

Animal welfare, etológia és tartástechnológia



Animal welfare, ethology and housing systems

Volume 9

Issue 3

Különszám/Special Issue

Gödöllő
2013



A HAZAI ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK VÁLTOZÁSAI A HONFOGLALÁSTÓL-NAPJAINKIG

Kovács Alfréd Pál

SZIE Mezőgazdaság- és Környezettudományi Kar, Állattenyésztés-tudományi Intézet
2100 Gödöllő, Páter K. u. 1
Kovacs.Alfred@mkk.szie.hu

Összefoglalás

Szent István, valamint az Árpád házi királyok uralkodása idején a hazai étkezési szokásokat német és görög hatások érték. Az étkezések csoportos rituálét jelentettek, s csak napi 2 fő étkezés volt (10-17 óra). Mátyás király uralkodása alatt történtek a legjelentősebb változások a hazai étkezési kultúrában. Az ételkészítést széles alapanyag felhasználás jellemezte. 1600-tól vált szokássá a déli béd. Ezidőtájt (1695-ben) adták ki az első nyomtatott szakácskönyvet is. Az 1700-as években terjedtek el az evőeszközök: kanál, villa, kés. Fontos változás volt az étkezés individualizálódása, úgy az ülőkénél, mint az asztalon. A XIX. Században alakulnak ki a jó minőségű étel alapanyagok (a hús és tej mellett), mint a liszt, cukor, zöldségek, gyümölcsök. A XX. Század elején jelennek meg a tájjellegű ételek Magyarországon. Ekkor történik a juhhúsról a sertéshúsrá való áttérés. A két világháború között a magyar társadalom osztálytagozódása okozza a különbséget a különböző rétegek étkezési szokásai között. A szocializmus idején szintén eltérő szokásokat, valamint ételeket preferált a munkásság, a parasztság, illetve az értelmiség.

Kulcs szavak: étkezési szokások, alapanyagok, étkezési idő, evőeszközök, tájjellegű ételek

Changes of Hungarian nourishment customs from the Settlement to nowadays

Abstract

In the reign of Saint Stephen and kings of Home of Árpád Germanien and Greek influences had on Hungarian dietary customs.Meals were collective ritual events, but only two nourishments were on a day/at 10 and 17 o'clock/.In the reign of King Matthias the most important changes had happened in Hungarian dietary customs.Preservation of meals were based on wide primary materials. From 1600th years midday meal became into daily nourishments. At that time/ in 1695/ the first Hungarian printed receipt-book has published. In 1700th years cutleries: knife, fork and spoon had been general used. Individualisation was a very important change of nourishments had been taken not only at the seat, but also on the table.In the19th Century primary food materials/beside meat and milk/ as flour, sugar, vegetables and fruits established in an excellent quality. In early years of 20th Century regional type of meals appeared in Hungary. At that time a change over was from the consumption of mutton to pork. Between two world wars a class-division of Hungarian society caused a difference among nourishment customs of stratum of society. In the socialism working-class, peasantry and intellectual class preferred also different nourishment customs and meals.

Key words: nourishment customs, primary food materials, cutleries, dining time, regional type of meals



Szent István, valamint az Árpád-házi királyok uralkodása idején a hazai étkezési szokásokat német és görög hatások érték. Akkoriban a magyarok táplálkozását sok vad-, halétel, gyümölcs fogyasztása jellemezte. Számos zöldségféle és fűszernövény egészítette ki a gazdag, természetes eredetű hozzávalók választékát: pl. vöröshagyma, fokhagyma, gyömbér, ánizs, fahéj, bors, kapor.

A kolostorokban, falvakban, egyházi birtokokon bor, árpasör, valamint ecetes halak készítésével tették még változatosabbá az étrendet. Az edények közül a lábas, fazék volt a leggyakoribb főző alkalmaság. A pásztorok bográcsot használtak ételkészítésre, s főként pásztortarhonyát és slambucot főztek. Napi két fő étkezést tartottak, ebédet és vacsorát, amelyek délelőtt 10, s délután 17-18 óra között zajlottak. A reggeli még nem volt ismert. A főúri udvarokban, s a szegény családokban az étkezések egyaránt csoportos rituáléknak számítottak.

A magyar étkezési szokásokban Mátyás király uralkodása idején is jelentős változások történtek. Bő ételválaszték, széles alapanyag felhasználás jellemezte az étkezéseket. Ezidőtájt nyert teret a rostélyon való sütés. A főzőeszközök között a legfontosabbak az üst, a lábasfazék, valamint a bogrács volt. Ebben az időszakban kezdtek a magyarok először sütni kovászolt kenyeret, s a paprika, mint fűszernövény is megjelent a hozzávalók között, bár 1604-től még törökborsnak hívták, s csak 1775-ben nyerte el végleges elnevezését.

Az 1600-as évektől jött szokásba a déli ebéd, francia eredetű volt, s Habsburg közvetítéssel került hazánkba. A XVII. századig ismeretlen volt a paradicsom, a burgonya, s a metélt tészta. Török közvetítéssel került Magyarországra a kávé, tea, csokoládé.

Az 1700-as évek elején terjedt el a kanál, villa, kés használata. A főúri lakomákon nyugati hatásra étékfogó, terítő (pohárnok), szeletelő (asztalnok), valamint borsoló specialistákat alkalmaztak. A XVII. századtól már nők is lehettek szakácsok. Újdonság számba mentek a vajjal készült böjti ételek, a fűszerezett húsok, valamint a káposztás fogások.

A hazai szakácskönyvek, receptkönyvek története egészen az 1500-as évek közepére nyúlik vissza. Az első emlékek csak kéziratos szakács feljegyzéseket tartalmaztak. 1547-ben Zoltán Imre: Húsvétől három napi ételek; 1603-ban pedig Thurzó Szaniszló: Nádasdy főúr 1 havi ételei című feljegyzései jelentették a főbb állomásokat. A kéziratos szakácskönyvek közül két kiadás érdemel említést:

1601. a Szentbenedeki Mihály által készített,

1662. a Zrínyiek Csáktornyai szakácskönyve.

A magyar gasztronómia első nyomtatott szakácskönyvét 1695-ben, Kolozsvárott adta ki Tótfalusi Kis Miklós, s a „Szakács mesterségnek könyvecskéje” címet viselte. Említésre méltó értékes emlék Koháry István (1649-1731) „Gasztronómiai tárgyú versek” című munkája, amelyet börtönbüntetése idején készített.

A XVII. században más, jelentős szokásváltozások is történtek a magyar étkezési kultúrában. A késői török időkben kialakult az ételkészítés széles alapanyagtára, s megjelentek olyan ételek, amelyek természetes részei napjaink ételválasztékának. Ilyenek voltak pl. a hurka, kolbász, rétes, torta, fánk. A törökök révén terjedt el hazánkban a dohány, a dió, füge, szőlő, gesztenye, mandula stb. Külön említést érdemel, hogy az 1600-as évek végétől fogyasztanak a magyar emberek főzelékeket. Ezekből az évekből jöttek divatba az olyan mártások, mint a meggy, paradicsom. 1651 óta használatos a zöldségfélék között a paradicsom elnevezés. A XVII. század második fele jelentette a hazai bortermelés, borkultúra hivatalos kezdetét is.

Az étkezési szokásokban – mondhatni -, történelmi jelentőségű fordulat játszódott le. Ekkor nyert teret az individualizálódás. A korábbi évszázadokban a csoportos étkezések domináltak, s csak a földművelő parasztok étkeztek időnként egymagukban. Az 1600-as évek végétől az étkező személy saját, egyéni ülő-, valamint étkező teret kapott. A több személyes



lócák, kanapék helyett egyszemélyes székek, ülőkék, hokedlik, sámlik kerültek az asztalok köré. Az asztalon pedig minden étkező embernek lett egyéni területe, amelyet illet tiszteletben tartani. Megszűnt az az évszázados szokás is, hogy a közös, nagy fazékból minden étkező kézzel veszi ki a húsokat, zöldségeket, tésztát, s azt a közös tálakon, tálcákon fogyasztja el. Megjelent a saját használatú tányér, pohár, villa. Ezek már a napjainkhoz hasonló ételfogyasztási módokat tették lehetővé.

A XVIII. század szintén tartogatott több olyan változást a hazai érkezői kultúrában, amelyek korszakalkotó jelentőséggel bírtak. Elsőként említhető, hogy a főételek közé ekkor került be a leves, amit francia szokás alapján vettek át korabeli honfitársaink. Mivel magyaros sűrű leveseket már az őshazában is készítettek, ez a francia soupçon (leves) alapvetően különbözött ezektől, hiszen a mai levesekhez hasonló volt. Hatalmas jelentőségű átalakulások jellemezték a magyar főúri étkezési kultúrát, mivel Mária Terézia, valamint II. József számos francia étkezési szokást honosítottak meg Bécsben, amelyeket a magyar urak osztrák közvetítéssel adaptáltak hazai kastélyaikba, birtokaiba.

A XIX. Században újabb külföldi hatások révén fejlődött a hazai étkezési kultúra. A Habsburg befolyás erősödésével osztrák eredetű ételek jelentek meg a főúri lakomákon. Ilyenek voltak pl. a rántott csirke, vagy a paprikás csirke.

Ebben az időszakban érte el a magyar gasztronómia azt a szintet, hogy rendszeresen ellátták a szakácsokat jó minőségű, elegendő mennyiségű étel alapanyaggal: pl. liszt, cukor, zöldségek, gyümölcsök, fűszerek. A kifinomodott fogyasztói ízlést is ki tudták már szolgálni kiváló ételekkel, valamint étel-kiegészítőkkal. Ezek zömében hazai forrásokból származtak, de folyamatosak kezdtek lenni az import beszerzések is. Francia ételkülönlegességek, valamint hozzávalók színesítették az amúgy is széles választékot. A magyar ételek közé stabilan beékelődött az omlett, a kotlett és a parfé. A hozzávalók között pedig rangos helyet vívott ki napjainkig a zselatin, valamint a majonéz.

A XIX. század végér először Budapesten, majd a nagyobb vidéki városokban egyaránt nyitottak éttermeket, kávéházakat, cukrászdákat. Olyan márkanevek fémjelzték a magyar étkezési kultúrát, mint a PICK, HERTZ, GUNDEL családok vállalkozásai.

A XX. század több jelentős vonulattal is szerepel étkezési kultúránk fejlődésében. Az 1900-as évek elején a szegedi csikósok először főznek birkapörköltöt. A magyar háztartások túlnyomó részében a kemencét, búbos kemencét felváltja a sparherd. Így az ételkészítés gyorsabb, s változatosabb módszerei kerülnek előtérbe. Óriási jelentőségű, s napjainkig kiható a tájjellegű ételek megjelenése éppúgy, mint azok összeírása, gyűjtőmunkákba való feldolgozása. Az élelmiszerek választéka bővült a kovászolt búza- és rozskenyérféleségekkel, valamint a kukorica lepénnyel, máléval. Ebben a periódusban (a XX. sz. elején) válik állandó étel összetevővé az egyenletes minőségű burgonya. A Monarchiában élelmiszertermelő feladatot, s hazai osztrák tőkét kapó Magyarországon, a századforduló előtt elkezdődik a gabona, cukorrépa, s számos más ipari növény termesztése, aminek a fejlődéséhez feltörik a legjobb talajú legelőket is, így a juh-, a kecske- és a bivalyállomány a gyenge minőségű gyepekre szorul. Az abrakfélék termesztésének s felhasználásának kedvezményezett állattenyésztő ágazatai, a baromfi- és sertésenyésztés, gyors fejlődésnek indulnak. A mezőgazdaság és az állattenyésztés belterjes irányba való fejlődését olyan fajták is jellemzik, mint a mangalica. A magyar ételek elkészítésében a sertésszír, valamint a sertéshús óriási előnyre tesz szert, s ezt a XX. század végéig meg is tartja

A két világháború között, Trianon után, a magyar társadalom fejlődését jól megfigyelhető osztálytagozódás jellemzi, ahol a szegények, a középosztály, valamint a gazdag réteg nemcsak eltérő vagyonú, közéleti, társadalmi súlya, hanem étkezési kultúrája között is igen jelentős



különbség alakul ki. A tápláltsági állapot a szegény rétegekben nagyon alacsony szinten mozog, míg a gazdag családok európai módon élnek, kávéházakba járnak, s életmódjuk, szokásaik közel vannak a Nyugat-Európai hasonló társadalmi helyzetű csoportjához. A második világháború után kiépülő szocialista társadalmi berendezkedés (1947-1990) ettől eltérő csoportokat hoz létre, s a munkásosztály, parasztság, értelmiség között szintén megtalálhatók az étkezési kultúra különbségei ugyanúgy, a fogyasztott, illetve preferált ételek, ételkülönlegességek szempontjából.

Az 1970-es évekig a nehéz, zsíros, erősen fűszeres ételek dominálnak, amit fokozatosan vált fel egy jóval polarizáltabb, heterogénebb étkezési szokásrendszer, hiszen a '90-es évektől történő újra kapitalizálódás teljesen átírja a jövedelem viszonyokat, amik döntős hatást gyakorolnak az ételfogyasztás összetevőire éppúgy, mint színvonalára, minőségére, igényességére. A XX. század végére azonban általános a korábbi fogyasztási trendek csökkenése. Az igényes élelmiszerfogyasztók azok a jómódú állampolgárok, akik olyan korszerű összetételű, egészséges, változatos ételeket fogyasztanak, amelyek kalóriaszegények, ökológiailag ellenőrzöttek, illetve értékes tápanyag-összetevőket tartalmaznak.

A honfoglaláskori magyar ételkultúra teljesen más elvek szerint épült fel, s fejlődött, mint a Nyugat-Európai szokásrendszerek. Az őshazából hozott vallásos előírások, s az ételkészítési módszerek, eszközök idegenek voltak Európában. Évszázadokon keresztül számos külföldi hatás gazdagította, alakította, s ezek a folyamatok napjainkban is folytatódnak. A magyar étkezési szokások sokat adaptáltak, de kevesebbet sikerült a környező népeknek eltanulniuk. A közeledés tehát a hazai szokások háttérbe szorulását jelentette.

Köszönetnyilvánítás

Munkánkat a TÁMOP-4.2.1.B-11/2/KMR-2011-0003 azonosító számú, „Az oktatás és kutatás színvonalának emelése a Szent István Egyetemen” és a Kutató Kari Kiválósági Támogatás– Research Centre of Excellence- 17586-4/2013/TUDPOL pályázatok támogatták.