



# A TÖRTÉNELEM ASZTALÁNÁL

Kulináris kalandozások  
NAGY BALÁZS  
60. SZÜLETÉSNAPIJA alkalmából

## DINING WITH HISTORY

Culinary adventures  
celebrating BALÁZS NAGY's  
60<sup>th</sup> BIRTHDAY

A TÖRTÉNELEM ASZTALÁNÁL  
Kulináris kalandozások Nagy Balázs 60. születésnapjára

DINING WITH HISTORY  
Culinary Adventures Celebrating Balázs Nagy's 60<sup>th</sup> Birthday



# A TÖRTÉNELEM ASZTALÁNÁL

Kulináris kalandozások  
Nagy Balázs 60. születésnapjára

## DINING WITH HISTORY

Culinary Adventures  
Celebrating Balázs Nagy's 60<sup>th</sup> Birthday

Szerkesztette / Edited by  
Szende Katalin, Uhrin Dorottya, Vadas András



Budapest, 2022



A kötet megjelenését  
az Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karának  
Hallgatói Önkormányzata támogatta

Olvasószerkesztő: Illés Kornél

Technikai szerkesztő: Bertók Krisztina

Borítóterv: auri grafika

Borítókép: London, British Library, Royal MS 14 E IV f. 265v

ISBN 978-615-6388-21-6

Minden jog fenntartva, beleértve a sokszorosítás,  
a nyilvános előadás, a rádió- és televízióadás,  
valamint a fordítás jogát, az egyes fejezeteket illetően is.

© szerzők

© szerkesztők

© Martin Opitz Kiadó

Kiadja a Martin Opitz Kiadó  
Felelős vezető: dr. Tóth Csaba

Nyomdai munkák: Pauker Nyomdaipari Kft.  
Felelős vezető: Vértes Gábor

A Martin Opitz Kiadó az 1795-ben alapított Magyar Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülésének tagja

# MENÜ

## MENU

ELŐSZÓ / PREFACE ..... 9

TABULA GRATULATORIA ..... 13

HÁROM ÜNNEPI FOGÁS (Sebők Marcell)

A Three-Course Menu for a Birthday (Marcell Sebők) ..... 17

### APERITIF / APÉRITIFS

Szentek és ételek [Saints and food] (Berend Nóra) ..... 33

Étkezési tanácsok a *Regimen sanitatis Salernitanum*ban

[Dietary advice in the *Regimen sanitatis Salernitanum*] (Illés Kornél) ..... 39

A lovagrendi konyha és étkezés a középkorban

[The kitchen and diet of the military orders in the Middle Ages] (Hunyadi Zsolt) ..... 45

Creating an Understandable Context: Images of Preparing and Serving Food

in Late Medieval Religious Art

[Érthető kontextusban: Az ételkészítés és felszolgálás képi ábrázolása a középkori egyházi művészetben]

(Gerhard Jaritz) ..... 51

From Camembert to Hermelín: The Route of a Cheese through the Culinary Map of Europe

[A camembert-től a hermelinig: Egy sajtfajta útja az európai konyhaművészetben] (Jakub Izdny) ..... 57

Bor, korcsolya, pince: A budai városi házaktól a borkorcsolyáig

[Wine, skates, cellars: From the houses of Buda to the wine biscuits]

(Laszlovszky József – Siklódi Csilla) ..... 61

Nélkülöztek, éheztek, halálra ették magukat

[Deprived, starved, ate themselves to death] (Veszprémy László) ..... 77

Eszem-iszom a Magyar Anjou Legendáriumban

[Drinking and dining in the Hungarian Angevin Legendary] (Szakács Béla Zsolt) ..... 83

Nem diétás diéták [Diet at the diets] (Dobszay Tamás) ..... 89

### FÁCÁNLEVES / PHEASANT SOUP

A fácán [The pheasant] (Ferenczi Attila) ..... 97

From Divine Gifts to *ulcera terrae*. Attitudes Towards Mushroom Consumption in Medieval

and Early Modern Poland [Isteni ajándéktól az *ulcera terrae*-ig. A gombafogyasztásról alkotott kép

a középkori és kora újkorai Lengyelországban] (Michał Machalski) ..... 103

Akvapónia a középkorban [Aquaponics in the Middle Ages] (Láng Benedek) ..... 109

„A pázsit szélére különböző fajtájú illatos füveket kell ütetni...” Zöldséges- és fűszerkertek a középkori kolostorokban [“Plant various herbs by the lawn...” Vegetable and herb gardens in medieval monasteries] (Urbán Máté) . . . . .	113
„Só nélkül jó étket egy szakács sem csinált.” Só és étkezés Magyarországon a 15. és 16. században [“No cook has ever made a good meal without salt.” Salt and diet in Hungary in the fifteenth and sixteenth centuries] (Draskóczy István) . . . . .	119
Az erdélyiek mediterrán étkezése, avagy fűszerek és egyéb egzotikus termékek a kora újkorban [Mediterranean kitchen in Transylvania. Spices and other exotic products in the Early Modern period] (Pakucs-Willcocks Mária). . . . .	125

## MARHAPÖRKÖLT / BEEF STEW

Szalonnával spékelve, zsírjára sütve – kultúrtörténeti kalandozások [Bard, lard, interlard – musings in cultural history] (F. Romhányi Beatrix). . . . .	131
Egy eltűnőben lévő zöldségnövény: a makói vöröshagyma [A vegetable on the verge of extinction: the Makó onion] (Petrovics István) . . . . .	139
Paradicsom [Tomato and Paradise] (Bubnó Hedvig) . . . . .	145
The Land Where the Two Indies Met: Linguistic Musings on Tomatoes, Eggplants, <i>Zacusca</i> , and Language Contact [Ahol az indiák találkoztak. Kalandozások a paradicsom, a padlizsán, a zakuszka és a nyelvi átvételek világában] (Cristian Gaşpar) . . . . .	151
Csípjük-e, ha csíp? [Do we really like it hot?] (Gecser Ottó). . . . .	161
Ökörpörkölt örökségünk [Ox stew, our heritage] (Alice M. Choyke – Bartosiewicz László) . . . . .	167
Why Do We Logically Expect the Hungarians to Prepare and Eat Something Like “Gulasch”? [Miért várjuk azt a magyaroktól, hogy valami „gulyás”-szerűt főzzenek és egyenek?] (Felicita Schmieder). . . . .	173

## KÖRET / GARNISHES

Polenta (Arany Krisztina) . . . . .	179
The Potato: From the Dark into the Light [Burgonya: Az árnyékból a napfényre] (Julia Verkholtantsev) . . . . .	185
Juhtúróval a bíróságon [With ewe cheese at the court] (Borbás Benjámín) . . . . .	191
Anyarozs, „ignis sacer”, Szent Antal tüze, boszorkányrontás és LSD [Ergotism, “ignis sacer”, Saint Anthony’s fire, hex and LSD] (Klanciczay Gábor) . . . . .	197
Liszt [Flour] (Klement Judit) . . . . .	209
A kovászolás kialakulása és elterjedése [The origins and spread of sourdough baking] (Uhrin Dorottya) . . . . .	215
<i>Sub testu coquito</i> – Süsd fedő alatt [Bake under a lid] (Vida Tivadar) . . . . .	219
A közös étkezés mint a tisztelet kifejezése a 15. századi városi közösségekben, avagy a vendéglátás alapelemei: a kenyér és a bor [Shared meals as an expression of respect in fifteenth-century urban communities, or the mainstays of hospitality: bread and wine] (Majorossy Judit) . . . . .	227

## SALÁTÁK ÉS SAVANYÚSÁG / SALADS AND PICKLES

- “When I was green in judgment, cold in blood.” The Salad in Late Medieval England  
[“Mikor eszem éretlen volt, s a vérem még hideg.” Saláta a késő középkori Angliában]  
(Zsuzsanna Papp Reed) .....241
- Nutritious Yet Not Quite *comme il faut*: Cabbage in Polish Medieval and Early Modern Sources  
[Tápláló, mégsem igazán *comme il faut*: Káposzta a középkori és kora újkori lengyel forrásokban]  
(Anna Adamska).....247
- A savanyú boldogság: az ecet [Sour joy: the vinegar] (Lovas Borbála) .....253

## MÁGLYARAKÁS / BONFIRE-PILE

- Alapanyag és főétel között: a tojás a középkorban  
[Between ingredient and main course: eggs in the Middle Ages] (Lupescu Makó Mária) .....261
- Jam – Džem – Lekvár (Judith A. Rasson with contributions by Elena [Cartaleanu] Suff) .....267
- Nádméz. Egy paradigmaváltás margójára [Honey cane: Notes on a paradigm shift] (Szendé Katalin) ...273
- Sajt vagy sült? Tejtermékek a Karoling-korban  
[Cheese or steak? Dairy products in the Carolingian period] (Vadas András) .....279

## ITALOK / DRINKS

- Az ser dolgáról való tracta*, avagy a reformáció és a sör  
[Tractate on the issue of ale: Reformation and beer] (Flóra Ágnes) .....287
- Kelyhek a Lazacból, avagy miért ittak az egyetemisták a középkori Párizsban?  
[Chalices from The Salmon or why did students drink in medieval Paris?] (Novák Veronika) .....293
- Digestifs and their Earliest Traces in Medieval Western Europe  
[A digestif és legkorábbi megjelenései a középkori Nyugaton] (Daniel Ziemann) .....301

## DIGESTIF / DIGESTIFS

- Bizánci lakoma. Az ünnepélyes fogadások megjelenítése a 11–12. század bizánci irodalmában  
[Byzantine feasts. Descriptions of ceremonial receptions in eleventh- and twelfth-century  
Byzantine writings] (Rózsa Márton) .....307
- A „királyi kukta” és a kappan [The “king as cook in disguise” and the capon] (Bárány Attila) .....313
- Akit a konyha füstje megcsapott, avagy egy királyi unokaöcs és a „magyaros” ízek  
[Enchanted by the kitchen scents: a royal nephew and Hungarian flavours] (Péterfi Bence) .....319
- Egy félresikerült koronázási lakoma [A mismanaged coronation feast] (Incze János) .....325
- „Úri és közönséges konyhákon megfordult” ételek és italok az edelényi uradalomban  
[Food and drink on high and low tables in the Edelény estate complex] (Krász Lilla) .....331
- A táplálkozásról nem megszokott módon [An unusual note on eating] (Dobos Csilla) .....339
- Fidula és kacsasült. Zene a lakomákon [Fiddle and fried duck – music for feasting] (Mezei Mónika) ....345

„Intellektuális lakoma”, avagy az igazság közösségi kutatása a 13. század közepi skolasztikában [“Intellectual feasting”, or the sociable search for truth among thirteenth-century scholastics] (Molnár Péter) . . . . .	349
The Supply of Food and Beverages for Foreign Envoys in the Mongol Empire [A külföldi követek étel- és italellátása a Mongol Birodalomban] (Ya Ning) . . . . .	353
A KÖTET SZERZŐI / LIST OF CONTRIBUTORS . . . . .	361
KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS / ACKNOWLEDGMENTS. . . . .	365

## ELŐSZÓ

---

Az étkezés a paradicsomi kezdetektől napjainkig végigkíséri az emberiség történetét. A pusztá létfenntartáson túl alapvető szerepet játszott és játszik a kisebb-nagyobb emberi közösségek kialakulásában, formálásában és megszilárdításában. A családtól a nemzetig a legkülönbözőbb rokoni, szakmai, foglalkozási, vallási, nyelvi, területi és más alapon szerveződő közösségek erősítik meg összetartozásukat egy-egy közösen elköltött lakomával vagy közkedvelt étel elkészítésével. Mindezek múltbéli és máig ható következményeinek feltárása legalább olyan hálás téma a társadalom- és kultúrtörténet számára, mint amilyen élvezetes a gazdaságtörténet kutatóinak vagy a régészeknek egy-egy hétköznapi, esetleg ünnepi étel hozzávalói vagy a készítésükhöz használt eszközök nyomába eredni, termelésüket, kereskedelmi forgalmukat és fogyasztásukat megvizsgálni.

Ezek a megfontolások is hangsúlyt kaptak, amikor a jelen kötet szerkesztői törzshelyükön, a CEU–ELTE Középkori Könyvtár Múzeum körüti olvasótermében – hol másutt? – mintegy másfél évvel ezelőtt Nagy Balázs közelgő születésnapjának megünnepléséről tanakodni kezdtek, némiképp félve, hogy a könyvtár mindig sürgő-forgó lelke már az előtt leleplezné a vállalkozást, mielőtt belekezdtek volna... Voltak azonban ennél fontosabb szempontjaink is. Olyan személyre szóló meglepetést igyekeztünk előkészíteni, amely szakmai és emberi szempontból egyaránt méltó az Ünnepelt személyéhez. Balázs ugyanis történelmi kvalitásai mellett nemcsak a nagycsarnoki bevásárlások, a kedvvel és hozzáértéssel elkészített sültök és a különböző alkalmakhoz illő borok kiválasztásának mestere, hanem a szíves vendéglátásnak is, amelyhez hol egy Gellért-hegyre néző erkély, hol pedig egy szentendrei nyaraló színes fényekkel díszített verandája adja a háttérteret. Ezért hagyományos ünnepi tanulmánykötet helyett egy annál közvetlenebb és örömtelibb műfajt gondoltunk ki, amelyben a szellemi élvezetek tartalmas közös cselekvésben, a vendéglátások viszonzásában is testet öltenek. Így jutottunk el az ünnepi lakoma és az ezt kísérő kötet gondolatához.

A többi már szinte önként adta magát: a család segítségével kiválasztottunk három kedvenc ünnepi fogást, amelynek receptjét civilben gasztroblogger kollégánkkal, Sebők Marcell-lel készítettük el, majd a receptekben szereplő hozzávalókkal „kínáltuk meg” a kötet szerzőit, Balázs barátait, közeli tanítványait és pályatársait Magyarországról, Közép-Európából és a szélesebb világból. Mivel ez a csoport még szorosán véve is számosabb, mint a szükséges alapanyagok, ízesítők és kísérő italok köre, étvágygerjesztőként, illetve az emésztés elősegítésére az étkezés kultúrtörténetének más vonatkozásairól is kértünk és kaptunk rövid tanulmányokat. Így állt össze a kötet menüSORA, amelyet a tágabb olvasóközönséggel is szeretnénk az ünnepi alkalmából megosztani.

Bízunk benne, hogy az Ünnepelt legalább olyan örömmel fogyasztja majd a fogások írott és tárgyiasult formáját, mint amilyen örömet okozott a kötet szerzőinek és a lakoma szakácsainak a cikkek és a fogások elkészítése. Jó étvágyat, kedves Balázs, és még sok boldog születésnapot!

A Szerkesztők



## PREFACE

---

From the Garden of Eden to the present, eating has always been part of the history of mankind. Beyond being mere sustenance, it has played and continues to play a fundamental role in the creation, shaping, and consolidation of human communities, great and small. From families to nations, groups based on kinship, profession, occupation, religion, language, territory, and other principles reinforce their bond by sharing feasts and preparing dishes familiar to members of their group. Discovering our culinary past and its long-term impact is just as rewarding a task for social and cultural historians as it is for researchers of economic history or archaeology to find the origins of the ingredients and utensils used for ordinary or festive dishes, and to analyse their production, trade, and consumption patterns.

The editors of the present volume had these considerations in mind when they gathered at their regular place about a year and a half ago, the reading room of the CEU-ELTE Medieval Library at Múzeum körút in Budapest—where else?—to brainstorm about celebrating Balázs Nagy's impending birthday. We were, of course, running the risk of our enterprise being discovered by Balázs, the omnipresent life and soul of the library, but we had important concerns to discuss. We wanted to prepare a bespoke present that befits a scholar and gentleman. Besides being a fine historian, Balázs is also a master of finding the best produce in Budapest's Great Market Hall, of cooking up gourmet steaks, and expertly choosing wines for all occasions. He always serves these with a smile, whether on his balcony overlooking Gellért Hill or under the colourful string lights on his summer house veranda in Szentendre. So, we decided to replace the traditional Festschrift with a more personal and enjoyable genre, where intellectual pleasures are coupled with shared culinary experience, reciprocating Balázs's legendary hospitality. This is how we arrived at the idea of a festive meal and this accompanying volume.

The rest went like a knife through the butter: with the help of Balázs's family we chose three of his favourite courses, and asked fellow historian and Sunday gastroblogger, Marcell Sebők, to write up the recipes. Then we offered the ingredients as topics to the authors of this volume: Balázs's friends, colleagues, and students from Hungary, Central Europe, and all over the world. But since their number, even of a tight selection, exceeds that of the raw materials, spices, and drinks for this feast, we also gathered short essays on other aspects of the cultural history of gastronomy to offer as aperitifs and digestifs. This is how we came up with the menu of this volume which we now wish to share with a wider audience on this festive occasion.

It is our firm hope that our menu, both written and cooked, will bring just as much pleasure to Balázs as the authors of the volume and the cooks of the meal enjoyed preparing them. *Bon appétit*, dear Balázs, and many happy returns of the day!

The Editors



Nagy Balázs

## TABULA GRATULATORIA

---

- Adamska, Anna (Utrecht)  
Adde, Éloïse (Vienna)  
Antonín, Robert (Brno / Ostrava)  
Arany Krisztina (Budapest)  
Bácsatyai Dániel (Budapest)  
Bagi Dániel (Budapest)  
Balogh F. András (Budapest)  
Banyó Péter (Budapest)  
Bárány Attila (Debrecen)  
Bárth Dániel (Budapest)  
Bartosiewicz László (Stockholm)  
Bartus Dávid (Budapest)  
Berend Nóra (Cambridge)  
Bibor Máté (Budapest)  
Birnbaum, Marianna D. (Los Angeles)  
Birtalan Ágnes (Budapest)  
Bodnár Gábor (Budapest)  
Bodó Csanád (Budapest)  
Bóna Judit (Budapest)  
Borbás Benjámín (Budapest)  
Borsodi Csaba (Budapest)  
Brdar-Szabó Rita (Budapest)  
Bubnó Hedvig (Budapest)  
Budak, Neven (Zagreb)  
Burkhardt, Julia (München)  
A CEU Könyvtár munkatársai / Librarians at  
the CEU Library (Budapest / Vienna)  
Choyke, Alice M. (Budapest / Vienna)  
Cieger András (Budapest)  
Csákó Judit (Budapest)  
Csankovszki Kata (Budapest)  
Csernus Sándor (Szeged)  
Csige Ibolya (Budapest)  
Csiky Gergely (Budapest)  
Csukovits Enikő (Budapest)  
Czoch Gábor (Budapest)  
Davis, Natalie Zemon (Toronto)  
Dénesi Tamás (Pannonhalma)  
Dobos Csilla (Budapest / Bécs)  
Dobszay Tamás (Budapest)  
Domanovszky Dorottya (Budapest)  
Draskóczy István (Budapest)  
Dreska Gábor (Budapest)  
Drosztmér Ágnes (Budapest / Bécs)  
Eliassen, Finn-Einar (Horten / Szentendre)  
Erdősi Péter (Budapest)  
G. Etényi Nóra (Budapest)  
Fábián Laura (Budapest)  
Falvay Dávid (Budapest)  
Farkas Csaba (Budapest)  
Fazekas István (Budapest)  
Fedeles Tamás (Pécs)  
Feld István (Budapest)  
Feldné Knapp Ilona (Budapest)  
Ferenczi Attila (Budapest)  
Ferenczi László (Prága)  
Flóra Ágnes (Kolozsvár)  
Font Márta (Pécs)  
Gál Judit (Budapest)  
Gálffy László (Budapest)  
Gárdos Bálint (Budapest)  
Gaşpar, Cristian (Vienna)  
Geary, Patrick (Portland)  
Gecser Ottó (Budapest)  
Geréby György (Budapest / Bécs)  
Göde Zsófia (Budapest / Bécs)  
Golev, Konstantin (Sofia)  
Gonda Zsuzsa (Budapest)  
Grgin, Borislav (Zagreb)  
F. Gulyás Nikolett (Budapest)

- Hajdu Ágnes (Budapest)  
 Hammer Ferenc (Budapest)  
 Haraszi Szabó Péter (Budapest)  
 Havasi Ágnes (Budapest)  
 Horn Ildikó (Budapest)  
 Hunyadi Zsolt (Szeged)  
 Illés Kornél (Budapest)  
 Incze János (Budapest)  
 Izdný, Jakub (Prague)  
 Incze-Tóth Johanna (Budapest)  
 Jakab Péter (Budapest)  
 Jamroziak, Emilia (Leeds)  
 Jaritz, Gerhard (Vienna)  
 Kádas István (Budapest)  
 Kalous, Antonín (Olomouc)  
 Karbić, Damir (Zagreb)  
 Katona Csete (Debrecen / Budapest)  
 Kenyeres István (Budapest)  
 Kiss Farkas Gábor (Budapest)  
 Kiss Gergely (Pécs)  
 Klaniczay Gábor (Budapest / Bécs)  
 Klement Judit (Budapest)  
 Knoll, Paul W. (Portland)  
 Kontler László (Budapest / Bécs)  
 Körmendi Tamás (Budapest)  
 Kovács Szilvia (Szeged)  
 Kövér György (Budapest)  
 Kozłowski, Wojciech (Warsaw)  
 Krász Lilla (Budapest)  
 Krupp József (Budapest)  
 Kuzmová, Stanislava (Bratislava)  
 Kuznetsova, Anna (Moscow)  
 Lakatos Bálint (Budapest / Bécs)  
 Láng Benedek (Budapest)  
 Laszlovszky József (Budapest / Bécs)  
 Lovas Borbála (Budapest)  
 Lupescu Makó Mária (Kolozsvar)  
 Machalski, Michał (Vienna)  
 Major Éva (Budapest)
- Majorossy Judit (Bécs / Budapest)  
 Manea-Grgin, Castilia (Zagreb)  
 Mänd, Anu (Tallinn)  
 Manhercz Orsolya (Budapest)  
 Marton Kati (Bécs)  
 Menczel Gabriella (Budapest)  
 Menze, Volker (Vienna)  
 Mezei Mónika (Budapest)  
 Mikó Gábor (Budapest)  
 Molnár Péter (Budapest)  
 Mostert, Marco (Utrecht)  
 Mozejko, Beata (Gdańsk)  
 Myśliwski, Grzegorz (Warsaw)  
 Nagy, Piroska (Montréal)  
 Ning, Ya (Shanghai)  
 Novák Veronika (Budapest)  
 Oborni Teréz (Budapest)  
 Opačić, Zoë (London)  
 Pakucs-Willcocks Mária (Bucharest)  
 Pál Annabella (Budapest)  
 Pálóczi Horváth András (Budapest)  
 Pálvölgyi Kata (Budapest)  
 Papp Reed Zsuzsanna (Budapest / Bécs)  
 Péterfi Bence (Budapest)  
 Petrovics István (Szeged)  
 Pow, Stephen (Calgary)  
 Pusztai Tamás (Budapest)  
 Rác Tibor Ákos (Budapest)  
 Rady, Martyn (London)  
 Rasson, Judith (Los Angeles)  
 Rees, Valery (London)  
 Réthelyi Orsolya (Budapest)  
 Ribi András (Budapest)  
 Riedl, Matthias (Vienna)  
 Rockwell, David (Budapest / London)  
 F. Romhányi Beatrix (Budapest)  
 Rossignol, Sebastien (St. Mary's,  
 Newfoundland)  
 Rosta Szabolcs (Kecskemét)

- Rózsa Márton (Bécs)  
Rubin, Miri (Cambridge)  
Schaer, Frank (Sydney)  
Schmieder, Felicitas (Hagen)  
Sebők Marcell (Budapest / Bécs)  
Sedlmayr Krisztina (Budapest)  
Seláf Levente (Budapest)  
Siklódi Csilla (Pomáz)  
Sipos Balázs (Budapest)  
Skorka Renáta (Budapest)  
Solymosi László (Budapest)  
Sonkoly Gábor (Budapest)  
Spekner Enikő (Budapest)  
Szabó Éva Eszter (Budapest)  
B. Szabó János (Budapest)  
Szabó Péter (Brno)  
Szakács Béla Zsolt (Budapest / Bécs)  
Szálka Zsuzsanna (Budapest / Bécs)  
Szende Katalin (Budapest / Bécs)  
Szentgyörgyi Rudolf (Budapest)  
Szijj Ildikó (Budapest)  
Szilágyi Ágnes Judit (Budapest)  
Szilágyi Magdolna (Budapest)  
Szívós Erika (Budapest)  
Szőnyi György Endre (Szeged)  
Tapolcai László (Budapest)  
Tarafás Imre (Budapest)  
Thoroczky Gábor (Budapest)  
Tóth Csaba (Budapest)  
C. Tóth Norbert (Budapest)  
Trencsényi Balázs (Budapest / Bécs)  
Tringli István (Budapest / Miskolc)  
Uhrin Dorottya (Budapest)  
Unger, Richard W. (Vancouver)  
Urbán Máté (Szombathely)  
Vadas András (Budapest)  
van den Berg, Baukje (Vienna)  
van Deusen, Nancy (Claremont)  
Varga Zsuzsanna (Budapest)  
Varró Orsolya (Budapest)  
Vásáry István (Budapest)  
Vaskó Ildikó (Budapest)  
Verebics Petra (Budapest)  
Verkholantsev, Julia (Philadelphia)  
Veszprémy László (Budapest)  
Veszprémy Márton (Budapest)  
Vida Tivadar (Budapest)  
Weisz Boglárka (Budapest)  
Wilke, Carsten (Vienna)  
Wolf Mária (Szeged)  
Zaoral, Roman (Prague)  
Ziemann, Daniel (Vienna)  
Zsoldos Attila (Budapest)

## CSÍPJÜK-E, HA CSÍP?

Gecser Ottó

„Scorpio [...] pungit hominem (chÿpi)” – olvassuk egy 15. század közepén keletkezett, magyar glosszás prédikációgyűjteményben.<sup>1</sup> A szerző persze aligha az egzotikus gasztronómia korabeli rajongóit kívánta figyelmeztetni a várható ízélményre. Arra, hogy valaki a csípős ízt – írásban is – nevéen nevezze, még jó száz évet kellett várni, egészen a *Kolozsvári glosszáig*. De itt sem egy bátor influenszerről van szó, aki – az előbbi forrásból merítve inspirációt – a *Miből készülhet sushi?* kérdését végre kimerítően és empirikus megalapozottsággal kívánta volna tárgyalni. A Szamosparti glosszátor – első látásra talán meglepően – a bort, az erős bort nevezi *czipősnek*; mást nem.<sup>2</sup> Hitetlenkednünk azonban nem érdemes, mert a fűszerek még Czuczor és Fogarasi szótárában sem akarnak csípősek lenni, minden mással szemben: „csípős szél, csípős hideg, csípős bor, csípős must [...] csípős versek, csípős gúny, csípős tréfa”. Úgy látszik, a *csípős* inkább a savanyúval, mint az erőssel asszociálódott; a „csípősízű” melléknév Czuczorék szerint arra vonatkozik, „[m]inek éles, metsző, fanyar, savanyús íze van. Csípősízű újbór, csípősízű mezei sóska.”<sup>3</sup> És a java csak most jön: a csípőset (vagy bármi mást) csípni még az 1960-as években se lehetett, vagy ha mégis, *A magyar nyelv értelmező szótárában* nem találjuk nyomát a (gasztro)jassz efféle megnyilvánulásának.<sup>4</sup>

Mindazonáltal aligha férhet kétség ahhoz, hogy volt fűszer, ami csípett (és amit csíptek) a csípés kora előtt is. Galeotto Marzio arról tudósítja olvasóit a magyarok (legalábbis a királyi udvar kosztján élő magyarok) étkezési szokásaival kapcsolatban, hogy „igen nagy mértékben használnak sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, gyömbért meg más fűszereket”. Itáliai szemmel túl sokat is. De ez nem gond, írja relativista tudósítónk, hiszen „a magyarok erőteljesebb és hevüλέkenyebb természetűek, nem helytelen tehát, hogy sok fűszerrel élnek”.<sup>5</sup> Kérdés mármost, hogy mi csípett és mi nem e sok fűszer közül. A borson kívül a gyömbérre gyanakodhatnánk, de ez – mint annyi más, nyers állapotában még csípős fűszernövény, például a hagyma vagy a fokhagyma – főzés hatására elveszíti erejét. Marad a bors, de nem tudjuk, mennyi. A 16. században a borskereskedelem két bennfentese – Konrad Rott, augsburgi kereskedő és Hans Kampferbek, a Hanza-szövetség lisszaboni konzulja – szerint a portugálok által behozott bors legnagyobb része Közép- és Észak-Európába került, a legkevesebb pedig az Ibériai-félszigetre.<sup>6</sup> Ez talán a magyarországi fogyasztásáról is mond valamit.

<sup>1</sup> SD 1910: II. 313.

<sup>2</sup> KG 1907: 23 („czipős borr: plecticon vinum”).

<sup>3</sup> Czuczor–Fogarasi 1862–1874: I/2. 1019.

<sup>4</sup> Bárzsi et al. 1959–1962.

<sup>5</sup> Galeotto 1977: 56

<sup>6</sup> Kellenbenz 1956: 7–11; Halikowski Smith 2007: 241–242.

Ugyanakkor, ahogy a bors elkezdett egyre nagyobb mennyiségben érkezni Indiából Európába a portugálok által felfedezett és ellenőrzött tengeri útvonalon, a világ túlfeléről indulva egy másik hőállón csípős fűszer is megjelent errefelé. A jövevényt eleinte spanyol, amerikai vagy török borsnak hívták, de később is, amikor kezdte már megtalálni a saját hangját, egyszerre több néven kapott szerepet a világ különféle részeinek konyhájában. Művészevei közül a legsikeresebbek közé tartozik a nahuatl indiánok nyelvéből vett *chili*, és a szerb–horvát *papar* (bors) magyar utódaként megszületett *paprika*.<sup>7</sup> A borssal szemben a paprikát Európában is lehetett termesztetni, így nálunk is viszonylag hamar gyökeret eresztett. A nagy természetbúvár, Carolus Clusius (Charles de l'Écluse) 1577-ben azt tanácsolta Batthyány Boldizsárnak, hogy a margarétát a paprika mintájára ültessék el,<sup>8</sup> vagyis ekkor már (Szalónakon legalábbis) bevett növény lehetett, amellyel kapcsolatosan hivatkozási alapul szolgáló tapasztalatok álltak rendelkezésre.

Hogy ették volna a paprikát Batthyányék, vagy mások ekkoriban Magyarországon, arra nincs adat. A nem túl messzi Brnával kapcsolatban azonban van. „Krisztus születésének 1585. évében” – írja a már említett Clusius – „a Morva Örgrófságban, Brno híres városának kertjeiben, amelyek a városfalon kívül helyezkednek el, hatalmas bőségben láttam teremni [az amerikai borsot], és ebből a termelők nem elhanyagolható mértékű jövedelemre tettek szert; használata ugyanis általános a köznép körében.”<sup>9</sup> A Német-római Birodalom más területeiről is tudható, hogy borspótlékként tekintettek rá, amit elsősorban azok fogyasztottak, akik nem tudták megfizetni az igazit.<sup>10</sup> Ilyesminek írásos nyoma Magyarországról csak kétszáz évvel későbből maradt fenn. A debreceni orvos, Csapó József írta 1775-ben a paprikáról, hogy „kertekben termesztik, és a piros hoszszú gyümölteit a' paraszt emberek porrá törrik, és eledeleiket avval borsozzák”.<sup>11</sup>

Nem mondhatnánk tehát, hogy járványként terjedt volna át hozzánk a paprikafogyasztás Morvaországból vagy máshonnan; persze valami, amivel nem kereskednek, hanem csak paraszti kertekben terem, bajosan hagy maga után sok írásos nyomot. A paprika erejére (nem csípős-ségére!) mindenesetre Csapó is felhívja a figyelmet: „igen erős eszköz ez, és ember vérét igen meg-hevitti”.<sup>12</sup> Úgy tűnik azonban, hogy nálunk sem mindenki csípte a túl nagy hevülést, ezért igyekezett gyengíteni a paprika erejét. Csapó kortársa, Mátyus István marosvásárhelyi orvos szerint, például, “[n]émellyek porrá törve és lisztel egybe-gyúrva kenyérnek-is sütik, mellyel azután bors helyett fűszerszámoznak”.<sup>13</sup> Ha elsőre nem lenne világos, hogy mire gondol Mátyus, kaphatunk egy kis segítséget Fra Gregorio da Reggio kapucinus szerzetestől, aki a 16. század egyik legjelentősebb paprikaszakértője volt, és szerzetesrendje bolognai kolostorának kertjében huszonöt különböző paprikafajtát termesztett. Szakértőnk, túl csípősnek találván növendékeit, a következő

<sup>7</sup> Andrews 1999: 53; Schubert 1992.

<sup>8</sup> Bobory 2004: 101, 104.

<sup>9</sup> Clusius 1611: 55–56. (ford. G.O.)

<sup>10</sup> Gecser 2019: 100–101.

<sup>11</sup> Csapó 1775: 284.

<sup>12</sup> Csapó 1775: 284.

<sup>13</sup> Mátyus 1787–1793: IV. 339.

módját javasolja megszelídítésüknek. A paprika „érett csöveit vagy hüvelyeit leszedjük és árnyékban megszáritjuk; amikor fel akarjuk használni, liszttel együtt ahhoz hasonló edénybe tesszük, amelyet a patikáriusok használnak a mandulabél és a fenyőmag szárítására, amit cukorral akarnak bevonni, és lassú tűznél kiszárítjuk; ezután megtisztítjuk a liszttől, és eltávolítjuk a csumáját; majd felhasítjuk, és fogó segítségével, kis adagokban magjával együtt lemérjük; a hüvelyekhez és magjaikhoz unciánként egy libra finomra őrlöt lisztet adunk, az egészet kenyér módjára kovással összedolgozzuk, és ezt a tésztát kelni hagyjuk; ha jól megkelt, kemencében megsütjük, ha megsült, szeletekre vágjuk, és kétszersült módjára újból megsütjük; végül rézmozsárban vagy másféleben finomra törjük, és szitán áteresztjük”.<sup>14</sup> Mátyus minden bizonnyal erre a szelídítési technikára gondolt, ami egyúttal azt is jelezni látszik, hogy a 18. század végétől fellendülő magyar paprikafogyasztásnak nemcsak balkáni gyökerei voltak, ahogy a fűszer neve és hagyományosan délen fekvő termőterületei (Szeged, Kalocsa) sugallják.

Fra Gregorio és Mátyus között persze eltelt kétszáz év, amelynek során az európai gasztronómia, a francia királyi udvar vezetésével fűszerellenes – pontosabban a sokféle fűszer egyidejű vagy nagy mennyiségű használatát ellenző – fordulatot vett. Eredeti csípős formájában a paprika csak Európa peremén, Kalábriában és a Balkánon tudott fennmaradni. Európai őshazájában, Spanyolországban, ahová közvetlenül Kolumbusz Kristóf vitte Amerikából, és ahol eleinte nagy lelkesedés övezte,<sup>15</sup> hosszabb távon csak azok a nemesített leszármazottjai tudtak karriert csinálni, amelyek legfeljebb enyhén vagy egyáltalán nem csípnek (és gyakran a füstöléstől kapnak markánsabb ízt).

Ebben az összefüggésben válhatott a magyar paprikafogyasztás (vagy a róla alkotott kép) nyugatról nézve egzotikussá: „Egy igazi magyar gyomornak egy teáskanal paprika olyan, mint ha desszert lenne, a németét azonban ugyanekkora adag már úgy égeti, mint a pokol tüze, amit sem Bacchus, sem Gambrius nem képes eloltani” – írja az 1894-ben Bécsben megjelent *Appetit-Lexikon* „Gulasch” szócikke.<sup>16</sup> Ugyanakkor a 19. században kibontakozó szegedi paprika-feldolgozó ipar kezdettől fogva törekedett a pirospaprika-őrlemény csípősségének csökkentésére a magok és az erzet eltávolításával. A paprika legerősebb részeiből készült fűszert „láng néven árulták is. Ez igen csípős volt, inkább csak a szerbek vásárolták” – írja Bálint Sándor.<sup>17</sup> Úgy tűnik, hogy paprikában az volt a szerb a magyarnak, ami a magyar a németnek.

Akárhogy is, a 19. század végén, az ipari méretű paprikatermelés megindulása idején, a spanyol paprika nemcsak kedvező ára és jó minősége miatt vált a magyar legfőbb konkurensévé – és korántsem csak Magyarországon kívül –, hanem enyhébb íze miatt is. Ettől a konkurenciától csak az I. világháború tudta egy időre megmenteni a magyar paprikát, mert az India és Európa közötti kereskedelem akadozása borshiányhoz vezetett, aminek következtében német és osztrák

<sup>14</sup> Fra Gregorio rövid értekezése a paprikáról, amelyből a fenti idézet származik, Clusius *Curae posteriores* című posztumusz művének részeként (Clusius 1611: 50–57) jelent meg. Az idézet ennek 56. oldalán található (ford. G.O.).

<sup>15</sup> Geeser 2014: 65–67.

<sup>16</sup> Idézi Haslinger 2007: 35. (ford. G. O.)

<sup>17</sup> Bálint 1962: 64.

harcostársaink is ráfanyalodtak a csípős magyar termékre.<sup>18</sup> Ki tudja, mivel járhatott volna ebből a szempontból a Brit Birodalom feletti győzelem: ma talán szegedi halászcurret ennének Delhi és Kalkutta lakói. De a történelem más irányt vett, és nemcsak ez a fejlemény maradt el, hanem nagyrészt a magyar fűszerpaprika csípőssége is, miután az 1930-as évek egyik legsikeresebb K+F programjának köszönhetően megjelent az *ab ovo* „csípősségmentes” (sőt „csípőmentes”, avagy „csípmentes”) változat, amely Kalocsa vidékén már 1937-re uralkodóvá vált, és Szegeden is folyamatosan tört előre.<sup>19</sup> Az újfajta paprika, őseinek stigmájától megszabadulva, az ízesítés mellett festék- és sűrítőanyagként is nélkülözhetetlenné vált, lehetővé téve az egyenszós hazai változatának megszületését.

Mindez persze a csípősügy durva leegyszerűsítése, hiszen a pirospaprika, akármilyen fajta is, csak egy a sok közül, ami a rokonságából csípni tud. Szó sem esett a hegyes zöldről, a bogyszlóiról vagy az almaparikáról – az újabban kettős ügynökként működő *chiliről* nem is beszélve. Ha csípjük, hogy csíp, van miből válogatnunk. És akkor is, ha nem. Ha meg nem vagyunk válogatósak, annál jobb.

## NYOMTATOTT FORRÁSOK ÉS HIVATKOZOTT SZAKIRODALOM

- Andrews, Jean 1999: *The Pepper Trail: History and Recipes from Around the World*. Denton.
- Bálint Sándor 1962: *A szegedi paprika*. Budapest.
- Bárczi Géza et al. 1959–1962: *A magyar nyelv értelmező szótára*. I–VII. köt. Budapest.
- Bobory Dóra 2004: Qui me unice amabat. Egy fejezet a botanika történetéből: Carolus Clusius és Batthyány Boldizsár. *Iskolakultúra* (10.) 94–110.
- Clusius, Carolus 1611: *Curae posteriores, seu plurimarum non ante cognitatarum aut descriptarum stirpium, peregrinorumque aliquot animalium novae descriptiones*. Leiden.
- Czuczor Gergely – Fogarasi János 1862–1874: *A magyar nyelv szótára*. I–VI. köt. Pest.
- Csapó József 1775: *Új füves és virágos magyar kert, mellyben mindenik fűnek és virágnak neve, neme, ábrázatja, természete és ezekhez képest külömbféle hasznai, értelmessen meg-jegyezettek*. Pozsony–Pest.
- Galeotto Marzio 1977: *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv*. Ford., utószó, jegyz. Kardos Tibor. Budapest.
- Gecser Ottó 2014: Amerikai bors, indiai curry és magyar paprika: Lokális és globális figurációk a kulináris ízlés társadalomtörténetében. *Erdélyi Társadalom* (12.) 2. sz. 55–82.
- Gecser Ottó 2019: Some Like It Hot: Piquant Taste between the Middle Ages and Modern Times. In: Jaritz, Gerhard – Matschinneg, Ingrid (eds.): *My Favourite Things: Object Preferences in Medieval and Early Modern Material Culture*. Münster–Wien–Zürich, 87–102.
- Halikowski Smith, Stefan 2007: Demystifying a Change in Taste: Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750. *The International History Review* (29.) 237–257.

<sup>18</sup> Bálint 1962: 30–34.

<sup>19</sup> Bálint 1962: 4, 55.

- Haslinger, Ingrid 2007: Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche. In: Danielczyk, Julia – Wasner-Peter, Isabella (Hg.): „Heut' muß der Tisch sich völlig biegn“: Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien, 11–48.
- Kellenbenz, Hermann 1956: Autour de 1600: Le commerce du poivre des Fugger et le marché international du poivre. *Annales E.S.C.* (11.) 1–28.
- KG 1907: *Kolozsvári Glosszák*. Közzéteszi Pálfi Márton. (Nyelvészeti füzetek 45.) Budapest.
- Mátyus István 1787–1793: *Ó és Új diaetetica az az: az életnek és egészségnek fenn-tartására és gyógygatására, Istentől adatott nevezetesebb természeti eszközöknek való elszámolása*. I–VI. köt. Pozsony.
- Schubert, Gabriella 1992: „Pfeffer” und „Paprika” im Südosten Europas: Eine sprach- und kulturhistorische Betrachtung. *Zeitschrift für Balkanologie* (28.) 104–130.
- SD 1910: *Sermones dominicales: Két XV. századból származó magyar glosszák latin codex*. I–II. köt. Kiad., bev., szótár Szilády Áron. Budapest.