

Kéziratos ételleírások a 19. században: egy sajátos női szöveg- és forrástípus¹

A jelen áttekintés célja pusztán az, hogy felhívja a figyelmet egy kevésbé kutatott forrástípus, a 19. századi kéziratos ételreceptek társadalomtörténeti kiaknázhatóságára. A dolgozat hangsúlyosan problémafelvető szándékkal íródott: eredendően arra voltam kíváncsi, hogy az írásban rögzített, mindennapi étel- és italkészítési eljárások (konyhai receptek) értelmezhetőek-e egyfajta közös szellemi tudás lenyomataiként, és ha igen, mi módon illeszthető be ezek kutatása a folklorisztikai indíttatású történeti vizsgálódások sorába. Másrészt az a kérdés foglalkoztatott, hogy a kéziratos kultúrán belül a recepteknek milyen vizsgálati lehetőségei vannak a női íráshasználat szempontjából, és hogy a kézzel írott receptesfüzetek értékelése mivel járulhat hozzá az alfabetizáció és a női művelődés történetéhez. Ezeknek a problémáknak a kimerítő feldolgozása túlfeszítené egyetlen tanulmány kereteit, azonban a fent megfogalmazott kérdésekből kiindulva szeretnék a receptek történeti kutatásaihoz néhány elemzési szemponttal és forrással hozzájárulni, különös tekintettel a társadalmi önkép-rekonstrukciókkal összefüggésben.

A tanácskozás előfeltevése szerint

a kéziratos kultúra a nyomtatott nyilvánossággal párhuzamosan létező, attól eltérő kommunikációs lehetőségeket rejtett magában. A nőknek a 19. század közepétől kezdődően egyre intenzívebb jelenléte a nyomtatott nyilvánosságban tehát nem zárta ki, csupán kiegészítette részvételüket a kéziratos szövegprodukción és szöveghasználatban. A kéz-

1 Jelen dolgozat a *Kéziratos ételleírások a 19. században. Egy helyét kereső forrástípus vizsgálati lehetőségei* címmel tartott előadás kibővített és átdolgozott változata. Itt szeretném megjegyezni, hogy eredetileg a konferencián elhangzottakat nem terveztem írásban megjelentetni, végül azonban mégis engedtem a szerkesztő szelíd, ám annál kitartóbb ösztönzésének. Ezúton köszönöm meg Török Zsuzsának a biztatást és a türelmet. Ugyancsak hálával tartozom Báti Anikónak és Ispán Ágota Lídiának a dolgozat megírásához nyújtott hasznos javaslataikért.

iratos kultúra tanulmányozása következképpen a szövegek létrehozásának és terjesztésének mindennapi folyamatát és gyakorlatait, a női szerzközég társadalmi feltételeit és a nőknek a kézíráshoz való sokrétű viszonyulását tárhatja fel.²

Azért szerettem volna, ha a konferencián terítékre kerül a populáris konyhakultúra e sajátos szövegvilága is, mivel úgy látom, hogy a fent idézett előfeltevéshez tökéletesen illeszkedik a gasztronómiai tudást és a női íráshasználatot egyszerre dokumentáló 19. századi kéziratok receptszövegek csoportja, még akkor is, ha olyan produktumokról van szó, amelyek kívül rekedtek mind a kanonikus irodalmi, mind pedig a folklorisztikai műfajstruktúrán. A legtöbb társadalomban az ételek elkészítésének feladata és az étrend kialakítása a hagyományos női szerepmoell részét képezi: a feleség, a családanya, a gazdasszony felelős a háztartás vezetéséért és a családtagok ételmezéséért. Ugyanakkor a családi körben végzett mindennapi tevékenységek (házimunkák) gazdasági szerepe és kulturális jelentősége általában jellemző módon társadalmilag alulértékelt és tudományosan is kevésbé, csak szórványosan reflektált. A feminista szociológia képviselői hangsúlyozzák, hogy az olyan magától értetődően női feladatnak minősített tevékenységek, mint az ételek mindennapi elkészítése természetességük és trivialitásuk okán maradnak láthatatlanok és rekednek kívül a társadalom kulturális tudásrendszerin.³ Bár e megközelítések azt hangsúlyozzák, hogy a nőkhöz társított ételkészítés a házimunkákban általában is megmutatkozó társadalmi egyenlőtlenségek fenntartásának és újratermelődésének egyik eszköze és fokmérője, ugyanakkor nem hanyagolható el az a szempont sem, hogy mindezek mellett identitásképző és megerősítő funkciókkal is bír.⁴ A táplálék fogyaszthatóvá tételével kapcsolatos kulturális gyakorlatoknak csak az egyik aspektusa az ételkészítés aktusa. A hagyományosan a női szerepkör részeként értelmezett kulináris ismeretátadás alapvetően tapasztalati úton, technikákat és alapanyagokat figyelve, érintve, szagolva, kóstolva történik. A többnyire családi közegben, anyáról lányra vagy nagyanyáról unokára hagyományozódó gasztronómiai tudás átadásában azonban az

2 Az idézet a konferenciafelhívás szövegéből származik. *Konferenciafelhívás: Női íráshasználat és kéziratok kultúra a bosszú 19. században*, hozzáférés: 2022.10.01, https://iti.abtk.hu/images/Noi_iras_es_keziratossag_felhivas.pdf

3 Dorothy E. SMITH, *The Everyday World As Problematic: A Feminist Sociology* (Boston: Northeastern University Press, 1987), 18–19; Patricia Hill COLLINS, *Black Feminist Thought: Knowledge, Consciousness, and the Politics of Empowerment* (Boston: Unwin Hyman, 1990).

4 Egy marginalizált közösség, az afrikai eredetű dél-karolinai gullahok kulturális identitást erősítő ételkészítési hagyományairól: Josephine A. BEOKU-BETTS, „We Got Our Way of Cooking Things: Women, Food, and Preservation of Cultural Identity Among the Gullah”, *Gender and Society* 9, no. 5 (1995): 535–555.

írásbeliségnek is fontos szerepe van. Az európai művelődésben a kulináris ismeretek sajátos közvetítő formája az ételek és italok készítését leíró egyedi recept, illetve ezek gyűjteménye, a szakácsfüzet és a nyomtatott szakácskönyv, amelyek létrehozásában és használatában a nők kiemelt szerepet játszanak.⁵ A dolgozat középpontjában az írásban rögzített konyhai receptlejegyzések az ételkészítéssel kapcsolatos kulturális és társadalmi tevékenységek szövegszerűen megragadható vetületeiként értelmeződnek.

- 5 A nők által létrehozott, illetve nekik tulajdonított szakácskönyvek közül a teljesség igénye nélkül említést érdemel pl. a Bornemissza Anna erdélyi fejedelemszónya utasítására készült szakácskönyv-fordítás 1680-ból, amelyet Kuti Klára Bornemissza gazdasági naplóival együtt a háztartásvezetési rend kialakításának kísérleteként értelmezett: KUTI Klára, *Rend és rendtelenség Bornemissza Anna asztalánál: Táplálkozás és háztartásvezetés az erdélyi fejedelmi udvarban*, Néprajzi Értekezések 10 (Budapest: Magyar Néprajzi Társaság, 2022). Egy 18. századi erdélyi főrangú asszony receptskönyvét lásd: DEÉ Nagy Anikó és LÁSZLÓ Lóránt, *Gróftári Bethlen Zsuzsanna és szakácskönyve* (Kolozsvár–Marosvásárhely: Kriterion–Teleki Téka Alapítvány, 2019). A legkorábbi újkori magyar szakácskönyvek egyike a miskolci polgárasszony, Rácz Zsuzsanna burgonyás könyve (1816–1818): KISBÁN Eszter, „Rácz Zsuzsanna könyvecskéje korabeli körképben”, in *Néprajz-muzeológia: Tanulmányok a múzeumi tudományok köréből a 60 éves Viga Gyula tiszteletére*, szerk. TÓTH Arnold, 466–489 (Miskolc: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság – Miskolci Egyetem BTK Történettudományi Intézet, 2012). A 19. században számos, eredetileg németül közölt szakácskönyv-fordítás jelent meg magyarul, több közülük álnéven: 1826-ban adták ki Hofbauer Anna német szakácskönyvének fordítását Kassán, majd ugyanott 1835-ben jelent meg Németh Susanna pszeudonim alatt szintén egy korábbi német kiadvány fordítása. Ugyancsak női álnéven (Zemplényi Antónia) adta ki 1864-ben a hírlapíró Szabó Antal híres, compilált szakácskönyvét. (Utóbbiakról bővebben lásd: KISBÁN Eszter, „Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest-Budán a XIX. század első felében”, in *Fehéren, feketén Varsánytól Ritititig: Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére*, szerk. BORSOS Balázs, SZARVAS Zsuzsa és VARGYAS Gábor, 2 köt., 1:311–326 (Budapest: L'Harmattan, 2004), 324–326. Toronyay Rákóczy Karolina szakácskönyve a millennium évében jelent meg, a nőszervezők szakácskönyvkiadási gyakorlata ez idő tájt vált rendszeressé. CSÍKI Tamás, „Nép, nemzet és gyomornedvek: Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján”, *Néprajzi Látóhatár* 23, 1–2. sz. (2014): 109–128. 1891-ben jelent meg Zilahy Ágnes *Valódi magyar szakácskönyve*, amely az első, ténylegesen magyar szakácskönyvként vonult be a szakirodalomba. A század utolsó évtizedétől robbanásszerűen megnövekszik a korábban szórványos, női szerzői névvel publikált szakácskönyvek száma, amelyek rendszerint a saját tapasztalaton alapuló tudást vagy a gyűjtemény magyar nemzeti jellegét (esetleg a kettőt együtt) hangsúlyozták. Az irodalom terén már nevet szerzett, eredeti vagy fordított receptgyűjteményekkel jelentkező írónők (pl. Beniczky Irma, Kürthy Emilné) mellett bizonyos *Erzsi nénik* és *Gizi nénik* is szerzői igényekkel léptek fel az egyre kiterjedtebbé váló gasztronómiai könyvpiacon. A 20. század áttekinthetetlenül gazdag irodalmából ki kell emelni Horváth Ilona szakácskönyvét (1955), amelynek számtalan kiadása és átdolgozása létezett, meghatározva a Kádár-korszak populáris szakácsműveltségét. A Horváth Ilona-kötetek alakulástörténetéről és recepciójáról lásd: JAKAB Albert Zsolt, „Hagyománylánc versus emlékezet: Elemi irka mint süteményes füzet. Táplálkozáskultúra és írásbeliség”, in *Aranyhíd: Tanulmányok Keszeg Vilmos tiszteletére*, szerk. JAKAB Albert Zsolt és VAJDA András, 743–757 (Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság–BBTE–EME, 2017), 745–749.

A gasztronómiai recept mint önálló szövegtípus

Dolgozatomban a kéziratos konyhai receptet, mint a gasztronómiai ismereteket és a női írásgyakorlatot egyaránt tükröző forrástípust vizsgálom. A dolgozat amellet kíván érvelni, hogy a konyhai, kéziratos ételkészítési leírások a női írásgyakorlatnak egy tipikus – sőt, talán az egyik legtipikusabb formáját képviselik.⁶ Folklorisztikai és irodalomtörténeti nézőpontból azonban a határozott műfaji és poétikai jellemzőket nélkülöző szövegek nehezen azonosíthatók,⁷ a mindennapi használatra szánt konyhai recept pedig olyan tradicionális szövegtípus, amely a hagyományos műfaji kategorizációk alapján egyáltalán nem is látható.⁸ Ugyanakkor az ételkészítésre vonatkozó ismeretek textuális lenyomataira egyaránt tekinthetünk úgy is, mint a szellemi hagyomány sajátos, szerkezetében leírható és variánsokban létező darabjaira, és úgy is, mint szerzővel rendelkező, sajátos íráshagyományt képviselő, alkalmazott irodalomra. A gasztronómiai recept végső soron nem más, mint arra vonatkozó utasítások sora, hogy hogyan kell bizonyos ételeket és italokat megfelelő módon elkészíteni, étrendeket kialakítani. Bár a recept műfaji tekintetben nem kanonizált szövegproduktum, bizonyos strukturális és funkcionális konvenciók megjelennek a receptszövegekben és a szakácskönyvekben is.⁹ E szövegtípus legszembeütőbb jellemzője az erősen formalizált

6 KESZEG Vilmos, *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség* (Kolozsvár: KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, 2008), 356.

7 Vö. TÓTH Zsombor, „Műfaj vs. íráshasználat? Történeti antropológiai megjegyzések a XVII. századi emlékirat-irodalomhoz. Cserei Mihály kalendáriumi. Esettanulmány”, in TÓTH Zsombor, *A történelem terhe: Antropológiai szempontok a kora újkori magyar írásbeliség textusainak értelmezéséhez*, 333–405 (Kolozsvár: Komp-Press, 2006).

8 Nem annyira elméleti, mint inkább történeti okai vannak annak, hogy a receptleírás mint folklórműfaj nem kanonizálódott. Amikor a népi kultúra iránti érdeklődés felfedezte magának a népköltészet különféle termékeit, akkor azokat a 19. században az irodalmi műfajstruktúra mentén válogatta ki és azonosította. A bizonyos strukturális szabályszerűséget képviselő, de határozott poétikai karakterrel nem rendelkező receptszövegek nem illeszkedtek az így felfogott népköltészeti műfajrendszerbe. Másfelől talán az is oka lehet a mellőzöttségnek, hogy az ételek elkészítése és a receptek értése olyan speciális ismereteket feltételeznek, amelyekkel a klasszikus népköltési gyűjteményekben tevékenykedők (többnyire a férfi nem képviselői) vélhetőleg nem rendelkeztek. Ma a folklorisztika az ételrecepteket a populáris írásbeliség összefüggésrendszerében tárgyalja. E kérdéskörrel összefoglalóan: KESZEG, *Alfabetizáció...*

9 A főzési receptek (*cooking recipe*) funkcionális és nyelvészeti sajátosságairól társadalomtörténeti megközelítésben ír: Manfred GÖRLACH, „Text-types and language history: The cookery recipe”, in *History of Englishes: New Methods and Interpretations in Historical Linguistics*, eds. Matti RISSANEN, Ossi IHALAINEN, Terttu NEVALAINEN and Irma TAAVITSAINEN, 736–761 (Berlin–New York: Mouton de Gruyter, 1992) és Manfred GÖRLACH, *Text Types and the History of English* (Berlin–New York: Mouton de Gruyter, 2004), 121–140.

szerkezet és a stabil funkció. Egy konyhai receptszöveg általában önálló címmel van ellátva, amely az adott ételtípus megjelölésére szolgál (pl. *Gulyásleves, Farsangi fánk, Mustár készítése*), utalhat egy jellemző alapanyagra (pl. *Gombával töltött pecsenye, Töpörtös pogácsa, Mandula csók*), sajátos elkészítési módra (*Csülök pékné módra, Holstein szelet, Dobos torta*), vagy reflektálhat hagyományközösségekre (*Mama-féle rétes, Bajai halászlé, Svéd mézeskalács*). A receptek általános felépítése lineáris struktúrát mutat, az étel-ital elkészítéséhez szükséges hozzávalók és mennyiségek felsorolásából és az elvégzendő műveletek időrendi leírásából áll, amely olykor kiegészül az ételek tálalására és tárolására vonatkozó javaslatokkal is. A receptgyűjtemény mint praktikus vagy hasznos irodalom a közvetlen információértékén túl azonban, más aspektusból szemlélve, mentalitás- és társadalomtörténeti tanulságokkal is szolgálhat. A szövegek a kor táplálkozástörténete mellett árulkodnak használóik ízléséről és preferenciáiról, anyagi szükségleteiről és ezek kielégítésének gazdasági korlátairól, továbbá felvilágosítással szolgálhatnak a használók egészséget, takarékossgot vagy éppen fényűzést hangsúlyozó értékrendjéről is. Mindeközben szerzőik írásbeliséghez fűződő viszonyára is fényt vethetnek, ezáltal az ételkészítési leírásokat életművek részeként szemlélve a mindennapi irodalom olyan szövegvilága tárul fel, amely segít jobban megérteni leírójuk életét, mentalitását és társadalmát.¹⁰

A konyhai receptek mediális sokszínűsége

Az ételkészítési eljárásmodok textológiai sajátosságát az adja, hogy a legkülönbözőbb közvetítő közegekben is megtalálják létmódjukat: az oralitástól a kéziratos és nyomtatott írásbeliségen keresztül egészen a digitális felületekig mindenhol felbukkannak. Keszeg Vilmos Paul Zumthor nyomán a kéziratos szakácskönyveket a kevert szóbeliség jellemző példáinak tekinti, amelyekben egyidőben vannak jelen az oralitásból és az írásbeliségben élő szövegekre jellemző sajátosságok.¹¹ Az egymással párhuzamosan és kölcsönhatásban is működőképes, másolt vagy az egyéni alkotótevékenységet jobban tükröző receptszövegek intenzív és folyamatos kulturális jelenléte korokon, tájakon és közösségeken átívelő univerzális társadalmi igényt jelez. Ez nem meglepő, hiszen egy textuálisan rögzített étel-

10 A konyhai receptek társadalomtörténeti forrásértékéről bővebben: Barbara Ketcham WHEATON, „Cookbooks as Resources for Social History”, in *Food in Time and Place: The American Historical Association Companion to Food History*, eds. Paul FREEDMAN, Joyce E. CHAPLIN, and Ken ALBALA, 276–299 (Oakland: University of California Press, 2014), 278.

11 KESZEG Vilmos, „Gasztronómia és emlékezet”, *Erdélyi Múzeum* 73, 1. sz. (2011): 177–188, 187.

készítési eljárás nem pusztá szöveget jelent, hanem egyúttal társadalmi gyakorlat leképeződése is. Az eredendően verbalitáson kívüli tevékenységet, a sütés-főzés aktusát segítő receptek kézzel, majd géppel írt-másolt számárfüles, zsírfoltos cetlikben és füzetekben, újságok hasábjain, bekötött könyvekben, újabban internetes gasztroblogokban, főzős videókban és erre specializált televíziós csatornák műsoraiban is jelen vannak. A konyhai receptek különböző médiumok általi közvetítettségére a folyamatosság, a sokszínűség és az interferencia jellemző. A mindennapi használatra szánt konyhai ismeretek különböző és egymásra ható vizuális és verbális közvetítő közegekben léteznek. A toll, majd az 1960-as évektől az írógép, az 1990-es évektől a fénymásoló, napjainkban pedig a számítógép és a mobiltelefon az évszázadok óta szakadatlan receptszöveg-előállítás és -felhasználás eszközei, és ráirányítják a figyelmet a receptszövegek materiális vonatkozásaira.

Az első magyar nyelvű nyomtatott szakácskönyv, a *Szakács mesterségnek könyvecskéje*, Kolozsvárott jelent meg Misztótfalusi Kis Miklós nyomdájában 1695-ben. A mű nagy karriert futott be, és egészen a 19. század elejéig meghatározó maradt a polgári háztartásokban (1811-ig legalább 16 kiadása volt).¹² A tudományos igényű táplálkozástudományok érdeklődési körébe magyar viszonylatban a 17. század óta publikált szakácskönyvek mellett különösen a 18. század végéig keletkezett kéziratos receptgyűjtemények tartoznak,¹³ a későbbi, jellemzően nem kiadásra szánt leírások és gyűjtemények nagyrészt még feltáratlanok.¹⁴ Ez azzal magyarázható, hogy a 19. században a korábbiakhoz képest érzékelhe-

12 A kora újkori európai szakácskönyvek bibliográfiája szerint 1700 előtről kétszáznál is több nyomtatott szakácskönyv több mint 650 kiadása ismert: Henry NOTAKER, *Printed Cookbooks in Europe, 1470–1700: A Bibliography of Early Modern Culinary Literature* (New Castle–Houten: Oak Knoll Press – Hes & De Graaf, 2010).

13 FÜREDER Balázs, „A XVIII. századi kéziratos magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke (I–II. rész)”, *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények* 6 (2008): 461–494; 7 (2009): 343–388.

14 Legújabbán örvendtes előrelépések történtek a forrásfeltárás- és közreadás területén: SALY Noémi, *Hatszáz tojás, egy se görbe: Molnár Julia szakácskönyve, 1854* (Budapest: Ab Ovo, 2020). Az 1800-as évek első felének erdélyi gasztronómiai ízlését tükrözi egy másik, legutóbb megjelent gyűjtemény: SALY Noémi, *Kalán lisztel stábold bé: Szerecsék Anna szakácskönyve, Vajdahunyad, 1848 körül* (Budapest: Ab Ovo 2022). A közelmúltban a történeti kéziratos receptek katalogizálása és digitalizálása érdekében több nemzetközi projekt is indult, különösen az angolszász országok járnak élen e téren. Lásd pl. a Szilvia-Szmuk Tanenbaum és Stephen Schmidt kezdeményezésére létrejött és New Yorkból irányított *Manuscript Cookbooks Survey* elnevezésű vállalkozás adatbázisát (<https://www.manuscriptcookbookssurvey.org/>), vagy az emigráns magyar újságíró, később amerikai séf és vendég-látogató Szathmáry Lajos (1919–1996) hagyatékából az iowai egyetemi könyvtárban kialakított online is elérhető különgyűjteményt: *Szathmáry Culinary Manuscripts and Cookbooks*, Iowa Digital Library, hozzáférés: 2022.10.01, <https://digital.lib.uiowa.edu/islandora/object/ui%3Acookbooks>. Ezek a gazdag és jól használható bibliográfia- és forrásgyűjtemények a magyar kutatás számára is inspirációként szolgálhatnak.

tően megszorodott a nyomtatott szakácskönyvek és ételrecept-gyűjtemények száma,¹⁵ ezzel együtt a kéziratos források szerepe a táplálkozástörténeti vizsgálódások számára valamelyest leértékelődött. A receptírás mint jelenség azonban nemhogy nem tűnt el, hanem éppen ellenkezőleg, ekkor vált tömegessé. Erre az időszakra tehető ugyanis az európai művelődésben az írástudás általánossá válásának, az írás „demokratizálódásának” a kezdete.¹⁶ A 19. század második felétől a 20. század első feléig területenként változó ütemben zajlott Európában az a folyamat, amelynek végeredményeként az írni- és olvasnitudás a művelt elit kiváltsága helyett általánossá vált. Magyarország Nyugat-Európához képest megkéssve ugyan, de szintén bekapcsolódott ezekbe a kulturális folyamatokba. Az analfabetizmus felszámolására irányuló művelődéspolitikai intézkedések eredményeképpen a hat évnél idősebb népesség körében az analfabéták aránya 1869 és 1910 között Magyarországon radikálisan 68,7%-ról 33,3%-ra csökkent.¹⁷ A lakosság alfabetizációját tekintve településtípusok, nemzetiségek, felekezetek mellett a nemek között is különbségek mutatkoznak.¹⁸ Az 1870. évi népszámlálási adatfelvétel eredményei szerint Magyarországon minden negyedik, Erdélyben minden tizedik nő tudott írni és olvasni, 1930-ra a helyzet lényegesen javult, ekkorra már a nőknek csupán 11,3%-a, míg a férfiaknak 7,9%-a volt analfabéta.¹⁹ A statisztikai kimutatások tanulsága szerint a 20. század elejére Magyarországon is széles körben kapcsolódhattak be a női nem képviselői a kéziratos művelődésbe, hiszen már nemcsak a magasabban iskolázott polgári és főúri családok nőtágjainak, hanem a lányok és asszonyok túlnyomó többségének is adott volt a lehetősége arra, hogy az írásbeli kultúra termelőjévé és fogyasztójává váljon.²⁰

15 1800 és 1870 között Magyarországon tizenöt német nyelvű, itteni első kiadású és tíz ugyanilyen magyar nyelvű szakácskönyvről tudunk, közülük tíznek a szerzőjét nőként tüntették fel. KISBÁN, „Szakácskönyvek és nyelvhasználat...”, 315.

16 Az utóbbi időben a kultúrtörténészek figyelme egyre gyakrabban fordul a mindennapi emberek írásgyakorlata felé. Martyn Lyons a nyugat-európai parasztok, munkások, kézművesek 19. századi és kora 20. századi íráskultúráját elemzi könyvében, amelyből az írás demokratizálódására vonatkozó tétel is kifejtésre kerül: Martyn LYONS, *The Writing Culture of Ordinary People in Europe, c. 1860–1920* (Cambridge: Cambridge University Press, 2013).

17 T. KISS Tamás, „Az analfabetizmus: A dualizmus kori Magyarország kulturális/politikai problémája”, in *Kultúrkapuk: Tanulmányok a kultúr[politik]áról, az értékközvetítésről és a kulturális valóságról*, szerk. T. KISS Tamás és TIBORI Tímea, 11–42 (Szeged: Belvedere, 2013), 12.

18 A nők analfabetizmusa 1910-ben is 10%-kal magasabb volt, mint a férfiaké. DÁNYI Dezső, „Az írás-olvasás elterjedése Magyarországon”, *Demográfia* 7, 2. sz. (1964): 310–313, 311.

19 T. KISS Tamás, „Az analfabetizmus...”, 20, 40.

20 Paraszti kéziratos szakácskönyvekkel – ugyan még csak szórványosan – de már a 19. századtól kezdve rendelkezünk: KESZEG, *Alfabetizáció...*, 356. A köznépi és az úri ételek keveredését mutatja egy 1867-ből származó, Felső-Tisza-vidéki női kéziratos szakácskönyv, amelyet a szerzője feltehetőleg a környék-

Toll és főzőkanál

A magyar nyelvű művelődésben évszázadok óta él az a sztereotípa, miszerint a családi élet egyik alapja a házi tűzhely és a jó konyha, amelynek fenntartásában alapvető szerepet játszanak nők. A nőnevelés-történet egyik legkorábbi dokumentumaként számontartott prédikációban Pázmány Péter a keresztény lánygyermek kötelességének tekintette azt, hogy főzni is megtanuljanak: „szükség, hogy a’ Leány tanúlylon étkecskéket is főzni. Nem tudom, ha vagyon foganatosb dolog, mellyel magát kedvesbé tehesse az Asszony, mint ha Urát betegségében, maga kezével főzöt gyenge étekkel kínállya.”²¹

A főzés gyakorlata a hozzá kapcsolódó pozitív értéktársítások alapján a női identitás kialakításának és megőrzésének olyan hatékony eszköze, amelyre a 19. századtól már egyre több női szerző is reflektált. Az egyik legelső magyar ’közértelmiségi’ nőként ismert, nemesi származású Takáts Éva (Karacs Ferencné) 1823-ban a *Tudományos Gyűjteményben* a jó házasság feltételeiről értekezve

beli kúriákban tanultak felhasználásával állított össze: NÉMETH Péter, *Németh Mári szakácskönyve (1867)*, Folklor és etnográfia 63 (Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, 1992). A 20. századból számos kéziratos receptesfüzetet vizsgáltak a népi írásbeliség aspektusából. Egyedül a gasztronómia területén vált funkcionálissá az írás egy 1910-ben, iparoscsaládban született tordai asszony életében. Kéziratos receptgyűjteményeiről bővebben: KESZEG, „Gasztronómia és emlékezet”. Szintén Keszeg Vilmos tesz említést egy 1930-ban nyitott aranyoszéki receptesfüzetről, amelyet szerzője egy korábbi kéziratos kultúra hagyományát idéző receptkérő verssel indított: „Jó receptet írjál / bele Atol telik / az ember bele”. KESZEG, *Alfabetizáció...*, 94. Egy magyar háziasszonynak a 20. század második felétől több évtizedig keletkező, ezernél több kivágott, fénymásolt, géppel és kézzel írt receptet tartalmazó gyűjteményét és főzési tudásának forrásait elemezte mélyrehatóan: KEMÉNYFI Róbert, „Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet”, *Néprajzi Látóhatár* 23, 1–2. sz. (2014): 129–165 és KEMÉNYFI Róbert, „Egy magyar gazdasszony ételreceptgyűjteménye: Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet 2.”, *Néprajzi Látóhatár* 23, 3–4. sz. (2014): 5–31. További kéziratos receptes füzetekről számol be több, a következő kötetekben publikált néprajzos egyetemi dolgozat is: BARABÁS Máté és TERBÓCS Attila, szerk., *Terítéken: Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából* (Budapest: ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, 1998); AMBRUS Vilmos, BERKES Katalin, ELTER András, NOBILIS Júlia és TERBÓCS Attila, szerk., *Hálók: Egyetemi dolgozatok Szilágyi Miklós 60. születésnapja alkalmából* (Budapest: ELTE BTK Néprajzi Tanszék, 1999); BALI János és MÁTÉ György, szerk., *Mézes-krémes: Néprajzi dolgozatok a falusi sütő- és főzőspecialistákról* (Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézete, 2009).

- 21 PÁZMÁNY Péter, „Mint kel a’ Keresztyén Leányt nevelni”, in *A romai Anyaszentegyház Szokásából, minden vasárnapokra, és egy-néhány innepekre Rendelt Evangeliomokról, Prédikációk. Mellyeket, élő nyelvnek tanítása után írásban foglalt cardinal Pázmány Péter esztergomi érsek, 1096–1110* (Nagy-Szombat: Hörmann János, [1636] 1695), 1100. Pázmány ugyanebben a prédikációjában fogalmazta meg a lányok olvasni tanulásának fontosságát. A házi gondviselés mint a házasságban élő asszonyok legfőbb feladata jelenik meg Pázmány egy másik prédikációjában: PÁZMÁNY Péter, „Házasságban élő Asszonyok tanúsága”, in *uo.*, 234–248.

fejtette ki, hogy az asszonyok otthoni kötelessége és a lányok nevelésének egyik fő gyakorlati feladata az, hogy ismerjék az ételkészítés eljárásait is.²² A 19. században erősödő női emancipációs törekvések a sütéssel-főzéssel kapcsolatos társadalmi elvárásokat nem változtatták meg jelentős mértékben, bár a nők társadalmi szerepvállalásáról szóló diskurzusokban a főzőkanál gyakran a női működés korlátozott életterének jelképeként fordul elő, a női egyenjogúságot célzó szándékok nem a működési tér és az addig érvényes szerepek leváltását, hanem azok bővülését szolgálták. A nőírók szakmai identitását vizsgálva több szerző is foglalkozott azzal a kérdéssel, hogyan tekintettek önmagukra az írással hivatásszerűen foglalkozó nők. Társadalmi megnyilvánulásaik alapján úgy tűnik, hogy a korabeli nőírók az írótolat és a fakanalat, azaz a két különböző női szerepmodellt tökéletesen összeegyeztethetőnek tekintették – legalábbis nagyközönség előtti fellépéseik ezt a képet közvetítették.²³

Mivel a nők életéhez, társadalmi rétegtől függetlenül, szorosan hozzátartozott a sütés és a főzés, az alfabetizáció és a női művelődés lehetőségeinek szélesedésével a gasztronómia iránti érdeklődésük is egyre tágabb keretekben nyilvánult meg.²⁴ A könyvkiadás és -kereskedelem igyekezett ezt a növekvő igényt minél hatékonyabban kielégíteni, és a női ismeretszerzés speciális termékeinek széles készletét állította elő és kínálta az új vásárlói réteg számára. A szakácskönyvek és ház-

- 22 „Hogy jó házi rendet tartson valamely asszony, ahhoz szükséges [...] hogy a házi dolgokat értse, p. o. kenyérsütést, főzést, szalonnának, sertéshúsnak, káposztának besózását, gondviselését, vajkészítést, ha a szükség úgy kívánja: sajtcsinálást, mezőn lévő cselédek számára való kiadást, aprómarhák, konyhakert gondviselését, sertéshízlalást, fehérruha varrást, fonást sat.” TAKÁTS Éva, „Egy-két szó a házasságban lévő asszonyok kötelességeikről”, in *A nő és hivatása: Szemelvények a magyarországi nőkérdés történetéből, 1777–1865*, szerk. FÁBRI Anna, 72–77 (Budapest: Kortárs Kiadó, 1999), 76.
- 23 A szerepkonfliktus hiánya melletti érvként tekinthető például a nőírók egy csoportjának 1863-as nyilvános fellépése: NÉHÁNY NŐÍRÓ, „Lehet-e jó nő a magyar író?” *Nefejejs* 4, 49. sz. (1863. márc. 8.): 617–618. Idézi GYIMESI Emese, „Versíró nők a 19. század közepén: Szendrey Júlia, Majthényi Flóra, Malom Lujza, Wass Ottilia és Bulyovszky Lilla pályája”, in *Nőszervezők a 19. században: lehetőségek és korlátok*, szerk. TÖRÖK Zsuzsa, Reciti konferenciakötetek 4, 155–183 (Budapest: Reciti, 2019), 167. A korabeli recepció szerint kivételes háziasszonyi és közszereplői kvalitásokkal egyaránt felruházott kalotaszegi Gyarmathy Zsigáné „a régi erdélyi nagyasszonyok háztartására emlékeztető gazdasszony mintapéldájává vált a 19. század végén.” TÖRÖK Zsuzsa, „A kalotaszegi asszony: Gyarmathy Zsigáné. Írónői életpályája a 19. századi nemzetépítés kontextusában”, *Irodalomtörténet* 117 (2016): 431–454, 451. Itt jegyzem meg, hogy Gyarmathyné hagyatékában fennmaradt egy különböző kézírásokkal írt receptgyűjtemény is. Gyarmathy Zsigáné szakácskönyvét adatozza TÖRÖK Zsuzsa, „Gyarmathy Zsigáné Hory Etelka hagyatéka kolozsvári közgyűjteményekben”, *Ethnographia* 127 (2006): 291–297, 293. A női szerepek összeegyeztethetőségéről alkotott elképzelésekről lásd még: MLAKÁR Zsófia, „Női identitás és írás összefüggései Herman Ottóné Borosnyay Kamilla feljegyzéseiben”, in TÖRÖK, *Nőszervezők...*, 237–262.
- 24 KÉRI Katalin, *Leánynevelés és női művelődés az újkori Magyarországon (nemzetközi kitekintéssel és nőtörténeti alapozással)* (Pécs: Kronosz, 2018), 494.

tartási tanácsadók mellett a női olvasók befogadására számító periodikákban, de még a populáris kiadványokban (kalendáriumokban és ponyvafüzetekben) is jelentek meg a háztartásvezetést megkönnyítendő konyhai receptek. Mindezek hozzájárultak ahhoz, hogy a nyomtatott írásbeliség a 19. században a gasztronómiai ismeretátadás általános közege, a könyv és a sajtó a konyhai tudás terjesztésének tömeges eszköze lett.²⁵ A mindennapi használatra szánt, magyar nyelvű, női kéziratos receptesfüzetek készítése a 19. század második felétől kezdve egyre gyakoribbá vált. A női írásgyakorlat ezen megnyilvánulásaihoz a nyomtatott receptek egyrészt konkrét forrásként szolgálhattak, nem mellesleg pedig olyan műfaji mintaként is működtek, amelyek hozzájárultak a női íráshabitusok kialakításához-formálódásához.

Családi-regionális-nemzeti: a receptek reprezentációs színterei

Az ételkészítési receptek keletkezésének és használatának társadalmi kontextusait feltáró vizsgálatok nem jelentenek Magyarországon termékeny kutatási irányt, ennek ellenére úgy gondolom, hogy megfelelő forrásadottságok mellett olyan kulturális gyakorlatokra vethetnek fényt, amelyek máshonnan alig vagy egyáltalán nem láthatók. A nyilvánosság előtti megszólalás és így az önkifejezés lehetőségei közé nemcsak a nagyközönség számára írt publikált művek tartozhatnak, hanem egy szűkebb közösség, például egy család vagy a háztartás tagjai számára készített, az egyéni és/vagy a közösségi tudást megörökítő kéziratos feljegyzések is. A különféle naplók, háztartási, gazdasági vagy konyhai jegyzetek bár a személyes térben keletkeznek, azáltal, hogy mások számára is hasznos vagy hasznosítható ismereteket tartalmaznak, korlátozott nyilvánossággal rendelkező szövegtípusok. E szövegek használata alkalomhoz kötött, amely egyúttal a lejegyző tekintélyét is képes megkonstruálni.²⁶ Tipikusan a férfi életvilágához tartozik a populáris írásbeliség egy jellegzetes dokumentuma, a katonakönyv, amely a 19. század második felében vált népszerűvé. Ugyanekkor a szakácsfüzet mint tipikus női önkifejezési forma a női szerepre való felkészülés és a női identitás kialakításának eszközeként vált általánossá. A kéziratos konyhai receptek döntő többsége privát vagy családi használatra, egy kis közösség számára íródott. Keletkezésük általá-

25 A házas nő ideájával és a lányok háztartási teendőkre nevelésével összefüggésben keletkezett kiadványokhoz lásd *uo.*, 488–519. Pogány Péter a populáris ismeretterjesztés kontextusában említ több, a vidéki gazdasszonyok számára is hasznos kiadványt: POGÁNY Péter, *A magyar ponyva tüköre* (Budapest: Magyar Helikon, 1978), 246–247.

26 A hasznos ismereteket tartalmazó kéziratos füzetekről részletesen KESZEG, *Alfabetizáció...*, 351–365.

ban meghatározott életszakaszokhoz köthető: elsősorban a kiházásítás előtt álló lány számára bír nagy jelentőséggel a családi gasztronómiai tudás írásbeli rögzítése és annak új háztartásba való továbbvitele, adaptálása. A *saját használatra* összegyűjtött (írt-másolt-kompilált) szövegek mellett jellemző, hogy az anya vagy egy másik idősebb nőrokon az önálló háztartás vezetésére készülő lány *számára* állít össze gyűjteményt az általa kipróbált és jónak minősített receptekből. Számos olyan kéziratos receptesfüzet maradt fenn, amelyek kevésbé koncentráltan, nem kiemelt időszakaszhoz kötődve jöttek létre, ezek a dokumentumok az ételkészítés rejtelmei iránti intenzív és évtizedekig tartó folyamatos érdeklődést tükröznék.²⁷

A női írásbeliség kibontakozásának és a női szerzőségnek az egyik lehetséges útja a receptírás, amely többféle társadalmi szintéren érvényesül és különböző identitáskonstrukciókhoz kapcsolódik. A saját használatú konyhai recept lejegyzése az egyéni emlékezet segítését és az újonnan szerzett konyhai ismeretek felidézését szolgálja. Ezt nevezhetnénk a konyhai receptek elsődleges vagy *privát szintjének*. Ezzel szemben a már ismert, jól bevált fogások, féltve őrzött családi receptek jellemzően a gasztronómiai tudás továbbörökítésének az érdekében kerülnek rögzítésre (*családi, kisközösségi szint*). Ezen a szinten is megnyilvánulhatnak bizonyos reprezentációs szándékok, például azáltal, hogy egy-egy fogás, ételtípus, alapanyag, fűszer, technológiai eljárás vagy konyhai berendezés a kéziratokban valamilyen identitás képviselőjében jelenik meg. (Az sem véletlen, hogy a legtöbb 19. századból ismert kéziratos recept nem a hétköznapi, hanem az ünnepi fogások, különösen a sütemények, torták és egyéb desszertek elkészítésének módját rögzíti). A magán és házi használaton túl a receptek beilleszkednek egy táj vagy egy földrajzilag jól körülhatárolható régió lokális gasztronómiai hagyományába (ritkábban az annak meghaladását célzó kollektív törekvésekbe). A *regionális szinten* megvalósuló gasztronómiai reprezentációk egy adott tájhoz, a helybeli hagyományhoz kötődő (vagy legalábbis akként értelmezett) táplálkozáskultúra mentén társítanak értéket.²⁸ E lokális kontextus a társadalmi önkép kialakításának olyan

27 Pl. TOMASOVSKY Lajosné gyűjtése, *Szakácskönyv 1899*. A kézirat a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Könyvtárában (a továbbiakban: MKVM) található, jelzete: MKMV KI 111; lásd még KEMÉNYFI Róbert, „Egy magyar gazdasszony ételreceptgyűjteménye...”, 19–24.

28 A 20. században kiépülő hazai közétkeztetés éppen ezeket a korábbi, táji alapú gasztronómiai hagyományokat tüntette el azáltal, hogy leegyszerűsítette és uniformizálta a magyar konyhát. Lásd pl. az először 1958-ban kiadott Venez József-féle szakácskönyv hatásának felmérését: VÁRKONYI-NICKEL Réka, GREINER Erika és VARGA-NAGY Veronika, „Hagyomány, globalizáció, előírás: A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata a XX. században”, in *Ethno-Lore. A Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének Évkönyve* 36, szerk. MAGYAR Zoltán, BORBÉLY Sándor és ISPÁN Ágota Lídia, 123–144 (Budapest: Bölcsészettudományi Kutatóközpont, 2019), 133.

hatékony eszköze, amely az osztársadalmi és nemzetkonstrukciós törekvésekben is kiemelt helyet foglal el (*nemzeti szint*). A továbbiakban néhány konkrét példa segítségével a 19. századi ételrecept-lejegyzések lehetséges kontextusainak és társadalmi színtereinek sokféleségét szeretném illusztrálni.

Szakácsfüzetek és családi emlékezet

A családi közösségen belüli kommunikációra és a női tudás átörökítésére példa az a 19. század utolsó harmadából származó kéziratos receptes füzet, amelyet Schimkó Nándorné Argauer Teréz (1823–1905), győri szabómesterné állított össze. A százötven számozatlan oldal terjedelmű füzet címlapján a „*Főző Könyv 1872. év*” megjelölés szerepel, alatta eltérő tintával a következő név olvasható: „*Schimkó Laura leány aszony*”.²⁹ A füzethez egy levelet is mellékeltek, amely segít megvilágítani a kéziratos receptfüzet keletkezésének körülményeit. A levél 1898-ban kelt, szerzője Schimkó Nándorné, címzettje pedig feltehetőleg menyee, Birly Ernesztin volt.³⁰

Kedves Tinus!

Egy régi óhajomnak tettem eleget a midőn az ide mellékelt Főzőkönyvet neked kedvesem emlékül össze írtam. Fogadd tőlem ezt oly szívesen mint amint én ezt neked átadom. Igaz! Nincs ez emléknek anyagi értéke, de egy hosszú élet tanulmánya és fáradságos kutatása tette lehetővé, hogy a bentfoglalt főzés művészetének képességét némileg megszerzhessem, annyival inkább, mert tudási vágyam leküzdhetetlen volt. Mennyire sikerült ezt elérnem azt te kedvesem és egykor kedves leányaid, az én szeretett unokáim megfogják bírálni. Jöhetnek azomban idők, midőn a tudás vágyától ösztönözve laposztatjátok e könyvet, oh akkor jusson eszetekbe: hogy a 76 év küszöbén álló írója véghetlen szeretetének adta ezt nektek jelül: hogy nefeledjétek. Ki áldását küldi fáradságos életének örök pihenő helyéről. Isten veletek!

Csókol szerető anyátok³¹

29 SCHIMKÓ Nándorné Argauer Teréz, *Főző Könyv*, MKVM KI 18. Schimkónénak három gyermeke volt: Laura (1853–1925), Gyula (1858–1932) és József (1860–1934).

30 Schimkó Gyula 1891-ben vette feleségül Birly Ernesztint (1863–1948?), akitől két lánygyermeke született: Erna (1891–1967) és René (1893–1977). A Schimkó család iratainak egy része Budapest Főváros Levéltárában található (HU BFL XIII.15).

31 Schimkó Nándorné Argauer Teréz Schimkó Gyuláné Birly Ernesztinhez, Győr, 1898. dec. 7., MKVM KI 18.

A levél arról árulkodik, hogy szerzője nem mindennapi érdeklődéssel viseltetett a konyhaművészet iránt, valamint arról is, hogy felhalmozott gasztronómiai tapasztalatait emlékül családjára és unokáira kívánta hagyományozni.³² A kéziratot a tudásfelhalmozás igénye hívta létre, emellett az emlékül hagyott gyűjtemény – a levél tanulsága szerint – bizonyos emlékezeti alakzatot is képvisel.

A 19. században keletkezett, házi használatra szánt női kéziratos receptfüzetek újabb példáit egy debreceni polgárcsalád hagyatékában találjuk. Rotschnek Olga (1875–1959) a tehetős gyógyszerésznek, a debreceni Arany Egyszarvúhoz címzett gyógyszerész tulajdonosának, dr. Rotschnek Emilnek és a nemesi származású Somogyi Rózának volt a lánya.³³ Az átlagosnál gondosabb nevelésben részesült, széleskörű műveltséggel és művészi hajlamokkal rendelkező Olga elsősorban naplóiíróként ismert, amelyeket 1891-ben, tizenhat éves korában kezdett vezetni.³⁴ Írásgyakorlatának azonban más megnyilvánulásai is voltak, például az a több kötetnyi kéziratos szakácskönyv, amelyek közül négyet még fiatal lányként, az 1890-es években készített.³⁵ A Rotschnek családban a receptírás családi hagyomány volt: Olga kéziratos leírásaihoz nemcsak a család férfitagjai számára alap-

- 32 A gyűjtemény részletes elemzésére nincs mód, azonban további vizsgálatához fontos szempont lehet az az ismeretlentől származó megjegyzés, amely a kéziratos receptfüzet utolsó oldalára ragasztott borítékon géppel írva szerepel: „E kézzel írt »Főzőkönyvet« eladó szerint Schimkó Nándorné szüül. Argauer Teréz írta Laura nevű lánya részére: erről levél és családfa mellékelve. Eladó szerint vagy az anyának vagy a lányának Győrött cukrászdája volt, közelebbit nem tud.” A mellékelte és fent idézett levél szerint azonban a füzetet a lejegyző nem a lányának, Laurának, hanem menyének és lányunokáinak, Ernának és Renének állította össze. Ugyanakkor a gépirat másik állításának van igazságtartalma, ugyanis a 20. század első harmadában valóban volt a családnak Győr belvárosában cukrászdája, amelynek az üzemeltetését az 1930-as években másnak kívánták átengedni, legalábbis erre enged következtetni egy 1936-ban feladott bérleti hirdetés: „Jó szakembernek aranybánya, Győr belvárosának legforgalmasabb uccájában évtizedek óta fennálló cukrászüzlet vezetés hiányában évi 1200 pengő bérért kiadó, esetleg a jól jövedelmező ház is eladó. A ház a legszebb uccában van. Közelebbit Schimkó E. Budapest, I., Hidegkúti út 65 a.” *Cukrászok Lapja* 25, 2. sz. (1936): 14.
- 33 A család történetét feldolgozta TÍMÁR Lajos, *Két debreceni értelmiségi család a XIX–XX. században: Varga-de Vargas és Rothschnek család. Család és társadalomtörténet* (Debrecen: Piremon, 1990).
- 34 A naplóíró Rotschnek Olgáról lásd SZABÓ Edina Rózsa, „Rotschnek Olga naplója”, *Nagyerdei Almanach. Online Bölcséleti Évkönyv* 4, 6/1. sz. (2013): 205–213 és VIGH Barbara, „»A kapun sem engedtek ki egyedül«: Családi élet és magánélet egy debreceni polgárlány naplójában”, in *Családtörténetek. Gyermek és mozaikcsalád a régi Magyarországon (A Lendület Családtörténeti Kutatócsoport blogja)*, hozzáférés: 2022.09.01, <http://families.hu/a-kapun-sem-engedtek-ki-egyedul-csaladi-élet-es-maganelet-egy-debreceni-polgárlány-naplojaban/>
- 35 ROTSCHNEK Olga, *Konyhaművészeti jegyzetek: Bolla Lajos úr útásításai szerint írta Rotschnek Olga*, 1893, MKMV KI 47; ROTSCHNEK Olga, *Tapasztalati sűrűcukeros befőztek és lekvárok*, 1895, MKVM KI 94; ROTSCHNEK Olga, *Tapasztalati közönséges Levesek I. Mártások II. Főzelékek III.*, 1895, MKVM KI 95; ROTSCHNEK Olga, *Tapasztalati dunstos befőztek és saláta-félék*, 1895, MKVM KI 96.

vető orvosi receptek szolgálhattak mintaként,³⁶ hanem bizonyára jól ismerte az édesanyja által saját használatra összeállított konyhai receptfüzetet is.³⁷ A hatvan, számozatlan oldalnyi terjedelmű kézirat különféle édességek, piskóták, torták, fánkrok, palacsinták és vanília krémek mellett húсок, halak és rákok elkészítését is rögzíti, megtudhatjuk belőle többek között az Eszterházy-rostélyos, a borjúpörkölt vagy a krumplipüré receptjét. A füzet a receptek használatára vonatkozó érdekes megjegyzéseket is tartalmaz. A tartármártás elkészítési módja mellé például a recept forrását is feljegyezték („*Háztartás*” 1896. Mart. 20. 136.), ami arra enged következtetni, hogy a leírás egy speciálisan a háziasszonyok számára szerkesztett havilap alapján született.³⁸ Rotschnek Olga legkorábbi ismert szakácsfüzete 1893-ban, tizennyolc éves korában keletkezett. A *Konyhaművészeti jegyzetek* című, főként süteményeket, tortákat és pogácsákat (de néhány húsos ételt és köretfélét is) tartalmazó, hatvanhét lapos kézirat a címlap szerint egy bizonyos Bolla Lajos cukrász- és szakácsmester utasításai szerint készült.³⁹ A kézirat kalligrafikus címlappal van ellátva, amelyen egy mottó is szerepel: „Jelszó: Semmi sem drága a mit megesszik az ember!”⁴⁰ Az akkor már biztos konyhai alapismertekkel rendelkező Olga naplóbejegyzéseiben számolt be arról, hogy 1893 szeptember végétől néhány hétig egy hivatásos gasztronómiai szakember segítette az ételkészítés rejtelmeiben való elmélyülését, akinek a magánóráin Olga barátnőjével közösen vett részt. A következőesen felépített, átgondolt szerkezetű, egymásra épülő kéziratos konyhai jegyzetek minden bizonnyal ennek a tanfolyam-

36 Olga édesapja még az ő apjától örökölte a debreceni gyógyszerterát, Rothschnek Emil első házasságából született fia, Jenő, Olga féltestvére pedig a családi pályát folytatva gyógyszerész gyakornok, majd orvostanhallgató volt a szakácsfüzet keletkezése idején. SZABÓ, „Rotschnek Olga naplója”, 205.

37 ROTSCHNEK Emilné, *Füredi Somogyi Róza receptjei*, MKVM KI 26. A kézirat első oldalán a lejegyzőtől eltérő kézírással a következő megjegyzés szerepel: „E könyvben lévő recepteket feljegyezte Rotschnek Emilné Füredi Somogyi Róza debreceni gyógyszerész neje 1889-től.”

38 A *Háztartás: A magyar háziasszonyok közlönye* című periodika az előző évben, 1895-ben indult, Kürthy Emilné Szemere Gizella (Szemere Bertalan lánya) szerkesztésében. A Rothschnek Emilné által kimásolt tartár-receptet (*Tatár mártás*) a hozzáfűzött kommentár szerint a gyakorlatban is kipróbálták: „Ezen mód szerint (az aspick elhagyásával) készült 1896. április 3. napjétek – és igen jónak bizonyult!”

39 Az elismert magántanár később egy publikált szakácskönyv szerzőjeként vált népszerűvé: BOLLA Lajos, *Legújabb és kipróbált magyar kézi szakács- és cukrász könyv* (Aszód: Javitó Intézet, 1901). A tétel az Országos Széchényi Könyvtárban revíziós hiányként szerepel, így nem állt módomban összevetni a tanítvány kézírásában megőrződött privát tananyaggal. Az Éliás Tibor és Szántó András által összeállított gasztronómiai bibliográfia Bolla Lajostól egy kiadványt regisztrál, az előzőtől kissé eltérő címen: „Legújabb és kipróbált cukrászati könyv. Aszód, 1901”, in ÉLIÁS Tibor és SZÁNTÓ András, *A magyar gasztronómia irodalma különös tekintettel a vendéglátás kultúrtörténetére* (Szentendre: Nostalgia Kávéház, 1984), 10.

40 ROTSCHNEK, *Konyhaművészeti jegyzetek...*

nak a kiegészítéseként készültek (az első lecke például az íróstészta készítésének megtanulása volt, amelyről Olga naplójában is megemlékezett).⁴¹

Rotschnek Olga húszévesen ment férjhez dr. Varga Emilhez, ugyanebből az évből három további, általa lejegyzett szakácsfüzet maradt fenn. A három kis alakú, lila borítós füzet tematikus rendben tartalmaz fogásokat (levesek, mártások és főzelékek; befőttek és savanyúságok, illetve lekvárok).⁴² Nyilvánvalóan ezek a kéziratos szakácsfüzetek, ahogyan a korábban keletkezett *Konyhaművészeti jegyzetek* is, az önálló polgári háztartás kialakítására való felkészülést segítették, létrejöttük a háziasszonyi teendők megfelelő elsajátításának és elvégzésének rendelődtt alá. A társadalmi és gazdasági elithez tartozó debreceni Rotschnek család a kor szokása szerint házitanítókat fogadott gyermekei megfelelő taníttatására, a lányok (Olga és húga, Róza) azonban nem csupán idegennyelvek elsajátításával vagy művészetek gyakorlásával töltötték az idejüket, hanem magánóráikon olyan praktikus ismeretekkel is gazdagodtak, amelyek apjuk kívánalma szerint a háztartás irányítására és a háziasszony szerepére készítette fel őket. Olga kéziratos szakácsfüzetei – legalábbis a legkorábbi és legterjedelmesebb 1893-as füzet bizonyosan – egy hivatásos szakácsprofesszor magánóráihoz kapcsolódóan, azaz az intézményesített polgári lánynevelés kontextusában jöttek létre.⁴³

Az említett, vidéki nagyvárosi miliőben keletkezett kéziratos receptfüzetek hangsúlyosan házi használatra készültek. A privát színtereken és családi tradíciókon túllépve azonban a gasztronómiai hagyomány a kollektív emlékezet megkonstruálásában, a lokális és a nemzeti identitás kialakításában is fontos szerepet játszik.

41 *Az Íróstészta* receptje a címlap utáni következő oldalakra került: uo., 2–3. A Rotschnek család szakácsfüzeteinek számítógépes feldolgozása és Olga naplóival való összeolvasása egy szakdolgozat keretében kezdődött meg: BÁRSONY Tamás, *Rotschnek Olga Kéziratos Szakácskönyvei (1889–1953): Egy debreceni polgárnő kézzel írott szakácskönyveinek változásai a XIX–XX. század alatt*, Szakdolgozat (Budapest: ELTE BTK, 2021).

42 ROTSCHNEK, *Tapasztalati sűrűcukros befőttek...*; ROTSCHNEK, *Tapasztalati közönséges Levesek...*; ROTSCHNEK, *Tapasztalati dunstos befőttek...*

43 A 20. század első harmadában már az alsóbb társadalmi rétegek gasztronómiai ismereteire is kimutatható hatással voltak a különféle, nőket oktató háztartási képzések. Az alsó- és középfokú iskolák, valamint az iskolán kívüli háztartási tanfolyamok és gazdaszónyképzők történetéről lásd pl. SCHADT Györgyné, „A lányok alapfokú oktatásának története 1945-ig”, in *Szerep és alkotás: Női szerepek a társadalomban és az alkotóművészetben*, szerk. NAGY Beáta és S. SÁRDI Margit, 254–268 (Debrecen: Csokonai Kiadó, 1997); KNÉZY Judit, „Háztartási iskolák, tanfolyamok és a táplálkozási kultúra alakulása a 20. században”, in *Herman Ottó Múzeum Évkönyve 47*, szerk. VERES László és VIGA Gyula, 489–513 (Miskolc: Herman Ottó Múzeum, 2008).

Jókai Mór felhívása „nemzeti eledeleink” összeírására

A nők társadalmi és irodalmi szerepvállalása körül kibontakozó vitában⁴⁴ Jókai Mór – akit Fábri Anna joggal nevezett az *írónők lovagjának* –⁴⁵ határozottan Gyulai Pállal szemben foglalt állást.⁴⁶ Jókai Bajza Lenke munkái kapcsán írott cikke alapvetően az irodalmat hivatásként választó nők védelmében született, azonban a szerzőnek a női emancipációt támogató nyitott nőszemlélete általában is a női alkotóképeség kibontakoztatásának talaján állt.⁴⁷ Jókai nyitott és megengedő irodalomszemlélete,⁴⁸ illetve a nők társadalmi szerepvállalásával szembeni toleranciája megmutatkozik egy eddig kevés figyelemre méltatott tárcájában is. Kakas Márton álnéven 1862. július 6-án a *Vasárnapi Ujság* hasábjain ugyanis egy, a folklór- és a gasztronómiatörténet szempontjából is érdekes cikket tett közzé. A *Nemzeti eledeleink* című írás különlegességét az adja, hogy szerzője a hagyományosnak tekintett gasztronómiai tudást egy sokkal tágabb, a családi körön túlmutató kontextusba emelte. Jókai felhívásában a magyar gazdasszonyokhoz fordult és olyan eredeti, kifejezetten a magyar konyhát jellemző ételreceptek leírására ösztönözte olvasóit, amelyek tradicionális tudást reprezentálnak, mégis (vagy éppen ezért) hiányoznak az addig publikált szakácskönyvekből. Jókai cik-

44 A vita kirobantója Gyulai Pál *Írónőink* című, 1858-ban megjelent írása volt. A nagyhatású cikk korabeli kontextusait feltáró interpretációkat lásd TÖRÖK Zsuzsa, szerk., *Angyal vagy démon: Tanulmányok Gyulai Pál Írónőink című írásáról*, Hagyományfrissítés 4 (Budapest: Reciti, 2016).

45 FÁBRI Anna: „A szép tiltott táj felé”: *A magyar írónők története két századforduló között (1795–1905)* (Budapest: Kortárs Kiadó, 1996), 103–104.

46 „Arra nézve pedig, hogy a nemzetnek egy egész fele, a nőnem, arccal se forduljon az írói pálya felé poláris ellentétben állanak meggyőződésünk.” JÓKAI Mór, „Bajza Lenke munkái”, *Magyar Sajtó* 4, 75. sz. (1858. jún. 24.): 297. Kritikai kiadása: JÓKAI Mór, „Bajza Lenke munkái”, in JÓKAI Mór, *Cikkek és beszédek 5. köt. (1850–1860) II. rész*, s. a. r. H. TÖRÖ Györgyi, Jókai Mór összes művei, 88–100 (Budapest: Akadémiai Kiadó, 1968), 92.

47 Jókai már a nőíró-vitát megelőzően, az 1840-es években tevőleges irodalmi részvételre buzdította a hölgyeket: „Elmultak az idők, midőn a nőket guzsalyhoz és varrotűhez utasítá a közvélemény: akkor a férfiak kardot és lándzsát forgattak, e fegyverek nem illettek női kezekbe, de most férfiuaimék le-tették a kardot, tollat fogtak fegyverül kezökbe, s ez nem olly nehéz: hogy női kezek is el nem bírják. Azért csak hagyjuk: hogy a szellem emancipálja magát: engedjük, sőt adjunk rá módot, hogy mindenki tanuljon gondolkozni, mert bizony eljön az idő, mikor mindenkinek szüksége leend saját észére, legyen férfi vagy asszony...” JÓKAI Mór „Hölgysalon” [1848. jan. 30.], in JÓKAI Mór, *Cikkek és beszédek 1. köt. (1847–1848)*, s. a. r. SZEKERES László, Jókai Mór összes művei, 493–494 (Budapest: Akadémiai Kiadó, 1965).

48 Érvéleése szerint az irodalomnak minden ágára, a könnyebb olvasmányokra (mint pl. a *naptár* vagy a *néplitteratura*) is szükség van: „szívesen üdvözlök minden új tehetséget, mely irodalmunk jövőjét gazdagítani jön; szeretem ha új genrenak támad képviselője, s mint ilyent üdvözlök minden nőírórt a mi kis Olympunkon.” JÓKAI, „Bajza Lenke munkái”, 1968, 97.

kében nem a különleges, az idegen, hanem a jól ismert, saját és népszerű magyar nemzeti konyha jelenik meg értékként, a kisközösségi szinten értelmezett gasztronómiai tudást nemzeti szintre helyezve át.⁴⁹ A táji sajátosságok magyar karaktereinek megjelenítése, illetve erősítése az egyes ételek nemzeti szimbólumként való értelmezését, egy 'elképzelt közösség' összetartozását, a nemzeti identitás kialakítását segítette.⁵⁰ Jókai cikke a néprajzi tudománytörténet felől nézve a korban (a Bach-korszakot követő nemzeti ellenállás korában) virágzó, sajátos szövegtípus, a *gyűjtési felhívások* közé illeszkedik.⁵¹ A cikk a magyar szellemi hagyományok egy különleges, konkrét, a nemzeti jellegzetességek gasztronómiai szeletét középpontba állító gyűjtési felhívásaként is értelmezhető:

Fel tehát hazám hölgyei, kik az általam elsorolt, vagy még nem is ismert eredeti magyar ételek készítésének titkait birjátok; jegyezzétek azokat fel, akármilyen orthographiával, nem kell azt versbe szedni, se cifrázni; küldjétek be a Vasárnapi Ujsághoz; én azokat összefogom gyűjteni s mikor együtt lesznek, ellátom ékes előszóval, és kiadom e czim alatt: „*Valódi magyar szakácsnék könyve.*”⁵²

Jókai nem kevés öniróniával fűzte hozzá a szakácskönyv összeállításának tervéhez: „Hadd legyen valahára egy művem, a miről hálásan emlegessen meg a későbbi utókor.” Sajnálatos módon azonban az utókor nem tud emlékezni erre a műre, mivel az (tudomásom szerint) sohasem készült el. Ennek ellenére a magyar gasztronómia történetében jelentős eseménynek tűnik e rövidke, álnéven publikált cikk megjelentetése, ugyanis e felhívás az első, amely a hagyományos nemzeti jellegzetességek sorában tesz említést a magyar konyháról. A cikk megírása mögött az a felismerés húzódik, hogy a magyar nyelven kiadott, nyomtatott re-

49 KAKAS Márton [JÓKAI Mór], „Nemzeti eledelünk”, *Vasárnapi Ujság* 9, 27. sz. (1862): 321.

50 Vö. Benedict ANDERSON, *Elképzelt közösségek: Gondolatok a nacionalizmus eredetéről és elterjedéséről*, ford. SONKOLY Gábor (Budapest: L' Harmattan–Atelier, 2006). A nemzetábrázolásra alkalmas térreprezentációkról: ALBERT Réka, „»Te a magyarnak képe vagy nagy rónaságunk!«, avagy a nemzeti tér táji reprezentációja”, in BORSOS et al., *Febéren, feketén Varsánytól Rititiig...*, 1:81–95. A paraszti hagyomány művészi és mindennapi elemeinek (köztük a táplálkozásnak) a nemzeti jelentéséről lásd: HOFER Tamás, szerk., *Népi kultúra és nemzettudat* (Budapest: Magyarságkutató Intézet, 1991). A nemzeti táj-sztereotípiák konstruálásában a gasztronómia szerepét vizsgálja KISBÁN Eszter, *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*, Életmód és tradíció 4 (Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport, 1989).

51 A 19. századi gyűjtési felhívásokból szemelvényeket közölt: VOIGT Vilmos, szerk., *Magyar folklór szöveggyűjtemény* (Budapest: Osiris, 2005); UJVÁRY Zoltán, „A magyar folklórkutatás kezdetei: Gyűjtési felhívások”, in *Magyar folklórtörténet I.*, szerk. UJVÁRY Zoltán és BARTHA Elek, 7–20 (Debrecen: Kapitális Kft., 2007).

52 JÓKAI, „Nemzeti eledelünk”.

ceptgyűjtemények többségükben korábban megjelent német és francia szakácskönyvek fordításai voltak, és csak kis részben reprezentálták a magyar gasztronómiai hagyományt.⁵³

Napjaink feladata, minden téren összegyűjteni azt, a mi sajátunk, a mi nemzeti életünk alakító része: népünk költészete, dallamai, viselete, összegyűjtve, értékükbe visszaállítva, megbecsülve, rendszerezve vannak. Hasonló érdemmel és beccsel bíró gyűjtemény volna egy olyan nemzeti szakácskönyv, mely a *valódi magyar ételek* készítmódját adná elé. A legnemzetisínübb táblájú szakácskönyveinkben, nézzen bárki utána, fog-e csak egy töltött káposzta készítmódjára találni? azok nem egyebek, mint magyarra fordított német és francia konyhaművészeti recipék.⁵⁴

Kakas Márton álnéven publikált felhívásához Jókai részletes felsorolást is mellékel, amelyben az általa kiemelten kezelt, magyar nemzeti sajátosságnak tekintett ételek szerepelnek egy-egy vidék jellegzetességeiként feltüntetve. Jókai 'gasztronómiai toplistája' olyan példatárként funkcionált, amely nemcsak beemelt bizonyos ételeket a nemzeti diskurzusba, hanem azáltal, hogy kijelölte helyüket a magyar kulturális sajátosságok között, a receptíró olvasók számára is iránymutatásul szolgált:

Miért ne lehetne nekünk egy „*tisztán magyar*” szakácskönyvünk, mely azon ételek készítmódját adná elé, a mik épen népünk kedvencei, s a miket a magyar gazdasszonyok tudnak ugyan, de a magyar szakácskönyvek nem ismernek. Majd minden vidéknek van ily kedvencz eledele, a mit csak ott tudnak jól készíteni, a mi után a külföldre jutott magyar ember visszahajtozik; és a mik valóban nekünk valók, és jó izüek. Ilyenek:

53 A korszak konyhakultúrájával foglalkozó táplálkozástudományi és művelődéstörténészek ezzel egybehangzóan szintén úgy vélik, hogy a Magyarországon megjelent 19. századi szakácskönyvek a magyar konyhát csak elvétve reprezentálják, a 'magyar' vagy 'nemzeti' szakácskönyvekként aposztrófált kiadványok ekkor még a nemzeti nyelvű szakácskönyveket jelentették. KISBÁN Eszter, „»A Nemzet Gazdasszonyai« – gyorsjelentés 1861–1864”, in *Határjelek és hagyásfák: A betűnédik életévébe lépő Bárb János tiszteletére írott tanulmányok*, szerk. KOTHENCZ Kelemen, 788–805 (Baja: Türr István Múzeum, 2014), 794; KISBÁN Eszter, „Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest-Budán a XIX. század első felében”, in BORSOS et al., *Fehéren, feketén Varsánytól Rititiig...*, 1:311–326.

54 JÓKAI, „Nemzeti eledeleink”. Jókai később is az értékmérés gesztusait mutatta fel a nemzeti sajátosságként értett hagyományos konyhakultúrával összefüggésben: „Sajnálatos, hogy a sok eredetiséggel együtt, mely nemzetünk általános jelleméből fejlődött ki, a nemzeti tűzhely, konyha és étkezésmód is háttérbe kezd szorítottatni. A divat itt is követeli uralmát. A divat a francia konyha.” JÓKAI Mór, „A nők a tűzhely mellett (Nagybőjti prédikáció)”, *Fővárosi Lapok* 8, 69–72. sz. (1871. márc. 24., 25., 28. és 29.): 313–314; 317–318; 323; 327–328, 323.

- Első helyen: a kolozsvári töltött káposzta.
- 2) A szegedi paprikás hal.
 - 3) A komáromi halászlé.
 - 4) A kolozsvári levelen sült.
 - 5) A tordai aranygaluska.
 - 6) A kecskeméti béles (elnyújtott, de száraz tésztából készül.)⁵⁵
 - 7) A szabadkai rácz pite.
 - 8) Az abrudbányai bálmos.
 - 9) A három-széki haricskapuliszka.
 - 10) A debreczeni magyar kolbász.
 - 11) A komáromi csiramálé.
 - 12) A szegedi tarhonya.
 - 13) A debreczeni borsoska.
 - 14) A csiki mézes pogácsa.
 - 15) A görheny.
 - 16) A kőrelebbencs.
 - 17) A katakönyöke (Komárom.)
 - 18) A boszorkánypogácsa.
 - 19) A vetrece.
 - 20) A tokány.
 - 21) A bocskoros.
 - 22) A tárkonyos.
 - 23) A czibere.
 - 24) A debreczeni fonatos.
 - 25) A miskolci perez.
 - 26) A csalóközi tejfelgombóc.
 - 27) Az erdélyi lucskos káposzta.
 - 28) A rest asszony derelyéje.
 - 29) A nyögvenyelő.
 - 30) A korhelyleves.
 - 31) A ludaskása.
 - 32) A hajdukáposzta.
 - 33) A csőröge.

55 Az eredeti szövegben a sorszámozás itt hibásan jelent meg: e helyen még egyszer az 5) szám szerepel. Ezt javítottam a jelen közlésben. Az ételek felsorolása folytatólagosan történt a lapban, a jobb áttekinthetőség érdekében ezekenél sortöréseket iktattam be, máshol azonban nem változtattam az eredeti közlésmódon, még a nyilvánvaló sajtóhibák esetében sem.

34) A kaposlepeny.

35) A dorongos fánk.

36) A rétesek és derelyék minden-féle nemei stb. stb. stb. És ezeknek megannyi variációi. Azonkívül a komáromi, miskolci kenyér s a kolozsvári „czőkös czipó” sütésének módja; az egyszerű kalácssütés; s a disznóölés, elkészítés, töltés, aprólékozás stb., magyaros rendi, mindezek sehol semmi könyvben nem olvashatók; szakácskönyveink csak ahhoz beszélnek, a ki fáczánnal szokott élni.⁵⁶

Jókai keveset utazott, azonban az általa említett ételeket feltehetőleg saját tapasztalatai alapján sorolta a magyar gasztronómia jellegzetességei közé, legalábbis erre enged következtetni az a tény, hogy több fogást is olyan városokhoz és vidékekhez társított, amelyeket ő maga bizonyosan jól ismert, mint például Komárom: halászlé, csiramálé, katakönyöke (Jókai e megnevezést süteményfélékre használja, más tájakon disznóbél jelentésben ismert); Debrecen: fonatos, borsoska (mézecska); Kecskemét: béles; Szeged: paprikás hal, tarhonya; Miskolc: percc, kenyér; Kolozsvár: töltött káposzta, levelen sült; Csallóköz: tejfelgombóc; Háromszék: haricskapuliszka (hajdinakása); Erdély: lucskos káposzta. Arany János Kakas Márton e közleményére nyilvánosan két kritikai észrevételt tett. Lapjában, a *Szépirodalmi Figyelő*-ben a felhívásra reflektálva kiemelte, hogy a receptek értékeléséhez speciális szaktudásra, de legalábbis különleges ismeretekre van szükség, ezért azt javasolta Jókainak, hogy fogadjon fel egy szakácsot vagy szakácsnét dolgozó társnak, aki képes szakmailag megfelelő módon megítélni az egyes ételkészítési leírásokat.⁵⁷ Emellett Arany azt is megjegyezte, hogy a bálmost nem helyes Abrudbányához kapcsolni, mivel annak elkészítési módja egész Erdélyben ismert, többnyire *bálmos* néven.⁵⁸

A nagy ínyenc hírében állt Jókai felismerte a gasztronómiai hagyomány nemzeti értelmezésének lehetőségét és sajátos szellemi tradíció részeként hivatkozta azon ételeket, amelyek „népünk kedvencei s miket a magyar gazdasszonyok tudnak ugyan, de a magyar szakácskönyvek nem ismernek”. Érzékelte a korszakban forgalomban lévő, nyomtatott szakácskönyvek és a valóságban, a mindennapok-

56 JÓKAI, „Nemzeti eledleink”.

57 „A szakácskönyv nem tartozik ugyan szorosan az irodalomhoz, de minden esetre hasznos könyv s épen oly szakértés kell hozzá, mint akármihhez.” ARANY János, *Prózai művek 3: Glosszák. Szerkesztői üzenetek. Szerkesztői megjegyzések. Előfizetési felhívások*, s. a. r. NÉMETH G. Béla, Arany János Összes Művei 12 (Budapest, Akadémiai Kiadó, 1963), 77.

58 A *bálmos* kifejezést a juhsajtkészítéshez kapcsolódó erdélyi ételek megnevezésére használták, juhtenyésztő területeken elterjedt, puliszkához hasonló kásaféleség. KISBÁN Eszter, „Bálmos”, in *Magyar Néprajzi Lexikon*, 4 köt., szerk. ORTUTAY Gyula (Budapest: Akadémiai Kiadó, 1977), 1:205.

ban megtapasztalható konyhakultúra közötti távolságot, a receptírásra szóló felhívása ennek áthidalását, a hétköznapi szinten megélhető nemzettudat kialakítását-elmélyítését szolgálta. A Jókai által vázolt nemzeti szakácskönyv programja kellően világos volt, a tollat és a főzőkanalat egyaránt használó olvasók is bizonyára szép számmal akadtak, miért nem valósult hát meg Jókai terve? Nem érkeztek volna be a várt leírások? Vagy éppen ellenkezőleg: a beküldött receptek kiválogatása, a nemzeti specifikumok azonosítása okozhatott gondot a szerkesztőnek? Nem tudjuk. Az azonban bizonyos, hogy innentől kezdve deklaráltan számítottak a receptgyűjtemények és szakácskönyv-kiadványok szerkesztői a magyar háziasszonyok írásban rögzített gyakorlati tapasztalataira is.⁵⁹ Jókai idézett tárcájában az 'eredeti magyar ételek' receptjeinek beküldési helyeként a felhívást publikáló lap szerkesztőségét jelölte meg („küldjétek be a Vasárnapi Ujsághoz”). E körülménynek különös hangsúlyt ad az a tény, hogy bár Jókai neve alatt nem jelent meg a tervezett *Valódi magyar szakácsnék könyve*, a lap kiadótulajdonosa, Heckenast Gusztáv nem sokkal Jókai közleményének megjelenését követően adta ki azt a magyar gazdasszonyoknak szerkesztett életvezetési tanácsadó könyvet, amelyben gazdag receptgyűjteménnyel ellátott önálló, kötetnek is beillő fejezet foglalkozik a hasznos konyhai ismeretekkel.⁶⁰ A Magyar Gazdasszonyok Egyletének támogatásával megjelent kézikönyv szándéka szerint három fő tematikus fejezetben segítette a nőket családi és társadalmi szerepeik betöltésében. A kötet szerkesztője a Tatár Péter álnéven is ismert termékeny író, Medve Imre volt.⁶¹

59 Jókai felhívásával ellentétben kézzelfogható eredménye lett egy későbbi, népszerű századfordulós hetilapban közzétett receptpályázatnak: DEDE Franciska, *Tartsd jól a bestiát! Emma asszony (Ignotus) receptpályázata és A Hét szakácskönyve. Egy századfordulós „blog” története. Tanulmány és szövegválogatás* (Budapest: Kortárs Kiadó – Országos Széchényi Könyvtár, 2010). Lásd még *Az Ujság* jubileumi, karácsonyi számát, amely száznál is több bevált receptet, mint megannyi „félteve őrzött családi titkot” tett közzé. A lap a gyűjteménnyel Magyarország leghíresebb gazdasszonyainak legjobb receptjeit kívánta közhasználatra bocsátani. (A receptbeküldő háziasszonyok között egymás mellett szerepel pl. „Móra Ferencné Szegedről, Fischer Béláné, az alispán neje Pécsről és Giza néni Szatmárból.” N. N., „A magyar konyha 100 receptben”, *Az Ujság* 3, 293. sz. (1927. dec. 25.): 121–126.

60 MEDVE Imre, *Magyar gazdasszony teendői a közéletben, házban és konyhában: Kézi és segédkönyv. Nők és hajadonok számára* (Pest: Heckenast Gusztáv, 1864).

61 A kötet fő tematikus csomópontjai a nők társadalmi szerepei köré épülnek: *A magyar gazdasszony a közéletben* című részben az elvárt női viselkedési normák különböző megnyilvánulásairól esik szó, melynek részeként többek között a levélírás követelményeinek részletes bemutatásáról vagy a nők számára ajánlott olvasmányok ismertetéséről is. *A gazdasszony a házban* című második részben különféle háztartási tanácsokat olvashatunk a tükrök tisztításától kezdve az állattartásra vonatkozó praktikus ismeretekken át az élelmiszerek megfelelő tárolási módjáig. E két egységhez illesztve következik a kötet harmadik, legterjedelmesebb része, a *Legujabb gyakorlati magyar szakácskönyv vagy a gazdasszony a konyhában* címet viselő terjedelmes fejezet, amely önálló kiadói bevezetővel és újrinduló lapszámozással jelent meg.

Ki e könyvet kezébe veszi, az benne nem az eddig divatozott szokás szerint összeírt szakácskönyvet fogja találni, mely szerint gyakran egyetlen izletes ételt sem lehet elkészíteni; hanem teljes gyűjteményét lelendi *válogatott magyar nemzeti eledeleinknek*, melyeknek készítmódját a leghíresebb magyar gazdasszonyaink leírásai után szerkeszténi össze; tehát feltalálhatja benne *összes magyar nemzeti konyhánk* termékeit, melyek pedig még a külföldön is híresek.⁶²

A gyakorlati szakácskönyv az ételek és italok elkészítési módjai mellett a tartósításra, szeletelésre, díszítésre és tálalásra vonatkozó tanácsokkal is szolgált. A kiadványban háromszáz oldalon ezernél is több konyhai recepttel ismerkedhetett meg a korabeli olvasó, amelyekben nemcsak a magyar, hanem az idegen (különösen a francia) konyhakultúra is képviseltette magát.

A Heckenast kiadó tanácsadókönyve mellett Jókai felhívásával összefüggésbe hozható egy másik, szintén nemzeti jellegűnek szánt és ugyancsak gyakorló gazdasszonyok közreműködésével készült szakácskönyv. A hírlapíró Szabó Antal által idegen szakácskönyvek alapján kompilált és álneven közzétett *Képes pesti szakácskönyv* ugyancsak 1864-ben jelent meg. A női néven publikált szakácskönyvben a német és a francia konyha elemei „a magyar szokásokhoz alkalmazva”, a nemzeti sajátoságnak tekintett „tős gyökeres magyar ételek” pedig egy elkülönült fejezetben szerepelnek.⁶³

A 19. század második felében tehát felértékelődött a mikroközösségekből kiépülő, a családi és lokális konyhakultúrát képviselő receptíró nők gasztronómiai tudása és ezen keresztül társadalmi szerepe. A nemzetképviseleti szintre helyezett regionalitás és az ennek jegyében készült, sajátos nemzeti reprezentációként felfogott receptleírások úgy járultak hozzá a vidéki gazdasszonyok társadalmi presztízsének emelkedéséhez, hogy közben az emancipációs folyamatokat nem akasztották meg. A korabeli sajtóértésülések szerint Jókai Mór 1871. március 20-án a nőképző egyesület estélyén egy humoros felolvasást tartott *A nők a tűzhely körül* címmel.⁶⁴ Néhány nappal később a *Fővárosi Lapok* hasábjain ehhez hasonló (de nem azonos) címmel, folytatásokban jelent meg az előadás szövege.⁶⁵ Jókai ebben

62 MEDVE, *Magyar gazdasszony teendői...*, 3–4. Kiemelés az eredetiben. D. M.

63 ZEMPLÉNYI Antónia [SZABÓ Antal], összeáll., *Képes pesti szakácskönyv*, Sz. Hilaire Jozéfa, Kovács Irma, Dorn Anna, Gombos Erzsébetek után (Pest: Lampel, 1864). A kötet előszavában a szerkesztő a debreceni T. Gombos Ferencznének és a szegedi Kovács Irma úrhölgynek mond köszönetet. A szakácskönyvről bővebben: KISBÁN, „»A Nemzet Gazdasszonyai«...”, 798–799.

64 y., „A nőképző egyesület harmadik felolvasási estélye”, *A Hon*, 1871. márc. 21., [1.] Ezen az estén Xantus János néprajzkutató a kínai nőkről tartott előadást.

65 JÓKAI, „A nők a tűzhely mellett...”.

az írásában a nők társadalmi egyenjogúságának eszméjét nem megtagadva azt bizonyítja, hogy a nők a társadalom számára nélkülözhetetlenek a tűzhely mellől. A nők gazdasági szerepének fontosságát hangsúlyozva Jókai amellett érvel, hogy a gazdasszony a magyar középosztály létfenntartója.⁶⁶

Összegzés helyett

A dolgozat a konyhai recepteket a 19. századi női írásbeliség kibontakozásával összefüggésben vizsgálta, hangsúlyozva azok társadalom- és művelődéstörténeti forrásértékét. Az ételkészítési eljárások textuális lenyomatai, a receptek a női írásbeliség legtipikusabb megnyilvánulásait képviselik, amelyek különféle médiumokban párhuzamosan, egymással kölcsönhatásban léteznek, és amelyek az egyéni identitás és a társadalmi önkép kialakításának is hatékony eszközei lehetnek. A kéziratos kultúrában terjedő receptleírások sajátos strukturális és funkcionális jellemzőkkel rendelkeznek, ezek alapján a konyhai receptek önálló szövegtípusként azonosíthatók. A kézzel írott receptszövegek elsődleges funkciója a gasztronómiai tudás megőrzése-átörökítése, vizsgálati lehetőségeik azonban jóval túlmutatnak a táplálkozástörténet kontextusán. A receptek összegyűjtése és leírása, a kéziratos szakácsfüzetek előállításának a női írásgyakorlat olyan változatos stratégiáit jeleníti meg, amelyek egyfelől illeszkednek a hagyományosnak tekintett háziasszonyi szerepmodellhez, másfelől azonban túl is mutatnak rajta azáltal, hogy teret nyitnak a hasznos irodalmi műfajok létrehozása felé. A hagyományos női gasztronómiai tudás a nemzetkonstrukciós törekvésekkel összefüggésben a 19. század második felében felértékelődött, a sajátos nemzeti reprezentációként felfogott tradicionális ételek összegyűjtésén és írásban való rögzítésén keresztül a női identitás a családi és kisközösségi szinten túl nemzetképviseleti szinten is felépíthetővé és megélhetővé vált. Ez a fajta hétköznapi nacionalizmus a női szerzőségnek a nyomtatott írásbeliségben is új útjait nyitotta meg például azáltal, hogy

66 „[A férj] vagyonosodásának a főszekelője, a feleség. A vagyont nem a tűzmentes szekrény őrzi, hanem a tűzhely.” Uo., 317. „S ha egészen helyeslem azt, hogy a nők számára minden keresetmódot fölszabadítsunk, mely azokat, mint a férfiakat, tisztességes úton, ész és munka útján kenyérszerzésre képesítse; ha én is óhajtom, hogy a nő lehessen író, művész, orvos, békebíró, kereskedő, iparúzó, tanító, a mellett és dacára annak követelem, hogy a nőt úgy neveljük, hogy az azért gazdasszony is legyen. Midőn a férfi jogaiban osztozik, ne szűnjék meg a nő előjogait megtartani.” Uo., 327. (Kiemelés tőlem. D. M.). A házimunka a későbbi nőknek szóló tanácsadó kiadványokban nemzetgazdasági szempontból is egyértelműen értékteremtő tevékenységként jelenik meg; SEDLMAYER Krisztina, *A modern háztartás születése: Változó stratégiák, változó gyakorlatok az 1930-as években Magyarországon* (Budapest: Magyar Néprajzi Társaság, 2018), 51–53.

a nemzeti gazdasszony-szerepből tőkét kovácsoló nők a századfordulót követően egyre nagyobb arányban jelentkeztek az irodalmi piacon is publikált szakácskönyveikkel. Ezek áttekintése, valamint a nők társadalmi szerepváltozásaival és önképével összefüggő értelmezése egy önálló dolgozat tárgya lehet.