

Kuti Klára

TÁRSADALMI KÜLÖNBSÉGEK AZ ASZTALNÁL

Kora újkori képi és írásos források interpretációja

„Következik az ebédlőház rendje, hogy mindenki a maga rendi szerint való asztalnál üljön; ha országos tanácsot nem tartunk, az első asztalnál ülnek kegyelmes herceg uraink ketten, Károly herceg küldötte, Herr Steinbock, Herr Samuel Behre, tanácsnok urunk von Watzdorff, kancellárius urunk, Claus Below, tanácsnok urunk von der Lühe, Doktor von Senden, Herr Johann Witte, Herr Schletzer és Albrecht Mendell von Steinfeld lovászmesterünk, összesen 13 személy. A második asztalnál ülnek asztalnokaink tizenketten, a harmadik asztalnál ülnek bejáró ifjaink és lakójaink...” – így indul az ebédlőház rendje s folytatódik az utolsó, 21. asztalig Adolf Friedrich és II. Johann Albrecht mecklenburgi hercegi testvérpár udvari rendtartásának megfelelő passzusában az 1609. évből, felsorolva név vagy rang szerint az egyes asztalnál ülő személyeket s a felsőbb asztaloknál a felszolgáló személyzetet is.

A fenti udvartartás az európai udvarokban a 16. században általánosan követett közös étkezések ülésrendjét mutatja. Egy fejedelmi udvar csaknem teljes személyzete a főuraktól a szolgálókig a közös ebédlőházban közös étkezésen vett részt naponta kétszer, délelőtt és kora este. A közös ebédlőházban, közös térben elköltött étkezéseknek – az udvari rendtartások szerint – szigorú rendje volt. Mindenkiné a számára kijelölt helyre kellett ülnie s azt csak az udvarmester engedélyével hagyhatta el, szigorúan tiltották a kiabálást, az ételek becsmérélsét, az asztalok közötti rohángálást; azt, hogy a sört és bort szétlocsolják, hogy a csontokkal dobálózzanak, a kutyákat az asztal alatt etessék, bőföjjenek és disznólkodjanak. Minél szigorúbb az udvari rendtartások hangneme, annál inkább sejtetni engedik, hogy az udvarhoz illő, udvarias viselkedésre való intésnek kevés foganatja lehetett.

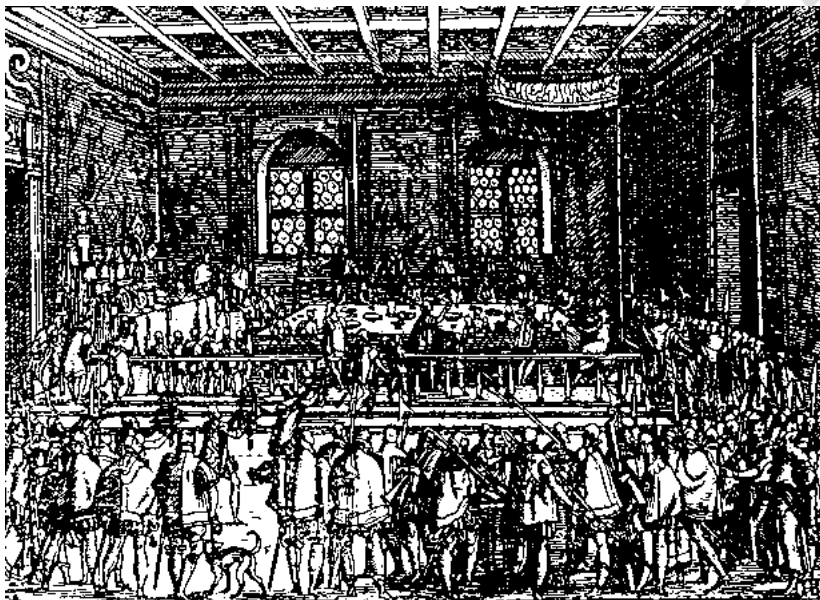
A ceremóniális étkezés látszólag egyesíti az udvaron belüli társadalmi csoportokat; a patriarchális úr, herceg, fejedelem maga köré gyűjti családját, cselédeit és együtt esznek.

Valójában azonban a térbeli egyesítés épp a társadalmi különbségek demonstratív kimutatásának eszköze, úr és szolga különbségének láthatóvá tétele és tudatosítása – napról napra, étkezésről étkezésre. Asztal és asztal között éles, áthatolhatatlan határ húzódik, melyet mindenki által érthető és ismert jelek mutatnak, és jaj annak, aki ezt megszegi és egy feljebb való asztalhoz ül le.

Melyek azok a mindenki által érthető és ismert jelek a kora újkori Európa asztalainál, táplálkozás-kultúrájában, melyek a társadalmi különbségeket reprezentálni hivatottak: a következő idézet II. Karl von Baden-Durlach örökös gróf 1568-as udvari rendtartásából származik: „A mi kegyelmes urunk asz-

talára reggel és este [értsd a délelőtti és kora esti két főétkezésre] négy-négy fogást tálaljanak, egyik legyen mindig egy sült. A második asztalra, tanácsnok urainknak szintén négy-négy fogást tálaljanak, ebből az esti étkezésre egy sültet, reggeli étkezésre csupán vasárnap egy sültet. A harmadik és negyedik asztalra is négy-négy fogás kerüljön, egy héten azonban csak négy este lehet egy-egy sült, az ötödik és hatodik asztalra reggel s este három-három fogást, egy héten azonban csak három este lehet egy-egy sült. A maradék asztalokra minden étkezésre három-három fogást, és egyedül vasárnap este egy sültet...” Könnyű elképzelni, mit gondolhatott az az istállószolga, aki épp megkapta mondjuk a maga asztalára a pirított kenyér szeletre töltött híg babfőzelékét és látta, hogyan hordják fel a trombitások asztalára a pirosra sült disznóhúst vagy a tanácsuraknak az egybensült szárnyasokat. Mind az ételek, fogások mennyisége, mind az elkészítés módja határozott presztízsjelző szereppel rendelkezett. Hogy ez a szerep érvényre jusson, szükség volt azonban a közönségre, a nagy nyilvános étkezésre.

Lássunk most egy másik nyilvános étkezést, I. Ferdinánd³ német-római császár, Magyarország és Csehország királyának lakomáját egy korabeli metszeten.⁴ (1. kép)



1. kép. Francesco Terzi (1520–1560) műve

A hatalmas díszes terem egy emelvényvel két részre van osztva, az emelvény felett súlyos baldachin, a falakon gobelin borítás. Az emelvényen felállított asztalok mellett négylépcsős kredenc, tele a szemek gyönyörködteté-

sére kiállított ezüst tálakkal, serlegekkel. A felsőbb, kisebb asztalnál csupán öt személy ül, mindannyian a terem felé fordulva ülnek. Közvetlenül előttük, még az emelvényen egy nagyobb asztal körül tizenkét személy ül. Egy sereg szolgál egymásra borított, feltornyozott és kendővel átkötött tálakban ételt hord az asztalokra. Az emelvény körül előkelően öltözött udvarnokok, urak állnak és nézik a lakomát. Köztük vannak a zenészek is, akik az asztali zenét szolgáltatják.

Az étkezés reprezentációs szerepe egyértelmű. A „színpadon” a határtalan, a magamagáért való luxusfogyasztást reprezentáló császárt és főúri környezetét láthatjuk, a díszletet, az eredeti funkciójából kiemelt, a luxust demonstrálandó értékes asztali eszközök adják. [Most részletesen nem kívánok az asztali eszközökkel foglalkozni, csak megemlítem, hogy ebben az időszakban az eszközök anyaga és finom megmunkálása, később pedig majd az eszközök sokfélesége és előírásos használatuk az, ami a reprezentációs funkciót hordozza.] Az emelvény előtt pedig ott a közönség, hisz a demonstratív fogyasztásnak csak kellő nyilvánosság előtt van értelme.

A 16. század végi és 17. századi udvari rendtartásokban egyre többször találkozunk azzal a szokással, hogy az udvarok főuraival már csak a legfelsőbb arisztokrácia étkezik együtt és az eddig az asztalok között húzódo határvonal már külön főúri és közönséges ebédlőházak közé kerül. Így például a V. Vilmos bajor herceg udvari rendtartása (1589) három eshetőséget sorol fel: *„Abban az esetben, ha reggel avagy este saját szállásunkon ülnénk asztalhoz..., avagy a mi szeretett feleségünk palotáiban ülnénk asztalhoz..., avagy ha in publico az első asztalnál ülve ennénk...”*⁷⁵ - előírva, hogy mikor ki szolgáljon fel az asztalnál. Az udvari közös étkezésekből részben teljesen kiszorulnak az idénymunkások, iparosok, részben pedig fejadagjuk helyett heti- vagy hópénzt kapnak. Az udvari konyháról egyre kevesebb udvarnok étkezhet. XIV. Bogislaw Pommer-Stettin-i herceg rendtartásában (1624) már csak két asztalra terítenek a fejedelmi ebédlőben, magának a hercegnek és kiterjedt famíliájának. A főurak, junkerek étkezésére a következő passzus vonatkozik: *„Hiveink, főrendű uraink számára pedig egy nagy kerek asztal, melynél tizennégyen kényelmesen elférhessenek, állíttassék egy szép palotaházba, s régi szokás szerint ételből italból kellő mennyiséggel elláttassanak...”*⁷⁶ Az egymás közötti egyenlőséget kifejező kerek asztal itt csak akkor jelenik meg, amikor már a külön-külön fekvő ebédlőházak a kellő távolságot biztosították.

Az első és második asztal rendjét itthonról is ismerjük: *„Midőn pedig oly böcsületes hiveink lesznek udvarunkban, kik asztalunkhoz érdemesek, azok közül az mint idő hozza, (ha kik iránt illik, nekünk is hírt tévén) asztalunkhoz marassa...”*⁷⁷ – áll Apafi Mihály 1682-es udvari rendtartásában a hómester feladatai között. S hasonlóan Apor Péternél: *„...azután az kik az fejedelem asztalára marasztott vendégek voltak, az hómester rendre leültette, de az hol a fejedelem ült, kétfelől az asztalnál ürességet hagyának, mint egy két arasznyira, senki sem ült oda, hanem azon alol az hómester leült, ha*

*ott akart enni, ha nem akart, az maga szállására ment, s az kik a fejedelem asztalánál le nem ültenek, az hoptesterhez mentek ebédre...*⁸ Az első és második asztalra szánt élelmiszerek közötti különbséget lépten-nyomon megtaláljuk Bonemisza Anna gazdasági naplójának feljegyzéseiben is. Apor másutt arról is megemlékezik, hogy „...a kerék asztalnak híre sem vala, hanem a négysegleztű asztal vala az embereknek az eleinél...”⁹

A fenti példák a reprezentatív fogyasztásnak érdekes kettős tulajdonságára hívják fel a figyelmet; a reprezentánsnak egyrészt szüksége van az őt legitimáló közönségre, másrészt épp ettől a közönségtől határolja el magát. A demonstratív funkció – így az étel mennyisége vagy az étel fajtája, így a különleges fűszerek, válogatott húsfélék és elkészítési módok, vagy az asztalnál használt eszközök, azok minősége, anyaga és a velük való bánásmód – csak addig érvényesíti hatását, míg az alsóbb rétegek azokat magukévá nem teszik. Ha a luxusételnek számító sült vagy a fehér búzaliszt cipó már a feltörekvő polgárság által is elérhetővé válik, akkor a luxus, a társadalmi határok kifejezésére más eszközt kell latba vetni. Joggal vethető fel a kérdés, hogy a kora újkori táplálkozáskultúrában, de azon kívül is, mekkora jelentőséget kell tulajdonítanunk a felső társadalmi rétegek reprezentációs igényéből fakadó elhatárolódási szándéknak és az abban gyökeredző újítási kedvnek.



2. kép. Rumpolt 1581/1976

A következő metszeten¹⁰ (2. kép) egy előkelő társaság látható, három pár ül az asztalnál és bizalmas, intim módon beszélgetnek, az előtérben egy férfi szól a társasághoz, a háttérben két szolga szorgoskodik. Az asztalon előkelő lakoma nyomai (sült szárnyas, kis kerek cipók) láthatók, és nem kevesebb, mint hét különböző üveg ivóedény, melyek már önmagukban is kellő jóléret utalnak. A párok magatartásában az intimitás, a privát szférába illő viselke-

dés dominál, nyoma sincs a reprezentációnak, a jólét jelei magának az egyes embernek szólnak.

A harmadik képen¹¹ öltözete után az előzőnél szerényebb társaságot láthatunk, a lakomának azonban ők is megadták a módját. A kerek asztalnál ülő öt személynek gazda és gazdasszony szolgál fel egy vendéglőben. A kép jobb oldalán a korabeli ábrázolások egy gyakori figurája, a magát rosszuléltig telezabáló alak. Az oldott hangulatú társaság talán a háttérben ülő párt ünnepli meg a lakomával. Hasonlítsuk össze az előző képpel; a társaság egyértelműen alacsonyabb társadalmi rétegből származhat, a lakoma nyomai azonban nem utalnak túl nagy különbségre. Talán valamivel szerényebb az asztali eszközök tára és a berendezés is. Azonban ez a társaság a vendéglő nyilvánosságát választotta ünnepének megtartására. A privát szférában valószínűleg sokkal visszafogottabb körülményeket felváltja a nyilvánosság előtti „pazarlás”, azaz luxus.



3. kép. Rumpolt 1581/1976

A társadalmi rangsort zárja egy étkező favágónak a képe¹², aki a barátságatlan táj előtt egy szép cserépkályhával fűtött helyiségben alacsony, kerek asztalszéknél ülve kenyeret, zöldséget és kását, a korabeli elképzelések szerint, szegényembert megillető ételeket, eszik. [Itt ki kell térnem röviden erre az asztalszékre, mely szerintem nem azonos az előzőekben emlegetett kerek asztallal: K. Csilléry Klára kutatásai szerint ezek a könnyű, kerek asztalszékek, mind kíségtő szerepűek voltak, szemben a család – meg esetleg cselédek – téglalap alakú lappal ellátott, nehéz nagy étkező asztalával, mely nyilván a cserépkályha után módosabbnak tekinthető favágó házából sem hiányozhatott.¹³

Ez a két utóbbi kép Francesco Petrarca *De remediis utriusque fortunae* című műve 1532-ben Augsburgban megjelent német fordításának illusztrációja.¹⁴ A jó és rossz szerencse orvoslásáról szóló mű bűn és erény ellentétpárjaival példalózik jóról és rosszról. Az előbbi kép a mértéktelenség az utóbbi a szerénység példázata. Nem véletlen, hogy a mértéktelenség példázatában egy városi polgári társaság önmagán (anyagiakban és fizikailag is) túltenni akaró zabálását, a szerénységében pedig a saját körülményeit (a rá jellemző kosztot) elfogadó, dolgos, magányos paraszt vacsoráját hozza fel követendő példának.



4. kép. Rumpolt 1581/1976

A felső rétegek hozzáállása ez, a saját társadalmi csoportból való kitérés, felfelé törekvés elítélendő bűn a szemében.

A társadalmi rangsort átfogó képsorozat, az egyes nemesi és paraszti, nyilvános és privát étkezések palettája tulajdonképpen nem az én ötletem volt, hanem azé a Rumpolt szakácskönyvé, mely olyan híres és jelentős lett a 16. század végi Németországban, hogy híre száz év után is eljutott Erdélybe, és Bornemisza Anna saját részére le is fordíttatta. Marx Rumpolt magát magyar származásúnak vallotta és a szakácskönyv megírásakor a mainzi érsek főszakácsa volt. Bornemisza Anna 1680-ban Keszei Jánossal fordíttatta le kéziratban ezt a minden tekintetben reprezentatív, nagyszabású és díszes kiállítású szakácskönyvet.¹⁵ A bemutatott metszetek a szakácskönyv első felében közölt nyolc különböző társadalmi csoport számára javasolt ünnepi lakomai étrend előtt szerepelnek. A kor felfogása szerint minden társadalmi réteg szerepel a szakácskönyvben, és nem csak a lakomai ételsorokban, hanem a receptekhez fűzött megjegyzésekben is. A szakácskönyv előbb ugyan-

úgy összefogott szegényt és gazdagot, mint az udvari asztalok, hogy aztán mindkettő kíméletlen pontos határokkal szétválassza őket.

JEGYZETEK

1. A német nyelvű forrásszövegek itt és később is a szerző szabad fordításában. Kern, 1905. 267–270.
2. Kern, 1907. 136.
3. I. (Habsburg) Ferdinánd, osztrákcsászár 1521–1564, Magyarország és Csehország királya 1526–1564, német-római császár 1556–1564.
4. Francesco Terzi (1520–1560) műve. A metszet Rumpolt szakácskönyvének illusztrációja. Az 1581. évi első kiadásban a 7. és a 11. oldalon az *Étekfogóról...* és a *Császári lakomáról...* szülő fejezetek előtt található.
5. Kern, 1907. 213–214.
6. Kern, 1905. 165.
7. Szádeczky, 1898.
8. Apor, 1978. 48.
9. Apor, 1978. 33.
10. Rumpolt, 1581/1976. 34.
11. Rumpolt, 1581/1976. 38.
12. Rumpolt, 1581/1976. 40.
13. K. Csilléry Klára, 1994.
14. Petrarca, 1532.
15. (kiad.) Lakó Elemér: *Bornemisza Anna szakácskönyve*, Bukarest, 1983.

IRODALOM

APOR Péter

1978 *Metamorphosis Transylvaniae*. (Előszó és jegyzetek): Kócziány László, Bukarest.

K. CSILLÉRY Klára

1994 Adatok az asztalszék múltja és továbbélése kérdéséhez. In: *Studia Comitatus*, (23.) 149–163. Szentendre.

KERN, Arthur (Hg.)

1905/1907 *Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts*. Voll. 2. Berlin

PETRARCA, Francesco

1532 *De remediis utriusque fortunae*. (német fordítása: Sebastian Brant: Von der Artzney bayder Glück des guten und widerwärtigen. Augsburg (Heinrich Steyner) 1532. (kiad.): Manfred Lemmer, Hamburg, 1984.)

RUMPOLT, Marx

1581/1976 *Ein new Kochbuch. Frankfurt/M.* (Sigmund Feyrabend) 1581., Faksimile: Lemmer, Manfred (Hg.) Leipzig, 1976.

SZÁDECZKY Béla (közli)

1898 Apaffy Mihály erdélyi fejedelem udvarának rendtartása. *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* (5.) 494–505.