

TÓTH FERENC: TÁPLÁLKOZÁS ÉS TÖRTÉNELEM

Táplálkozástörténeti kutatások az Annales-ban az elmúlt két évtizedben.

„A táplálkozástörténet olyan jelzőkészülék,
amely - bizonyos mentalitásbeli okokból
következő késéssel - kimutatja
a gazdasági élet minden változását.”

(Marc Bloch)

Előzmények

A történetírás viharos, szinte kataklizmaszerű változásokon ment át a 20. század folyamán. Ennek oka főleg abban áll, hogy számos modern társadalomtudomány, mint például a közgazdaságtan, a szociológia vagy az etnológia megjelenésével lehetőség nyílt arra, hogy új és új szempontok szerint lehessen megközelíteni és elemezni a történelmi tényeket. Ilyen interdiszciplinális kutatásoknak köszönheti születését az ún. „Új Történetírás” (Nouvelle Histoire) Franciaországban, amely elsősorban az *Annales* folyóirat révén szinte az egész világon ismertté vált. Marc Bloch, Lucien Febvre, Fernand Braudel, Jacques Le Goff és társaik neve fémjelzi ezt az irányzatot. Igaz, az „Új Történetírás” képviselői sokkal korábbi eredetű módszereiket: legalább a 18. századig lehet visszavezetni a történetírás hasonló kísérleteinek kezdeteit. Voltaire, Montesquieu és sokan mások, ma már teljesen elfeledett felvilágosodás korabeli írók, filozófusok, polihistorok (a megnevezésük nehézsége is mutatja, hogy mennyire sokoldalú történészek lehettek!) vizsgálták az emberiség történelmét, és tettek kísérletet a mentalitástörténet, a klímátörténet vagy, mint látni fogjuk, a táplálkozástörténet megalapozására. A 19. század során Tocqueville, Michelet, Marx és Sombart munkássága kapcsolódik a történettudomány megújulási folyamatához. A századfordulótól kezdve szinte valamennyi jelentős társadalomtudományokkal foglalkozó gondolkodó hatott erre az új módszereket igénylő történetírói szemléletre. Napjainkban nagyjából már kialakultak az „Új Történetírás” főbb irányzatai, melyek szüntelenül változtak, specializálódtak, szétágtak és más irányzatokhoz kapcsolódva fejlődtek tovább, amint ezt jól bizonyítja a táplálkozástörténet kutatásának útja is.

A táplálkozástörténet írására először egy Legrand d'Aussy nevezetű francia vállalkozott a 18. század második felében. Valójában sokkal szélesebb körű munkát tervezett, amikor elkezdte „A franciák magánéletének története” című művét, amelynek végül csak a „táplálkozástörténetre” vonatkozó első három kötete jelent meg

1782-ben. André Burguière történész szerint e munka figyelemreméltóan modern szemléletű, nemcsak a különböző élelmiszerfajták, hanem az étkezési szokások és viselkedéstípusok történetét is feldolgozta, méghozzá inkább „strukturalista”, mint eseménytörténeti módszer alapján. Természetesen Diderot és D’Alembert nagy Enciklopédiája sem feledkezik meg a táplálkozás történetéről; ezt bizonyítja Jean Claude Bonnet tanulmánya is, amelyet 1976-ban jelentetett meg az *Annales*. A szerző megvizsgálja a nagy francia Enciklopédia táplálkozással és főzéssel kapcsolatos címszavait, amelyek pontosan tükrözik a kor gasztronómiai ismereteit. Témaválasztását az indokolja, hogy az Enciklopédiát tekinthetjük a táplálkozástörténet egyik első tudományos igényű kísérletének. A felvilágosodás ideológiai és módszertani alapvetését jelenti századunk modern történetírásának, sőt ebben az esetben az Enciklopédia racionális utalásrendszerével, újonnan alkotott terminus technicusaival mintegy előkészítette a további kutatómunkát. A 18. század nagy, összefoglaló igényű vállalkozásai után úgy tűnik, a 19. és a 20. század első felében a táplálkozástörténet nem tartozott a történetírás egy jelentősebb vonulatának érdeklődési köréhez sem. Azt pedig, hogy a hatvanas évek elején önálló diszciplínaként jelent meg, annak köszönhető, hogy az *Annales* történészei, különösen Fernand Braudel, élénk érdeklődést tanúsítottak a gazdaságtörténet és az anyagi kultúra iránt. Megalapozó volt e tekintetben F. Braudel „Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus. 15-18. század” című könyve, amelyben kiemelkedő helyet kapott a táplálkozástörténet. Másrészt a történeti antropológia megjelenése is motiválta az ilyen irányú kutatásokat.

A táplálkozástörténet az *Annales* elmúlt húsz évben megjelent évfolyamaiban.

Az ilyen irányú tanulmányok folyamatosan jelentek meg az ötvenes évek közepétől. E munkák forrásait elsősorban hajónaplók, vallási közösségek, szegényházak és kórházak feljegyzései szolgáltatták. A számszerű adatok grafikus ábrázolásával keletkeztek az ún. „táplálkozási görbék”, amelyek - hűen Marc Bloch szavaihoz - sokféle gazdasági és demográfiai változást tettek leolvashatóvá. Ezek a tanulmányok összegyűjtve 1970-ben jelentek meg J.-J. Hémardinquer szerkesztésében az *Annales* Füzetek sorozatban. A kutatás e módszere marad meghatározóvá még a hetvenes években is, noha már felismerik: a táplálkozás nemcsak anyagi, gazdasági, hanem szociális, mentális, sőt kulturális jelenség is. Az új megközelítési mód az 1973-as francia gazdaságtörténeti kongresszus élelmiszerfogyasztással kapcsolatos anyagában is tükröződik, amely 1975-ben jelent meg az *Annales*-ban. Az általános metodológiai és definíciós problémákon túl számos speciális kérdés is felmerült az előadásokban. Erősen kidomborodik a tanulmányok helytörténeti, illetve szociológiai jellege, mivel főként egyes vidékek és társadalmi csoportok élelmiszerfogyasztásáról esett szó bennük. Területileg természetesen Franciaország szerepel a tanulmányok többségében, illetve néhány vele szomszédos országgal kapcsolatban született még egy-egy elemzés a zömében francia szerzők tollából. A nagyszabású esemény visszhangra talált a nemzetközi történészközösség soraiban is. Magyarországon a referáló jellegű történészfolyóiratunk, a *Világtörténet* 27. számában tudósít az eseményről az 1975-ben kiadott gyűjtemény két fontos tanulmányának fordításával.

A hetvenes évek második felében mintha csökkent volna az érdeklődés a téma iránt, az *Annales* is csak egyetlen ilyen jellegű tanulmányt jelentetett meg: Emmanuel Le Roy Ladurie és kutatócsoportja statisztikailag feldolgozta a 15-19. századi szüretre vonatkozó forrásokat. Majd 1981-ben a szüretnek kronológiájával egészítették ki korábbi eredményeiket. A feldolgozás tisztán gazdaságtörténeti és kvantitatív megközelítése miatt is tipikus képviselője a klasszikus, Marc Bloch által definiált táplálkozástörténeti módszernek. Lassan azonban kialakul egy másik, egyre inkább szociológiai és mentalitástörténeti jellegű tendencia is, amely a nyolcvanas években kerül előtérbe.

Az iszlám civilizáció történetével foglalkozó számában (1980) újra találkozunk az élelmiszerfogyasztás történeti változásait vizsgáló tanulmányokkal. „A hétköznapok és az éhínség kenyere a muzulmán Spanyolországban” a mórok által széles körben fogyasztott kenyér készítésének, helyettesítésének és konzerválásának módjait mutatja be. A szerző, Lucie Bolens, külön kiemeli ebben a mórok ragaszkodását az antik tradíciókhoz. Az éhínség olyan jelentős kihívás volt a muzulmán társadalmak számára, melyre minden vidéken, minden korban, minden közösség máshogyan reagált. Ezt kívánja alátámasztani Bernard Rosenberg is Marokkó példáján keresztül. A 15-18. századi Marokkóban változatos növénykultúrák meghonosításával és új, fehérjében gazdag, a ritkán asztalra kerülő húst helyettesítő és kiegészítő ételek készítésével - mint például a híres arab „kuszkus” - sikerült szembeszállni a fenyegető éhínséggel.

A kutatási kedv fellendülését mutatja, hogy 1983-ban három táplálkozással foglalkozó írást találunk az *Annales*-ban. A tanulmányokat a „Szokások és illem” rovatban jelentették meg. Ez már tükrözi a cikkek jellegét is. J. Bahloul, F. Sobban és J.-L. Flandrin munkáiban megfigyelhető Claude Lévy-Strauss munkásságának, illetve a hatvanas évek szemiotikai és nyelvészeti módszereinek hatása és alkalmazása. A táplálkozástörténet a többi diszciplína társtudományává vált. J. Bahloul felfigyelt az algériai származású zsidók élelmiszerelnevezéseinek furcsa kettősségére, amelyben a tradicionális ünnepi zsidó ételek és a franciáktól átvett „profán” ételek nevei között éles ellentét áll fenn. Pontos hierachiát lehet megállapítani az élelmiszerek között a különböző szertartásbeli funkciók alapján. Hasonlóan mélyen vallási réteget hoztak felszínre F. Sobban kínai főzési tradíciókat elemző írásai is. Megállapításai a különféle sütési eljárások funkcióiról, a szakácsok kasztszerű privilégiumairól az ételek elkészítésére vonatkozóan egyaránt fontos információkat nyújtottak a keleti gondolkodás megértéséhez. A harmadik tanulmány szerzője, J.-L. Flandrin, az olajnak és a zsírnak a háztartásokban való elterjedését vizsgálva elveti azt a tételt, mely szerint csak a helyi földrajzi és klimatikus adottságok határozzák meg az egyes népek élelmiszerfogyasztását. Szerinte legalább ilyen fontos volt az újkorban a különböző étkezési szokások, divatok szerepe, ezzel magyarázható az is, hogy a növényi olajok kiszorították az állati zsiradékokat a francia gasztronómiából.

F. Braudel az anyagi kultúráról szóló élvezetes könyvében néhány oldalt szentelt az ivóvíz történeti jelentőségének. Megdöbbentő képet festett a korabeli párizsi vízellátás körülményeiről. Ehhez csatlakozott Daniel Roche 1984-es tanulmánya, amelyben a párizsi ivóvízkérdés alakulását vázolja fel a szerző a középkortól a múlt századig. D. Roche felsorolja a különböző víznyerési technikákat, az azokat akadályozó tényezőket, és a különféle társadalmi csoportok igényeit taglalva szociológiai kérdésekre is kitér munkájában. „Táplálkozás és ideológia” címmel jelent meg ugyanebben az évben A. Bruneton-Governatori tanulmánya, melynek központi témája: a szelídgesztenye. A szelídgesztenye termesztése Franciaországban az elmúlt

évszázad során a korábbi időszakokhoz viszonyítva lényegesen csökkent. Ennek okát a szerző két fő tényezőben látja: egyrészt a szelídgesztenye begyűjtésével foglalkozó egyének a modern ipari társadalomban pejoratív, lumpen megjelölést kaptak, másrészt a háború idején a szelídgesztenye fontos kiegészítő, sőt gyakran az egyetlen hozzáférhető táplálék volt, ezért - a szerző szerint - később a békeidőben is a háború alatti koplalásra emlékeztette az embereket. A tanulmány konklúziója nem egészen meggyőző, mert figyelmen kívül hagy olyan fontos gazdasági tényezőket, amelyek a modern mezőgazdaság struktúrájának kialakulásához vezettek. Ennek ellenére munkamódszere figyelmet érdemel, mert sok más korábban valóban népszerű élelmiszer, mint például a hajdinakása vagy a puliszka eltűnését joggal lehet így magyarázni.

A táplálkozás a keresztény ideológia számára sem volt közömbös. Meghatározott szabályok határolták el a fogyasztható és a tiltott élelmiszereket egymástól. Ezek a tilalmak keltették fel Pierre Bonnassie érdeklődését, akinek cikkét nemrég, 1989 végén vehette kezébe az olvasó. A szerző a koraközépkori penitenciális könyveket (*Libri Paenitentiales*) és krónikákat vetette vizsgálat alá. Ezekből kirajzolódik az ún. tisztátlan (immundus), undorkeltó ételek két fontos csoportja, amelyek kizárólag állati húsokra vonatkoznak: kutyától az embert evett állatokon át a döögökig terjed a tiltott élelmiszerek széles skálája. A tilalmak területenként különbséget mutatnak, mivel az éhínség mértéke és eloszlása sem volt egyenletes. A háborúk és a nagy éhínségek során számos krónika tanúskodik a „kannibalizmus” megjelenéséről is. Itt az éhségből adódó szükség (necessitas famis) és a szaracénevő keresztiesek vitézi pátosza keveredik egymással. Csak a 10. század közepétől meginduló gazdasági fellendülés nyomán jelenik meg ritkábban a „kannibalizmus” a forrásokban, noha az éhínség még sokáig visszaterő problémája marad a nyugati keresztény társadalmaknak. A szóbanforgó tanulmány nagy érdeme a források ismertetése és új szempontok alapján való rendezése, ezentúl azonban csak a „szükség törvényt bont” elvét konstatálja, s valójában nincs markáns vezérfonala. Szintén ebből a korból merítette témáját Jean-Claud Hocquet is, aki a szerzetesek étkezéséről alkotott hamis képet kívánja eloszlatni. A források szerint a Karoling-kori szerzetes közösségekben az egy barátra eső napi élelmiszeradag fantasztikus nagyságú, szinte gargantuai méreteket öltött. A szerző megállapítja, hogy a szerzeteseken kívül az esetleges vendégeket, zárándokokat és természetesen a kolostori „háznépet” (szolgák és szolgálók stb.), tehát a tágabb értelemben vett familiát is bele kell kalkulálni a számításokba. Ezenfelül ebben a korban az élelmiszer részét képezte az egyházi alkalmazásban állók jövedelmének is. Mindezt figyelembe véve lehet csak az ilyen és az ehhez hasonló meghökkentő adatokat értelmezni. Az írás 1985-ben jelent meg. 1986 végén „Tér és történelem” címmel majdnem egy egész számot szenteltek Fernand Braudel, a volt főszerkesztő emlékének. Várakozásunk ellenére egy a búzatermesztéssel foglalkozó, alapvetően gazdaságtörténeti jellegű cikken kívül nem esett szó ebben a táplálkozás történetéről. Úgy tűnik, a klasszikus táplálkozástörténet Braudel halálával együtt eltűnt az *Annales* hasábjairól. Ezt követően már csak két említésre méltó tanulmány született 1989-ben. Ezek közül még Jean-Louis Roch írásáról nem esett szó, amely az alamizna társadalmi funkcióját vizsgálja a középkorban. A szerző vitába száll azokkal, akik szerint az alamiznaadás csupán keresztényi jöttnek számított volna. Szerinte az alamiznaadásnak éppen ellenkező érzelmi tartalma volt ebben a korban: az alsóbb osztályok megvetése, a koldus próbára tétele, amely során megérdemelte végül az alamiznát. Így a társadalmi rétegek között fennálló különbségek konzerválását szolgálta elsősorban.

Összegzésképpen elmondható, hogy a vizsgált két évtized alatt a táplálkozás-történet fokozatosan strukturális változáson ment át, s bár ez a folyamat korántsem zárult még le, nagy vonalakban már kirajzolódott a fejlődés iránya. A klasszikus Marc Bloch által megfogalmazott, az anyagi kultúra és főleg a gazdaságtörténet felé hajló táplálkozástörténet átadja a helyét egy új változatnak, amely a társadalom, a viselkedés, a mentalitás és az ideológia problémáira keresi a választ. Ez természetesen összefügg azzal a változással is, amely során a történetírásban a korábbi túlzott kvantitatív és gazdaságcentrikus történelemfelfogás helyett ismét az eseménytörténet és a politika kerül előtérbe. Mindez persze nem jelenti a gazdaságtörténeti vonal teljes eltűnését. A táplálkozástörténet pedig még számtalan más szempontból lehet értékes, kiegészítő eleme a múltról feltárt ismereteinknek.

Táplálkozástörténeti cikkek az Annales-ban 1975 és 1989 között.

1975. *Dossier*: Histoire de la consommation (A táplálkozás története.)
1976. *J. C. Bonnet*: Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie pp. 891-914. (Az Enciklopédia gasztronómiai rendszere)
1978. *M. Baulant-E. Le Roy Ladurie-M.Demonet*: Une synthèse provisoire: les vendanges du 15. au 19. siècle pp.763-772. (Egy ideiglenes szintézis: a szüretetek a 15-19. században)
1980. *L. Bolens*: Pain quotidien, pains de disette dans l'Espagne musulmane pp. 462-477. (A hétköznapok és az éhínség kenyere a muzulmán Spanyolországban)
- B. Rosenberger*: Culture complémentaires et nouritures de substitution au Maroc /15-18. siècle/ pp. 477-504. (Kiegészítő kultúrák és élelmiszerek Marokkóban)
1981. *E. Le Roy Ladurie*: Les dates de vendanges annuelles de 1487 a 1977 pp. 436-440. (Az évenkénti szüretetek dátumai 1487-től 1977-ig)
1983. *J. Bahloul*: Nouritures de l'altérité: le double langage des Juifs algériens en France pp. 325-341. (A másság élelmiszerei: az algériai zsidók kettős nyelvhasználata Franciaországban)
- F. Sabban*: Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise pp. 341-369. (A sütés típusai a kínai gasztronómiai hagyományban)
- J.-L. Flandrin*: Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale /14-18. siècle/ pp. 369-402. (Az izlés és a szükséglet: a zsiradékok használatáról a nyugat-európai gasztronómiában)
1984. *D. Roche*: Le temps de l'eau rare du Moyen Age a l'époque moderne pp. 383-400. (Ivóvízellátási problémák a középkortól az újkorig)
- A. Bruneton-Governatori*: Alimentation et idéologie: le cas de la châtaigne pp. 1161-1190. (Táplálkozás és ideológia: a gesztenyék példája)
1985. *J.-C. Hocquet*: Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens pp. 661-691. (A kenyér, a bor és a Karoling-kor szerzeteseinek étrendje)
1986. *J. Helfer-J. Mairesse-J.-M. Chanut*: La culture du blé au milieu du 19. siècle: rendement, prix, salaires et autres coûts pp. 1243-1273. (A búzatermesztés a 19. század közepén: jövedelmek, árak, bérek és egyéb kiadások)
1989. *J.-L. Roch*: Le jeu de l'aumone au Moyen Age pp. 505-529. (Az alimizsna szerepe a középkorban)
- P. Bonnassie*: Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du Haut Moyen Age pp. 1035-1057. (Undorkeltő élelmiszerek fogyasztása és kannibalizmus a túlélés érdekében a koraközépkori Nyugat-Európában)