© www.kjnt.ro/szovegtar

KEMÉNYFI RÓBERT

# HAGYOMÁNYLÁNC VERSUS EMLÉKEZET. ELEMI IRKA MINT SÜTEMÉNYES FÜZET. TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA ÉS ÍRÁSBELISÉG

*„A szakácskönyvek a családi élettérben találhatók, a női írás jellegzetes archívumai. A családi tárgypopuláció szerves része."* (Keszeg 2008: 357)

A mint arról a táplálkozáskultúra és az emlékezet kapcsolatáról szóló előző, e tárgyban készült tanulmányokban szóltam, az írott források, művek formai és tartalomelemzését a jól kiválasztott, és az értelmezés folyamatában következetesen érvényesített nézőpont határozza meg.[1] Keszeg Vilmos a több évtizedes alapkutatásait összefoglaló szintézis igényű monográfiájában ad átfogó képet a populáris írás-műveltég legváltozatosabb megjelenési formáiról, tartalmairól, határtartományairól, akár pillanatnyi aktuális, de letűnő nyomairól (pl. firkák) (Keszeg 2008). Kötetében az írástípusok mellett árnyalt képet ad a kontextusokról is. Arról tehát, hogy milyen módon, milyen különböző paradigmákban, – az előbb említett – eltérő nézőpontok érvényesítésével bonthatjuk fel az írás/írásosság kulturális szövetbeli szerepeit, érthetjük meg az így nyert jelentéseit.

Keszeg Vilmos több tanulmányában eltérő paradigmákat érvényesít a női írás különböző szerepeinek árnyalt elemzéséhez. Ha tanulmányai sorát olvassuk, akkor, mint számos, egymásra rajzolt halvány, ám a másikat mégis erősítő segédvonal, határozottan körvonalazódik a folklórkutató több évtizedes analízisének esszenciája. Keszeg Vilmos úgy látja, a populáris kultúra női írásbeliség bonyolult szövetének értelmezésében alapvetően három fő elem-

1 A két írást lásd: Keményfi 2014a és Keményfi 2014b. A kutatás a DE Néprajzi Tanszék és az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport programja keretében folyt, a tanulmány elkészítését az NKFIH K 115886 sz. pályázat támogatta.

zési szempont érvényesíthető, három meghatározó téma szervezi az írás-hálót. Egyrészt a *tudásfelhalmozás* igénye (praktikus, a legszélesebb értelmű feljegyzések, cetlik tudástárak létrehozása), másrészt az *emlékezeti/élettörténeti* megfontolások, harmadrészt pedig a *kommunikáció* legváltozatosabb útjai. Ez az elkülönítés természetesen csupán paradigmákat jelent, hiszen ugyanazon írásnyom más-más kontextusban jelenhet meg egyazon időben (Keszeg 2006).A kolozsvári folklórkutató letisztult elméleti rendszere, több évtizedes kutatói tapasztalata biztos alapot, eligazító iránymutatást ad a mindennapi élet legkülönbözőbb helyzeteiben született vagy összegyűjtött írásos dokumentumtárak feldolgozásához, tudományos értelmezéséhez. Legyen szó akár családi levelezésről, vagy – mint jelen esetben – egy háztartást vezető asszony ételrecept-hagyatékáról.

# EGY MAGYAR GAZDASSZONY ÉTELRECEPT-GYŰJTEMÉNYE – A FELDOLGOZÁS TOVÁBBI KÉRDÉSEI

P. A. (1944–2013) évtizedeken át gyűjtött receptes könyvét, illetve főzési tudásforrását elemző két korábbi tanulmányom írása közben olyan kérdések fogalmazódtak meg, amelyek a teljes receptes kötet kiadásának lehetőségeire, illetve a gyűjtési folyamat számos, az akkori írásokban nem említett vagy csak jelzett további megfontolásaira irányultak.[2]

**RECEPTGYŰJTEMÉNY MINT TUDÁSTÁR** • P. A. két kötetes gyűjteményes anyaga több évtized alatt állt össze. P. A. először dobozokban, uzsonnás zacskókban, füzetek lapjai között halmozta fel a recepteket. Majd valamikor a nyolcvanas években (pontosabb dátum megállapíthatatlan) – egészségügyi dolgozó révén, stílusosan, formáját tekintve ma is érvényben lévő laboratóriumi naplóba – beragasztotta az addig felgyűlt receptes cetliket. P. A. lényegében a 2000-es évek első évtizedének végéig, azaz haláláig vezette receptes gyűjteményét. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy egy teljes, lineáris képünk, történetünk lenne P. A. gyűjteményéről. A két kötet alapvetően „cédulakönyv", azaz szinte minden leírás utólagos ragasztással került be a mappákba. Ezek a jegyzetlapok viszont igen változatos formában jelennek meg. Szerepelnek közöttük újságokból kivágott ételleírások, géppel és kézzel írt lapok, illetve az 1990-es évek végétől felbukkan a gépírás helyett már számítógépen leírt, s onnan nyomtatott néhány ételleírás is, és szerepel néhány utólag, a gyűjtemény megformálódása után, közvetlenül a kötetek üresen maradt „helymaradékaira" kézzel lejegyzett recept is. A két kötet összesen 1055 receptet tartalmaz.[3]

A kérdés, hogy ezt az esetleges regisztert lehet-e, s ha igen, milyen módon rendezni?

A kéziratos szakácskönyvekre irányuló kutatások magát a gyűjtési folyamatot, a cetliket, feliratokat, különböző eredetű receptek felhalmozásaként létrejött dokumentumok halmazát még csupán piszkozatként, vázlatként, egy leendő, akár kézzel átírt szakácskönyv

2 Lásd az 1. jegyzetpontot.

3 A kötetek részletesebb bemutatását lásd Keményfi 2014b: 19–24.



© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



előtanulmányaként értékelik (Schram 1964: 580).[4] Hiszen: „A piszkozat az alkotó írás, az írásmű előállításának első fázisa. A szerzői szándékot kezdetleges formában tartalmazza. Bizonyos értelemben teljesebb, komplexebb, mint a végső írásmű. Olyan motívumokat, formai–stilisztikai javaslatokat, ötleteket is tartalmaz, amelyek a letisztázás során elmaradnak és módosulnak. Illetve, olyan, csupán a szerzői (és megrendelői) szándék szintjén létező elemeket, amelyeket a tematizálás fázisában a szerző nem tud nyelvi formába önteni, megjeleníteni." (Keszeg 2008: 148.) Olyan adatbázisként tekintenek tehát ezen tárakra, amelyek valamilyen *étkezéssorozati* rend alapján még tematikai rendezésre várnak (vártak volna), vagy ténylegesen át is estek a rendszerező munkálatokon. Ezek az éteksorozatok jelenthetnek évszakos igazodású, illetve jeles napokhoz rendelt vagy akár napi beosztású menüket, ám magában foglalja a hagyomány az egyes étkezések belső rendszerét is (fogások sorrendiségét, jellemzőit) (Kisbán 1997: 551).

P. A. esetében viszont kérdés, hogy tekinthetjük-e a kétkötetes receptes gyűjteményét csupán alapadattárnak? Vezérelte-e valaha is olyan gondolat, hogy életében ezt a gyűjteményét rendszerezni fogja, azaz szándékában állt-e egy ilyen munka elvégzése?

A válaszhoz P. A. életében határozottan ketté kell választani a receptkönyvek *tudásőrző* (elméleti) rétegét és *gyakorlati* használati értékét. Arról van szó, hogy P. A. a köteteknek csupán azt a szerepet szánta, hogy ezres nagyságrendű recepttárát kényelmesebben, könnyebben átlássa, és ne kelljen a zacskókban gyűjtött leírásokat egy-egy ételleírás megtalálásához mindig kiszórni. Jóllehet tehát csupán ez a fő vezérelv motiválta a kötetek összeállítását, ám az idők folyamán P. A. a teljesen véletlenszerűen beragasztott recepteket mégis biztos szemmel átlátta, mindenféle tartalomjegyzék nélkül a tapasztalati tudása alapján a keresett receptet könnyen megtalálta. Azaz egy teljesen egyedi, egyszeri, megismételhetetlen, nem tematikai rendet, hanem tehát a véletlen (mondjuk talán „formai megfontolások", azaz a leírás hossza), illetve a gyűjtés ideje határozta meg az egymás mellé kerülő ételeket. Nem másról van itt szó tehát, mint egy szimpla tudásregiszterről, egy kusza ételinventáriumról, amely P. A. mindennapi konyhai világában, a megfelelő tanulási folyamatnak (gyakori forgatás) köszönhetően, alkalmazható szakácskönyvként funkcionált.

Ám ezen fésületlen női regiszter leírásai magában P. A. főzési *gyakorlatában* mégis *szigorú* ételsorrendek formájában jelentek meg. P. A. menüinek éves időbeli rendjét alapvetően a jeles napok határozták meg, nagyobb volumenű főzéseket P. A. e kiemelt alkalmak köré rendezte. A kispolgári gyökerekben eredő életmódbeli sajátosságnak megfelelően, amely rend – részben a nők munkába állásával, részben az alapanyagok elérési bővülésének lehetőségeivel párhuzamosan – a második világháború utáni korszakban általánossá vált, az étkezések belső sorrendjét a hármas tagolás, a leves, húsos főétel/főételek, illetve édességek felszolgálása határozta meg.[5] *Ez a gyakorlati mód tehát azt jelenti, hogy P. A. a receptes gyűjteményét jól használható, „rendezett" szakácskönyvként forgatta.*[6] Amikor megtervezte egy-egy ünnep előtt az elkészítendő ételek sorát, szakácskönyveivel együtt, e két füzetet lapozta, bejelölte a lehetséges levesek, húsos főételek helyét, illetve a tálalandó süteményeket. Ez azt jelenti, hogy a receptes kötetek átírása, valamilyen szempontú rendezése nem állt P. A. szándékában. Erről sem szóban, sem a gyűjtés tudatos irányításával, azaz az új receptek válogatott rendszerezésével nem beszélt, nem irányította ilyen törekvés. Kötetei olyan tudástárak, amelyeket alapvetően az *ünnepi tematika* rendez. Olyan ételek inventáriuma,

4 Kéziratos szakácskönyvek, családi szakácskönyv-gyűjtemények elemzéséhez lásd Kisbán Eszter tanítványaitól: Jékely 1997, Kiss 1997, Lipták 1997, Vékony 1997, Adonyi 1999, Geszti 1999. Lásd még: Füreder 2008.

5 Lásd ehhez háttérként: Kisbán 1984; L. Nagy 1991, 1997; Valuch 2003; Báti 2005.

6 Az írásbeliség és élő, változó tudáshagyomány viszonyáról: Goody–Watt 1998.

melyek a legnagyobb számban a legváltozatosabb süteményrecepteket (lásd még alább), illetve a bonyolultabb, alapanyaguk, kivitelezésük igényessége alapján a reprezentációt, vendéglátást, ünnepeket szolgáló húsos főételeket tartalmazza.P. A. két receptes könyve tehát olyan kvázi-szakácskönyv, amely – hasonlóan mástípusú személyes gyűjteményekhez – mivel felépítése nem követ semmilyen általános (kanonikus) szabályt, vagy akár egyedi szerkesztési elvet, csak az egyén életében, az egyén háttértudása nyomán töltötte be a megfelelő szerepét, vált jól alkalmazható tudásbázissá, sőt a mentális eligazodási képesség, „térképi" tájékozódás miatt,jól átlátható kézikönyvé. Á ma két kötet ezen egyedi jellege meghatározza a kanonizálás, az örökségesítés lehetetlenségét is. Ahhoz ugyanis, hogy P. A. receptára alkalmas legyen a tudás átadására, a gyakorlatban is használható megőrzésére, *a szakácskönyvek szerkezeti szabályrendjének megfelelően kell az adattárát közölni* oly módon, hogy egyedi konyhavezetése, ünnepi ételsorrendjei, főzési preferenciái a kiadványban érvényesüljenek (Goody 1998).

**SZAKÁCSKÖNYV ÉS KOMPILÁCIÓ** • A számos, saját kézzel leírt, hol részletesebb, hol csupán felvázolt ételek, elkészítési módok mellett kollégáktól, rokonoktól kapott idegen kéziratok is természetes helyet kaptak P. A. gyűjteményében. A két kötet anyaga tehát a legkülönbözőbb forrásokból származik (innen-onnan kimásolt, kivágott, átírt, kijegyzetelt, néhol ki is egészített, kézzel átírt szövegkorpusz, lejegyzett szóbeli közlés), illetve különböző *írástechnikák* érvényesülnek a gyűjteményben. A dokumentum a populáris írásbeliség variálódásának szinte teljes skáláját tartalmazza, azaz az írás *alakulási módjainak* lenyomatai fejthetők fel. Az aktív írás, a passzív írás (diktálás), a közvetett írás (másolás), illetve a szerkesztés módozatai (piszkozat, fogalmazvány, kézi és gépi átírás, javítás, kiegészítés, rövidítés, stilizálás). A receptes könyv két kötetét alapvetően az elsődleges írásbeliség jellemzi, mivel részben szabatosan kidolgozott, letisztult stílusú nyomtatott recepteket, illetve részben általa – géppel vagy szabad kézzel – formába öntött ételleírásokat és készítési munkamenetek szerepelnek a gyűjteményben. Van azonban a kötetekben a másodlagos szóbeliségnek is azokban az esetekben szerepe, amikor telefonon, vagy magánál az étkezési asztalnál, vagy munkahelyi beszélgetés közben halott recepteket vázolt fel egy cetlire sebesen, sőt arra is van példa, hogy P. A. az így kapott receptet a vázlatból gondosan átgépelte – egyben stilárisan is igazította –, és e letisztult formában ragasztotta be az adott étel elkészítési módját, azaz szóbeli közléseket írásban archivált.[7] Ez azt jelenti, hogy ebben a kontextusban a nyomtatott, akár név alatt közölt, azaz szerzővel rendelkező receptekkel vesztik szerzőségüket, a közlő személye jelnőségét veszti, és belépnek a hagyományozódási láncba, az átírás, átjavítás, lediktálás, újraírás, módosítás nyomán feloldódnak az állandóan alakuló, változó, élő populáris tudásformákba. Ez a folklorizációs folyamat a saját, egyéni szakácskönyvek összeállásának, receptes gyűjtemények formálódásának tipikus jellemzője. (Keszeg 2008: 146.)

**RECEPTGYŰJTEMÉNY MINT EMLÉKEZETI FORMA** • A kollektív, illetve a személyes emlékezet értelmezése eltérő módon viszonyul az írásos forráscsoportokhoz. A (kollektív) társadalmi képzeletben a nemzeti gasztronómia történeti képeit egyrészt maguk a kötetek, tehát azok az ételrecept-gyűjtemények, szakácskönyvek tartják fenn, melyek meghatározzák a nemzeti közösség imaginárius ételkultúráját. Ebben a sorban helyezkedik el a Horváth Ilona neve alatt jegyzet szakácskönyv, amely a Kádár-korszak évtizedeinek populáris szakácsműveltségét határozta meg, illetve ad ma is képet a kor fogyasztási lehetőségiről.[8]

7 A kérdésről részletesen lásd Keszeg 1998.

8 A kötet részletes bemutatását lásd Keményfi 2014a.



© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



Nyomozás a „Horváth Ilona" után (kiegészítés). Az elmúlt két évtizedben lezajlott paradigmatikus fordulatban, azaz a kultúratudományok által a tárgyak újrafelfedezésének folyamatában (*material turn*) nyert nagy hangsúlyt, hogy az anyagi világ értelmezéséhez elengedhetetlenek a *tárgyakhoz kötött történetek* feltárása, illetve a *kulturális kontextusok* felfejtése. A számos kiadás, a sok százezres példányszám, illetve a populáris főzési kultúrában az utóbbi hatvan évében betöltött vitathatatlan vezető szerepe, népszerűsége mára már ikonikus helyzetbe emelte el és tette fogalommá a Horváth Ilona nevet. Ez azt is jelenti, hogy e szimbolizációs folyamat *leválasztotta* a művet, illetve magát a „Horváth Ilona jelenséget" az eredettörténetéről. Ez az emblematikus pozíció viszont nem jelenti azt, hogy a szakácskönyv keletkezése, átírásának, javításának, kiadásainak elbeszélése ne tartozna hozzá a magyar hétköznapi étkezéskultúra alakulásának rétegeihez ugyanúgy, mint egy építőművész ars poeticájának elvitathatatlan részei a meg nem valósult épülettervek is. Annál is inkább, mert a munka írástörténete emlékezetek és ellenemlékezetek, átírások és javítások, újrakiadások sűrű, bonyolult szövete.

Amint arról tehát e témakört is érintő korábbi írásomban szóltam, a második világháború utáni korszak legelterjedtebb receptes kötete, amely a magyar házias konyha alapvető kézikönyvévé vált, a Horváth Ilona „név alatt" jegyzett szakácskönyv. A magyar társadalom széles rétegeinek otthonában a mindennapi főzést meghatározó/segítő alapvető munkává vált. Az első kiadás (1955) egy vékony kötet volt, amely a következő évtizedekben öltött több százoldalas könyvformát. Ezt a vaskosabb kötetet egy interjúban F. Nagy Angéla már a saját átdolgozásaként, bővítéseként értékelt oly módon, hogy ezt az alapművet dolgozta újra és újra át a következő évtizedek újabb és újabb kiadásai számára.[9]

„Horváth Ilonának volt egy kicsi, régi szakácskönyve, és felkérték, hogy dolgozza át, modernizálja, bővítse ki négyszeresére. Mire ő azt mondta, hogy beteg, öreg, erre már nem vállalkozik. A baráti társaságból ismertem azt a szerkesztőt, aki aztán megkérdezte Ilonkát, belemegy-e abba, hogy valaki más dolgozza át a könyvét. Ilonka beleegyezett. Egy tál friss pogácsával fogadott minket, édes, idős néni volt, aláírta a szerződést, és két hét múlva meghalt. Én még kaptam két példányt a könyvéből, és azt mondták, hogy azt csinálok vele, amit akarok. 1955-ben jelent meg az első kiadás: gyakorlatilag ez az első nagy könyvem. Több mint kétmillió példányban kelt el, ami elképesztő szám. A hétköznapi magyar konyhát csináltam meg benne."[10]

A keletkezéstörténet az elmondott személyes emlékezetnél azonban bonyolultabb. Szövetét árnyaltabban kell megbontanunk, mivel az interjú félreérthető, mert több idősíkot kever az írónő össze. Arról van szó, hogy az ötvenes évek második felében egymás után megjelenő Horváth Ilona-szakácskönyvek még az eredeti, első, vékonyabb, kétkötetes kiadás (külön egy receptes kötet és külön a háztartási ismereteket tartalmazó füzet) összevonásaként, javított, átszerkesztett, némileg bővített változataként jelentek meg. Az egyszerű, praktikus műre azonban olyan érdeklődés, igény mutatkozott a következő évtizedben, hogy mű jelentősebb átalakítására a hatvanas évek végén felkérték F. Nagy Angélát a munka jelentős átírására. A megbízás interjúból ki is derül, mert a feladat elfogadását közvetlenül a Horváth Ilona halála (1969) előtti időszakra helyezi. Csupán azért félreérthetők F. Nagy Angéla szavai, mert az interjú következő mondatával visszautal az eredeti, első füzet-kiadásra (1955), majd a második tagmondatban e köztudottan (és általa is jól ismert) alig száz oldalas könyvecskét zavaró módon vaskos kötetként jellemzi, holott ekkor ő már a saját,

9 Lásd részletesen: Keményfi 2014a.

10 Sümegi Noémi interjúja F. Nagy Angélával. (Éhes férfitől ne kérj semmit. *Magyar konyha.* 2011. 12. 15.; forrás: http://magyarkonyhaonline.hu/sefportrek/ehes-ferfitol-ne-kerj-semmit; letöltés: 2015. 08. 20.)

átdolgozott, valóban „közel", azaz két évvel Horváth Ilona halála előtt (1967) megjelent szakácskönyv negyedik, tényleg igen vaskos (447 oldalas) kiadására gondolt, amely kötet már fel is tűnteti szerkesztőként F. Nagy Angélát. Ugyanígy tartja a populáris sajtó is az írónőt számon, azaz úgy, aki az 1970-es évektől „jegyzi", pontosabban dolgozza át, korszerűsíti folyamatosan a „Horváth Ilonát".[11] Ám a majd ötven évet átfogó emlékezet bizonytalan talaján az is elképzelhető, hogy F. Nagy Angéla történetében keverednek az idősíkok és kiadások, és F. Nagy az elbeszélésében ténylegesen a „Horváth Ilona" harmadik kiadására gondolt (1963), amely vaskosabb kötetet ő dolgozott alaposan át (1967).[12]

Horváth Ilona a világhálón olvasható rövid életrajzának[13] részletes, nyomtatásban megjelent forrásszövege azt tanúsítja, hogy a *szakácskönyv írója igen képzett, nyelveket beszélő, tulajdonképpen professzionális háztartási ismereteket ismerő, iskoláiban elsajátító tanítónő volt,* aki pályája során – nagy gyakorlati tapasztalati tudására alapozva – ezen tudását szakiskolákban, gimnáziumban oktató pedagógusként élt.[14] Valószínű, hogy első háztartási füzetei, azaz kis szakácskönyve lényegében segédeszközként, tankönyvi ismeretként írta.A szakácskönyv harmadik kiadásában (1963) Horváth Ilona viszont már lényegesebb változtatásokat hajtott végre. Kibővítette az étellistát, elhagyta az ötvenes években még szükséges, ám a hatvanas évtized első éveire már feleslegessé váló praktikus háztartási tanácsokat (pl. a fertőtlenítési módokat, a takarítás leírását), illetve a vendéglátó háziasszony feladataira vonatkozó részeket. Az utóbbi témakört annyira fontosnak és lényegesnek tartotta, hogy önálló kötetben dolgozta fel javaslatait, a vendégfogadás viselkedési kódexét, és mondjuk ki, a házi vendégfogadás komplett, még mai szemmel is igen élvezetes társadalomtörténeti olvasmányt jelentő kulturális rendszerét. (Horváth 1958.)[15] Változott a könyv képanyaga is, ám Venesz József szakácskönyveivel ellentétben (lásd Keményfi 2014a: 137–139) a „Horváth Ilona" illusztrációs háttere nem egy-egy munkafázis rajzos magyarázata, hanem inkább a főzés, az alapanyag-előkészítés, a tálalás *hangulatának* képi megidézése. A harmadik kiadás összességében majd száz oldallal (388 p.) lett bővebb az előző kiadáshoz képest (1956 – 2. kiadás), amely a bemutatott ételválaszték egyértelmű bővülésének az eredménye (297. p.).

A szakácskönyv negyedik kiadása (1967) viszont már egy, az előző megjelenésektől eltérő szemléletű munka. Valószínű, amint arról a fentebb idézett interjúban F. Nagy Angéla beszél, hogy maga Horváth Ilona már nem vállalta kötetének újabb átdolgozását, illetve korszerűsítését. (Feltételezhető, hogy ebben a döntésében nem a tudásbeli képesség hiánya akadályozta meg, hiszen a műve a korhoz igazított átdolgozását, javítását kétszer is elvégezte, hanem az, hogy a tanárnő az aktív oktatástól visszavonult, megfáradt, és életrajza azt valószínűsíti, hogy már betegeskedett.) A szakácskönyv stílusa könnyedebb, egyszerűbb, gördülékenyen olvasható, így a társadalom legszélesebb rétegei számára közérthető. Ennek a munkának az

11 Elérhetőség: http://izeselet.hu/magazin/f-nagy-angela-a-magyar-julia-child-6-resz (letöltés: 2016. 10. 03.)

12 Itt köszönöm meg Kis János Péter e tárgykörben írt levelét.

13 Elérhetőség:http://www.horvathilona.hu/index.php?menu=horvathilona (letöltés: 2016. 10. 10.)

14 Csupán címszavakban: Horváth Ilona (1906–1969) nagyszebeni középiskolában német, francia apácáktól tanulta a háztartási ismereteket. 1937-ben a temesvári főiskolán szerzett gazdasági ismertek oktatására jogosító diplomát. Később különböző erdélyi iskolákban tanít gazdasági és kifejezetten háztartási ismereteket. 1945 után a törökszentmiklósi Gazdasági iskola vezetője, majd 1952-től a Bercsényi Miklós Gimnáziumban óraadóként háztartási ismereteket tanít. 1955-ben jelenik meg a későbbi kiadásokkal híressé váló szakácskönyvének alapját képző két önálló füzet. (Lásd Herczegh összeáll. 1996.)

15 A századfordulós háztartási tanácsadók nyomán ír részletesen Horváth például az asztali etikettről is. Mit illik, és milyen módon felhozni társalgási témaként a szépen terített asztal mellett (Horváth 1958: 14–15).



© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



elvégzéséhez tényleg egy friss szem, illetve írói tehetség kellett. Az átdolgozást, szerkesztést, modernizálást olyan sikerrel oldotta meg (most már) F. Nagy Angéla, hogy a szakácskönyv legnépszerűbb, a legelterjedtebb főzési segédkönyvvé vált a hatvanas évek végétől a magyar háztartásokban. A praktikus átdolgozás kiterjedt a könyv képanyagára is. Ez az a kiadás, amelyben először jelentek meg Kaján Tibor karikatúrái. A könnyedebb szövegértés, a könnyedebb illusztráció tulajdonképpen egyfajta üzenetet is hordozott. Nevezetesen azt, hogy oldja a főzéssel kapcsolatos szorongást. Hiszen a főzés lépésről-lépésre, egyszerűen megtanulható, az ellátás megoldható, nem az „ördögtől való", bárki készíthet könnyedén ételt, akár teljes ételsorokat a családjának. Azaz a modern, mai háziasszony ne nehéz munkát, ne robotot, elkerülhetetlen kötelességet lásson a konyhai tevékenységben, hanem inkább örömöt, könnyedebb időtöltést és az önmegvalósítás lehetőségét keresse benne.

Kiss János Péter önálló, a társadalomtörténetre is irányuló kutatásai árnyaltan látják a Horváth Ilona-féle szakácskönyv sikerét, ugyanis 1955-ig, hét éven keresztül lényegében nem jelentek meg szakácskönyvek, hiszen egyrészt az új, kollektív társadalmi berendezkedési mód az otthoni főzést meghaladottnak és feleslegesnek tekintette, másrészt pedig a két világháború közötti szegény agrárnépesség nem igazán tudott jól főzni, pontosabban pár fűszerezetlen ételt evett folyamatosan, egy változatosabb, ízesebb, „polgáribb" konyha vezetése igen messze állt ezen társadalmi réteg lehetőségeitől és – jórész ebből eredően – ismeretszintjétől is.[16] Elemi igény volt tehát arra, hogy a mindennapi főzési alapokat érthetően, egyszerűen magyarázó szakácskönyv jelenjen meg a könyvpiacon.

„A Horváth Ilona ráadásul a szájbarágós stílusával, meg az egyszerű receptjeivel pont azt találta el, amire a tudatlan (az ötvenes évek előtt sem alapanyag-választékot, sem konyhatechnikai eljárásokat nem ismerő) szegényparaszti és munkás tömegeknek szükségük és lehetőségük volt egy már érdemi gasztronómiai változatosságot lehetővé tevő jövedelemszint mellett az ötvenes évek végétől."[17]

Az emlékezeti formák értelmezésének másik útja, amikor nem egy-egy gasztronómiai receptes gyűjtemény vagy könyv maga az elemzés elsődleges tárgya, illetve az adott kötetnek a nemzeti emlékezetben betöltött szerepe, hanem a kutatás az írásbeli forrásokat az emlékezet *írott regiszteréként* értékeli (Keszeg 2011: 187). Ezekben az esetekben a papírra vetett személyes feljegyzések, memoárok, akár saját archívumok annak a megértését segítik elő, hogy az egyén vagy a család, illetve más, szűkebb emlékezeti közösség (pl. egy gyülekezet) milyen tudással rendelkezett, azaz milyen módon szervezete életét, mindennapjait, és – a gasztronómia területén – hová helyzete (vagy kénytelen volt helyezni) az ételfogyasztási hangsúlyokat, milyen táplálkozási módokat követett. Az emlékezet/felejtés/megtartás bonyolult szövetében az elbeszélt történetek és írott források kettőssége, esetekben ellentmondó viszonya, vagy éppen egymást kiegészítő szerepe, azaz a két műfaj együttes kezelése, az elsődleges olvasatoknál az adott (mikro)történet jóval több rétegét képes feltárni. Az adatok ütköztetése az elbeszélés másodlagos jelentéseit, rejtett (azaz nem nyilvánvaló) társadalmi és kulturális kontextusait, az egyéni és/vagy mikroközösségi (családi) képzetek tényleges hálóját, esetlegességeit, szituatív voltát, a történet valós részeit és fiktív árnyalatait tudja

16 Elég végigtekinteni a népi írok korszakbeli étkezésleírásain, illetve a szociográfusok táplálkozásra irányuló elemzésein: Kiss 1955: 481–482, Darvas 1969: 382–383, Kovács 1989: 116–117, Ilyés 1991: 136–137, Veres 2000: 303–304. A háztartási iskolák fontosságáról, a főzni tudás elsajátításáról lásd Knézy 2010.

17 Kiss János Péter szíves levélbeli közlése. Itt köszönöm meg Kiss János Péternek a témakörben hozzám írt érdekfeszítő, adat gazdag levelét, és a hozzájárulását, hogy levelét jelen tanulmányomban felhasználhattam.

a felszínre hozni. (Lásd ehhez Gyáni 2000, különösen: 136–137.) Másként fogalmazva, az évek folyamán összeállt receptes gyűjtemények, írott naplók, feljegyzések forrásként szolgálhatnak a családi emlékképek, családi szerepek, családtagokról fennmaradt egyedi képek (képzetek) rögzült elbeszélt történeti formáinak vagy éppen esetlegességeinek, változásának feltárására, értelmezésére.

P. A. két nagyformátumú, egyértelmű gyakorlati célokat szolgáló kötete mellett szerepel még P. A. receptes hagyatékában egy iskolai irka füzet, amely *Sütemény receptek* címmel részben édesanyjától, részben nevelőanyjától származó (alapvetően tehát két kézírástípusú) recepteket tartalmaz. Amint arról előző írásomban már szóltam, P. A. hétéves korában (1951) elvesztette édesanyját. (Keményfi 2014b 6–7.) A mama vezette a három gyermekes háztartást, főállása a család mellett nem volt. A visszaemlékezések szerint P. A. édesanyja jól főzött, jártas volt az ételkészítési gyakorlatokban, ám korai halála azt jelentette, hogy a klasszikus anya és lánya közötti tudásátadásra nem kerülhetett sor. A főzési ismeretek örökösítési hagyománylánca tehát megszakadt.

A szülőanya elvesztése alapvetően meghatározta P. A. további életét. Az elhunyt a hétéves leány mellett még két fiúgyermeket (1939, 1941) hagyott özvegyen maradt férjére. A családi emlékezet szerint elsődlegesen ennek a helyzetnek a megoldása vezette a megözvegyült férjet, azaz a három gyerek ellátásának megszervezése, illetve addigi életvezetésének fenntartása, munkájának folyamatos (és zavartalan) ellátása, hogy felesége halála utáni évben ismételten megnősüljön (1952). A házasságáig hajadonként élő nevelőanya (1906–1974), aki a második világháború végéig budapesti főúri (az emlékezet szerint a Széchenyi család egyik ágának) családjánál nevelőnőként szolgált, majd egy vidéki csecsemőotthonban töltött évek után az egészségügyi szakellátás egyik rendelőjében lett asszisztens. 1951-ben költözött vissza szülőtelepülésére, ahol az újonnan megalakuló járási egészségügyi intézetben kezdett dolgozni. Jóllehet a nevelőanya fiatal éveit is gyerekek felügyeletével töltötte, ám főzési ismeretekkel nem rendelkezett. Részben hajadon volt, részben pedig egyszerűen nem ez volt a dolga. (Sisa 2005, vö. Károlyi 1985: 49–51.) A családi emlékezet-mondás újra és újra felemlíti viszont, hogy a nevelőanyának P. A. édesapja a házassága előtt már udvarolt, ám az ifjú leány ekkor még kikosarazta, tovább akart lépni szülőtelepülése nyújtotta és egyben behatárolta lehetőségeitől. Valószínű, ez az elhatározása vezette, hogy csecsemőápolói végzettségével a főváros főúri köreiben keressen munkát. Mindez a háttér azért érdekes, mert P. A. hagyatékában lévő süteményes füzet nem a jól főző édesanya elsődleges gyűjtése volt, hanem vezetését éppen a főzési sütési ismeretekkel nem rendelkező nevelőanya kezdet meg, a füzet habitusából ítélve,[18] *még jóval a házassága* (1952)*előtt(!).*A füzeten kívül fennmaradt írásos nyomok hiányában csupán az emlékezet, illetve az általános társadalomtörténet bizonytalan területén mozogva e tényből kiindulva *óvatos* feltevéseket fogalmazhatunk meg.

A tizenhat lapos füzet harminchat süteményreceptet tartalmaz. Ám inkább inventárium-jellege van az irkának, mintsem gyakorlati célokat szolgáló tudástárat lapozhatunk. Részben azt láthatjuk ugyanis, hogy a füzet írója mintha egy lendületből, egy nap írta volna le ezeket az édességeket. Ugyanazzal a töltőtollal, ugyanazon tintával jegyzetelt le minden receptet, illetve látni még azokat a helyeket is a szövegben, amely pontokon a toll kifogyott, majd új töltéssel indul az írás. Másrészt abból is következtethetünk, hogy az irka inkább leltár volt, mint gyakorlati ételkotta, hogy *nagyon jó állapotban* maradt meg. Habár a borító ugyan levált, de nem szakadt, illetve a hasonló célokat szolgáló jegyzettömbökkel ellentét-

18 A füzet a két világháború között készült „elemi irka" címet viseli, cizellált szélekkel. Már maga a díszes borító hívja fel a figyelmet arra, hogy az irka „A nehezen beszerezhető külföldi palatáblát czélszerűen helyettesíti".



© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



ben a füzet nem esett szét.[19] Azaz, óvatosan arra következtethetünk, hogy P. A. *nevelőanyja számára inkább volt ez az irka egy emlék (hiszen sütni sem tudott), mintsem szakácskönyv.* Hiszen a mai recepttárolási technikákkal ellentétben, ez az a korszak, amikor „a tényleges felhasználást [...] lehet [...] a receptfüzet fizikai állapotából megítélni."[20] A receptek között találunk több, bonyolultabb munkafolyamat igénylő és drágább alapanyagokból készülő, nehéz krémes tortát, roládot, desszert krémet.[21]

A magyar néprajz mára egyre árnyaltabb képet ad a korszak ételkultúrájáról, étkezési szokásairól, sőt speciálisan az édességek jellegéről, sütemények megjelenéséről, elterjedéséről (Lásd Báti–Csoma–Mészáros szerk. 2010). Ám a néprajztudomány az alapkutatások sokasága nyomán ezen a ponton napjainkban már kellő körültekintéssel fogalmaz. Arról van szó, hogy *nem lehet a sütemények típusait a társadalmi rétegek alapján egyértelműen elkülöníteni.* A táplálkozáskultúra inkább mozaikszerű, egymást keresztező módon változik, „a sokféleség a jellemző, az indítékok, törekvések és a tényleges gyakorlat keresztbe metszik a társadalmi jellemzőket. [...]A térbeli elterjedés két fő változata a területfedő módon való előrehaladás, illetve a pontszerű ugrás központból központba, majd a központokból kisugárzó elterjedés. A társadalmi térben mindez a helyi társadalmi rétegek, csoportok közt folyik és több irányú is lehet." (Kisbán 2008; lásd ehhez még: Goody 1982: 175–190.)A paraszti polgárosulás folyamatában a 19. század utolsó évtizedeiben a városi fogyasztásban jelen lévő torták elterjedtek a falusi vidékeken is. A lekvár után a vajkrémek mint tortatöltelékek előfordulása a professzionális cukrászatoknak, süteményes és szakácskönyvek megjelenésének köszönhető. Kugler Géza kötetei, süteményes és szakácskönyve, illetve a századfordulón sorra napvilágot látott szakkönyvek, tulajdonképpen generalizálták a társadalmi rétegek közötti süteménytípusbeli különbségeket abból a szempontból, hogy nem a süteménytípusok, hanem csupán a gazdasági lehetőségek határolták be a fogyasztást, az ételsorbani megjelenésének időbeli korlátait (pl. csak ünnepeken készítették). A tudástár, az elkészítési ismeret – azaz a sütési *lehetőség* – széles körben a rendelkezésre állt.[22] A táplálkozáskultúra süteményes rétegének alakulásáról a polgárosodás korában tehát nem lehet egyszerű lineáris időrendet megállapítani. Egyes sütemények, típusok elterjedése inkább mozaikszerű, időbeli ugrásokat, térbeli fehérfoltokat mutat. Torták, krémek megjelenése és eltanulása innovációs centrumokhoz (egy-egy nagyhatású cukrászda, süteményes könyv), a divathoz(!), illetve a gazdasági lehetőségekhez, alapanyagok elérhetőségéhez kötött (pl. a cukorfogyasztás növekedésével a cukros sütemények megjelenése), mintsem éles választóvonalakkal szabdalt módon társadalmi rétegek által hordozott. Másként fogalmazva mindez azt jelenti, hogy a *süteményrendben, a fogyasztási gyakoriságban,* illetve e fogyasztás *kulturális formáiban* kell inkább a társadalmi rétegkülönbségeket keresnünk.

19 Hasonló, nagy családi becsben tartott, ám egykor „használati szolgálatot" betöltő süteményes füzetek rongy-jellegű állapotáról remek történetek, fényképek: http://mno.hu/nyokki/inez-neni-receptkonyve-1085713 (látogatás 2016. 09. 30.) http://szepsegtar.blogspot.hu/2010/02/feltett-kincseim-b-felhivasara.html (látogatás 2016 09. 30.)

20 Báti Anikó találó megjegyzése (Báti 2010: 351). Itt köszönöm meg Báti Anikónak a tárgykörben zajlott levélváltásunkat.

21 Boszorkánykrém, Mézes tészta, Almás lepény, Zserbó, Gesztenye rolád, Gesztenye kifli, Gesztenye krém, Mogyorós lepénykék, Csokoládé szelet, Őzgerinc, Füge golyók, Gesztenye rolád, Cukrozott narancshéj rolád, Piskótapogácsa, Nemtudomka, Diós lepény, Porhanyós kifli, Keksz, Máktorta, Gesztenye tekercs, Finom teasütemény, Marcipán golyók, Mogyorós rudacskák, Hempergetett csokoládé, „Finom sütemény", Gesztenye krém (változat), Mogyorós lepénykék, Puncstorta, Darázs fészek, Csokoládé mousse, Diótorta, Forgács fánk, Sajtos stangli, Ánizs puszedli, Diós puszedli, Almás lepény (változat)

22 A folyamat bemutatást lásd Kisbán 1997: 514–543.

A nevelőanya füzetének édesség*készletét* tehát nem köthetjük egyértelműen a budapesti, főúri világhoz. A fogyasztási „süteménytípus-képlet" ennél sokkal összetettebb, bonyolultabb volt, hiszen e házakban ugyanúgy főztek parasztasszonyok, mint ahogy eljutottak a professzionális cukrászatok egyedi termékei is (pl. zserbó, sacher torta) (Halász 1985: 216–219.)[23] Akár pontosan ugyanazok, amelyeket a 19. században megjelent cukrászati könyvekből egy polgári háztartást vezető asszony is megtanulhatott, vagy az anyagi helyzetének megfelelően maga is egy cukrászdában elfogyaszthatott, onnan megrendelhetett. Hiszen a dobostorta receptje és elkészítésének részletes *technikai menete* éppen úgy szerepel P. A. kispolgári háztartást vezető édesanyja fennmaradt receptes lapjain, ahogy az arisztokráciának felszolgált és e körökben is igen kedvelt édességek között:

„Tiszadobon a közönséges hétköznapi ebéd kiadós előétellel kezdődött, sajtos soufflé vagy rákmajonéz, majd tiszai hal következett, pompás, friss, nyílt tűzön ropogósra sütött kecsege; utána jött a fő fogás, rendszerint marhasült, borjú vagy kacsa, három-négy különböző körettel és főzelékkel; a negyedik fogás külön zöldség volt, esetleg spárga; utána torta és fagylalt következett. [...] A »tea« tulajdonképpen nem teát jelentett, hanem különféle fagylaltokat, tejszínhabos kávét, öt-hatféle tortát, kalácsot, meleg teasüteményt, vajas kenyeret, dobostortát és ismét dinnyét s más gyümölcsöket." (Károlyi 1985: 109.)[24]

„Ide Margit néni révén keveredhettem, aki főzni, vasalni, segíteni járt anyánkhoz [...], aki csodálatos édességeket tudott sütni, ilyenkor egy nagymama magasságaiba emelkedett, vaníliás kiflit meg cukrozott és csokis tallérokat." (Esterházy 2000: 626.)

Ezek az általa kóstolt, ismert édességek (megjegyzéseket fűzött hozzájuk: finom) emlék lehet a főúri világból, ahol a második világháború végéig dolgozott. Emlékek egy régi világból, talán olyan szándékkal, hogy valamit megőrizzen, elvigyen magával egy ott megismert ízt annak a megörökített (lejegyzett) lehetőségével, hogy egyszer majd ezek a sütemények e kották alapján rekonstruálhatók, és akár feltálalhatók legyenek, egy főúri csecsemőgondozó egykori státuszát reprezentáló szereppel (Balatonyi 2010: 193–194).[25] Hiszen a fentebb leírtaknak megfelelően a teához, kávéhoz felszolgálható linzersütemények mellett a füzetébe lejegyzett torták inkább a főúri házakat is ellátó professzionális cukrászipar termékei, „krém- és tortakülönlegességei" voltak, mintsem a nevelőanya az ezerkilencszázötvenes években vezetett kispolgári háztartási világának, mindennapi kultúrájának, életmódjának *elérhető* édességei.[26]

A következtetést, hogy a füzet inkább emlékezeti tárgy, mintsem gyakorlati szakácskönyv volt, tehát *nem* a felsorolt és leírt süteménytípusok jelenítik meg. Hanem az, hogy a füzet receptjeinek sikeres elkészítéséhez az ételek itt szereplő, egyszerű leírásainál jóval *bonyolultabb technikai és sütési ismeretekre volt (lett volna) szükség* annál, mint amelyekkel a szerző – a nevelőanya – a füzet lejegyzésekor rendelkezett. Olyan cukrászati háttértudásra, amelyekre akár egy már gyakorlott háziasszony vagy képzett szakember támaszkodhat, de a nevelőanya ekkor még nem.[27] Ugyanezt, azaz az eredeti füzet elsődleges *emlékezetszerepét* erősíti az is, hogy a füzetbe később, már házasságkötése után behelyezett más füzetekből, illetve innen-onnan származó pótlapokon olyan receptek szerepelnek, amelyek a sütemény

23 A gazdasági válság éveiben megjelent „takarékos szakácskönyv" receptjei között is szerepel a dobos torta, különböző krémek és mázak (Ujváry 1933: 114–128).

24 A századforduló főúri ételeiről: Báró Bornemissza 2015.

25 A cukrászdák történetéről, a korszak divatozó süteménytípusairól, teljes menüsorokról lásd még Gundel 1987: 28–31, Gundel–Horváth 1982: 289–304.

26 Pl. A főúri vadászatok után elengedhetetlen édességek a vajas sütemények (Károlyi 1985: 43; lásd ehhez még: Mészáros 2010: 326–330, Kisbán 1997: 532.

27 Itt köszönöm meg Bihari Nagy Évának a témakörben folytatott érdekfeszítő beszélgetést.



© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



elkészítésének részletes technológiai leírást is tartalmazzák (pl. a krémes sütésének igen bonyolult létrehozását). E pótlapok tehát azt bizonyítják, hogy a nevelőanya a házassága után, a főzés és sütés-tanulás már kényszerű folyamatának (lányával történő együtt tanulás – Keményfi 2014b: 7) eredményeként részben átalakult. A nevelőanya bővítette a füzetet, azonban nem úgy, hogy a régi füzet üres oldalait írta tovább, hanem egyrészt külön cetlikre, más tintával, más papírra írt recepteket helyezett tehát a füzetbe, másrészt a még egykor P. A. édesanyja által lejegyzett, így általa is megörökölt ételleírások kockás füzetlapjaival is egyesítette. Azt, hogy a nevelőanya életében az *emlékezet* elé a *gyakorlati tudás igénye* lép, illetve azt, hogy az édesanya süteményes receptjeinek megőrzését a nevelőanya tartotta fontosnak abból látszik, hogy férje első feleségétől megörökölt lapokat és a saját kézírásával lejegyzett papírokat egységben kezelve – oldalszám jelleggel – sorszámokkal látta el.

A nevelőanya halála után a két mama közössé vált, egységesített süteményes gyűjteményének szerepe fokozatosan ismét átalakult. A gyűjtemény az ötvenes években nyert *tudástár* jellege a hetvenes években ismét elhalványult, hiszen a füzetekben, pótlapokon szereplő édességek készítése és alapanyagai korszerűsödtek, átalakultak (zsíros alap, nehéz vajkrémek kerülése), illetve P. A. saját receptes köteteiben több száz süteményleírást gyűjtött fel, melyek között a két mama süteményeinek receptjeinek korszerűbb változatait (pl. kelesztés helyett sütőpor használata, könnyebb, tejszín alapú krémek kikeverése) P. A. a saját könyve számára ismét lejegyezte, újságokból kivágta. Ám az elavulásnál fontosabb szempont, hogy a receptes gyűjteményre P. A. egyre jobban vigyázott, mert szinte ez az egyetlen kézírásos nyom, hagyaték maradt fenn szülő- és az általa megszeretett nevelőanyjától. A füzet végleg kikerült a mindennapi használatból, egy átlátszó tasakban védve tárolta P. A. a süteményes receptes füzetet mint emléket gondozta, és néha, amikor a tasak a kezébe került, a két mama emlékezeteként beszélt a receptes gyűjteményről. Az irka tehát – hasonlóan nevelőanyjáéhoz – P. A. életében ismét jelentésmezőt váltott.

A mindennapi élet gasztronómiai tudásformáinak átadása, átvétele, megőrzése tehát bonyolult, sokszálú folyamat. Átfogja a beszélés néprajzát, a hagyományátadás szóbeli formáit (akár diakron – elődök és utódok közötti, akár szinkron – kortársakkal folytatott kommunikációt). Szerepel benne történetmondás, illetve a legtipikusabb, leggyakoribb női populáris írás példáján a hétköznapi írásbeliség számtalan formája, funkciója, variációja.[28] Olyan területként tehát, amely Keszeg Vilmos szavai szerint egy „teljes világ". A kommunikáció révén alakuló, állandóan formálódó kollektív világ.

## SZAKIRODALOM ÉS FORRÁSOK

Adonyi Adrienn
1999 Egy kéziratos szakácskönyv bemutatása. In: Ambrus Vilmos – Berkes Katalin – Eltér András – Nobilis Júlia – Terbócs Attila (szerk.): *Hálók. Egyetemi dolgozatok Szilágyi Miklós 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 53–55.

28 Csak példaként: korabeli szakácskönyvek saját kiegészítésekkel; megörökölt, az elődök által egykor már kiegészített, majd a következő generációk által tovább írta szakácskönyvek, füzetek; új könyvek, tudástárak, de (még) gyakorlati tapasztalat nélkül; válogatások, jegyzetek, szóbeli közlések írott lenyomatai során formálódott egyedi szakácskönyvek, receptes füzetek.

Balatonyi Judit
2010 Az édes tészták mint jólét- és etnikai identitás emblémák a gyimesi lakodalmi rítusban. In: Báti Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Studia Caroliensia* XI. (3–4) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon.* Károli Gáspár Református Egyetem, Budapest, 183–204.
Báró Bornemissza Elemérné Szilvássy Karola
2015 *Receptek.* Helikon, Budapest.
Báti Anikó
2005 A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In: Báti Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Júlia (szerk.): *Parasztélet, Kultúra, Adaptáció.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 141–151.
2010 Megújuló receptek. A sütemények változó kínálata napjainkban. In: Báti Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Studia Caroliensia* XI. (3–4) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon.* Károli Gáspár Református Egyetem, Budapest,349–358.
Báti Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.)
2010 *Studia Caroliensia* XI. (3–4) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon.* Károli Gáspár Református Egyetem, Budapest.
Darvas József
1969 *Egy parasztcsalád története.* Szépirodalmi Könyvkiadó, Budapest, 217–487.
Esterházy Péter
2000 *Harmonia Caelestis.* Magvető Kiadó, Budapest.
Füreder Balázs
2008 A XVIII. századi kéziratos magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke. *Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények.* Budapest, 461–494. Elérhetőség: https://www.researchgate.net/publication/268425509_A_XVIII_szazadi_keziratos_magyar_szakacskonyvek_tartalomjegyzeke. (Letöltés: 2016. 09. 15.)
Geszti Zsófia
1999 Egy kéziratos süteményeskönyv nyomában. In: Ambrus Vilmos – Berkes Katalin – Eltér András – Nobilis Júlia – Terbócs Attila (szerk.): *Hálók. Egyetemi dolgozatok Szilágyi Miklós 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 13–21.
Goody, Jack
1982 *Cooking, Cuisine and Class.* Cambridge University Press, London and New York.
1998 Nyelv és írás. In: Nyíri Kristóf – Szécsi Gábor (szerk.): *Szóbeliség és írásbeliség.* Áron Kiadó, Budapest, 189–221.
Goody, Jack – Watt, Ian
1998 Az írásbeliség következményei. In: Nyíri Kristóf – Szécsi Gábor (szerk.): *Szóbeliség és írásbeliség.* Áron Kiadó, Budapest, 111–128.
Gundel Imre
1987 *Gasztronómiáról és Gundelékről.* Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
Gundel Imre – Horváth Judit
1987 *A vendéglátás emlékei.* Közigazgatási és Jogi Könyvkiadó, Budapest.
Gyáni Gábor
2000 Emlékezés és oral history. In: Uő: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése.* Napvilág Kiadó, Budapest, 128–144.
Halász Zoltán
1985 *Mesélő szakácskönyvek.* Minerva, Budapest.
Herczegh Mihály (összeáll.)
1996 Horváth Ilona. In: Dr. Fehér Imre (szerk.): *A törökszentmiklósi Bercsényi Miklós Gimnázium Jubileumi Évkönyve.* Törökszentmiklós, 115–116.
Horváth Ilona
1955 *Szakácskönyv. Háztartási tanácsadó.* MNDSZ, Budapest.
1956 *Szakácskönyv.* (2. bővített kiadás) MNDSZ, Budapest.
1963 *Szakácskönyv.* (3. bővített kiadás) MNOT, Budapest.
1967 *Szakácskönyv.* (4. bővített kiadás) Kossuth Kiadó, Budapest.


© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



Horváth Ilonka
1958 *A vendéglátó háziasszony.* Magyar Nők Országos Tanácsa, Budapest.
Ilyés Gyula
1991 *Puszták népe.* Móra Könyvkiadó, Budapest.
Jékely Berta
1997 Egy család szakácskönyv-készletének felmérése. In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 103–110.
Károlyi Mihályné
1985 *Együtt a forradalomban.* Európa Könyvkiadó, Budapest.
Keményfi Róbert
2014a Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet. *Néprajzi Látóhatár* XXIII. (1–2) 129–165.
2014b Egy magyar gazdasszony ételrecept-gyűjteménye. *Néprajzi Látóhatár* XXIII. (3–4) 5–31.
Keszeg Vilmos
1998 Írott szövegek egy egyén életterében. *Ethnographia* 109. (2) 589–628.
2006 Az írás szerepe egy asszony életében. In: Uő (szerk.): *Specialisták. Életpályák és élettörténetek.* Scientia Kiadó, Kolozsvár, 583–663.
2008 *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség. Egyetemi jegyzet.* (Néprajzi Egyetemi Jegyzetek, 3.) KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, Kolozsvár.
2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum* 73. 177–188.
Kisbán Eszter
1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia.* XCV. (2) 384–399.
1997 Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 419–583.
2008 Magyar táplálkozáskultúra Eur*ópában az ezredfordulón. 1–2. Elérhetőség: http//* real.mtak.hu/893/1/43044_ZJ1.pdf (látogatás 2016. 10. 10.)
Kiss Lajos
1955 *A szegény emberek élete.* Művelt Nép, Budapest.
Kiss Réka
1997 Egy budapesti család szakácskönyv-készletének elemzése. In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 111–116.
Knézy Judit
2010 Háztartási iskolák és tanfolyamok hatása a 20. században. In: Báti Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Studia Caroliensia* XI. (3–4) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon.* Károli Gáspár Református Egyetem, Budapest, 143–164.
Kovács Imre
1989 *A néma forradalom.* Cserépfalvi–Gondolat–Tevan, Budapest.
Lipták Orsolya
1997 Az életmód és a világkép vizsgálata 20. századi szakácskönyvekben. In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 59–74.
Nagy Zsuzsa, L.
1991 *Iparosok, kereskedők és kispolgárok a két világháború közötti Magyarországon.* MTA Történettudományi Intézet, Budapest.
1997 *A Haszonból élő kispolgár.* DUP, Debrecen.
Mészáros Márta
2010 Hollósi Lajos és fia cukrászata 1894–1955. In: Báti Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Studia Caroliensia* XI. (3–4) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon.* Károli Gáspár Református Egyetem, Budapest, 317–342.
Schram Ferenc
1964 Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve. *Ethnographia* LXXV. (4) 578–598.

Sisa József
2005 A szolga és a gyermek a kastély társadalmában (1840–1914). *Korunk* 16. (12) 30–37.
Ujváry Sándor
é. n. [1933] *Takarékos Polgári Szakácskönyv és Házi Cukrászat.* Csáthy Ferenc egyetemi könyvkereskedés, Debrecen–Budapest.
Valuch Tibor
2003 „Közösségünkben nagy előrehaladást értünk el a szocializmus építése terén." In: Rainer M. János (szerk.): *Múlt századi hétköznapok.* 1956-os Intézet, Budapest, 129–176.
Veres Péter
2000 *Az Alföld parasztsága.* Püski Könyvkiadó, Budapest.
Vékony Eszter
1997 Földi Júlianna kéziratos szakácskönyve. In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék, Budapest, 49–55.

## LANȚUL TRADIȚIILOR VERSUS MEMORIE. UN CAIET DE ELEV CA O COLECȚIE DE REȚETE DE PRĂJITURI. CULTURĂ GASTRONOMICĂ ȘI ALFABETIZARE

Acest studiu urmărește o interpretare a relației dintre cultura gastronomică și memorie și se bazează pe o cercetare legată de moștenirea de rețete a unei gospodine. Interpretarea memoriei colective, respectiv a celei individuale se referă în mod diferit la diversele grupuri de surse scrise. În imaginarul social imaginile istorice ale gastronomiei naționale sunt menținute de acele cărți de bucate și colecții de rețete, care determină totodată cultura gastronomică imaginară a unei comunități naționale. Printre acestea se numără acea colecție, importantă în epoca lui Kádár (aproximativ între 1957 și 1988), semnată de Ilona Horváth. Colecția de rețete a lui P. A., ce reprezintă o parte a memoriei personale, nu este doar o enciclopedie a cunoștințelor culinare, ci mai degrabă un obiect memorial, o moștenire familială. În concluzie, se poate afirma că predarea, preluarea și păstrarea formelor de cunoștințe gastronomice este un proces deosebit de complicat, de complex, însă include totodată nenumărate forme și funcții cotidiene ale scrisului popular feminin.

## CHAIN OF TRADITIONS VERSUS MEMORY. A GRADE-SCHOOL NOTEBOOK AS A COLLECTION OF CAKE AND PASTRY RECIPES. NUTRITION STUDIES AND LITERACY

The topic for interpreting the relationship between nutrition studies and recollections in this study is provided by an investigation related to the legacy of cooking recipes that used to belong to a female housekeeper. The interpretations of collective and individual memories relate to the group of written sources differently. In social imagination, the historical images of national gastronomy are maintained by cookbooks and collections of cooking recipes, which determine the imaginary food culture of the national communities. An example for this category could be the collection that used to be significant during the so-called *Kádár* era (roughly 1957–1988), compiled under the name *Ilona Horváth*. The collection of recipes that make up a part of personal individual memory of *P. A.* serves not only as a storehouse of gastronomical knowledge but rather as an object of memory and a part of the family heirloom. All in all, it may be safely concluded that the transfer, or transition and subsequent preservation of various forms of gastronomical knowledge is a rather complex process of several constituent (plot)lines, which contains, however, a number of different everyday forms and functions of female popular writing.

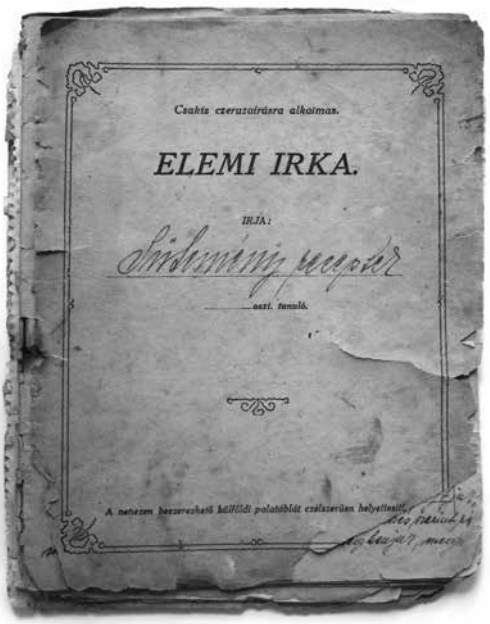


© www.kjnt.ro/szovegtar

© www.kjnt.ro/szovegtar



# KÉP




P. A. süteményes füzetének borítója