

Fülöp Zoltán Ottó

MEGFŰSZEREZETT ÉLMÉNYEK A HAMBURGI SPICY'S GEWÜRZMUSEUMBAN

1. Az épület és a kollekció

A 20. század végétől megfigyelhető az a gyűjteményezési irányvonal, mely egyre inkább törekszik a gasztronómiai javakat újraértelmezni, azokat a múzeum falai közé hozni. E folyamatba illeszkedik a Hamburgban található, ipari létesítményből átalakított, magánfenntartású intézmény, a Spicy's Gewürzmuseum is.

Az anyagi kultúra megőrzése és mediálása felől közelítve a vizsgálathoz, megállapítható, hogy a kulturális reprezentáció kérdésköre az 1980-as évektől vált a történet- és társadalomtudományok egyik kulcsfogalmává a diszciplínában végbement kulturális fordulatoknak¹ köszönhetően. A tudományos megfigyelés a múzeumi közegre, mint a társadalom nyilvános terére összpontosult. A diskurzusban a fő irányokat a történeti múlthoz fűződő viszony új alapokra helyezése jelentette. A kulturális reprezentációt sajátos értelemadási eljárásként² felfogva felértékelődött azon kiállítási stratégiák alkalmazása, amelyek meghaladták a tárgyak, képek, dokumentumok bemutatását és a hangsúlyt a gyűjteményezési szempontok, a jelentéssz összefüggések újrafogalmazására, az alternatív térhasználatra, a performativitásra helyezték. E módszertani és tematikus változások együtt jártak a bemutatóterek újragondolásával és a disszemináció előtérbe helyezésével. A hamburgi esettanulmány példaként szolgál a *múzeumi boom* következtében végbement irányváltásra, emellett ráirányíthatja a figyelmet az örökségkezelés sokoldalú, kontextusfüggő, kulturális megértésen alapuló vonatkozásaira.

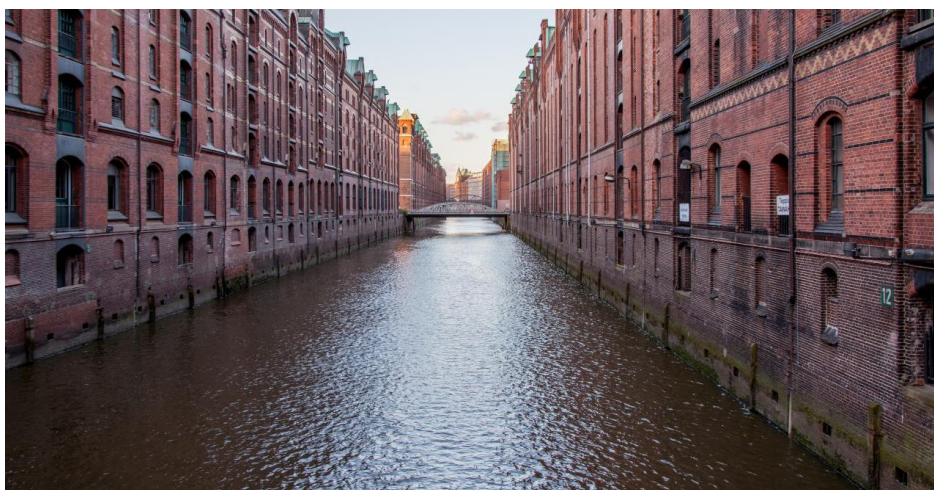
A Freie und Hansestadt Hamburg gazdasági fellendülése, a város folyamatos vagyonosodása, polgárainak jóléte szorosan összefüggött a múzeumban fellelhető fűszerféleségek behozatalával, feldolgozásával és forgalmazásával. A városállamban található jelenleg is a világ egyik legnagyobb fűszerpiaca, ahol – mint Európa egyik legjelentősebb tengeri kereskedelmi központjában – évente mintegy 80 ezer tonna fűszer cserél gazdát. Magyarország is a hamburgi kikötőből fedezi aktuális fűszerigénye legnagyobb részét.

Az Elba keskeny szigetcsoportján kiépített Speicherstadtban az 1885 és 1927 között létrehozott, majd 1949 és 1967 között részben újjáépített vámraktarak

¹ A kulturális fordulatokról lásd bővebben: BACHMANN-MEDICK, Doris: *Cultural Turns: Neuorientierungen in den Kulturwissenschaften*. Rowohlt Verlag, Hamburg, 2006.

² Vö. KORFF, Gottfried–ROTH, Martin (Hrsg.): *Das historische Museum: Labor, Schaubühne, Identitätsfabrik*. Campus Verlag–Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Frankfurt am Main–New York–Paris, 1990.; Vö. LIDCHI, Henrietta: *The Poetics and the Politics of Exhibiting Other Cultures* = HALL, Stewart (ed.): *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Sage Publications–The Open University, London, 1997, 151–222.; Vö. CLIFFORD, James: „Az etnográfiai allegóriáról.” (ford.) VÖRÖS Miklós = THOMKA Beáta (szerk.): *A kultúra narratívái. (Narratívák 3.)*, Kijárát, Bp., 1999, 151–179.

a 20. század közepéig töltötték be eredeti funkciójukat. A második világháború alatt az épületek mintegy fele a szövetséges légitámadások következtében elpusztult, a döntő csapást 1943 nyarán a Gomorrah hadművelet jelentette. Az épületek zömét ugyanakkor az eredetihez hűen rekonstruálták.³ A vöröstéglás neogótikus létesítmények felső szintjein egykor a gyarmatokról érkező nagy tömegű fűszert, teát, kávékat raktározták. Az épületek egyik oldalán rakpartok, másik oldalán szállítóutak húzódtak. A több ezer tölgyfacölöpre épült, többnyire fűtetlen, fapadlós raktárakban az Elbán levonuló árvizek, illetve az időnként rendkívül heves északi-tengeri viharok miatt az alsóbb szinteken árut nem tároltak, hanem azok csupán a kiszállítás előkészítésére szolgáltak.⁴ A konténerek elterjedésével a raktárvárosot egyre kevesebbet használták, így Speicherstadt eredeti funkciója háttérbeszorult.



1. kép Speicherstadt városnegyed Hamburgban⁵

Az örökség fogalom egyre átfogóbb jellegét és erőteljesebb térnyerését tükrözi vissza a városnegyedre kiterjedő 1991. évi hamburgi örökségvédelmi törvény, melynek 2012. évi módosítása a Világörökségi Egyezménynek való megfelelés kötelezettségét is tartalmazza. Speicherstadt, a szomszédos Kontorhaus városrész⁶ és az ott található Chilehaus⁷ 2015-ben felkerült az UNESCO világörökségi listára.

³ <https://www.spiegel.de/wirtschaft/soziales/hamburg-loest-seinen-freihafen-nach-124-jahren-auf-a-874949.html> [2021. 11. 03.]

⁴ <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe/welterbe-deutschland/speicherstadt-und-kontorhausviertel-mit-chilehaus> [2021. 11. 01.]

⁵ Forrás: <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe/welterbe-deutschland/speicherstadt-und-kontorhausviertel-mit-chilehaus> [2021. 11. 05.]

⁶ *Kontorhausviertel* Hamburg óvárosának délkeleti részén található irodaháznegyed. E városrész tízemeletes modernista irodaházait a két világháború között építették.

⁷ *Chilehaus* az egyik első felhőkarcoló Hamburgban. Az 1922 és 1924 között expresszionista stílusban épült irodaház a *Kontorviertelhaus* része.

Hosszútávú és fenntartható védelmük elősegíti e városnegyedek műemlék-épületeinek megóvását, jellegzetes városképi megjelenését, a lakosság identitásának erősítését.⁸



2–3. kép Kontorhausviertel és Chilehaus Hamburgban⁹

A kulturális örökség megőrzésében világszerte kiemelt helyet foglalnak el a memóriaintézmények, ezalól Észak-Németország sem kivétel. A világ egyik legnagyobb összefüggő történelmi kikötői raktáregyüttese (mintegy 300 000 m²) jelenleg tizenöt raktárkomplexumból áll.¹⁰ Emellett a városrész bankoknak, hajózási ügynökségeknek, irodáknak, művészeti galériáknak, luxuslakásoknak, valamint számos múzeumnak is otthont ad, így a Speicherstadtmuseumnak, a Deutsches Zollmuseumnak, a Meßmer Momentumnak és nem utolsósorban a Spicy's Gewürzmuseumnak.

2. A gyűjteményi koncepció

Az UNESCO világörökségi helyszínen található raktárépületek és irodaházak funkcionális kialakítása a historizmus, illetve a modernizmus jegyében a 19. század végén és a 20. század elején a nemzetközi kereskedelem gyors növekedésének hatásait, annak észak-német arculatát példázza. A múzeum bejárati oldalán olvasható angol elnevezés (*HOT SPICE*) és a kísérőanyagokon feltüntetett szimbólum, a chili paprika többféle értelmezést nyerhet. Ez nem csupán a fűszernövény erejére, csípősségére utal, hanem előre jelzi az itteni látnivalók karakteres jellegét.

⁸ Vö. <https://www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe/welterbe-deutschland/speicherstadt-und-kontorhausviertel-mit-chilehaus> [2021. 11. 01.]

⁹ Forrás: <https://www.hamburg.de/welterbe/2817596/speicherstadt-kontorhausviertel#detailLayer> [2021. 11. 05.]

¹⁰ HAMPEL, Thomas–LANGE, Ralf: *Hamburgs Welterbe: Speicherstadt und Kontorhausviertel. Hamburg's World Heritage: Historic Warehouse and Counting House District.* Junius Verlag–Elbe & Flut Edition, Hamburg, 2016.



4. kép A múzeum bejárata¹¹

A magángyűjtemény a kikötői negyedben, az óvárostól délre egy átalakított régi raktár második szintjén 1993-ban nyitotta meg kapuit. A kollekciónak alapítói, Uwe Paap és Viola Vierk a nemzetközi fűszerkereskedelem aktív résztvevőiként üzleti útjaikról a magukkal hozott fűszerekkel vetették meg a törzsgyűjtemény alapját. Megőrizve az ipari jellegű Speicherstadt egyik raktárépületét kulturális célra újrahasznosították, valamint igyekeztek összhangba hozni az intézményi szemléletet és a kurátori koncepciót az ENSZ szakosított szervének direktíváival.

A hamburgi Spicy's Gewürzmuseum az egyik legjelentősebb tematikus tárlat Európában, mely történetiségében rendszerezi a fűszerféléseket. A kurátorok mintegy 900 kiállítási tárgyon keresztül láttatják a fűszerek feldolgozását a természetstől a késztermékig, végigkísérve azok útját a származási helyüktől a boltok polcáig.

¹¹ Forrás: Saját felvétel.



5. kép Fűszerfélések autentikus környezetben¹²

A mintegy 350 négyzetméteren elterülő törzsgyűjtemény bemutatja a 15. század végétől a nagy földrajzi felfedezéseknek köszönhetően Európába érkező fűszereket, egyúttal az antikvitástól jelen lévő fűszerkereskedelem révén hangsúlyt fektet etnotörténeti szempontból a nemzeteken átívelő specifikumok színrevitelére kiemelve a kulturális transzfer¹³ szerepét a gasztronómiában. A kurátorok a kulturális csere (*cultural exchange*)¹⁴ konceptusának segítségével tematizálják a minősített fűszerfélésekhez köthető társadalmi gyakorlatok, szokások terjedésének nemzetközi tendenciáit. Emellett egyfajta teljességre törekvés figyelhető meg a fűszertermesztés diverzitásának bemutatása során. A gyűjteményi struktúrában a hamburgi logika a történeti és földrajzi besorolást részesíti előnyben, ennek megfelelően a rendezői koncepció számos térképet és egyéb kartográfiai segédletet használ. Térképre vetítik többek között Marco Polo, Kolumbusz Kristóf és Vasco da Gama felfedezőútjait is. A Fűszerút évezredek során alakult ki és Japán nyugati partjaitól az indonéz szigetvilágon, valamint Kínán keresztül haladva érintette India partvidékeit is. A szárazföldön a fűszereket karavánok szállították, Indiától hajóval vitték tovább a Közel-Keletre, majd onnan a mediterrán térségen keresztül Nyugat-Európába. A fűszerkereskedelem századokon át Arábia kereskedőinek

¹² Forrás: <https://hhguide.de/ziemlich-scharf-das-spicy-gewuerzmuseum/kraeuter-und-gewuerze-so-weit-das-auge-reicht/> [2021. 11. 05.]

¹³ A 'kulturális transferről' lásd bővebben: TURGEON, Laurier–DELÁGE, Denys–OUELLET, Réal: *Transferts culturels et métissages: Amérique/Europe, XVI^e–XX^e siècle. Cultural transfer, America and Europe: 500 Years of Interculturation*. Publié par L'Harmattan–Les Presses de l'Université Laval, Paris–Québec, 1996.; ROSSINI, Manuela–TOGGWEILER, Michael: *Cultural Transfer: An Introduction* = Word and Text 4 (2), 5–9, 2014.

¹⁴ Lásd bővebben: BENTLEY, Jerry Harrell: *Cultural Exchanges in World History* = BENTLEY, Jerry Harrell: *The Oxford Handbook of World History*. Oxford University Press, Oxford, 2011, 343–360.; TRIVELLATO, Francesca–HALEVI, Leor–ANTUNES, Cátia (eds.): *Religion and Trade: Cross-Cultural Exchanges in World History, 1000–1900*. Oxford University Press, New York, 2014.

uralma alatt állt, ők tartották kézben a szállításokat és határozták meg az árakat. A fűszerek származási helyét és termesztésük módjait titokként kezelték.

A kurátori felfogás szerint az egész világot behálózó globális fűszerkereskedelem ellenére továbbra is megtalálhatók az egyes területekre jellemző tipikus ízek, aromák, illatok. A *Der Geschmack der grossen weiten Welt* (A nagyvilág ízei) feliratú térképen az egyes régiók tipikus fűszerféléseinek, az idők folyamán kialakított fűszerezési hagyományainak megjelenítése kap hangsúlyt, azt az üzenetet közvetítve, hogy a világ fűszerei akár saját konyhánkba is behozhatók. A szöveggel kísért illusztrációs tartalmak a közönség számára izgalmas felfedezéseket tartogatnak, melyek segítségével a látogató bővítheti, elmélyítheti gasztronómiai ismereteit.



6. kép Térképen „a nagyvilág ízei”¹⁵

A kurátorok Magyarországot is elhelyezik a fűszertérképen: az országot az édesnemes és a csipős fűszerpaprikával azonosítják be, valamint többféle scenírozási technika révén mutatják be (pl. vitrinben, tányéron elhelyezve). A tárlaton megtekinthető, megszagolható, illetve megízlelhető a hazánkból származó paprikaőrlemény.

¹⁵ Forrás: Saját felvétel.



7. kép Magyarország megjelenítése a tárlaton¹⁶

A figyelemfelkeltő tartalmak elhelyezése ugyancsak az átfogó szemléletről tanúskodik. Ezt példázza, hogy a muzeológusok többek között *Gewürzbazart* (Fűszerbazárt) és *Colonialwarenladen* (Gyarmati áruk boltját) is berendeztek.



8. kép A múzeumi térben berendezett gyarmati áruk boltja¹⁷

¹⁶ Forrás: Saját felvétel.

¹⁷ Forrás: Saját felvétel.

A tárlat kultúrtörténeti aspektusból tárja fel a fűszernövények presztízs- illetve tömegtermékké, gazdasági jószággá válásának folyamatát, a táplálkozás-kultúrában betöltött szerepét, a fűszerekhez fűződő viszonyulásmódok, a hozzájuk társított jelentéstartalmak történeti változásait. A kiállítás létrehozói a táplálkozásnak kulturális jelentést tulajdonítanak, történetiségében világítanak rá a fűszerek eredetére, alkalmazásuk lehetséges módjaira. A gasztronómiai örökséget (*kulinarisches Erbe*)¹⁸ a kultúrtörténeten belül olyan interdiszciplináris területként kezelik, mely a múzeumi térben a dokumentumanyag életre keltésében szintén kifejezésre jut.

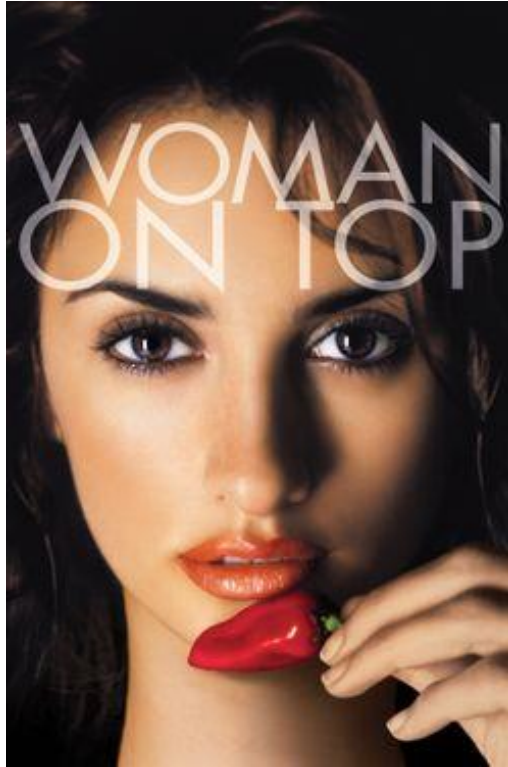


9–10. kép A Gewürzmuseum a hamburgi sajtótermékekben¹⁹

A hamburgi gyűjteményképzésben komplex megközelítési mód érvényesül, mely együtt tárja a látogató elé a múzeumi forrásbázist és a sajtótörténeti szálát. Ez utóbbi egyfelől általánosságban a fűszerekkel foglalkozó periodikákat, másfelől az intézmény állandó kiállításáról tudósító, elsődlegesen helyi sajtótermékeket – pl. *Hamburger Abendblatt*, *Hamburger Morgenpost*, *Hamburgischer Correspondent*, *Die Welt*, *Die Zeit* – öleli fel.

¹⁸ A 'kulinarisches Erbe' konceptusról lásd bővebben: *Deutschlands kulinarisches Erbe: Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse*. THIEDIG, Frank (Vorwort). Ars vivendi Verlag, Cadolzburg, 2004.

¹⁹ Forrás: Sajtát felvétel.

11. kép A *Woman on Top* reklámplakátja²⁰

A fűszerek történeti referenciáit főként a film- és színházművészetre összpontosítva is közreadják. Jó példa erre a *Woman on Top* (rendezte Fina Torres, 2000), Magyarországon *Terítéken a nő* címen ismert gasztronómiát középpontba állító romantikus film, főszerepben a Penélope Cruzsal, aki egy San Franciscoba költözött brazil szakácsnőt alakít és akit a kaliforniai metropoliszban nem véletlenül hívnak *Spice Madam*-nak. A grafikai és tipográfiai elemeket ötvöző reklámplakát túlmutatva illusztratív-esztétikai funkcióján társadalomtörténeti lenyomatként épül be a múzeumi közegbe. Imázsfotóként interpretálva a nyomtatvány első pillantásra a paprikát népszerűsíti, ám a fűszer új szerepben tűnik fel, amikor az Oscar-díjas spanyol színésznő rúzs helyett használja azt szája hangsúlyozására.

²⁰ Forrás: <http://www.benitomovieposter.com/catalog/woman-on-top-p-139037.html?language=en>
[2021. 11. 05.]



12. kép Performansz a hamburgi kereskedő Jacob Lange-ről címszerepben Tobias Brüning-gel²¹

Színházi referenciaként szolgál két hamburgi színész, Tobias Brüning és Ingo Vierk szórakoztató műsorszáma, akik váltott szereposztásban az egykori fűszerkereskedő Jacob Lange bőrébe bújva színházi előadással egybekötött happeningeket adnak elő a Gewürzmuseumban. A performansz története a 16. századra nyúlik vissza és színre viszi a Hanza-kereskedők olyan erényeit, mint a megbízhatóság, a becsületesség, a kiszámíthatóság. A nézők megtudhatják, hogy a hagyományos hamburgi fűszerkereskedelem a történelmi Deichstrasse irodaházaiban kezdődött, emellett szórakoztató anekdotákat hallhatnak a fűszerekről, majd a színészekkel együtt egy tradicionális észak-német uszályra szállhatnak. Így az előadás rendhagyó élménnyel zárul a kanálison.

A filmes és színházi vonatkozások mellett bibliai utalások is találhatók a kiállításán. Mózes 1. könyvében szerepel József története, akit testvérei fűszerkereskedőknek adnak el, és így kerül az egyiptomi fáraó udvarába (Ter, 37–50). Az Énekek énekében,²² a vőlegény és a menyasszony szerelmi dalfűzérében, az uralkodó többször is fűszerekhez hasonlítja kedvesét. A IV. rész 10. versében a következő sorok olvashatók: „Melly igen szépek a te szerelmeid,/ húgom, én jegyesem!./

²¹ Forrás: <https://gruppentouristik.com/anbieter/spicys-gewuerzmuseum> [2021. 11. 05.]

²² Az Énekek éneke (héberül שיר השירים, *Shir ha-Shirim*, mely szó szerinti fordításban legjobb éneket jelent) a bölcsességi könyvek közé sorolható. A könyvet bölcs Salamon királynak tulajdonítják (lásd 1Kír 5,12). Ténylegesen azonban a fogság utáni időben kb. a Kr.e. 3. században keletkezett Palesztinában. Az Énekek éneke az öt ünnepi tekeres (Megillot, héberül המש מגילות) közé tartozik, melyet a zsidó Pészah (héberül פסח) ünnep alkalmával olvastak fel, mivel ez a nap volt a zsidó nép kiválasztásának, allegorikus értelemben Istennel való eljegyzésének ünnepe. A könyv az ókori zsidó kultúrában a „szent menyegző-kultuszhoz” (*hierogámia*) tartozott. Az öt ünnepi tekeres a zsidó hagyományban: Énekek éneke, Rút könyve, Eszter könyve, Prédikátor könyve, Sirmak könyve (Jeremiás siralmi). Vö. ÓRIGENÉSZ: *Kommentár az Énekek énekéhez.* (ford.) PESTHY Mónika. Atlantisz, Bp., 1993.

melly igen jók az te szerelmid, jobbak az bornál,/ és az te kenetednek illattya drágább minden fűszerszámoknál.” Majd e rész 14. versében még egyértelműbbé válik, hogy Salamon király szerelme iránti érzelmei a legbecsesebb fűszerekkel érnek fel: *„Nárdus és sáfrány, jóillatú nád és fahéj,/ mindenféle temjéntermő fákkal,/ mirha és áloes, minden drága fűszerszámokkal.”*²³ Az V. rész 13. versében a menyasszony is szóképpel illeti az uralkodót: *„Orcája, mint a balzsamos virágok ágya, melyben édes illatú fűszerek teremnek”*. A zárófejezet 14. versében ugyancsak a menyasszony szájából hangzik el, hogy *„Jöjj hamar szerelmesem!, Siess hozzám, ahogy gazella szökell a dombokon, ahogy a fiatal szarvas száguld a balzsamillatú fűszerek hegyein.”* Megállapítható, hogy az ókori zsidó kultúrában a fűszerek egyaránt lehettek női és férfi attribútumok.

A világ minden tájáról származó fűszernövények illata egyedi hangulatot kölcsönöz az egykori raktárhelyiségnek. Az egyes történeti korokon átívelő tárlat élményanyagának befogadása során az érzékszervek közül a látás és a tapintás mellett a szaglás játszik domináns szerepet. A múzeumi kommunikáció nem csupán az ismeretterjesztésre törekszik, hanem a látogató személyes megszólítását is célul tűzi ki, hiszen számos tárgytípus megérinthető, kézbe vehető. Nincs tárlatvezetés, a látogató mégis teljes mértékben kielégítheti érdeklődését, hiszen a teret önállóan használhatja, szabadon dönthet haladási útvonaláról. A kifejezetten antropologizált, kulturális élmények recepcióján alapuló interaktív gyűjtemény minden korosztály számára egyszerre nyújt információszerzési, szabadidőeltöltési, egyúttal szórakozási lehetőséget.

A múzeum igyekszik összehangolni a helyi, a regionális, a nemzeti sajátosságokat az egyetemes horizonttal. Az aktív és szisztematikus gyűjtés eredményeképpen a gyűjteményi anyag folyamatosan bővül, amit az is bizonyít, hogy mintegy félszáz fűszer- és gyógynövény is bemutatásra kerül. Az Itáliából a monostorok építése céljából német földre érkező Benedek-rendi szerzetesek magukkal hoztak addig még ismeretlen mediterrán fűszer- és gyógynövényeket: így a rozmaringot, a kakukkfűvet, a zsályát és a majorannát, melyeket először a monostorok kertjeiben ültettek el, majd azok kikerülve a rendház falai közül a helyiek veteményeseiben is népszerűvé váltak. A feliratok arról tájékoztatnak, hogy a gyógynövényeket először a népi orvoslásban és a gyógyításban alkalmazták. Jól példázza ezt a következő proverbium, *„Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen”* (Minden betegségre van gyógynövény).

²³ *Énekek éneke.* (szerk.) KATONA Tamás. (ford.) KÁROLI Gáspár. (s. a. r., utószó) KOMORÓCZY Géza. Magyar Helikon, Bp., 1980, 5–22.



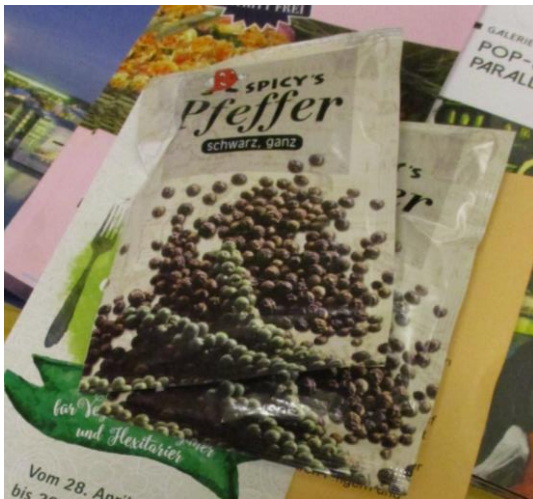
13. kép Német fűszer- és gyógynövények a kiállítóterben²⁴

A fűszerfeldolgozás tárgyi eszközeit felvonultató egység – ahol is a különféle munkagépek (*Siebmaschine*, *Staubabscheider*, *Mühle*, *Dosiermaschine*) idézik meg a régmúlt időket – az egykori ipari létesítmény téradottságainak kitűnő kihasználásáról árulkodik. Az elhelyezett kísérőszövegek részletesen és élményszerűen ismertetik az egyes munkafolyamatokat, a finomítás, a tisztítás, az aprítás, az őrlés, a szárítás, a tárolás fázisait.

Mindemellett a múzeum a konyhai fűszernövények és a klasszikus fűszerfélések különböző felhasználásáról is tájékoztat, melyekhez speciális recepteket ajánl. A kurátorok rámutatnak, azért van szükség a fűszerekre a táplálkozásban, mivel ízükkel, színükkel, látványukkal nem csupán élvezetessé teszik az ételeket, hanem elősegítik, hogy a szervezet az elfogyasztott tápanyagokat megfelelően hasznosítsa. Arról is informálódhat a látogató, hogy az illóolajok csak akkor szabadulnak fel, amikor a fűszereket dörzsöléssel, zúzással vagy őrléssel összetörik. Megtudható továbbá, miszerint a fűszereket nemcsak ételízesítésre használják, hanem a gyógyászatban is alkalmazzák. A 21. században a kozmetikai és wellness ipar is egyre inkább kiaknázza a fűszerek egyedi, kedvező tulajdonságait.

A gazdag tárgyanyagot felvonultató múzeum az elmúlt fél évezred fűszerekkel kapcsolatos tételeinek hangsúlyos bemutatása mellett tematikus időszaki kiállításoknak is helyet ad, ahol többnyire egy-egy fűszer válik a főszereplővé. Így többek között a bors, a paprika, a sáfrány, a vanília, a chili, a kömény, a szerecsendió, a tonkabab, a kardamom, a fahéj, a kurkuma. A látogató arról is ismereteket szerezhet, hogy a fűszerek már az ókorban értékes árucikkeknek számítottak és státuszszimbólumokként a fényűző lakomákon is szerephez jutottak, mint például a fekete bors (*Piper nigrum*).

²⁴ Forrás: Saját felvétel.



14. kép A múzeumi belépőjegy mellé Spicy's bors is jár²⁵

Az idősebb Plinius az 1. században *Naturalis Historia*²⁶ című művében írta a bors-sal kapcsolatban: „Nincs év, amelyekben India ne jutna a Római Birodalomtól ötvenmillió szeszterciuszhoz.” A középkorban a nyugati világban továbbra is meghatározó szerepet játszott e fűszer, hiszen a Hanza-szövetség hajói zsákszámra hozták a borsot és más keresett fűszert Európa kikötőibe. Erről tanúskodik, hogy véres versengés folyt Hamburg, Velence és Antwerpen között a borsszállítás és -kereskedelem privilégiumáért. Az is előfordult, hogy egy kilogramm bors egy kiló aranyat ért. Ezen időszakból származik a „Pfeffersack” (borszsák) pejoratív jelző, mellyel a 13. századtól még szórványosan, a 16. századtól pedig már általánosan illették a gazdag kereskedőt. A kifejezés magyarázata szerint a kereskedők jóléte a tengerentúlról származó fűszerkereskedelmen alapult, amelyre már a középkorban is e kifejezést használták. Majd a szó jelentésmódosuláson ment át. Így a kortárs nyelvhasználatban e nyelvi alakot már elsődlegesen a túlsúlyos emberre vonatkoztatják,²⁷ utalva a borszsák alakjára, ami jóval öblösebb, testesebb, mint a búzazsák. Más interpretálásban elsősorban a pénzzel és a hatalommal foglalkozó hamburgi felső osztályt értik alatta.²⁸

A kiállítótér mellett működik egy kis alapterületű múzeumi bolt, ahol válogatott fűszerek, gyógynövények, receptkönyvek és fűszerplakátok is beszerezhetőek. Az érdeklődő megtalálhatja itt például a Tahitiből származó vaníliahéjat, az iráni sáfrányt, a kambodzsai Kampot borsot, emellett különféle fűszerkeverékekre is rábukkanhat. A legkeresettebbek közé tartozik a „Gewürzwunder” (Fűszer-cso-

²⁵ Forrás: Saját felvétel.

²⁶ Caius PLINIUS Secundus: *Természetrzjz.* Pesti Kalligram, Bp., 2014.

²⁷ Vö. *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, 1–5.* (Hrsg.) RÖHRICH, Lutz. Herder Verlag–Spektrum Verlag, Freiburg–Basel–Wien, 1994.

²⁸ Uo.

da), mely köményből, korianderből és szerecsendióból áll és a „*Milchreistraum*” (Tejberizses álom), mely ceyloni fahéjat és kókuszvirágcukrot tartalmaz. A múzeumshop széles választéka többdimenziós intézményi stratégiáról tanúskodik.

Összegzés

A fűszereket gasztronómiai javakként a kulturális örökségről szóló kortárs diskurzusba helyezve a hamburgi Gewürzmuseum példáján szemléltettem e termékek árucikké válásának kulturális reprezentációját, tárlatrendezési technikáit, a tárgyak, a kiállítási tér és a kurátori elgondolás közötti összefüggéseket. Az 1990-es évek elején, a szabad kikötőhöz tartozó történelmi raktárnegyedben, UNESCO világörökségi helyszínen létrehozott intézmény az új múzeumi szemlélet megvalósulását példázza. A kurátorok a fűszereket gasztronómiai örökségként kezelik, így a múzeumi szakemberek a táplálkozástudományra úgy tekintenek, mint amely képes a közösségi identitás artikulálására a lokálistól az egyetemes szintig. A problematika egy konkrét eseten keresztül történő megragadása segédkezet nyújthat a gasztronómiai javak történelmi értelmezéséhez, társadalmasításának, intézményesítésének kérdésköréhez.

Irodalomjegyzék

- BACHMANN-MEDICK, Doris: *Cultural Turns: Neuorientierungen in den Kulturwissenschaften*. Rowohlt Verlag, Hamburg, 2006.
DOI: <https://doi.org/10.1515/9783110402988>
- BENTLEY, Jerry Harrell: *Cultural Exchanges in World History* = BENTLEY, Jerry Harrell: *The Oxford Handbook of World History*. Oxford University Press, Oxford, 2011, 343–360.
DOI: <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199235810.013.0020>
- CLIFFORD, James: „Az etnográfiai allegóriáról.” (ford.) VÖRÖS Miklós = THOMKA Beáta (szerk.): *A kultúra narratívái. (Narratívák 3.)*, Kijárat, Bp., 1999, 151–179.
- Deutschlands kulinarisches Erbe: Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse*. THIEDIG, Frank (Vorwort). Ars vivendi Verlag, Cadolzburg, 2004.
- Énekek éneke*. (szerk.) KATONA Tamás. (ford.) KÁROLI Gáspár. (s. a. r., utószó) KOMORÓCZY Géza. Magyar Helikon, Bp., 1980, 5–22.
- HAMPEL, Thomas–LANGE, Ralf: *Hamburgs Welterbe: Speicherstadt und Kontorhausviertel. Hamburg's World Heritage: Historic Warehouse and Counting House District*. Junius Verlag–Elbe & Flut Edition, Hamburg, 2016.
- KORFF, Gottfried–ROTH, Martin (Hrsg.): *Das historische Museum: Labor, Schaubühne, Identitätsfabrik*. Campus Verlag–Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Frankfurt am Main–New York–Paris, 1990.
- Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, 1–5*. (Hrsg.) RÖHRICH, Lutz. Herder Verlag–Spektrum Verlag, Freiburg–Basel–Wien, 1994.
- LIDCHI, Henrietta: *The Poetics and the Politics of Exhibiting Other Cultures* = HALL, Stewart (ed.): *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Sage Publications–The Open University, London, 1997, 151–222.
- ÓRIGENÉSZ: *Kommentár az Énekek énekéhez*. (ford.) PESTHY Mónika. Atlantisz, Bp., 1993.
- Caius PLINIUS Secundus: *Természetrájkz*. Pesti Kalligram, Bp., 2014.
- ROSSINI, Manuela–TOGGWEILER, Michael: *Cultural Transfer: An Introduction* = *Word and Text* 4 (2), 5–9, 2014.
- TRIVELLATO, Francesca–HALEVI, Leor–ANTUNES, Cátia (eds.): *Religion and Trade: Cross-Cultural Exchanges in World History, 1000-1900*. Oxford University Press, New York, 2014.
DOI: <https://doi.org/10.1093/ahr/119.5.1831c>
- TURGEON, Laurier–DELÁGE, Denys–OUELLET, Réal: *Transferts culturels et métissages: Amérique/Europe, XVI^e–XX^e siècle. Cultural transfer, America and Europe: 500 Years of Interculturation*. Publié par L'Harmattan–Les Presses de l'Université Laval, Paris–Québec, 1996.

Elektronikus hivatkozások

<https://www.spiegel.de/wirtschaft/soziales/hamburg-loest-seinen-freihafen-nach-124-jahren-auf-a-874949.html>
<https://www.unesco.de/kultur-und-natur/welterbe/welterbe-deutschland/speicherstadt-und-kontorhausviertel-mit-chilehaus>
<https://www.hamburg.de/welterbe/2817596/speicherstadt-kontorhausviertel>
<http://www.benitomovieposter.com/catalog/woman-on-top-p-139037.html?language=en>
<https://gruppentouristik.com/anbieter/spicys-gewuerzmuseum>
<https://hhguide.de/ziemlich-scharf-das-spicys-gewuerzmuseum/kraeuter-und-gewuerze-so-weit-das-auge-reicht/>

Abstrakt

Das Spicy's Gewürzmuseum in Hamburg wurde in einem der größten zusammenhängenden Lagerkomplexe der Welt, der Speicherstadt untergebracht. Der aus alten Industrieanlagen neu aufgebaute Stadtteil gehört seit 2015 dem Welterbe an. Die Ausstellung, die sich hauptsächlich auf historische und geographische Aspekte konzentriert, versucht Kultur auf ernährungsgeschichtlicher Ebene zu interpretieren und erzielt einen transnationalen Umgang mit Gewürzen durch den Begriff des Kulturaustauschs (*cultural exchange*). Gleichzeitig bindet es die entlang der geographischen Koordinaten gut lokalisierbaren gastronomischen Inhalte an einzelne Nationen und interpretiert sie als spezifisches Ethno-Identifikationsmerkmal. Indem ich diese gastronomischen Güter in den zeitgenössischen Diskurs über das Kulturerbe platziere, untersuche ich die kulturelle Repräsentation von Gewürzen als Waren im Querschnitt der historischen Zeit anhand einer musealen Fallstudie. Während der Analyse stellt sich unter anderem heraus, wie die Präsentation von Gewürzen und der mit ihrem Anbau, Konsum und Verwendung zusammenhängenden Gegenstände im Museumsraum realisiert wird. Das Erfassen des Problems durch einen konkreten Fall kann als Grundlage zur historischen Interpretation der gastronomischen Güter, ihrer Sozialisation und Institutionalisierung dienen.

Schlüsselworte: Gewürzhandel, kultureller Transfer, Warenpatriotismus, Museumsanthropologie, Pfeffersack

