és a Balaton-felvidékről*. Veszprém: Veszprém Megyei Múzeumok igazgatósága



- Nagné Bősze Katalin – Páll István, (2004) *A mi receptkönyvünk*. Nyíregyháza-Sóstófürdő: Múzeumfalu Baráti Köre
- Pákozdi Judit, (1983) *Fortélyok főzőkanállal*. Budapest: IPV Kiadó
- Pákozdi Judit – Hargitai György, (1998) *A Magyar Konyha legjobb receptjei*. Budapest: Média Nova Kiadó
- Pánczél Magda, (1966) *Főzjünk Másképpen*. Budapest: Minerva Kiadó
- Pataki Mária, (1982) *A vendégvárás Abécéje*. Budapest: Minerva Kiadó
- Pelle Józsefné, (2000) *Nagyanyámtól tanultam*. Budapest: Szalay Kiadó és Annó Kiadó közös kiadás
- Pelle Józsefné, (1988) *Nyári ízek télire*. Budapest: Kossuth Kiadó
- Pető Gyula, (1991) *Ételkészítési ismeretek*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó
- Ragyogó szakácskönyv*. (1997) Gyöngyös: Pallas Antikvárium
- R. Szepessy Ilona, (1984) *Francia konyha*. Budapest: Minerva
- Sajtos ételek kreatív konyha*. (2005) Pécs: Alexandra Kiadó
- Saulnier, Alain, (1994) *Mikrobullámú receptek és módszerek*. Budapest: Delta 2000 Kiadó
- Simmel, Johannes Mario, (1984) *Nébanapján kaviár (Thomas Lieven receptjei)*. Budapest: Európa Könyvkiadó
- Stahl Judit, (2004) *Büntetlen örömök*. Budapest: Kulinária Kiadó
- Sütemények: Nagymamáink konyhájának receptjei*. (2000) Nyíregyháza: Black & White Kiadó
- Szárnysételek kreatív konyha* (2005) Pécs: Alexandra Kiadó
- Szendi Gábor – Mezei Elmira, (2010) *Paleolit szakácskönyv*. Budapest: Jaffa Kiadó
- Szöke Krisztina, (2009) *Tej-, tojás- és szójamentes ételek receptkönyve*. Budapest: Springmed diétás könyvek kiadó
- Tárgyik Sándor – Nagy László, (1983) *Hidegkonyhai szakácsművészet*. Budapest: Közgazdasági és Jogi könyvkiadó
- Tiszai László (szerk.), (1983-2009) *Fakanál*. Budapest: Ifjúsági Lap-és Könyvkiadó Vállalat
- Turós Emil, (1989) *Nagy saláta-könyv*. Budapest: Corvina Kiadó
- Venesz József (szerk.), (1963) *Szakácskönyv*. Budapest: Minerva Kiadó
- Váncza József, (1985) *A mi süteményeskönyvünk*. Budapest: Minerva Kiadó (14. kiadás)

P. A. a konyhában csak egyetlen könyvet tartott mindig kéznél, a kredenc fiókjában, a sokat emlegetett „Horváth Ilonkát”, amelyet gyakran elővett még több évtizedes főzési gyakorlattal is. A nevelőanyjától örökölt első Horváth Ilona-féle szakácskönyv teljes szétesése után vette meg a kötet 11. kiadását, 1979-ben.¹² A többi könyv a hálósobájában volt. Egy-egy ünnep, családi esemény

¹² Hogy mennyire fontosnak és egy háztartásban nélkülözhetetlennek tartotta a „Horváth Ilonát”, férje emlékezete szerint az is bizonyítja, hogy P. A. a rokoni, illetve a baráti körében kötött új



előtti hetekben itt forgatta e köteteket esténként, gyakran háttértévézés mellett, akár egy darab cetlivel és tollal a kezében, ötleteket gyűjtött, számolta a hozzávetőleges alapanyag-költségeket, illetve menüsorokat állított gondolatban össze. Szerepel a könyvtárban egy-egy, inkább a korban népszerű bestseller, mint szakácskönyv (pl. Simmel kötete), illetve gasztronómia-történet is (Gundel Imre műve), ám P. A. szakárnyú könyvgyűjteményét alapvetően a hasznosság, a gyakorlati tudás igénye jellemzi. Természetesen ez a szélesebb könyvválaszték mégsem jelenti azt, hogy P. A. minden kötetet alaposan végig is olvasott, akár ki is jegyzetelt. Umberto Eco nyomán sokkal inkább úgy fogalmazhatunk, hogy P. A. számára e könyvek mindegyike *ismerős* volt. P. A. ezeket a könyveket többször átrakta, pakolgatta, valószínű, hogy akár a takarítás közben is pár percre e köteteket lapozgatta. Az új könyveket viszont – akár vásárolta, akár ajándékba kapta – mindig átlapozta, elolvasta, nézegette, azaz (legalább) egy-egy benyomás, akár képi lenyomat rögzült P. A. emlékezetében. Továbbá a könyveknek egymás melletti meghatározott, P. A. szeme által megszokott helye volt. Így egy-egy könyv keresésekor a másik, a „szomszédos” kötetek tudattalanba vésődő címei, az egyszer levett, majd elfeledett kötetek, illetve a könyvekben leírt, gyakran egymást idéző, vagy egymáshoz nagyon hasonló ételleírásai P. A. számára a szakácskönyvtára *egészéről* biztosított képet, teljes, átfogó tudást.¹³

A műkedvelő szakácskönyvek gyűjtésétől, forgatásától azonban P. A. gasztronómiai tudása a negyvenes éveitől második felében két egymástól független családi esemény, majd fokozatosan elinduló folyamat eredményeként *magasabb* szintre lépett. Idősebb fia ugyanis felvételt nyert a fővárosi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolára. Az itt megismert és megvásárolt táplálkozástudományi tankönyvek, speciális, alkalmazott szakkönyvek, tananyagok, illetve a gyakorlati képzésben elsajátított profi ételkészítési szakfogások fia révén P. A. számára is egy egészen új világot nyitottak ki. A gyakorlati megméréstetésekre készülő fiút segítve P. A. saját konyhájában vette át (fiával együtt) lépésről-lépésre a szakkönyvekben megkövetelt módon és sorrendben az ételek előkészítésének, illetve elkészítésének fázisait. P. A. fia négy tankönyvét is kéznél, a szakácskönyves polcán tartotta:

Bajtala István – Marczinek László, (1983) *Hidegkonyhai ételismereti gyakorlat*.

házaságoknál a nászajándék részeként az ifjú párnak e szakácskönyvet is átadta azzal a megjegyzéssel, hogy őrizze meg, saját receptjeikkel egészítsék ki, majd adják utódaiknak tovább. P. A. az önálló háztartása elindításához a kisebbik fiának adta a saját, első, még nevelőanyjától megörökölt Horváth Ilona-féle szakácskönyvet. Amikor P. A. észlelte, hogy fia a teljesen szét-esett könyvet (1. ábra) az eredeti jelleg megőrzése mellett gondosan újra köttette, nagyon komoly elismerésének és örömeinek adott hangot.

¹³ Carrière–Eco 2010: 236–237.



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

Balogh Gábor, (1981) *Cukrászati ismeretek gyakorlata*. Budapest: Főprint nyomda

Marczinek László, (1982) *Melegkonyhai ételismereti gyakorlat 1–2*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

Pető Gyula, (1992) *Ételkészítési ismeretek*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó¹⁴



4. ábra: P. A. nagyobb vendégszámot kiszolgáló svédasztalos rendszere

¹⁴ Pető könyve két példányban volt meg P. A. könyvtárában. Egyiket idősebb fia használt tankönyvként, majd elköltözése után, amikor magával vitte a fiú a könyveit is, e munkát megvásárolta férje is elsődlegesen saját tanári munkája egyik segédkötetként, másrészt pedig P. A. számára.



P. A. ételkészítési ismereteinek bővülése mellett a család anyagi helyzetének változása is hatással volt a táplálkozási lehetőségére. Részben azért, mert a rendszerváltás éveiben P. A. gyermekei felnőttek, önálló háztartás vezetésébe fogtak (nagyobb fia), illetve a családtól távoli városban kezdték meg tanulmányaikat (kisebb fia), részben pedig azért mert mind P. A., mind a férje középvezetői, vezetői beosztásba léptek, majd később az akkori jogszabályoknak megfelelően a nyugdíj mellett mindketten még dolgozhattak. A megváltozott körülmények, a nyugalmasabb és az anyagi biztonság hátterével telő évek az ünnepi étrendek összeállításában, a vendéglátás minőségének emelésében is kifejezésre jutottak. Így jelent meg P. A. háztartásában például az ételválasztékot (és egyben a költségeket) a terítés jellege miatt szükségszerűen emelő *svédasztalos* rend, amely részben hideg, részben meleg ételeket tartalmazott, illetve a háztartás fizikai korlátain, az asztali ülésrend kapacitásain túllépő vendégszám fogadására és ellátására adott lehetőséget. A konyhában megterített kínáló asztalról vett változatos fogásokkal a vendégek szabadon mozoghattak, amely rendszer P. A. számára, főként kerek születésnapj évfordulókhöz kapcsolódó családi ünnepeken, akár húsz fő feletti vendégszám teljes és zavartalan *egyidejű* ellátását tudta biztosítani (4. ábra).

A gazdasági napló feljegyzése szerint az 1990-es évek elején, amikor P. A. férjével kettesben élt már csupán a háztartásban, a jövedelem 20-25 százalékat költötték élelemre. Ez az összeg 1993 decemberében arányaiban pontosan a duplájára, 50 százalékra nőtt. A napló bejegyzése szerint a legnagyobb tételt ebből a kiadásból nem a karácsonyi asztal, hanem egy kerek évfordulóhoz köthető, nagy volumenű családi és baráti vendéglátás előbb bemutatott svédasztalos terítése tette ki. Hiszen:

„[...] a svédasztalnak is az a legfőbb sajátossága, hogy a vendég a sokféle ételből maga válogat, a sorrendet és a mennyiséget is maga szabja meg magának.

Itt mindent láthatunk, ami szem-szájnak ingere. Festői gazdagságot mutat a terület asztalkám, amely mégis tudatos szervezettséget takar. Balról unicum és aperitif poharak, mellettük sós sütemények, majd borok és szendvicsek következnek, utána édes mignonok, a gyümölcs és a feketekávé, illetve ezek kellékei.”¹⁵

Másként mutatva be a vendéglátás volumenének nagyságát, azt mondhatjuk, hogy az ebben a hónapban kosztra és vendéglátásra elköltött összeg P. A. kisebb fia kezdő közalkalmazotti havi fizetésének pontosan a *kétszeresét* fedte le.

Az ilyen alkalmak viszont nem csupán a ráfordított anyagiakban követeltek többletet, illetve a hidegkonyhai ismeretek fent említett, profi könyvekből törté-

¹⁵ Vadas (szerk.) 1986: 52–53.



nő elsajátítására volt előzetesen szükség, hanem az ételek elkészítési rendjének, az anyagbeszerzés és előkészítés logisztikai feladatai is komoly kihívást jelentettek. Az ünnepi „szépen terített asztal”, a megfelelő esztétikus tálalás igénye P. A. egész gasztronómiai tevékenységét meghatározta, azonban a szervírozás minden részletre ügyelő precíz, türelmet követelő dekoratív kivitelezése igazán – férje aktív közreműködésével – a fiai eleresztése utáni nyugalmasabb időszakban bontakozott ki. P. A. élete utolsó évtizedében a legfontosabb pillanatokat azok az alkalmak jelentették, amikor családi/rokon/baráti ünnepeken nem csak az ételek több variációját tudta letenni, hanem az egész asztal megjelenése is méltó volt ahhoz a befektetett munkához, amelyet egy-egy nagyobb vendéglátásba befektetett.¹⁶



5. ábra: P. A. receptes gyűjteményei

Úgy foglalhatunk talán a legtalálóbban, hogy P. A. a munkafolyamat egészébe – beszerzés, előkészítés, elkészítés, tálalás – alapvető, a majdani vendéglátásba vetett *bizalommal*, az elérendő *íz és esztétikai öröm reményével* vágott bele a *vendéglátás szertartásrendjének* kidolgozott, állandó rítusával újra és újra, alkalomról alakomra.¹⁷

¹⁶ Jóllehet sem P. A., sem férje számára nem igazán volt szüksége segítségre, ötletre a gusztá terítések bekészítéséhez, de mégis háttérismeretként P. A. megvásárolta *A szépen terített asztal* című könyvet is (szerk.: Vadas József, Budapest: OMFB.IFTI, 1986).

¹⁷ Demeter 153–163.



„[...] minden asszony egy
egyedi szöveghalmazt birtokol”
(Keszeg Vilmos¹⁸)

Gasztronómiai tudásformák írott regisztere. Receptes könyv mint életgyűjtemény. Arra, hogy mennyire igaz a fentebb megfogalmazott tétel, azaz hogy P. A. mindennapi érdeklődésének, beszélgetéseinek komoly része volt a főzés, a fennmaradt írott forrásokból is igazolást kapunk. A „regiszter”, azaz P. A. receptes gyűjteménye (5. ábra) azonban több mint egyszerű szemelvény:

Mandulás lepény*

14 dkg vaj, 5 dkg cukor, 21 dkg liszt, 2 db tojás sárgája, félíg megsütjük, ízzel megkenjük.

Töltelék: 14 dkg darált dió /mandula/, 21 dkg porcukor, 4 tojás habja, 6 dkg vágott mandulával /dióval/ meghintjük.

Gyenge tűznél sütjük.

(* A receptek a P. A. gyűjtésében szerepelnek)

„A személyi szakácskönyv az ételkészítés, kisebb mértékben a házvezetés gyakorlati tudását foglalja össze. Ezen túl azonban jelentős mértékben a lokális társadalomról való tudás regisztere. A.A. gyűjteményében mintegy 30-40 háztartásból származó receptek maradtak fenn. Általuk [...] ugyanennyi háztartásba [...] volt betekintése. Tudomása volt a felszolgált ételekről, a felszolgálat alkalmáról és módjáról, ismerősei kedvenc ételei-

ről. [...] A lokális társadalom egyedeire, étkezési habitusaira vonatkozó tudás több generáción továbbadódott. Ilyen képpen A.A., valamint rokonainak és ismerőseinek háztartása *lieu de mémoire*-ként, A.A. és szociális környezete emlékeztetőközségeként funkcionált. A gasztronómiai tevékenység újratermelte, napirenden tartotta elhunyt és élő személyek emlékét, másrészt pedig az emlékek A.A. gasztronómiai tevékenységének alapját képezték.”¹⁹

A két kötetből képet kapunk tehát P. A. tudásformáiról, a környezete gasztronómiai ismereteiről, fennmaradt mozaikokként édesanyja, majd nevelőanyja konyhájáról. Ám elsődlegesen P. A. főzé-

Mézes rácsos

½ kg liszt, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 cs. vaníliás-cukor, 20 dkg porcukor, fahéj vagy citromhéj ízesítőnek, 2 nagy kanál hideg méz, 2 egész tojás.

Először a tojást kikeverjük a cukorral, mézzel és 10 dkg vajjal, majd a szóda-bikarbónás lisztet hozzágyúrva zsírozott, lisztezett tepsibe tesszük 2/3-ad részét, majd lekvárral és darabos dióval megszórva sütjük. Sokaig eláll, ha nem eszitek meg.

¹⁸ Keszeg 2008: 358.

¹⁹ Keszeg 2011: 187.



si/sütési érdeklődésének *jellegéről* nyerünk már a kötetek első átlakozásával is átfogó benyomást.

A két kötetes gyűjtemény anyaga több évtized alatt állt össze. P. A. először dobozokban, uzsonnás zacskókban, füzetek lapjai között halmozta fel a recepteket. Majd valamikor a nyolcvanas években (pontosabb dátum megállapíthatatlan) – egészségügyi dolgozó révén, stílusosan, formáját tekintve ma is érvényben lévő laboratóriumi naplóba – beragasztotta az addig felgyűlt receptes cetliket. A két kötet eltérő állapota azt az információt hordozza, hogy nem egy időben készült el a teljes gyűjtemény. Jóllehet a második kötet teljesen azonos sorozatszámú az elsővel, ám állapota jóval újszerűbb, a lapok természetes öregedése kevésbé előrehaladott. Ám nem csupán a külső megjelenése más, hanem a



6. ábra: P. A. receptes gyűjteményének lapja

gyűjtött anyag jellege is eltér a második kötetben az elsőhöz képest, ezért a gyűjtés időbeli rendjét is mutatja. (Érdekes módon P. A. csupán erre, a második kötetre írt címet: „*Receptek II. P. anyó receptjei.*”) Habár még véletlenül sem szerepel az újságokból kivágott receptek sarkán sehol egy eligazító dátum sem, az anyag összhabitusza az első kötetéhez képest változott. Nincs benne már egyetlen géppel írt leírás sem, illetve a kivágott receptek a nyomdatechnikai minőség javulásáról tanúskodnak. Az első kötethez képest szinte minden oldalon színes, a kötet vége felé egyre jobb minőségű papíron megjelent receptek sorakoznak, illetve felismerhetők napjaink emblematisz szakácsalakjai, akik saját fényképük alatt közöl-



ték receptjeiket. Dátumok hiányában e másodlagos jegyek mégis azt mutatják, P. A. lényegében a 2000-es évek első évtizedének végéig, azaz haláláig vezette receptes gyűjteményét. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy egy teljes, lineáris képünk, történetünk lenne P. A. gyűjteményéről. Az első kötetben is vannak átragasztások, egykori receptek átiratai, letakarásai. Évtizedekkel később megjelent receptek egymás mellett szerepelnek, illetve pontosan az átragasztások miatt akár kitűnő vizsgálatot jelenthetne a régi (palimpszeszt) rétegek előhívása. Ezért csupán a gyűjtemény időrendjében érvényesülő *fő tendenciáról* szólhatunk így biztonsággal, a pontos formálódásáról viszont értelemszerűen nem.

A két kötet alapvetően „cédulakönyv”, azaz szinte minden leírás utólagos ragasztással került be a mappákba. Ezek a jegyzetlapok viszont igen változatos formában jelennek meg. Szerepelnek közöttük újságokból kivágott ételleírások, géppel és kézzel írt lapok, illetve az 1990-es évek végétől felbukkan a gépirás helyett már számítógépen leírt, s onnan nyomtatott néhány ételleírás is (6. ábra), és szerepel néhány *utólag*, a gyűjtemény megformálódása után, közvetlenül a kötetek üresen maradt „helymaradékaira” kézzel lejegyzett recept is.

Különleges bejgli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 20 dkg margarin, 15 dkg zsír, 8 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 2 dl tej, pici só.

Elkészítés: Az élesztőt 2 dl langyos cukros tejben megfuttatjuk és az egész tésztához vegyítjük, hozzáadunk még egy egész tojást, késhegynyi sót. Az egészet jól összegyűrjük és fűdegen néhány órát pihentetjük. Utána 6 kis cipőt formálunk.

A két kötet összesen 1055 receptet tartalmaz.²⁰ Újságokból, képes magazinkból kivágott, majd a rendszerváltás után kifénymásolt leírás: 737. Írógéppel készült, illetve számítógéppel írt és nyomtatott recept: 98. Kézzel írt cédula és bejegyzés: 220. A számos, saját kézzel leírt, hol részletesebb, hol csupán felvázolt ételek, elkészítési módok mellett kollégáktól, rokonoktól kapott idegen kéziratok is – amelyek benne vannak a 220 kézírásos keretben – természet

szetes helyet kaptak P. A. gyűjteményében. A felgyűjtés teljes folyamata minden részletében ma már rekonstruálhatatlan, ám a nagycsaládi közös események (számos rokon, barátnő részvételével), a „telefonos lediktálások”, a napi és heti lapok figyelemmel kísérése fokról-fokra állította össze P. A. ételleírasi gyűjteményét.

²⁰ A második kötet végén néhány recept ismét felgyűlt, amelyek akár egy harmadik, már meg nem nyitott gyűjteményes könyv számára halmozódtak egymásra. Ez a pár leírás a statisztikai kiértékelésben már nem szerepel. Önálló örökségként szerepel még P. A. receptes hagyatékában egy iskolai írka füzet, amely „*Sütemény receptek*” címmel részben édesanyjától, részben nevelőanyjától származó (alapvetően tehát két írástípusú) kézíratos sütemény recepteket tartalmaz.



Ám a legfontosabb közeg P. A. számára a munkahelyi női (gazdasszonyi, családanyai) közösség volt. Kézzelfogható nyomai az intenzív „főzési beszélgetéseknek” a receptes könyvben szereplő speciális *sárga* lapokra írt receptek sokasága, amely papírtípus a munkahelyén volt csupán elérhető; e papírt speciális, orvosi leletek archiválásra használták, a rossz, selejtes (vagy elrontott) íveket apró jegyzet-cetlikké vágták fel, amelyek a munkahelyi közösség rendelkezésére álltak.²¹

Ha a szaktudományunk érdeklődési terébe helyezzük P. A. receptes gyűjteményeit, azt mondhatjuk, hogy P. A. táplálkozási műveltségének e sajátos, kétkötetes *regisztere* több forrásból állt össze: (1) a mindennapi, az adott helyzetben *aktuális* főzési tudásformákból, amely – alapvetően *szóban* befogadott – ismereteket P. A. lejegyzett; (2) a *populáris kultúra* legkülönbözőbb sajtótermékeiben olvasott leírások kivágásából, majd átemeléséből; (3) a *hagyományozódás* tradicionális útján édesanyjától, illetve nevelőanyjától fennmaradt kéziratok leírásaiból; (4) a világháló blogteréből *kinyomtatott* egy-egy receptjéből.

A receptes könyv két kötetét *alapvetően az elsődleges* írásbeliség jellemzi, mivel részben szabatosan kidolgozott, letisztult stílusú nyomtatott recepteket, illetve részben általa – géppel vagy szabad kézzel – formába öntött ételleírásokat és készítési munkameneteket szerepelnek a gyűjteményben. Van azonban a kötetekben a *másodlagos szóbeliségnek* is azokban az esetekben szerepe, amikor – amint arról fentebb már szó volt – telefonon, vagy magánál az étkezési asztalnál, vagy munkahelyi beszélgetés közben halott recepteket vázolt fel egy cetlire sebesen, sőt arra is van példa, hogy P. A. az így kapott receptet a vázlatból gondosan átgépelte – egyben stílusosan is igazította –, és e letisztult formában ragasztotta be az adott étel elkészítési módját, azaz *szóbeli* közléseket *írásban* archivált.²²

P. A. gyűjteménye pontosan tükrözi a gazdasszonyi preferenciáit, érdeklődési körét, családja, rokonsága, barátai ízlését, táplálkozási szokásait. Azaz *maga a gyűjtemény egésze* a válasz arra a kérdésre, hogy P. A. a család táplálkozási kultúrájában mit tartott fontosnak, illetve az ellátást milyen irányban igyekezett elmozdítani vagy éppen tartani. Jóllehet az ételek eredetére, nem-

Szörös gombóc

15 dkg dió, 15 dkg porcukor, 2 dkg kakaó, 1 tojás fehérje, 1 evőkanál rum.
Összedolgozni, utána gombócokat formálunk belőle, középebe meggyet teszünk, majd kristálycukorba vagy kókuszreszelékbe forgatjuk.

²¹ P. A. pontosan számon tartotta, hogy az adott receptet kitől kapta (pl. „Marikától”; „Jutka receptje”; „Dr.-nő sajtos pogija”).

²² A kérdésről részletesen l. Keszeg 1998: 589–628. – Itt köszönöm meg Keszeg Vilmosnak a témakörben hozzám írt részletes, a műfaji átmenetek szövegében eligazító levelét.



zeti jellegére P. A. érdeklődése nem terjedt ki, a két kötet összetétele alapvetően *nem* mozdul ki a tágan értelmezett (és közhelyszerű) „magyaros” ízvilágból.²³ A gyűjteményben szereplő ételek alapanyagai, fűszerei és elkészítési fogásai a szélesen értelmezett magyar közkultúrában általánosan értelmezhetők (azaz nem szorul különösebb magyarázatra például egy-egy egzotikus mártás mibenléte – mert ilyenek nincsenek). Továbbá az is igaz, hogy a regiszterben szereplő nyersanyagok a szocializmus évtizedeinek hiánygazdaságában – jóllehet gyakran csupán nagyobb utánajárással (pl. vörös húsok) – ám mégis elérhetőek voltak. Azaz P. A. gyűjteményében egy olyan háttérbázist igyekezett megteremteni, amely változatos, de a szerény anyagi körülmények ellenére megvalósítható ételeket vagy akár menüket tartalmaz. Amint arról fentebb szó volt, nem lehet pontos, lineáris időrendet megállapítani a kötetek felépítésében, ám ennek ellenére az érvényesülő tendenciáról annyi elmondható, hogy az időben későbbi, azaz a gyűjtemény második kötetében – a gazdasszony évtizedek alatt megszerzett gyakorlatának, a pénzügyi lehetőségek javulásának köszönhetően – előre lépnek a nehezebben elkészíthető, konyhai gyakorlatot megkövetelő, illetve drágább, összetettebb ételek receptjei (pl. bonyolult, folyékony csokoládés édességek). P. A. konyhájának csúcspontjait (és egyben logisztikai valamint főzési csúcsteljesítményeit) a vendéglátás alkalmai jelentették, amely tevékenység élete utolsó két évtizedében bontakozott ki teljes, (szinte szakiskolai szintű professzionális) skáláján. Értem ez alatt nagyszámú vendégkörnek hideg és melegkonyha egyidejű tálalását (svédasztal), előételek, saláták, édes és sós sütemények párhuzamos kínálását, a szervírozás folyamatának szakmai időzítését, az esztétikai terítés megszervezését. A regiszter statisztikai feldolgozása azt mutatja, hogy P. A. a magyar konyha alapvető jellegzetességének megfelelően elsődlegesen *búsos főételek*, illetve *sütemények* receptjeit gyűjtötte, főzési/sütési tevékenységét e két tartóoszlop köré rendezte.

Boccaccio szefet

Tojássárgáját kikeverünk 20 dkg cukorral, belekeverünk 20 dkg darált diót, 1 kanál zsemlemorzsát, 1 mokkáskanál sütőport végül 5 tojás kemény habját. Ostyalappal kibélelt tepsibe öntjük, lassú tűzben sütjük. Krém: 15 dkg cukrot, 20 dkg margarinnal, 1 tojássárgájával /fehérjét a fenti masszánál használjuk fel/ és fél deci feketekávéval kikeverjük. A kihűlt tésztára kenjük és megszórjuk durvára vágott dióval.

A receptes könyv ételféleségeinek összetétele: (a) sütemények/édességek: 105 sós; 496 édes; (b) levesek: 24; (c) főételek: 288; egyéb ételféleségek: 142 recept.

²³ L. ezen „ízvilág” jellegét fentebb.



A főételek (288): húsos: 215; hal: 2; zöldséges: 41; krumplis ételek: 19; tészta ételek: 2; tojásos: 9.

Egyebek (142): lángos 6; pizza: 19; rizs: 2; tészta (tortilla, száraz tészták): 11; pástétom, májas: 15; mártás: 9; pác: 6; szendvics: 10; majonéz, ketchup: 6; befőtt: 24; savanyúság: 13; dzsem: 7; szörp: 2; bőlé: 8; tea: 2; kenyér: 2.²⁴

A receptes könyv a legkülönbözőbb metszetek kimutatására alkalmas (pl. szezonális receptek, ünnepi, hétköznapi reggeli, vacsora leírások, ételek), ám e felépítés azt is mutatja, hogy P. A. életében a vendéglátás leghagyományosabb formájára helyezte a hangsúlyt. A délutáni (hétfégi) és/vagy ünnepi vendég cukrászati „jól tartására”.

E hatalmas inventárium nem jelenti azt, hogy P. A. minden itt szereplő ételt életében meg is főzött volna. Számos süteménynek, főfogásnak, tésztának például több variációját, változatát is kigyűjtötte a maga számára (l. csupán a 19 pizza-receptet). Úgy fogalmazhatunk talán a leghelyesebben, hogy P. A. receptes könyvében nem feltétlenül egy betűről-betűre megvalósítandó ételes kötetet látott, hanem elsődlegesen olyan biztos háttérbázisként tekintett füzetekre, amelyek minden, akár *váratlan helyzet megoldásához* *kész (étel- és menü-)tervek összeállításának lehetőségét biztosítják*. Értem ezalatt, hogy a receptek egy-egy ünnepi vagy vendéglátási alkalomra P. A. tervezési folyamatában „összeolvasták” magukat, azaz „egymásra találtak”, hiszen P. A. az egész gyűjteményt tartalomjegyzék nélkül is pontosan átlátta, tudta, mit, milyen ételt hol keressen, hol talál. Tudta, hogy hogyan „forgassa” köteteit, mit, mivel és milyen módon párosítson, alkosson akár teljes menüsort.

Habár P. A. élete végéig elzárt között napjaink gyorsítkezési formáitól, ám apró jelek („receptnyomok”) a receptes könyvben arra is utalnak, hogy a saját konyhájában, saját kezű előállítással igyekezett alkalmazkodni unokái kedvéért ezen étkezési módokhoz. Készített pizzákat és néha hamburgert is. Ám idegenkedését e táplálkozási világtól jól jelezte az a szinte már szállóigeként ki-sebbik fiának, és fiú unokájának

Kosárfka tészta

60 dkg liszt, 25 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 4 tojássárgája, késhegynyi sütőpor. Ezt összegyúrni, diónyi gombócokat a formába nyomkodni és kúsütni.

Töltelék: 25 dkg cukor, 2 kanál víz, 1 kanál baracklekvár, 2 kanál kakaó ezt sürü-re főzni, ha levesszük, hozzáadunk 10 dkg vajat és kús rumot. Jól kikeverjük és betöltjük a kosárfkába.

4 tojás fehérjéből vízgöz fölött 15 dkg porcukorral habot verünk, ezzel díszítjük.

²⁴ Itt köszönöm meg Csontos Anna és Tömöri Szilvia áldozatos munkáját a gyűjtemény statisztikai kiértékelésének elvégzésében.



gyakran emlegetett mondata, hogy „akkor halok meg, ha egy pizza futár megáll nekem a házam előtt”.

A konyha világa. A néprajztudomány már a 19. század második felében felismerte, hogy a paraszti élet rendjéhez, az életmódhoz, kulturális, hétköznapi rendhez igazodik a megélt (vagy inkább beélt) lakótér. Maga az ötkötetes „Malonyay” is úgy épül fel, azaz a szerzők, a kötetek szerkezetét megkomponáló művészek azt ismerték fel, hogy a paraszti élet organikus rendje házközpontú, illetve a ház belső rendje is szigorú funkcionális rendet követ:

„Az egész házat egységben szemlélő tervezés megindulásában Magyarországon döntő szerepe lehetett H. Muthesius *Das Englische Haus* című könyvének, s a vele egy időben a Művészetben megjelent részletes elemzésnek (1905). Fő jellemzői (a ház, enteriőr és kert egysége; a belső szerint alakuló külső; a helyi anyagok használata; a megrendelő igényeinek figyelembevétele) követelményként fogalmazódtak meg. Ilyen ház-központú szemlélettel rendezte anyagát *A magyar nép művészete* című könyvsorozatában Malonyay Dezső (1907-től), s ennek jegyében indult az építész Málnai Béla *A Ház* című folyóirata is (1908–1911). Az építésznövendékek számára kiírt pályázatok közül az 1907-es, műteremház tervezésére szólító hordozott hasonló gondolatokat. A díjazás s a tervek azt mutatják, hogy a mércét az angol építészet jelentette. Az Angliát járt Wigand Ede 1910-ben írta le *A ház* című cikkében angol elveket tükröző ars poeticáját, majd *A kert és virágai* címűben (1911) a magyar virágoskert hagyományait ápolva egészítette hármassá egységgé az egymásra hatásokból szerveződő kert–ház–enteriőr lényegi azonosságát.

A 19. század közepétől Angliában a ház példájaként felmerült majorsági és falusi házak egy stíuselemektől független, a funkcióból, anyagból, technikából alakult formavilág és térszervezés, mint az életet és munkát nem elválasztó életmód és életfelfogás eredményei, melyek az ipari civilizáció elidegenítő hatásaival és díszletként alkalmazott történelmi stílusával ellentétben *organikus*, az élő szervezetéhez hasonló, természetes szemléletet őriztek.”²⁵

A paraszti lakótér rendjéből merített a mai polgári házak, lakóépületek térbeli beosztásához a Makovecz-iskola. Az építész élő hagyományként látta (és látatta) a mai családok – mint társadalmi alapegységek – térbejárást, térbeélési módjait. A családi térbeélés központi helyeként Makovecz a tradicionális paraszti háztartások alapján a gazdasszony környezetét, a konyhát jelöli meg:

²⁵ Idézet Keserü Katalin *Népművészet – művészet(történet)* című megjelenés alatt álló tankönyvének kéziratából. (Debrecen: DE Néprajzi Tanszék, 2015, 64.) – Itt köszönöm meg Keserü Katalinnak tisztelettel, hogy hozzájárult a fenti idézet közléséhez.



„Én valóban nem vállalom a tervezést, ha nincs jelen az asszony. A következő lépés, hogy megkérem az asszonyt, rajzolja le a házat, amiben élni szeretne. Az esetek többségében egy napraforgószerű ábra a végeredmény. A közepe az *itt vagyunk mi* tere, ahol az ebéd készül, tanul a gyerek, beszélgetnek stb. A szírmok helyén pedig az egyik háló meg a másik, meg a fürdő, aztán a kamra és így tovább. Magyarul egy háromosztatú parasztház funkciórendszerét rajzolják le: pitvar, konyha, ami az élet központi tere, aztán a tisztaszoba, és esetleg még egy szoba vagy egy kamra. A paraszti kultúra ugyanis – sokak véleményével szemben – nem a kultúra alját jelentette, hanem egy mindent átfogó kultúra integráns eleme volt. Ablakszem és szemöldök, oszlopfej és házgerinc, konty. Ezek a szavak nem véletlenek, gondoljuk csak el, hogyan nézhetett ki egy ház – és milyen jelentéstartalommal bírt –, amikor ezek a szavak keletkeztek. A szerves építészet nem pusztán abból áll, hogy új épületformákat próbál meg kitalálni, noha ez is fontos, hanem vissza akarja vezetni az embereket ahhoz az életarchetípushoz, amelyben jó élni. Amelyikben megvan a lehetőség a megújulásnak és az együttlétnek.”²⁶

P. A. számára a konyha nem csupán a gazdasszonyi, hanem az otthoni életének is a legkiemelkedőbb színtere volt. A főétkezéseken kívül, amelyeknek igyekezett igen szabott időkereteket adni, a család életének sűrűsödési helye is volt egyben. A konyha a lakótér központi helyét foglalta el. Közvetlenül a konyhába lehetett egy lépcsősoron lejutni a gyermekek padlásteréből, illetve a belépő vendég egy közvetlen előszobán át is e helyiségbe lépett. A konyha mint életszín-tér akkor vált igazán kiemelt helyzetűvé, amikor P. A. kibontatta a helyiség ajtaját, illetve kiszélesítette a bejáratát. A gyakorlati cél egyrészt az volt, hogy az ajtószárny lekerülésével a tállásra, étkezésre szánt helyet lehessen bővíteni, másrészt pedig P. A.-t az az igazán ki nem mondott (tudattalan) gondolat hajtotta, hogy ne legyen a lakás teljes életétől elszigetelve, a teljes lakótérre legyen rálátása, könnyen bejárhassa, illetve – a szó jó értelmében – közvetlen környezete eseményeit uralni

²⁶ <http://eletszepitok.hu/makovecz-életmu-kiallitas/#.VipkvG5HiUk> (letöltés: 2015.10.23.) A néprajzban a kérdéstről l. Verebélyi 2014: 19–37.



7. ábra: P. A. konyhájának munkaasztala

olvasta délután újságjait vagy hallgatta nem csupán háttérként, hanem önálló programként a rádiót. A kisebb létszámú családi események ünnepi vendéglátásának helyszíneként P. A. arra törekedett, hogy az étkezésekre a konyha ne az ételkészítés helyeként, hanem már szinte szobaként álljon készen. Ez azt jelentette, hogy P. A. ezen eseményekre akár több napon át készült, folyamatosan tisztította a használt edényeket, illetve magára az esemény időpontjára úgy időzített, hogy az ételek edényekben várják már a tálalást, azaz a helyiség munkaasztali szakasza, s maga a tűzhely az eseményen már csupán mint egyszerű *ételmelegítő* sarok jelenjen meg. Minden egyes szakrális étkezést P. A. részéről tehát komoly logisztikai előkészítés előzte meg. P. A. igyekezett a szűkös konyhatérben az étkezés helyét megjelenésében is leválasztani a közvetlen főzési részekről. Amíg a munkafolyamatot ellátó bútorok a háztartásában nem változtak (azaz nem cserélte le) férjhez menetelétől egészen a haláláig, addig az étkezési sarok jellegét többször igazította. A cél az volt, hogy az étkezés helye legalább a megjelenésében úgy hason, mintha önálló étkezőszoba lenne. Ez az igény kifejezésre jutott szakaszos, csak az asztal körüli részt érintő tapétázástól kezdve egészen a konyharész rusztikus túldíszítettségéig (7. 8. ábra).

tudja. Akadálytalanul reagáljon akár telefoncsengő szóra, vagy tartsa kapcsolatot a szobában tartózkodó családtagjaival, vendégeivel. A főzés mellett P. A. a konyhából irányította a család ügyesbajos dolgait. Itt lehetett vele a családja tagjainak mindent megbeszélni, átgondolni, itt végezte a házi munka nagy részét, itt vezette a könyvelését,



P. A. egész életében elzárkózott a főként a társadalmi berendezkedési mód váltásának köszönhetően elérhetővé váló változatos konyhaeszközök beszerzésétől. Nem használt olajsütőt, robotgépet, különböző elektromos sütő és párolóeszközöket. Idegenkedett a munkáját megkönnyítő mosogatógéptől, s még akkor sem vásárolt ilyen esz-

közt magának, amikor elismerően látta meg fiainál a mosogatógép kényelmét, hasznosságát, tisztítási képességét. Inkább úgy szervezte saját háztartásában a munkafolyamatokat, hogy a fiatal korában megtanult módon és időskálán minden elkészüljön, illetve az edénytisztítás hagyományos kézi módja is betöltse időre (a vendéglátás kezdetére) a feladatát. Egyetlen komolyabb segédeszköze a mikrohullámú sütő volt, amelyet szintén csak jóval az általános elterjedése után, a kilencvenes évek közepén szerzett be, mert felismerte az eszközben a kézenfekvő segítséget, amelyet a meleg konyhai *tálalásban* nyújthat.



8. ábra: P. A. konyhájának étkezősarka



9. ábra: P. A. kamrája

szervek, száraz alapanyagok felhalmozására, az edénysereg megfelelő lerakatára (9. ábra).

A nagy volumenű vendéglátás, illetve a család biztonságos ellátása a szocializmus évtizedeiben csak a megfelelő tárolási feltételekkel volt elképzelhető, P. A. ezért igyekezett a szűkös konyha/étkező mellett a lakótérben erre a célra egy önálló helyiséget felszabadítani. A félészoba méretű, önálló kamra kialakítása lehetőséget teremtett több hűtőgép, önálló fagyasztó elhelyezésére, amely a nyolcvanas években kezdett éves disznóvágások húsaival telt meg, illetve a konzervek, száraz alapanyagok felhalmozására, az edénysereg megfelelő lerakatára (9. ábra).



Ahhoz viszont, hogy P. A. tulajdonképpen szinte egyterű életet élhessen, egyetlen dologra volt szüksége, nevezetesen az állandó *rendre*. Ehhez kellett P. A. szervező ereje, gondoskodása, hogy ugyanabban a térben a különböző munkafolyamatok ne találkozzanak, ne csússzanak össze, mindennek meglegyen a maga helye, illetve a maga szabott ideje. A *rend* tehát, amellyel a konyha a legkoszosabb előkészítő tevékenységeitől (hústisztítás, zöldségpucolás) a legünnepibb találásokig mindenre alkalmas volt, a *rend* amely alapján meg tudta szervezni a munka mellett a család életét, a *rend*, amellyel pénzeszközeit átlátta és szigorúan beosztotta, a *rend*, amellyel elvégezte a háztartás egészének a mindennapi szervezését, a *rend*, amellyel akár két tucat vendéget tudott egyszerre ellátni, a *rend*, amely életének biztos keretet adott, amelybe élete nehéz szakaszaiban, családi bajai megoldásában kapaszkodott, a *rend*, amely átítatta időbeosztását, munkáját, sőt talán meghatározta élete fő célját is, azaz megteremtette lépésről-lépésre a család hosszú évtizedekig – egészen P. A. gyerekkorától kezdődően – nem látott anyagi biztonságát, összetartozásának általa vélt biztos alapjait, a *rend*, amellyel hosszú évtizedek alatt összegyűjtötte és összeállította a saját, egyedi, az ízlését, ételvilágát tükröző receptes könyvét.

Kitekintés. (a) Főzés mint etikai norma. P. A. gasztronómiai tudásának regisztere többszólamú, számos forrás tudatos és tudattalan megismerésének, elsajátításának eredményeként állt össze. P. A. élete minden területét, így a gasztronómiai tevékenységét is áthatotta egyfelől a szigorú takarékoskodás, az ételek maradéktalan elfogyasztásának követelménye, az olcsóbb alapanyagok keresése, illetve a főzés/sütés munkafolyamatainak minél gazdaságosabb elvégzése. Másfelől viszont az emlékezet szerettei, rokonai, barátai körében P. A.-t úgy tartotta meg, mint aki nagy volumenű vendéglátásokra képes, aki folyamatosan törekszik újítások elsajátítására, aki képes új ízek, ételek feltalálására, illetve asztalát a bőséges megmutatkozás hatja át. Ez a kettősség (szűkösség–bőség) távol állt egyfajta hamis jólét képzetének a felmutatásától. Sokkal inkább *örömet*, elégedettséget, valamiféle teljességet élt át P. A. ezen alkalmakkor. Pontosabb úgy fogalmazni, hogy „ő, akinek gyermek- és fiatal korában semmije nem volt, ma már *méltó* módon képes ellátni szeretteit, baráti körét.” Amint az a társadalomnéprajzi kutatások már feltárták²⁷, P. A. életében is fokozatosan a kényszerből, a kemény munka által vált örömmé – jelen esetben – a főzés –, illetve adott az anyagi biztonság megteremtése, és az említett vendéglátás *képessége*, a gazdasszonyi *tudásának biztos*, az élet

²⁷ Szabó 1993: 108–112; Szabó 1997: 11–31.



(akár váratlan) helyzeteitől (szituációitól) *független architektúrája*²⁸ élete második felében *morális tartást* P. A. számára.

(b) *Receptek mint kommunikációs formák.* P. A. munkával, főzéssel, konyhával, vendéglátással átítatott életvilágának értelmezésére az emlékezet-kutatások elméleti mezőjén túlmutató más megközelítési lehetőségek is vannak. A receptek jól látható (számolható, elolvasható) kvantitatív elemzése mellett *magának a receptek gyűjtési folyamatának* helyét és funkcióját is kijelölhetjük, illetve a gyűjtés évtizedeinek másodlagos *célját*, mondjuk ki: *üzenetét* lehet ezen egyedi (egyetlen) kétkötetes szakácskönyvön/receptes gyűjteményen és P. A. emlékezetén, fennmaradt egyéb feljegyzésein keresztül, illetve ezek segítségével értelmezni. Arról van szó, hogy P. A. életében a receptcsere, a „beszélt főzés”, az alapanyagok beszerzéséről, előkészítéséről szóló párbeszéd, csoportos viták alapvetően *nem* csupán *kommunikációs csatornák*, azaz a tanulási szándék eléréséhez (például egy új sütemény megismeréséhez) vezető utak voltak, hanem *a cél* éppen *maga a beszélgetés* volt. A receptcsere, a főzés/sütés elbeszélése sokszor csupán *ürigy* volt a kommunikációra. P. A. életében a témaorientált beszélgetés (ételkészítés) gyakran eltért a fő kérdéskörtől, teljesen más mederben mozgott a párbeszéd, majd végül mégis „visszamaradt” az eredeti cél egy rövid írásos „igazolása”, maga a recept. A beszélgetés tehát nem haszontalan időtöltés volt csupán, hanem a mindennapos (jelen esetben a főzésre/sütésre irányuló) tanulási folyamatnak mégiscsak egy hasznos része.

A beszédszokások tartalmi szerveződésére irányuló néprajzi kutatások e jelenséget a *centripetális* és a *centrifugális* erők értelmezési modelljével ragadták meg. Arról van szó, hogy a témaorientált beszédhelyzet (jelen esetben ételkészítési módok átadás-átvétele) e két erő kavargásában alakul, vált irányt, illetve tér vissza akár a fő témához:

„A beszélgetés során a beszélőkre és a szövegre mindvégig két szinkretikus erő hat: egy centripetális és egy centrifugális.

A beszélgetés és a szöveg végig a téma felé gravitál. A téma tulajdonképpen vonzatokból épül fel, s mindaddig kohéziós erőként hat, amíg maga köré gyűjt minden lehetséges vonzatot, a beszélők minden lehetséges mondanivalóját. Amikor asszociációs horizontja teljessé válik, kimerül, vonzása megszűnik, s a beszélgetés irányt vált. [...]

Ezzel egyidőben érvényesül a centrifugális erő. Minden megnyilatkozás magában hordozza a témától való eltávolodás szándékát és potenciális lehetőségét. Minden vonzat saját asszociációs szférával, horizonttal rendelkezik, s a centripetális erő függvényében/ellenében megpróbálja önmagát megvalósítani. Mikor a centripetális

²⁸ Keszeg 2008: 92–93.



erő erősödik, a beszélgetés valamelyik vonzat-komponens vonzáskörébe tevődik át.”²⁹

Jól mutatja a receptcsere szituációjának fontosságát az a már fentebb idézett jellegzetessége a gyűjteménynek, hogy P. A. nagy hangsúlyt fektetett a receptek származási helyének pontos megjelölésére azokban az esetekben, amikor a receptet konkrétan kapta valakitől. Ezeknél az ételleírásoknál nem csak a tisztelet megadásáról van szó, hanem fontos ez a jelölés az egykori lejegyzés, átadási (kommunikációs) helyzet a *megidőzéshez* is. P. A. igen energikus, kommunikatív személyisége ugyanis egész életében fontosabbnak tartott egy jól sikerült beszélgetést, mint akár magát a beszélgetés közben a sokszor már több variációban is meglévő sütemény recept begyűjtését. Ezekben az esetekben, mint számos, hasonló, a gyűjtésre alapuló kommunikációs formákban (pl. akár iskolai matrica-cseréknél, bélyegalbumok kiegészítésénél) igen, ott van a háttérben a kollekció teljességének javítása, tökéletessége (új receptek, tudásformák elsajátításának igénye), ám alapvetően a szerzés, a csere lebonyolításának lehetőleg sokáig emlékezetes (és felidézhető, mesélhető) helyzetén érzett *öröm* a legnagyobb haszna ezeknek a gyűjteményeknek.

Irodalom

- CARRIÈRE, Jean-Claude – ECO, Umberto
2010 *Ne remélje, hogy megszabadul a könyvektől.* Budapest: Európa Kiadó
- DEMETÉR Gitta
2005 „...csak léféle hétféle...” A vendéglátás és kínálás menüje és Szerartásos rendje egy mai családban. In: Bati Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Júlia (szerk.) *Paraszfélet, Kultúra, Adaptáció.* 153–163. Budapest: Akadémiai Kiadó
- GRASS, Günter
2007 *Hagymabántás közben.* Budapest: Európa Könyvkiadó
- GYÁNI Gábor
2000a A napló mint társadalomtörténeti forrás. In: GYÁNI Gábor: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése.* 145–160. Budapest: Napvilág Kiadó
2000b Emlékezés és oral history. In: GYÁNI Gábor: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése.* 128–144. Budapest: Napvilág Kiadó
- KESZEG Vilmos
1993 A tartalom szerveződése a beszédszakaszokban. *Korunk.* 3. 4. 8. 23–31.
1998 Írott szövegek egy egyén életterében. *Ethnographia* 109. (2) 589–628.
2008 *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség.* Kolozsvár: KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék

²⁹ Keszeg 1993: 23–31.



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

- 2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum* 73. 177–188.
- KÖVÉR György
- 2014 *Biográfia és társadalomtörténet*. Budapest: Osiris Kiadó
- L. NAGY Zsuzsa
- 1997 *A haszonból élő kispolgár*. Debrecen: DUP
- SZABÓ László
- 1993 *Társadalomnéprajz*. Debrecen: Ethnica
- 1997 *A munka néprajza*. Debrecen: Ethnica
- VADAS József (szerk.)
- 1986 *A szépen terített asztal*. Budapest: OMFB. IFIT
- VALUCH Tibor
- 2013 *Magyar bétköznapok*. Budapest: Napvilág Kiadó
- VEREBÉLYI Kincső
- 2014 A ház használatának értelmezési lehetőségei. In: Kothencz Kelemen (szerk.): *Hátártelek és hagyásfák*. 19–37. Baja: Türr István Múzeum