

Gecser Ottó

Amerikai bors, indiai curry és magyar paprika: Lokális és globális figurációk a kulináris ízlés társadalomtörténetében¹

A részben vagy egészben egzotikusnak tartott, külföldi eredetű alapanyagok, ételtípusok és főzési stílusok általános elterjedése a nyugati világban a kulturális globalizáció egyik legszembevetőbb jelensége. Az élelmiszerkínálat multikulturális jellegű diverzifikálódása összefonódik, egyebek mellett, a bevándorlás forrásainak eltolódásával és a bevándorlóktól tipikusan elvárt társadalmi beilleszkedés jellegének átalakulásával, a harmadik világ országaiba irányuló turizmus erősödésével és ennek médiareprezentációival, az egzotikus alapanyagok termelésével és kereskedelmével, továbbá a kulturális fogyasztás egészét érintő „mindenevesség” (omnivorousness) jelenségével. Ezekhez hasonló globális folyamatok azonban már évszázadok óta alakítják az egymástól távol levő, de egymással viszonylag stabil kapcsolatban álló társadalmak, társadalmi csoportok táplálkozáskultúráját. A cikk a fűszerek, ezen belül a csípős fűszerek használatában megfigyelhető változások elemzésén keresztül arra próbál választ adni, hogy mi jellemezte e kulináris globalizáció korábbi formáit és miben tértek el a maitól. Bemutatja a középkori fűszerhasználat sajátosságait és azt, hogy miben tért el a 17. századtól láthatóvá váló, és jelenleg ismét radikálisan átalakuló modern kulináris ízléstől, majd egyetlen fűszerre, az erőspaprikára koncentrálva egyrészt korai elterjedésének, másrészt egzotikus, illetve nemzeti fűszerre válásának folyamatát rekonstruálja.

Kulcsszavak: fűszerhasználat, heterofil diffúzió, kulináris ízlés, kulturális globalizáció, táplálkozáskultúra

Norbert Elias főművének, *A civilizáció folyamatának* egyik legnagyobb újítása – nemcsak 1939-es megjelenése, hanem még harminc évvel későbbi második kiadása idején is – az illemtankönyvek társadalomtörténeti forrásként történő hasznosítása volt. Elias az első általa használt illemtankönyvre (Antoine de Courtin művére) saját visszaemlékezése szerint (Elias 1996 [1990]: 71) véletlenül bukkant rá a British Museum könyvtárában, de ezután szisztematikusan igyekezett összeszedni a műfaj jelentősebbnek tűnő darabjait az egész általa vizsgált mintegy fél évezredes időszakból, hogy elsősorban ezek segítségével rekonstruálja „a viselkedés változásai[t] a nyugat laikus felső rétegeiben” (Elias 1987: 99).

Minthogy a közös evés, a kommenzalizáció, a rendi tudat kialakításának és megerősítésének, továbbá (különösen az ünnepélyesebb alkalmak esetében) a rendi tagolódás nyilvános megjelenítésének legalapvetőbb eszköze (volt), nem meglepő, hogy az udvari kontextusba illeszkedő

¹ A tanulmány alapjául szolgáló kutatást a wolffenbütteli Herzog August Bibliothek gazdag gyűjteménye és készséges munkatársai, illetve az Alsó-Szászországi Szövetségi Állam ösztöndíja tették lehetővé 2014 nyarán.

közép- és kora újkori illemtankönyvekben, amelyek Elias forrásanyagának döntő részét képezik, az asztali etikettnek jut a főszerep. Az évés közben követendő illemszabályok némelyike azonban nehezen értelmezhető anélkül, hogy tudnánk, *mit* kellett ilyen vagy olyan elvárásoknak megfelelően elfogyasztani. Különösen világos ez az evőeszközökkel kapcsolatos szabályok esetében. Nyilván ezért érezte Elias szükségesnek, hogy a kés-, illetve villahasználatról szóló szakasz (Elias 1987: 256–266) elé beszúrjon egy rövid áttekintést a húsevésről (Elias 1987: 249–256). Ezen kívül magukkal az ételekkel – tipikus alapanyagaikkal, elkészítési módjukkal, felkínált választékukkal, társadalmi megkülönböztető és identitásformáló szerepükkel, az ízpreferenciák változásaival – nem foglalkozott.

Ezt a hiányt Elias egyik legfontosabb időskori munkatársa, kései tanítványa, Stephen Mennell igyekezett pótolni *All Manners of Food* című könyvével (Mennell 1985), amelyben a táplálkozás problémakörét három szorosan összefüggő szempontból próbálta meg elhelyezni az Elias által leírt civilizációs folyamatban a középkortól a 20. század második feléig. Egyrészt arra volt kíváncsi, hogy megfigyelhetők-e, legalább a felsőbb társadalmi rétegek körében, az étvágy korlátozásával kapcsolatos erősödő társadalmi elvárások, kimutatható-e a szokásosan elfogyasztott étel minőségének (elkészítési módjának) növekvő státuszjelző funkciója a mennyiséggel szemben. Másrészt azt vizsgálta, hogy angol-francia összehasonlításban hogyan változott a kulináris stratifikáció, a társadalmi osztályokra (mindenekelőtt a felül levőkre) jellemző kulináris ízlés, és hogyan alakult ki valamiféle nemzeti konyha a társadalmi osztályok növekvő interdependenciájának és eltolódó hatalmi egyensúlyának függvényében. Végül pedig megpróbálta az egyes ételtípusok (pl. belsőségek) kulturálisan meghatározott elutasítását, a tőlük való viselkedés osztályok és nemzetek szerint elkülönülő mintázatait a civilizációs folyamat melléktermékeként értelmezni.

Mennell könyve az időközben önálló interdiszciplináris kutatási területként és felsőoktatási programként intézményesült *Food Studies* egyik alapműve lett, de a kimondottan eliasi kutatási irányt kevesen folytatták, annak ellenére, hogy a *Food Studies* nemcsak a tudományági, hanem a nemzeti korlátokon is igyekszik túllépni (Counihan–Van Esterik 2013).² Márpedig a figurációs megközelítés előnyei közé tartozik, hogy könnyen függetleníthető a modern nyugati nemzetállamok társadalmi kontextusától és elemzési szintjétől. A figurációk – mint egymástól kölcsönösen függő egyének, illetve csoportok folyamatosan alakuló hálózatai vagy struktúrái, amelyek állandó kölcsönhatásban vannak az őket alkotó egyének, illetve csoportok dinamikus hatalmi viszonyaival és cselekvéseik nem szándékolt következményeivel (Elias 1999: 73–74, 132–137) – tetszőleges léptékben és időintervallumban alkalmazható fogalmi keretet kínálnak a transznacionális társadalmi jelenségek vizsgálatához anélkül, hogy figyelmen kívül hagynák a társadalmi cselekvést vagy eleve kiemelt jelentőséget tulajdonítanak valamilyen társadalmi létszféranak. Ráadásul *A civilizáció folyamata* olvasható a nagyobb, egymástól különböző társadalmi egységek (rétegek, osztályok, régiók, nemzetek) közötti (heterofil) kulturális diffúzió

2 A *Food Studies* „alapító atyáinak” kánonjához ld. Ferguson 2005: 690–691. A figurációs kutatások legkiterjedtebb bibliográfiája csak elvéve tartalmaz táplálkozáskultúrával kapcsolatos publikációkat: <http://hyperelias.jku.at/HyperElias-Secondary.htm>; utolsó letöltés: 2014. szeptember 5. Mennell kérdésfeltevéseit elsősorban Eva Barlösius igyekezett szisztematikusan továbbgondolni: ld. Barlösius 1988, 2011.

makro-elméleteként is. Legkorábban talán a sportágak és a hozzájuk kapcsolódó intézmények globális elterjedését vizsgálva kezdték így értelmezni és továbbgondolni Elias művét (Maguire 1999; Van Bottenburg 2001). A következőkben a kultúrák globális terjedési folyamatainak egy másik példáját, a fűszerek, azon belül is a csípős fűszerek használatának változásait fogom megvizsgálni figurációs perspektívából.

*

Az európai táplálkozás-kultúrával foglalkozó kutatások egyik, immáron elég régi és általánosan elfogadott megállapítása, hogy a 17. század közepétől alapvető átalakulás vált jól láthatóvá Európa legfelső társadalmi rétegeinek ízlésében – legelőször Franciaországban (Flandrin 1996b; Mennell 1985: 69–83). A szakácskönyvekből megismerhető új receptek nagyobb arányban tartalmaztak zöldségeket és egyre többféle zöldséget tartalmaztak, bár a hús dominanciája később is megmaradt. A középkori főúri lakomák mai szemmel étkezési célra alkalmatlan szárnyasai, mint a kormorán, a gólya, a hatyú, a daru, a bölömbika vagy a gém eltűntek a receptekből, akárcsak a tengeri emlősök, és leszűkült a tipikusan fogyasztott vagy fogyaszthatónak tartott halfajták köre is. Ezzel szemben a középkorban viszonylag kevésre tartott marhahús dominánsá vált. A 17–18. századi francia szakácskönyvek szerzői, miközben egyre kevesebb fajta húst használtak fel, egyre részletesebben osztályozták az állatok fogyasztható testrészeit, amelyekhez sajátos elkészítési módokat rendeltek (Flandrin 1996b: 660–665). A húsokhoz adott mártásokat pedig vajjal, tejszínnel vagy olajjal készítették a középkorban szokásos savas alapanyagok – fehérbor, borecet vagy éretlen szőlő leve (*verjus*) – helyett. További fontos változás – és számunkra most ez lesz érdekes – az egzotikus fűszerek számának drasztikus csökkenése. A 17–18. század francia udvari konyhájában – amely újabb és újabb változataiban a 19. század elejétől egészen a 20. század második feléig meghatározta a nyugati és a nyugatiak által uralt világ legfelső rétegeinek kulináris ízlését – összesen két-három egzotikus fűszer maradt a 13–15. századra jellemző kb. húsz helyett: mindenekelőtt a bors, továbbá (sokkal korlátozottabb felhasználással) a szegfűszeg és a szerecsendió.³ És ugyan a szakácskönyvek sem ekkor, sem korábban nem adták meg a hozzávalók pontos mennyiségét, a 17. század végén és a 18. század elején külföldre utazó francia arisztokraták rendszeresen számoltak be arról, hogy túlfűszerezés miatt képtelenek voltak megenni a nekik kínált ételeket (Flandrin 1996b: 667–669). A szokatlan illetve erős fűszerezés ettől kezdve – a francia udvari gasztronómia nyugati és részben globális elterjedésével párhuzamosan – az elmaradottság, a civilizálatlanság egyik tünete vált. Még Fernand Braudel is, a vonatkozó kutatások kezdetén, harmincöt évvel ezelőtt úgy látta, hogy „manapság a fejlődésben elmaradt országok legszegényebb és legegységesebb konyhái fordulnak legzűvösebben a fűszerekhez” (Braudel 2004: 228).

Ezzel a megállapítással sok probléma van. A legnyilvánvalóbb az, hogy a hetvenes évek óta a helyzet a nyugati világban is radikálisan megváltozott. Az egzotikus fűszereket és a helyi fűszernövényeket is beleértve az USA fűszerfogyasztása 1980-ban (a szárított termékek súlyával számolva) még évi 2,13 font (kb. 1 kg) volt fejenként, 1994-re ez a mennyiség ötven százalékkal, évi 3,26 fontra nőtt (Buzzanell–Dull–Gray 1995: 24–25). A friss (tehát nem szárított)

3 A fűszerek cukrászati felhasználását itt most nem veszem tekintetbe, ahogy a vonatkozó szakirodalom sem teszi.

növény súlyával számolt csilipaprika-fogyasztás 1980-ban évi három font volt fejenként, 2006-ra azonban már meghaladta az évi hat fontot, és ezzel megelőzött egy sor zöldséget, többek között a karfiolt, a spárgát és a zöldborsót (Lucier–Jerardo 2006: 25). Ez a növekedés, amely minden bizonnyal azóta is folytatódik, és ha esetleg nem is ugyanebben a mértékben, de más nyugati országokra is jellemző, a táplálkozáskultúra erőteljes globalizálódásának köszönhető.

Aligha mondhatjuk azonban, hogy a táplálkozáskultúra globalizálódása a „legszegényebb és legegyhangúbb” kulináris preferenciák átvételét jelentené, hiszen a nyugaton egzotikusak számító fűszeres ételek származási helyükön, pl. Indiában, egyáltalán nem korlátozódnak – sosem korlátozódtak – az alsóbb társadalmi rétegekre, és a középosztálybeli fogyasztók számára megkonstruált, számos régió jellemző alapanyagait és főzési stílusát ötvöző nemzeti, illetve ezzel állandó kölcsönhatásban levő nemzetközi formájukban igen nagy változatosságot mutatnak (Appadurai, 1988; Collingham, 2006). És nem is arról van szó, hogy az indiai, a mexikói vagy az arab konyha iránti növekvő nyugati vonzalom pusztán az újabb bevándorlóknak volna köszönhető, akik nagyrészt ezekből és más erősen fűszeres ételeket fogyasztó kultúrákból érkeznek az Európai Unióba és az Egyesült Államokba.

A magas árfekvésű éttermek választéka, a magas státuszú olvasóknak szánt szakácskönyvek és ingyencsomagok tartalma világosan bizonyítja, hogy a kulináris ízlés globalizálódása legalább ennyire köszönhető a „mindenevű” (*omnivorousness*) jelenségnek, amelyet először a zene-szociológiában (Peterson 1992) azonosítottak, és amely táplálkozásszociológiai kontextusban egyszerre bír szó szerinti és metaforikus jelentéssel. Eszerint a magas státuszú ingyencsek – akár csak a magas státuszú zenehallgatók és az expresszív kultúra magas státuszú fogyasztói általában véve – ma már nem csak kiemelkedően nagy (szimbolikus) értékkel bíró javak szűk körét fogyasztják, hanem társadalmi eredetüket tekintve igen heterogén termékek széles repertoárjából válogatnak (Johnston–Baumann 2007, 2009). Így a gyorséttermek kínálatának elemei, a bevándorlók ételei, vagy más (egzotikus) országok hétköznapi fogásai ugyanúgy megjelenhetnek a divatos éttermek kínálatában vagy a csúcsgasztronómiai diskurzus médiumaiban, mint a francia stílusú *haute cuisine*. Nem arról van szó, hogy minden egyformán jó vagy finom, hanem inkább arról, hogy a bourdieu-i értelemben vett legitim kultúra határai eltolódnak, és lehetőség nyílik a javak egy szélesebb körének esztétizáló megkülönböztetésére, a fősodortól való elkülönítésére. Johnston és Baumann értelmezésében erre a kiterjesztett esztétizálásra a korábban alacsony presztízsűnek számító ételek „autentikus” elkészítése, illetve az „egzotikus” ételeknek a legitim szférába való beemelése ad módot.

Johnston és Baumann (2009) a csúcsgasztronómiai „mindenevű” térnyerését a hatvanas-hetvenes évek kulináris ellenkultúrájának (a harmadik világ és általában az alacsony státuszú csoportok ételei iránti erőteljes érdeklődés, a főzési stílusok improvizatív ötvözése, vegetarianizmus stb.) hatásával, pontosabban a hagyományos *haute cuisine* és a *countercuisine* fúziójával magyarázzák. Egy szélesebb körű magyarázatnak, amely túlmegegy az ingyencsek explicit és implicit politikai nézetein, tekintetbe kellene vennie a bevándorlók társadalmi-kulturális integrációjával kapcsolatos elvárások multikulturális irányban történt megváltozását is (vö. Fleras–Elliott 1997), ami a táplálkozáskultúra szintjén általában kevés konfliktust okoz, és azzal a hatással jár, hogy a bevándorlók étkezési szokásai nem olvadnak bele a fősodorra jellemző mintákba, hanem megőrzik sajátosságait. Az ételkínálat ennek eredményeként bekövetkező diverzifikálódása folyamatos kölcsönhatásban van a magasabb státuszú fogyasztók külföldi, különösen harmadik

világbeli országokban szerzett kulináris tapasztalataival, a csúcsgasztronómiai diskurzus médiумаival, és az egzotikus alapanyagok termelésével, illetve kereskedelmével.

Mindazonáltal a (kulináris) globalizációt jellemző ilyesféle kölcsönhatások nemcsak az utóbbi egy-két évtizedben alakították, hanem már évszázadok óta alakítják az egymással tartósabb kapcsolatban levő, de egymástól távol élő társadalmi csoportok táplálkozaskultúráját. Az alábbiakban azt fogom megvizsgálni, hogy milyen kisebb vagy nagyobb léptékű társadalmi összeshővődések és bennük lezajló diffúziós folyamatok befolyásolták a fűszerhasználatot a középkortól a huszadik századig, és miben különböznek mai megfelelőiktől. Először a korábban már említett 17. századi ízlésváltozás kiindulópontját jelentő középkori fűszerhasználatot tekintem át, majd egyetlen fűszerre, az erőspaprikára koncentrálna egyrészt korai elterjedését, pontosabban ennek európai és indiai részét próbálom meg rekonstruálni, másrészt pedig egzotikus, illetve nemzeti fűszerré válását mutatom be három (angol – indiai, spanyol – mexikói és osztrák – magyar) viszonylatban.

FŰSZERHASZNÁLAT A KÖZÉPKORBAN

A helyben is megtalálható, illetve könnyen termesztethető *fűszer- és gyógynövényektől* – amilyen a bazsalikom, a petrezselyem vagy a fokhagyma – jól elkülönülő, távoli országokból hozott és így igen drága *egzotikus fűszerek*, mint a bors, a római kömény vagy a gyömbér, az ókortól kezdve a 17. századig a legfontosabb luxuscikkek közé tartoztak. Noha a bors Plinius (i. sz. 23–79) szerint származási helyén vadon nő, Itáliában „súlyra lehet venni, mint az aranyat vagy az ezüstöt” (Plinius 1967–1970: II, 386 [*Nat. hist.* XII, 14]). A korabeli Rómában speciális raktárközpontot hoztak létre kimondottan a keletről hozott fűszerek számára, ahol vásárolni is lehetett, és aki biztonságban és megfelelő fizikai körülmények között akarta tudni fűszerkészleteit, különféle méretű tárolóhelyiségeket, sőt akár kisebb rekeszeket, afféle fűszerszéfekeket is bérelhetett itt (Houston 2003). A 16–17. századi Magyarország főnemesi udvaraiban külön tisztség létezett *borsoló* néven a konyhai fűszerhasználat felügyeletére: neki kellett ellenőriznie, hogy mennyi fűszert tesznek a szakácsok az ételekbe (Benda 2014: 72–73, 240). A 15. század végén – amellet az előfeltevés mellett, hogy származási helyükön olcsón és lényegében korlátlan mennyiségben szerezhetők be – elsősorban a fűszerek magas ára motiválta a portugálok és a spanyolok földrajzi felfedezéseit. Ezek elsődleges célja ugyanis az India és a Földközi-tenger keleti medencéje közötti közvetítő kereskedelmi láncolat kikerülése, és a termőterületek közvetlen elérése volt. Vasco da Gama második indiai útjáról (1502–1503) annyi fűszert vitt haza, amennyi az Európa legnagyobb részét ellátó Velenceiek egy teljes évi importja volt, és a profit 400 százalék körül lehetett (Freedman 2008: 132–133).

A 16. századot megelőzően és – régióként eltérően – részben még a 17. században is, a fűszerek nemcsak igen drágák voltak Európában, hanem aki tehetete, későbbi (bár nem feltétlenül mai) mércével mérve meglehetősen bőséggel fogyasztott belőlük. A főúri háztartások, számadáskönyveikből ítélve, sok és sokféle fűszert vásároltak (Lauriou 2005: 184–188; Benda 2014: 144–148). Mindazonáltal a szakácskönyvek – ahogy már említettem – a 18. század előtt nem adtak meg pontos mennyiségeket, és általában a számadáskönyvekből sem derül ki, hogy pontosan hány embernek szánták a beszerzett fűszerkészleteket, sőt gyakran az sem, hogy meny-

nyi időnként szereztek be egy-egy nagyobb adagot e viszonylag hosszan tárolható egzotikumokból.

Kivételes forrásnak számít az a rendelet, amelyet II. Hubert, viennói-i dauphin (*dauphin de Viennois*, Vienne környékének földesura) bocsátott ki 1345-ben, és amelyben meghagyta, hogy háborús teendők miatti távolléte idején milyen elvek szerint intézzék ügyeit, többek között anyja háztartásának beszerzéseit (Valbonnais 1722: II, 519). A dokumentum különlegességét az adja, hogy az évente beszerzendő tételeknél pontosan 30 fővel számol. Eszerint egy főre borsból, gyömbérből és más meg nem nevezett fűszerekből („de speciebus piperis, gingiberis, et aliarum”) mai mértékegységekkel kifejezve évi 1.18 kg jut. A látszólag pontos mennyiségek azonban valószínűleg – az előre nem látható méretű, de gyakran felbukkanó vendégsereget is tekintetbe véve – bőven voltak számolva, hiszen például borból napi öt liter jön ki fejenként, ami aligha lehetett reális (Lauriou 2005: 194–195).

Ha bőven volt számolva, és ha a legújabb idők (fentebb tárgyalt) amerikai fűszerfogyasztáshoz hasonlítjuk, akkor az évi 1.18 kg fejenként nem is olyan sok. Különösen akkor nem, ha a dauphin által rendelt egyéb fűszerek („aliarum”) kategóriája a cukrot is tartalmazta, amit a középkorban a „fűszerek” (*species, spezie, épices* stb.) kategóriájába soroltak, és amiből a 18. században hatalmas mennyiségeket kezdett fogyasztani az emberiség nyugati fele (Mintz 1985). Ugyanakkor ma a fűszerek szinte kizárólag ételek ízesítésére, illetve színezésére szolgálnak, és mindenekelőtt az élelmiszeriparban kerülnek felhasználásra, vagyis az egy főre jutó adag döntő részével a fogyasztó nemhogy nem találkozik, de valószínűleg az elfogyasztásáról sem tud. A középkorban más volt a helyzet.

Mindenekelőtt magas árak miatt vetendő el az a népszerű feltevés, hogy a középkorban a fűszerek húsok tartósítására, vagy ennek sikertelensége esetén a hústelekek rossz ízének palástolására szolgáltak volna. Akik megengedhették maguknak, hogy sok fűszert használjanak, azok még inkább megengedhették maguknak a friss húst (Freedman 2008: 3–4). Arról nem is beszélve, hogy a húsok és halak konzerválására már akkor is ismertek és szokásosak voltak az olyan jóval hatékonyabb és olcsóbb eljárások, mint a sóban, ecetben vagy olajban történő tartósítás, illetve a füstölés (Flandrin 1996a: 492; Woolgar 2006: 92–94). Végül, ha a nagy mennyiségű fűszer szükséges lett volna a húsok élvezhetővé tételéhez, akkor, tekintve hogy a hűtőszekrényig még elég sokat kellett várni, teljesen értelmetlen lett volna felhagyni az intenzív fűszerfogyasztással már a 17–18. században (Mennell 1985: 53).

Nincs okunk feltételezni azt sem, hogy a középkorban a viszonylag sok és sokféle fűszert válogatás nélkül, mázsaszám szórták volna az ételekbe. Azokban a társadalmi rétegekben, ahol az alapanyagok és az elkészítési módok közötti választás anyagi előfeltételei adva voltak, a főzés – egészen a 18. század végéig, bár a 17. századtól kezdve már sokhelyütt gyengülő mértékben – a diétetika szolgálóleánya volt (Flandrin 1996c). Ez volt az egyik legfőbb akadálya annak, hogy a 19. század előtt autonóm gasztronómiai mező jöhessen létre, ahol az ételek értékelése és elkészítőik érvényesülése nem külső (orvosi, gazdasági vagy vallási) kritériumokon, hanem a mező sajátos logikáján alapul, amelyet professzionális ételkritikusok, tapasztalataikat írásban is megfogalmazó szakácsok, szakmai szervezetek, szakfolyóiratok, könyvkiadók stb. interakciói formálnak (Ferguson 1998).

A középkori szakácskönyvek szerzői a fő alapanyagok és elkészítési módjuk közötti kapcsolatot elsősorban orvosi érvekkel indokolták, amelyek az orvosi életmód-irodalomból (*regimina*

sanitatis) származtak. Eszerint minden ételhez két alapminőség (száraz és meleg, száraz és hideg, nedves és meleg, nedves és hideg) rendelhető hozzá, és mindegyik alapminőség egy négyfokú skálán mérhető. Az alapanyagokat és a fűszereket úgy kell összeválogatni, hogy eredőjük, alapminőségei tekintetében megfeleljen az évszak és az életmód, illetve az életkor, a nem és az egyéni alkat (*complexio*) kívánalmainak (Gil-Sotres 1996: 646–652). Minthogy a legtöbb egzotikus fűszert melegnek és száraznak – a csípős fűszereket kiemelkedően, harmadik-negyedik fokon melegnek – tartották, ezek jól illettek a nagyrészt nedvesnek és hidegnek tartott húshoz és halakhoz, továbbá jótékony hatást tulajdonítottak nekik az emésztésre nézve, amit – legalább részben – egyfajta sok hő igénylő főzési folyamatként gondoltak el (Flandrin 1996a: 494–498; Laudan 1999: 10–11).⁴ Az alapminőségek egymást kompenzáló hatását azzal is igyekeztek erősíteni, hogy előszeretettel darálták meg a húsokat és más hozzávalókat. Az egzotikus fűszerek ugyanakkor szorosabb értelemben vett gyógyszerek, illetve illatszerek alapanyagai is voltak. A nagy háztartások által vásárolt fűszerek jelentős részét valószínűleg ilyen célokra használták. Fontos átmenetet képez a gyógyszerként, illetve étel(ízesítő)ként történő felhasználás között a kandírozott, illetve cukorral bevont fűszerek kategóriája, amit étkezések után az emésztés elősegítése érdekében vagy étkezések között rágcálnivalóként fogyasztottak (Freedman 2008: 23–24).

Noha a táplálkozással kapcsolatos orvosi elképzelések a 17. század előtt alig változtak, a különféle fűszerek fogyasztásának társadalmi mintázata korántsem maradt változatlan. Az ókorban jóval kevesebb *féle* fűszert fogyasztottak, mint a 13–15. században. Az Apicius neve alatt fennmaradt 4. századi receptgyűjteményben (*De re coquinaria*) a fő egzotikus fűszer a bors, ami a receptek 80%-ában szerepel; ezen kívül gyakori még a római kömény (25%), a modern megfelelővel nehezen azonosítható *silphium* (16%), a gyömbér (3%), illetve még ennél is kisebb mértékben a sáfrány. Ugyanakkor a helyi fűszernövények – lestyán (36%), ruta (20%), koriander, oregánó, kakukkfű, menta stb. elég hangsúlyosak (Apicius 1996; Laurioux 2005: 166, 173–174). A gyakran használt egzotikus fűszerek számának növekedése Bruno Laurioux szerint már a kora középkorban elkezdődik, de 13. századra biztosan kialakul az egzotikus fűszereknek az a nagyjából 20 elemből álló választéka,⁵ amellyel a középkor utolsó két évszázadá-

4 Bálint Sándor szerint a paprika ott vált elterjedté, ahol zsírral főznek és disznóhúst szeretnek enni, mert ezeket nehéz emésztetni, és ebben segít a paprika (Bálint 1962: 109–110). Ez a (tudományos diskurzuson kívül is ismert) magyarázat a középkori orvosok nézeteire emlékeztet, bár minden bizonnyal téves, hiszen a világ nagy részén, ahol kedvelt fűszer az erőspaprika (mindenekelőtt Indiában), főleg zöldségeket ízesítenek vele; ha telik húrra vagy vallási előírás nem tiltja a fogyasztását, általában akkor sem disznóhúst esznek, és nem zsírral főznek. Másutt pedig, például Elzászban vagy Bajorországban, az ételek tipikusan disznóhúsból készülnek, de nem paprikás fűszerezéssel.

5 Cukor, fahéj, feketebors/fehérbors, galanga, gyömbér, hosszúbors, indiai nárdus (*nardostachys jatamansi*), jávai bors (*piper cubeba*), kardamom, kasszia, koriander, kurkuma, paradicsommag (*amomum melegueta*), római kömény, sáfrány, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió virág (Laurioux 2005: 158–161). A sáfrány kakukktójás, mert ugyan nagyon drága volt (ahogy ma is az), de magas árát nem távoli termőterületnek és hosszú közvetítő kereskedelmi láncolatnak köszönhette, hiszen Európában is termesztették, hanem erősen munkaigényes és aránytalanul sok alapanyagot igénylő előállításának: kb. 150 darab virágból, amelynek csak a bibéjét használják fel, mindössze 1 gramm fűszer lesz (Deo 2003: 3).

nak szakácskönyveiben rendszeresen találkozni lehet (Laurioux 2005: 180–181).⁶ Bár a főnemesség és a főpapság szintje alatt a fűszerbeszerzés jóval nehezkesebben vizsgálható, Bruno Laurioux a szórványos említések alapos számbavétele és a kereskedők árnyilvántartásainak elemzése alapján arra jut, hogy nem az általában vett fűszerhasználat jelenti a fő különbséget a társadalmi ranglétra különféle szintjei között, hanem a tipikusan megvásárolt fűszerek száma. A francia főuraknál már a 14. században megtaláljuk a nagyjából 20 tételből álló listát, míg a nemesség alsóbb szintjein a következő században is csak a bors, a gyömbér és a fahéj a jellemző fűszer; minthogy belőlük fogyott a legtöbb, ezeket nevezték az olasz kereskedők *spezierie grosse*-nak (szemben a drágább és kisebb mennyiségben fogyó *spezierie minute*-val). A bors, a gyömbér és a fahéj átlagosan 93%-át (75% bors, 15% gyömbér, 3% fahéj) adta a velenceiek éves fűszerimportjának 1394 és 1405 között, és átlagosan 83%-át (37% bors, 38% gyömbér, 8% fahéj) a katalán kereskedők éves behozatalának 1379 és 1400 között (Laurioux 2005: 184–189). A nemesség alatti szintekre – alsópapság, diákok, kézművesek, parasztok, stb. – vonatkoznak a legtöredékesebb adatok, de egyetlen fűszer, a bors gyakori használata itt is kimutatható a középkor utolsó két évszázadában (Laurioux 2005: 190–191). Olcsóbb fűszereket, mindenekelőtt borsot, vándorkereskedők is árusítottak, míg a drágábbakat patikusoknál lehetett beszerezni (Freedman 2008: 122–123).

A bors popularizálódása, viszonylag olcsó fűszerré válása (legalábbis Nyugat-Európában) feltehetőleg sokat köszönhetett a korábbi időszakokra jellemző, amint láttuk már az ókorban is meglevő vezető pozíciójának: volt ideje arra, hogy az elit fűszereként váljon közismertté, márkás csípős ízt olcsóbb fűszerrel legfeljebb csak részlegesen lehetett helyettesíteni (a helyben is megtalálható csípős ízesítők, a fokhagymától a borsikafűig, ugyanis hő hatására elveszítik csípősségüket), és a kereskedők fel voltak készülve arra, hogy nagyobb mennyiségeket importáljanak belőle. Ezek a tényezők indokoltá s egyszersmind lehetővé tették leszívargását a főnemesi, főpapi réteg alatti és számukra (a hivalkodó fogyasztásban legalábbis) konkurenciát jelentő csoportokba. A fűszerek a fényűzés más eszközeivel, mindenekelőtt az öltözködéssel szemben kevésbé látványosak, és így nehezebben kontrollálhatóak. Valószínűleg ezért voltak ritkák a ruharendeletekhez hasonló korlátozások a fűszerfogyasztás terén. Ha a fényűzés efféle jogi szabályozásai egyáltalán célba vették az étkezést, amit a 16. századtól kezdtek gyakrabban tenni, akkor inkább a fogások számára vagy a különleges szárnyasok felszolgálására koncentráltak (Freedman 2008: 45–46; Moyer 2013).

Ugyanakkor abban, hogy a bors használata az alsó társadalmi rétegekben is gyakorivá vált, nem a közvetlenül felettük levők szokásainak utánzása játszhatta a főszerepet. Ruhadivatokat

6 A legkorábbi szakácskönyvek, amelyek a középkori Európából ránk maradtak, a 13–14. század fordulóján keletkeztek; az ezt követő időszakból (a 15. század végéig) Bruno Laurioux 137 kéziratot (nagyreszt kiadatlan) receptgyűjteményről tud, amelyek kisebb részben latinul, nagyobb részben különféle népnyelveken íródtak. A korábbi időkben csak az Apicius-féle szakácskönyvvel és ennek variánsaival lehet találkozni, de ezekkel sem nagyon a Karoling-kort követően, illetve néhány 12–13. századi arabnyelvű gyűjteménnyel az Ibériai-félsziget déli részéről. Laurioux szerint a 14–15. századi szakácskönyvek se Apicius-szal, se az arab szakácskönyvekkel nem mutatnak számottevő folytonosságot (Laurioux 1997: 13–30). A legrégebbi magyar szakácskönyv, a kézirat formában fennmaradt *Szakács tudomány*, a 16. század második felében keletkezett (Benda 2014: 21; Füreder 2009: 28–29).

olcsóbban is lehet utánozni, elég a szabást vagy annak bizonyos elemeit átvenni, a fűszereket azonban meg kell vásárolni, és minthogy használatuk nem látványos, ha valaki a társadalmi hierarchia alján, hivalkodó fogyasztás céljával fűszerekre költött, akkor minden bizonnyal a legrosszabb eszközt választotta célja elérésére. De van egy másik magyarázatlehetőség is.

Nagyobb városokban csak a tehetősebbek éltek főzésre alkalmas (tárolóhelyiségekkel, konyhával, konyhai eszközökkel ellátott) háztartásokban; ők voltak azok, akik otthon meleg ételt ehettek, vagy otthon készült ételt vihetek magukkal. Így a készen vásárolt (meleg) ételek fogyasztása mindenekelőtt az alsóbb társadalmi rétegek jellemzője volt. Martha Carlin magas státuszú 14–15. századi angol utazók kiadásait vizsgálva arra jutott, hogy az urak és úrhölgyek még akkor is elkerülték a kifőzdéket, lacikonyhákat és a hozzájuk hasonló létesítményeket, amikor úton voltak; ehelyett az otthonról magukkal vitt – vagy saját személyzetük által helyben készített – ételeket részesítették előnyben (Carlin 1998: 32–38). Carlin ezt azzal magyarázza, hogy a kifőzdék, lacikonyhák működtetőit gyakran vádolták meg csalással: a húsos pitekből található töltelék kétes frissességével, olcsóbb fajta hús drágább fajtaként történő árusításával stb., amely panaszok bírósági ügyekhez és szigorodó hatósági szabályozásához vezettek (Carlin 1998: 39–41). A hatóságok a 14–15. században az árakat is igyekeztek korlátozni, külön figyelmet fordítva az árskála alsó végére, ahová minden bizonnyal a legnagyobb mennyiségben fogyó termékek tartoztak. Így például 1379-ben a londoni pitekészítőket arra kötelezték, hogy „épp olyan jó marhahúsos táskákat készítsenek fél pennyért, mint amilyen az egy pennybe kerülő” (idézi Carlin 1998: 49). Ugyanakkor a készétel-piac hatósági árszabályozásából az is kiderül, hogy meglehetősen széles választékot kínáltak, többek között drága ínycségeknak számító vadszárnyasokat. 1378-ban Londonban egy sült bölömbikáért például legfeljebb 20 pennyt lehetett kérni, egy sült gémért legfeljebb 18-at. Carlin szerint a kifőzdék választékának ezt a felső szintjét azok vették igénybe, akiknek ugyan volt megfelelő háztartásuk, de konyhai kapacitásaik szűkösek voltak egy ünnepi vacsora ételszükségletének biztosításához (Carlin 1998: 38–39).

Úgy tűnik, hogy legalább a már említett pitekészítőknél a bors tipikus fűszer volt. A párizsi egyetemi magiszter, Johannes de Garlandia 1200 körül keletkezett szótárában, amelyben a hétköznapi szituációkban használatos latin (és részben francia) szókincset mutatja be a korabeli Párizs mindennapi életéből vett példák alapján, a pite-készítőkről (*pastillarii* vagy *fartores*) azt írja, hogy „mindenkinek sertéshúsos, csirkehúsos és angolnás-borsos táskákat árusítanak” (Johannes de Garlandia 1991 [1837]: 593). Hasonlóképpen egy 14. századi, ismeretlen szerző által készített szöveget (British Library, Add. 8167, ff. 88r-90v) szerint a pitekészítőnél (*pastillarius*) „jól megborsozott húsos és halas táskák kaphatók” (Waitz 1879: 341).

A pitekészítők, lacikonyhák, kifőzdék figurációjában a szegényebb vevőket nem a gazdagabb vevők státusza, hanem az utóbbiak által vásárolt termékek sejtetőleg finomabb íze, jobb minősége vonzhatta. Ha a várakozások beigazolódtak, akkor az új vevőkör számára drága, de alkalmanként megfizethető és nagyobb mennyiségben is előállítható termékek olcsóbbá váltak. Feltetelezhetjük, hogy eleinte a jól megborsozott húsos és halas táskákat a szegényebbek nem tudták rendszeresen megvásárolni, de egy idő után lejjebb ment az áruk, és az efféle termékek borsos ízesítése magától értődővé vált. A hatósági árszabályozás ezt a folyamatot erősíthette az „épp olyan jó” (tehát ugyanúgy elkészített, fűszerezett) termékek árának lenyomásával (vagy felemelésének megakadályozásával).

A bors elterjedése tehát részben a széles és vertikálisan tagolt termékkínálat piaci logikáját követhette a hivalkodó fogyasztás logikája helyett. Ugyanakkor annak köszönhetően, hogy nem egyik vagy másik fűszer használata, hanem a fűszerek széles választéka volt a magas társadalmi státuszú fogyasztók megkülönböztető sajátossága (meg persze azok a szintén drága húsok és halak, amiknek az ízesítésére használták őket), ezeknek a fogyasztóknak nem kellett feltétlenül felhagyniuk a popularizálódó bors használatával – még akkor sem, ha kizárólag státusszimbólumként tekintettek rá.

A francia szakácskönyvekből a 14. század folyamán szinte teljesen eltűnt a bors, és helyét egy másik csípős fűszer, a paradicsommag (korabeli francia nevén *graine de paradis*) vette át; a paradicsommag térhódítását a nagy háztartások fűszerkiadásainak és a városi vámtarifáknak az ugyanakkor megfigyelhető változásai is alátámasztják. Érdekes módon azonban Franciaországon kívül a paradicsommag közel sem aratott ekkora sikert: Angliában, Itáliában, Katalóniában és a német területeken végig jelentéktelen maradt, és ezekben a régiókban továbbra is sok receptben szerepelt a feketebors, ha nem is olyan mértékben, mint korábban (Laurieux 2005: 286–293). A cukor párhuzamos karrierje szinte fordított térbeli megoszlást mutat. Ugyan a cukorral már legalább a keresztes háborúk idején megismerkedtek az európaiak, eleinte elsősorban gyógyszerek alapanyagaként, illetve betegeknek szánt ételekben fordult elő, és csak a 14. századtól vált általánossá a szakácskönyvekben. De míg az angol, olasz és katalán receptekben már ekkor nagyon népszerű alapanyag volt, francia megfelelőikben csak a következő században került hasonló pozícióba (Laurieux 2005: 293–294).

Ezek a fűszerdivatok aligha magyarázhatók meg a leszivárgás miatt elavulttá váló státuszjelzők pótlásának igényével. Elképzelhető, hogy inkább a főnemesi, főpapi udvarok közötti versengéssel függtek össze. Ha ez a versengés elsősorban szomszédos udvarok között zajlott, amikről a versengő felek a legtöbbet tudták, és ha mindenki egyszerre újító és utánzó is volt, akkor egyidejűleg több újítás lehetett forgalomban, és ezek állandóan változó irányokban terjedhettek attól függően, hogy melyik szomszéd mit tartott utánzásra érdemesnek, illetve mit kívánt vagy tudott felülmúlni. Kérdéses azonban, hogy az így kialakuló terjedési mintázat miért esett volna egybe a szakácskönyvek szisztematikus eltéréseiből kiolvasható nyelvi-regionális határokkal. Szilárdabb talajon járunk, ha a fűszerdivatokat ezek felől a nyelvi-regionális határok felől közelítjük meg, amelyek között (talán a szakácsok és gazdáik kapcsolathálózatát követve) tartósabb kulináris diszpozíciók elkülönülő halmazai jöttek létre. A középkori szakácsok elsősorban három alapíz, az édes, a savanyú és a csípős variálásával alakították ki receptjeiket. A 14. századi francia szakácskönyvek elsősorban a savanyút és az erőset preferálták (külön-külön vagy együtt), ami részben magyarázza a feketeborsnál erősebb paradicsommag sikerét és a cukor lassabb térhódítását. A 14. századi Angliából, Itáliából és Katalóniából fennmaradt receptek pedig az édeset és a savanyút részesítették előnyben, amihez jól illeszkedett a cukor gyorsabb elterjedése továbbá az is, hogy megmaradtak a kevésbé erős feketeborsnál (Laurieux 2005: 295–297).

ÚJ CSÍPÓS FŰSZER A KORA ÚJKORI EURÓPÁBAN

A középkorban az Európába érkező új egzotikus fűszerekkel a legfelső társadalmi rétegek ismerkedtek meg először, majd a társadalmi ranglétrán lefelé haladva egyre kisebb választékuk jutott

el egyre népesebb társadalmi csoportokhoz. A nagy földrajzi felfedezések hatására a felsőbb rétegekben már ismert fűszerek egy részének jelentős mértékben nőtt a behozatali mennyisége, továbbá új fűszerek és élelmiszerek, illetve általában véve új növények és állatok jelentek meg Európában (Bulbeck et al. 2000; Crosby 1972: 165–207). Ezen újdonságok némelyike nem az elterjedés korábbi sémáját, a lassú leszivárgást követte (Norton 2006). A fűszerpaprika karrierje különösen szokatlanul tűnik amennyiben úgy terjedt el az egész világon, és került fel – földrajzilag igen eltérő mintákat követve – nemcsak a közép és alsó rétegek, hanem az elit asztalára is, hogy sohasem volt luxuscikk.⁷

A fűszerpaprikával, vagyis a *Capsicum annuum* valamilyen alfajával, amit az európaiakkal először kapcsolatba lépő tainó indiánok, spanyol helyesírással *ajinak* (vagy *axinak*) neveztek,⁸ először Kolumbusz Kristóf és legénysége találkozott. Kolumbusz a bors egy változatának gondolta, és ez az identifikáció a későbbiekben is meghatározó maradt. (Pardo Tomás–López Terrada 1993: 172–174, 259–260). Az Amerikából érkező újdonságok, többek között addig ismeretlen növények és magjaik, személyes hálózatokon keresztül egy-két év alatt eljutottak Európa jelentős részébe. A spanyol királyi udvarban működő olasz humanista, az Újvilág felfedezésének első krónikása, Pietro Martire d’Anghiera, például, már 1494-ben minden egzotikus növényből küldött egy mintát Ascanio Sforza kardinálisnak, pápai vicekancellárnak, akinek külön felhívta a figyelmét a „kaukázusi borsnál csípősebb” magokra (Pietro Martire 2005: I, 48 és 71).

Fernandez de Oviedo, aki 1513-tól Santo Domingo kormányzója volt, az *Historia general de las Indias* első részének első kiadásában, 1535-ben már a transzatlanti kulinária részeként ír az *axiról*. Miután elmondta, hogy „teljesen hétköznapi” dologról van szó, amit az indiánok „bors helyett” használnak, és mindenütt ismernek, vagyis szó sincs luxuscikkről, kijelenti, hogy „a keresztények számára sem kevésbé kellemes, és nem tartják kevesebbnek, mint az indiánok”. A kontextus alapján ezek a keresztények az Amerikában élő spanyolokkal azonosak, mert az óvilágiakról csak kicsivel később, a fűszerpaprika fajtáinak taglalása után beszél. A paprika további karrierje szempontjából alapvető megfigyelése, hogy „lényegében az *axi* minden [fajtája] nagyon erős, mint a bors, és némelyikük még jobban”, bár „van néhány olyan fajta *axi* [is], amit lehet nyersen enni, és nem csíp”. Személyes véleménye szerint „húsokhoz és halakhoz az *axi* még a legjobb borsnál is finomabb.” Ami az Óvilágot illeti, azt írja, hogy

mostanság visznek belőle Spanyolországba jóféle fűszer gyanánt; és [mert] nagyon egészséges, és az emberek jól érzik magukat tőle, ha esznek belőle. Európából pedig kereskedőket és más személyeket küldenek érte [Spanyolországba], akik ke-

7 Minthogy a paprika elterjedése a 16–17. századi Európában nincs megfelelően feldolgozva (vö. Bálint 1962; Andrews 1999; Wright 2007), ebben a szakaszban a korábbiaknál nagyobb mértékben támaszkodom saját forráskutatásaimra.

8 A *chili* ugyanezt jelenti náhuatl nyelven, illetve ennek spanyol helyesírással rögzített formájában. Minthogy gondolatmenetemben a csípősségen, az erős ízén van a hangsúly, nem teszek különbséget a paprika különféle alfajai között, és az alfajokkal kölcsönösen egyértelmű megfeleltetésbe nem állítható számtalan nevét (pl. a *chilit*, vagy magyaros átírásban *csilit*, a *fűszerpaprikát*, a *cayenne peppert*, a *törökborsot* stb.) kontextusba illeszkedő módon, de ugyanarra a tárgyra vonatkoztatva használom.

resik is nagy buzgalommal saját torkosságuk és étvágyuk végett, és mert tapasztalatból tudható, hogy igen jótékony hatású, különösen télen és hideg időben” (Oviedo 1535: 75r).

Mindössze három évtizeddel később, 1565-ben a sevillai orvos és botanikus, Nicolas Monardes már Spanyolországban is mindenütt termesztett és kedvelt fűszernövényként mutatja be a paprikát:

Nem szeretném említés nélkül hagyni az Indiáról hozott borsot, amely nem pusztán az orvoslásnak van hasznára, hanem egészen kiváló is, [és] amelyet egész Spanyolországban ismernek, hiszen nincs kert, nincs virágágyás, nincs kaspó, amelybe ne ültetnének belőle termésének szépsége miatt. [...] Használják minden ragúhoz és főzelékhez, mert jobb ízt ad, mint a közönséges bors.⁹ Apróra vágva és erőleveshez adva kiváló mártás lesz belőle; használják mindenhez, amibe a Malukuszigetekről és Kálikutból hozott fűszerek valók. A különbség az, hogy az Indiából származó [fűszerek] sok pénzbe kerülnek, ez viszont nem kerül többre annál, hogy el kell ültetni, mert egy növényen egész évre elegendő fűszer van, amivel kevésbé van kárunkra, és előnyünkre szolgál. Igen jótékony hatású, megszabadít a bántó szelektől, jó a mellkasnak és a hideg alkatúaknak: melegít és roborál, erősíti a fontosabb szerveket. Szinte negyedfokon meleg és száraz (Monardes 1574 [1565]: 24v-25r).

Úgy tűnik tehát, hogy a mind a spanyol gyarmatosítók, mind pedig óvilági rokonaik nagyon hamar megkedvelték a csilipaprikát, amelyet mindenki számára elérhető borspótlékként használtak, és egyes magasabb státuszú fogyasztóknak, mint Oviedo vagy Monardes, jobban is ízlett a borsnál. Oviedo is utal a paprika egészséges voltára, de inkább laikus tapasztalatként; Monardes viszont beilleszti a hagyományos orvosi-dietetikai modellekbe, amennyiben olyan tulajdonságokat és gyógyhatást tulajdonít neki, amilyeneket a borsnak volt szokás. Tehát a paprika nemcsak fűszerként, de gyógyszerként is jó helyettesítője a borsnak. Ebben az összefüggésben nem is olyan meglepő, hogy a 16–17. századi spanyol szakácskönyvek nem említik a paprikát (Allard 1997: 139–140). E szakácskönyvek szerzői valószínűleg nem találták ildomosnak, hogy eleve egy borspótléket adjanak meg a hozzávalók között; akinek a magasabb státuszú fogyasztók körében mégis jobban ízlett a borsnál, az egyszerűen helyettesíthette vele.

Velázquez *Krisztus Márta és Mária házában* című festménye (London, National Gallery)¹⁰ világosan mutatja, hogy a paprika milyen társadalmi összefüggésbe illeszkedett a 17. század

9 A paprika általános elterjedtségét Spanyolországban, Monardestól függetlenül Clusius is megerősíti saját tapasztalatai alapján: „Az amerikai borssal kapcsolatban tehát azt figyeltem meg, amikor Krisztus születésének 1564. évében Spanyolországban időztem, hogy e királyság sok vidékén, mindenekelőtt egész Ó- és Új-Kasztíliában nagy gondnal termesztik, mind kertészek, mind pedig asszonyok a házukhoz tartozó függőkertben; ugyanis frissen és szárítva egész évben használják ételek ízesítésére” (Clusius 1611: 54–55).

10 <http://www.nationalgallery.org.uk/paintings/diego-velazquez-christ-in-the-house-of-martha-and-mary>; utolsó letöltés: 2014. október 2. A festményhez, további szakirodalommal ld. Tiffany 2005.

eleji Sevillában (és talán Spanyolország más részein is). A kép jobb felső sarkában – vitatott, hogy egy ablaknyíláson át, egy tükörben visszatükröződve vagy egy kiakasztott festményen – Krisztust látjuk egy viszonylag tágas szobában, amint karosszékekben ülve vendéglátóihoz beszél; Mária a lábánál ül, Márta pedig Mária mögött állva az utóbbira mutat. A kép előterében egy idősebb és egy fiatalabb nő ül egyszerű, de makulátlan öltözékben; az idősebb elrédő arckifejezéssel a fiatalabbra mutat, aki éppen dolgozik – főz –, bár egy pillanatra megáll a munkában, és bal felé kinéz a képből (ha Krisztust mi tükörben látjuk, akkor talán őrá); előtte az asztalon rézmozsár, éppen összezúz benne valamit, a mozsár mellett pedig a készülő étel alapanyagai: egy-egy mázas tálban nyers hal és tojás, mögöttük kancsó (talán olaj), előttük két fej fokhagyma és egy szárított piros fűszerpaprika. A két nő jelentős korkülönbsége nem teszi őket könnyen azonosíthatóvá Máriával és Mártával, és a rámutatás gesztusa is fordított irányú, mint a bibliai jelenetben. Mindenesetre a kép előterében Márta dolgoossága jelenik meg és ez (vallási üzenetén túlmenően) az asztal csendéletserű kompozíciójával, a ruhák, a használati tárgyak, az ételek erőteljes materialitásával összekapcsolódva egyfajta tisztos jómódot sugall. A paprika koherensen illeszkedik ebbe a polgári anyagi kultúrába: talán egy böjti nap vacsorájának előkészületeit látjuk, van hal is, tojás is,¹¹ a fűszerezés pedig igényes, de nem hivalkodó. Jól rímel ez Monardes azon megjegyzésére, hogy a paprika ugyanolyan jó, mint az Indiából hozott fűszerek, de nem kell érte feleslegesen sok pénzt kiadni.

Olaszországban szintén elterjedt a paprika, bár a fogadtatása némileg hűvösebb vagy óvatosabb volt, mint Spanyolországban. A római orvos, Castore Durante is elmondja a paprikáról, hogy „mindenféle étel fűszerezésére használják, mert jobb ízű, mint a közönséges bors” (Durante 1585: 344), bár ezt a megállapítást jó okkal gondolhatjuk egyszerű átvételnek Monardes fentebb idézett és 1575-ben olaszul is kiadott *Historia medicinalis*éből (Monardes 1575: 49–50), ami Durante egyik forrása volt. Az már viszont specifikusabb információnak tűnik miszerint „avégett, hogy élvezhetőbbé tegyék, a hüvelyeket magjukkal együtt összezúzzák, tésztához keverik, és kétszersültet készítenek belőle, amely a szokásos fűszerek kísérőjeként egyáltalán nem kellemetlen ízzel erősíti amazok hatását” (Durante 1585: 344).

Ennek a furcsa receptnek a részleteit és értelmét egy másik szerzőnél, Fra Gregorio da Reggio kapucinus szerzetesnél találjuk meg, aki szerzetesrendje bolognai kolostorának kertjében sok egyéb egzotikus növény mellett vagy 25 féle paprikafajtát is termesztett. Az utóbbiakról szóló rövid értekezése, ami sokkal részletesebb, mint bármi más, amit a korszakban a paprikáról írtak, Carolus Clusius (Charles de l'Écluse) *Curae posteriores* című posztumusz művének részeként látott napvilágot (Clusius 1611: 50–57). Ebben Fra Gregorio leírja, hogy

[n]emcsak gyógyszerként nem vált használatossá ez a bors [*piper Americanum* = amerikai bors], hanem ételekbe sem tették, a rá jellemző rendkívüli csípősség miatt. Mindazonáltal az emberi leleményesség megtalálta a módját annak, hogy ezt a hibáját kijavítsa, és így elkészítve minden kellemetlenség nélkül lehessen éte-

11 Spanyolországban pápai engedéllyel nagybőjtben is ehettek tojást és tejtermékeket azok, akik a keresztesek számára bevezetett búcsúban (*Bula de la cruzada*) részesültek, amit már a középkorban is meg lehetett váltani pénzzel, ráadásul anyagi helyzetétől függő összegekkel; ez a gyakorlat a kora újkorban is fennmaradt, és a befolyó pénz jelentős állami bevétellé vált (O'Banion 2012: 92–104).

lek ízesítésére használni, továbbá orvosságként alkalmazni: ennek a borsnak az érett csőveit vagy hüvelyeit leszedjük és árnyékban megszáritjuk; amikor fel akarjuk használni, liszttel együtt ahhoz hasonló edénybe tesszük, amelyet a patikáriusok használnak az olyan mandulabél és fenyőmag szárítására, amit cukorral akarnak bevonni, és lassú tűznél kiszáritjuk; ezután megtisztítjuk a lisztől, és eltávolítjuk a csumáját; majd felhasítjuk, és fogó segítségével, kis adagokban magjával együtt lemérjük; a hüvelyekhez és magjaikhoz unciánként egy libra finomra örölt lisztet adunk, az egészet kenyér módjára kovással összedolgozzuk, és ezt a résztát kelni hagyjuk; ha jól megkelt, kemencében megsütjük, ha megsült szeletekre vágjuk, és kétszersült módjára újból megsütjük; végül rézmozsárban vagy másfélében finomra törjük, és szitán áteresztjük (Clusius 1611: 56).

Vagyis Itáliában, amelyen belül Fra Gregorio sokat utazott, és a korabeli botanikusokhoz hasonlóan igen kiterjedt kapcsolathálózattal rendelkezett (Egmond 2010: 92–95), a paprikát túl csípősnek találták, és speciális eljárást dolgoztak ki csípősségének a mérséklésére. A tájékozottabb olvasóknak szóló körülményeskedés az edényekkel és a mértékegységekkel (ami aligha volt feltétlenül szükséges e „paprikás kétszersült-örlemény” elkészítéséhez) azt sugallja, hogy itt nem valamiféle paraszti ügyeskedésről, hanem szinte tudományos invencióról van szó. Ugyan Oviedo szerint, mint fentebb láttuk, létezett nem erős fűszerpaprika is Amerikában, ez Európába ekkor még nem jutott el, ami végső soron logikus, ha egyszer borspótlékként tekintettek rá. Az édes fűszerpaprika valószínűleg csak a 18. századtól kezdve vált tipikussá Spanyolországban, amikor már ott is érezhető lett a 17. századi francia *nouvelle cuisine* hatása. Ugyanakkor az, hogy az olaszok érzékenyebbek voltak a paprika csípősségére jól illeszkedik ahhoz a korábban már említett trendhez, hogy itt – akárcsak Angliában és Katalóniában – már a 14. századtól kezdve cukorral tompították a csípős fűszerek erejét, és az erős háttérbe szorult az édes, illetve savanyú ízpreferenciával szemben. Érdekes módon a paprika időnként megjelenik a 17. század olasz szakácskönyveiben, de csak afféle egzotikumként, „paraszti és köznépi ételként” (Capatti–Montanari 2005 [1999]: 50).

A lelkes spanyol és az óvatosabb olasz fogadtatás mellett egy harmadik típust képviselnek az észak-európai országok, ahol a paprika szintén elég hamar elterjedt. Leonhart Fuchs, a korszak legnevesebb német botanikusa már 1542-ben azt írja, hogy „szinte mindenütt megtalálható Németországban agyagcserepekbe vagy virágvályúkba ültetve. Néhány évvel ezelőtt még nem ismerték a németek”. Fűszerként való fogyasztását illetően mindössze annyit mond, hogy „nem indokolatlanul használják nagyon sokan ezt a magot valódi bors helyett”, ami azt sugallja, hogy az általa ismert fogyasztók csak a magját ették, talán mert így külsejében is hasonlított a borshoz, legalábbis a fehérhez (Meyer–Trueblood–Heller 1999: II, 731–732).

Ha a kulináris hasznosíthatóságot nem is tartotta különösebben fontosnak, Fuchsnál megjelenik egy olyan kérdés, amivel sem Oviedo, sem Monardes nem foglalkozott: hogyan helyezhető el a paprika az ókorból, illetve az arab tudományból örökölt botanikai osztályozási rendszerekben? Számunkra ez a szerteágazó, és az összes Amerikából érkező növény- és állatfaj esetében felmerülő probléma (aminek a megoldhatatlansága nagyban hozzájárult a modern rendszertan kidolgozásához), csupán annyiban fontos, amennyiben egy-egy azonosítás meghatározhatta vagy megindokolhatta a paprika megítélését egy adott társadalmi-kulturális közegben. Fuchs láthatólag azt a módszert követte, hogy a szokásos autoritásoknál (Avicenna,

Dioszkoridész, Plinius, stb.) megkereste azokat a szöveghelyeket, ahol egy növényt, íze alapján a borshoz hasonlítanak, de maga a növény sem feleltethető meg egyértelműen a Fuchs által ismert természeti világban. Vagyis fehér foltokat keresett a hagyományos nomenklatúrákban, de azt a Kolumbuszig visszanyúló előfeltevést, hogy ezeknek a fehér foltoknak a borssal kell kapcsolatban lenniük, nem kérdőjelezte meg. Így juthatott el a Pliniusnál szereplő *siliquastrum*hoz, illetve *piperitis*hez, amiket maga Plinius azonosított egymással (Plinius 1967–1970: III, 301, 352–353 [Nat. hist. XIX, 62; XX, 66]), továbbá az Avicennánál szereplő *zingiber caninum*hoz (Avicenna 1486: II, kk iiir [Canon, II, II, 748]). A *zingiber caninum*ot („ebgyömbért”) ugyan Avicenna gyógyszerként mutatja be, de azért megjegyzi, hogy „a kutyák elpusztulnak tőle”. Fuchs ezen utóbbi tulajdonságát nem említi, mások viszont már ebből kiindulva tartották mérgezőnek, májkárosító hatásúnak a paprikát (Dodoens 1583: 705; Camerarius in Mattioli – Camerarius, 1586: 348; Gerarde 1597: 293).

Érdekes módon csupa észak-európai (nem mediterrán vidéken élő) szerzőről van szó. Ennek a földrajzi megoszlásnak a magyarázata meglehetősen problematikusnak tűnik, különösen akkor, ha igaz az a megállapítás, miszerint a 16. századi borsimport elsősorban az észak-európai országokba irányult (Halikowski Smith 2007: 241–242). Tovább bonyolítja a helyzetet az is, hogy Clusius – aki egész Európát beutazta az őshonos, illetve külföldről behozott növényfajok számbavétele céljából, és kapcsolatban volt mindenkivel (főurakkal, kereskedőkkel, patikusokkal, orvosokkal, egyéb természetbúvárokkal), aki valamilyen módon növényekkel foglalkozott (Egmond 2010) – Spanyolország, illetve Portugália mellett a mediterránnak nehezen mondható Morvaországban tapasztalt jelentős kulináris érdeklődést a paprika iránt:

Arra is emlékszem, hogy Krisztus születésének 1585. évében a Morva Örgöróságban, Brno híres városának kertjeiben, amelyek a városfalon kívül helyezkednek el, hatalmas bőségben láttam teremni [az *amerikai borsot*], és ebből a termelők nem elhanyagolható mértékű jövedelemre tettek szert; használata ugyanis általános a köznép körében (Clusius 1611: 55–56).

Eszerint a köznép körében Észak-Európában is (Észak-Európa némely vidékén is) kedvelt lehetett a paprika (kritikusai mindig utalnak is arra, hogy bors helyett náluk is használják), és a tipikusan főúri szolgálatában álló orvos-botanikusok gazdáikat igyekeztek valamiért megvédeni tőle, szemben dél-európai kollégáikkal, akik ezt nem tartották fontosnak.

Mindenesetre a csípős paprika előbb-utóbb eltűnt mind a dél-, mind pedig az észak-európai köznép táplálkozáskultúrájából (egy-két marginális régiót, mindenekelőtt Calabriát kivéve); nem lehetetlen, hogy ebben szerepet játszott az északi szerzők mérgezés-teóriája is, ami kronológiailag jól behatárolható módon a 16. század végén jelent meg,¹² tehát a Clusius által megfigyelt morvaországi paprikatermeléssel egy időben. A paprika eltűnése a következő század folyamán előfeltétele volt annak, hogy a magyar paprikakultúra kulináris egzotikumává válhatott a

12 Az általam olvasott szerzők közül Dodoens előtt senki sem említi, hogy a paprika mérgező volna, ugyanakkor ez a nézet még a 17. században is fennmaradt; Tabernaemontanus herbáriumába, például, csak jóval a szerző halála (1590) után került be a csili, de ekkor már a mérgezés-elmélettel együtt (Tebernaemontanus–Bauhin–Bauhin 1664: 1242–1243).

19. századi Nyugat-Európában, különösen a németnyelvű országokban. Az, hogy a 16–17. századi Magyarországon használták-e a paprikát fűszerként, továbbra is nyitott kérdés. A hazai szakirodalomban az a nézet vált általánossá, hogy a paprika ugyan dísznövényként már a 16. század második felében megjelent Magyarországon, de fűszernövényként való termesztése és fogyasztása csak a 18. században kezdődött.¹³ Magyarázként azt feltételezik, hogy Európában se volt több dísznövénynél, fűszerré csak a Balkánon, és általában véve a Török Birodalomban vált (Bálint 1962: 14–15, 107–108). Ez a magyarázat a fentebb tárgyalt diffúziós adatok fényében semmiképp sem tartható. Az, hogy hazai szakácskönyvekben nem találjuk nyomát (Füeder 2009: 56, 75–76), nem sokat jelent, hiszen – mint láttuk – még a 16–17. századi spanyol szakácskönyvekben sem jelenik meg. Bálint Sándor azt a fontos megfigyelését, hogy az Alfölddel szemben, ahol délszláv jövevényszóval (*paprika*) jelölik, a Dunántúlon még a 19. században is valamilyen jelzővel ellátott *bors* (pl. *vörösbors*) volt a neve, úgy magyarázza, hogy itt csak ekkoriban kezdték használni és kimondottan borshelyettesítőként nagy borshiányok – a napóleoni kontinentális zárlat vagy az 1831-es kolerajárvány – idején (Bálint 1962: 15). De ugyanez a különbség azzal is magyarázható, hogy a dunántúli paprikahasználat korábbi és nyugatról érkezett, míg az Alföldi későbbi, török hódoltság utáni, és déli, dél-keleti eredetű.

A FÜSZERPAPRIKA EGZOTIKUSSÁ VÁLIK

Nehéz pontosan megmondani, hogy mikor jutott el a csilipaprika Indiába, de nem sokkal Vasco da Gama első útja (1498) után, amire elvileg vihetett magával paprikamagot, már valószínűleg termelték a szubkontinens nyugati partvidékén. Legalábbis Matthias de L'Obel (Lobelius) és asszisztense, Pierre Pena azt írták 1571-ben, hogy „emlékezetünk szerint ezt az igen szép növényt Goa és Kálikut partjairól kezdték behozni Európába, ahol a bors helyettesítőjévé vált” (L'Obel–Pena 1571: 134). Az ugyan nem hangzik meggyőzően, hogy Goából vagy Kálikutból hamarabb ért volna Franciaországba vagy Belgiumba a papirka, mint Spanyolországból, de hogy elég hamar érkezhetett belőle Indiából is, az elképzelhető.¹⁴ Talán ezért sorolja fel Fuchs már 1542-ben a paprika nevei között a *piper Hispanum* és a korszakban kétértelmű *piper Indicum* vagy *Indianischer Pfeffer* mellett a *piper ex Chalechut* vagy *Chalechutischer Pfeffer* formát is (Meyer–Trueblood–Heller 1999: II, 731).¹⁵

13 Batthyány Boldizsár szalónaki kertjében már 1577 előtt volt paprika, mert ebben az évben kelt levelében Clusius azt javasolja neki, hogy a margarétát a paprika mintájára ültessék el (Bobory 2004: 101, 104). Bálint Sándor helytelenül állítja Rapaics Raymund nyomán, hogy Clusius küldte volna a paprikát Batthyáynak 1579-ben (Bálint 1962: 20); a paprika 1577-ben már hivatkozási alap, tehát termesztése messzebbre nyúlhatott vissza.

14 Andrews (1999: 22) azt feltételezi, hogy a portugálok „a bors versenytársaként” kezdték importálni Európába a Goában termesztett csilit; sajnos nem magyarázza meg, hogy mit ért ezen, és L'Obel az egyetlen forrása, de akármit terveztek is a portugálok a csili-kereskedelemmel elérni, mihelyst kiderült, hogy a fűszerpaprika mindenütt megterem, fel kellett, hogy hagyjanak vele.

15 Persze Kálikut (vagy mai nevén Kozhikode) India egyik fő borstermelő vidékén, a Malabár-parton található, ezért a „kálikuti bors” elnevezés nem mentes a kétértelműségtől, még akkor is, ha a szó szoros értelmében vett bors (*piper nigrum*) neveként ismereteim szerint sehol sem bukkan fel.

Akárhogy is volt Európában, a Goában élő portugálok, az 1583-ban ide megérkező Jan Huyghen van Linschoten holland utazó tanúsága szerint indiai ételeket ettek, ami valószínűleg úgy értelmezendő, hogy sajátos hibrid táplálkozáskultúra jött létre indiai és portugál elemek keveredéséből. E keveredés máig létező eredménye a *carne de vinho e alhos* (eredeti jelentésében „boros-fokhagymás hús”) igen csípős helyi változata, amit az angolok *vindaloo* néven vettek át miután 1797-ben elfoglalták Goát, és ami a mai Angliában már nemzeti ételnek számít (Collingham 2006: 54–55, 67–69).¹⁶

Hasonló hibridizáció jellemezte a brit Kelet-Indiai Társaság alkalmazottai körül kialakuló anglo-indiai kulináriát is. Ennek a terméke a *curry* (a mártás jelentésű tamil *kari* szóból), ami a Társaság megbízottai számára a rizzsel tálalt szószos húsetelek általános nevévé vált. Amikor ezek a középrétegekből származó férfiak indiai szolgálatukból hazatértek, és néha még az indiai szakácsukat is magukkal vitték, Angliában sem változtattak addigi táplálkozási szokásaikon. A londoni kávéházak némelyike, főleg a Keleti-Indiai Társaság visszavonult alkalmazottaira bázisozva már az 1770-es évektől kínált curryt az étlapján, és a század közepén megjelent az első írott curry-recept is Angliában (Collingham 2006: 130–131).

A 18. századi angol táplálkozáskultúra egyik jelentős újdonsága és sajátossága a középrétegek igényeihez és lehetőségeihez igazodó, nők által nőknek írt szakácskönyvek nagy száma (Mennell 1985: 95–98). Ezen a gyorsan szélesedő piacon – konzervatív becslés alapján legalább félmillió szakácskönyvet adhattak el Angliában a század folyamán – megnőtt a receptújdonságok értéke, köztük azoké, amelyek külföldi, illetve egzotikus országokhoz kötődtek (Gaskill 2008: 97–100). Így nem meglepő, hogy a curry már a század közepén felbukkant ezekben a forrásokban, ugyanakkor szembetűnő, hogy eleinte paprika nélkül és általában véve is igen visszafogott fűszerezéssel készítették. Első ismert előfordulásában, Hannah Glasse *The Art of Cookery, Made Plain and Easy*jének első kiadásában (1747), az „indiai módra készült *curry*” még alig különbözött egy angol *stew*tól, amennyiben Glasse egyedüli egzotikus fűszerként korianderrel készítette; a negyedik kiadásban, 1751-ben már feketebors, kurkuma és gyömbér került bele fűszer gyanánt, de csili még mindig nem. Viszont Susanna Kellet huszonkilenc évvel később megjelent *A Complete Collection of Cookery Receipts* című művében már nemcsak erőspaprika (*Cayenne pepper*), hanem készen kapható curry-por is szerepel a hozzávalók között, és az *Art of Cookery* 1796-os kiadásában is „Cayenne bors, só és két nagykanál curry-por” a javasolt ízesítés (Maroney 2011: 126–131).

Úgy tűnik tehát, hogy az 1740-es évek vége és az 1780-as évek között, amikor a curry-por más forrásokból is tudhatóan kiskereskedelemi árucikké vált, a curry egyrészt csípősebb lett, másrészt pedig a kész pornak köszönhetően (ami eleinte kevés paprikát tartalmazhatott) stabil identitásra tett szert. Ebben az időszakban a Kelet Indiai Társaság hazatelepülő alkalmazottai, akiket kritikusaik náboboknak (*nabobs*) neveztek, egyre láthatóbb és egyre markánsabb társadalmi csoportot alkottak a korabeli Angliában, különösen azoknak köszönhetően, akik külföld-

16 Az 1998-as futball világbajnokság alkalmával az angol szurkolók indulója a *Vindaloo* címet viselte. Noha a dalt eredetileg az efféle indulók paródiájának szánták, a cím és a refrénszerűen visszatérő „we all like vindaloo” világosan jelzi, hogy az étel (illetve fogyasztása) a nemzeti autosztereotípiák közé tartozik. [http://en.wikipedia.org/wiki/Vindaloo_\(song\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Vindaloo_(song)). Utolsó letöltés: 2014. október 8.

ön szerzett vagyonukat társadalmi rangra és politikai befolyásra igyekeztek átváltani (Nechtman 2010). Valószínűleg növekvő hatalmi súlyuknak tulajdonítható, hogy egyre inkább az ő curry-értelmezésük vált meghatározóvá, ők pedig a csípőshöz voltak szokva.

Az 1850-es évekre a curry a közép- és felső rétegek táplálkozáskultúrájának stabil elemévé vált. A *Modern Domestic Cookery* című 1852-ben megjelent szakácskönyv szerzője szerint „korábban szinte kizárólag azok asztalára való étel volt, akik hosszabb időt töltöttek Indiában, [de] mára olyannyira meghonosodott, hogy kevés vacsora tekinthető teljesnek anélkül, hogy volna belőle az asztalon” (idézi Collingham 2006: 138). A női magazinokban nemcsak curry-receptek jelentek meg, hanem az autenticitásuk is témává vált, hiszen a curry-pornak köszönhetően szinte mindent lehetett „indiai módra” készíteni. A század második felében már jó néhány cég gyártott, illetve importált curry-port más tartós indiai élelmiszerekkel (gyümölcsbefőttek, *chutneyk*, fűszerek stb.) együtt; akárcsak a recepteknél, itt is előtérbe került és piaci előnyt jelentett az „eredetiség” (Collingham 2006: 139–141; Maroney 2011: 131–132).

Egészen más utat járt be a csili, és vele a csípős íz a közép-amerikai gyarmatosítás összefüggésében. Láttuk, hogy Fernandez de Oviedo beszámolója szerint a 16. század elején Közép-Amerikában élő spanyolok előszeretettel használták borspótlékként, akárcsak óvilági rokonaik. Bár egyetlen újvilági szakácskönyv sem ismert a 18. század előtti időszakból, más források alapján úgy tűnik, hogy Új Spanyolország felső társadalmi rétegei eleinte teljesen az európai kulináris standardokhoz próbáltak igazodni (Laudan–Pilcher 1999). Szemben Indiával, ahol az európaiak a 19. század előtt végső soron marginális pozícióban voltak, és kulináris tekintetben a helyi felső rétegek ízléséhez igazodva alakították ki hibrid táplálkozáskultúrájukat, Amerikában nem volt (pontosabban nem maradt) helyi elit. Ebben az összefüggésben a hibridizáció jóval lassabban ment végbe, és eleinte nem jelentett többet az európai hozzávalók helyettesítésénél. A Dél-Ázsiából származó fűszerek itt még sokkal drágábbak voltak, mint Európában, hiszen még messzebb kellett menni értük; ez a csilinek igen jó érvényesülési lehetőségeket biztosított, de egyszersmind hozzájárult ahhoz, hogy az egzotikus fűszerek hosszabban megőrizték luxuscikk jellegüket. Európából ismert megfelelővel nem azonosítható újdonságok, mint például a csokoládé, a társadalmi térben alulról vagy középről felfelé haladva terjedtek el (Norton 2006). Mexikóvárosban végzett ásatások archeobotanikai leletei bizonyítják, hogy a 17–18. századi gyarmati elit nemcsak csilipaprikát, hanem paradicsomot sütőtököt és más helyi élelmiszereket is fogyasztott (Rodríguez-Alegría 2005: 557). A 18. századi kéziratos szakácskönyvek már sajátos kreol ízlést tükröznek, amely az indiánokra és a meszticek szegény többségére jellemző, főleg kukoricára épülő táplálkozástól továbbra is igyekezett távol tartani magát, de a korabeli, egyre kevésbé fűszeres spanyol ízléstől is világosan különbözött. A mexikói nacionalizmus az 1821-es függetlenséggel kezdődően ezt a kreol táplálkozáskultúrát értelmezte át mesztic nemzeti hagyományként, noha a maga korában ez aligha szolgálta a horizontális társadalmi integráció célját (Laudan–Pilcher 1999: 67–68). A csilipaprika használata azok közé a ritka szokások közé tartozott, amik valóban közősek voltak a nemzeti függetlenség előtti időszakban.

Célját tekintve hasonló, de összességében fordított irányú ártértelezés nyomán lett a paprikából nemzeti fűszer, a paprikásból, illetve a hozzá hasonló ízvilágú ételekből pedig a nemzeti konyha alapja Magyarországon. Fentebb már láttuk, hogy a paprika fűszerként való használatára nincsenek adatok a 18. század előtti időkből. Arról, hogy mire használták a 18. században, először Nánási István 1771-ben keletkezett kéziratos szakácskönyvéből értesülünk, ahol „török-

bors sült mellé” néven savanyúságként szerepel (Füreder 2009: 23). Nagyjából ugyanebben az időben a Zedler-féle *Universal-Lexicon* szerint is ez az egyik a paprika fogyasztásának európaiak számára lehetséges két módja közül: cukorban tartósítva, ami elveszi az erejét – így úton levők viszik szokásosan magukkal (nem derül ki, hogy miért) – vagy édesköménnyel, ecetben elrakva, ami sült hús kísérlője. Ekkorra a fentebb tárgyalt mérgezéselmélet már eltűnik, és helyét átveszi a kulturális különbségek naturalizálása: az „amerikaiak” (*die Amerikaner*) és a „szíamiai” nyersen eszik, „úgy mint mi a retket”, mert „erősíti a gyomrot”, de európaiak ezt nem utánozhatják, mert „szájpadlásuk és torkuk mint a tüztől, úgy megég tőle” (Zedler 1731–1754: IV, 1104).

1775-ben a debreceni orvos, Csapó József, nagyjából úgy mutatta be a paprika használatát *Új füves és virágos magyar kert* című herbáriumában, ahogy Clusius tette kétszáz évvel korábban, azzal a különbséggel, hogy általános köznépi helyett kimondottan paraszti miliőhöz kapcsolta: „kertekben termesztik, és a' piros hosszú gyümölteit a' paraszt emberek porrá törlik, és eledeleiket avval borsozzák” (idézi Kisbán 1989: 24). Bonyolítja a képet, hogy Molnár János, aki a Kalocsa közelében fekvő Bátyán volt jegyző és kántor, 1748-ban természetbeni járandósággként paprikaföldet kapott (Bálint 1962: 117), ami viszonylag nagyléptékű, és gazdasági szempontból sem jelentéktelen termelést sejtet. Az így megtermelt paprikát aligha parasztok vették, hiszen ők – úgy tűnik, és ez ésszerűen is hangzik – önellátóak voltak ebben a tekintetben. Mindenesetre 1786-tal kezdődően vannak arra vonatkozó adatok, hogy a paprikát *gulyáshús* ízesítésére használják; vagyis egy olyan étel fűszere lett, ami – legalábbis ilyen néven – ugyanebben az időben jelent meg az írott forrásokban, és ekkortól dokumentálható az is, hogy alföldi pásztorételből szélesebb körben elterjedt köznépi étellé vált, amit időnként magasabb státuszúak is fogyasztottak, de csak nem szokványos helyzetekben: katonai táborban, út menti fogadóban vagy vadászat alkalmával (Kisbán 1989: 16–30).

Az étel és vele a paprika mint fűszer döntően horizontális diffúziója 1790 körül új irányt vett. Az 1793–94-ben Magyarországon utazgató szászországi Hoffmannsegg gróf egyidejű úti naplójában már „magyar nemzeti ételként” (*ungarisches National-Gerichte*) említi a paprikás húst. Ezután megszorodnak azok a szövegek, amikben a *gulyáshús*, *paprikás hús* vagy *pörkölt* tipikus magyar ételként, illetve nemzeti szimbólumként jelenik meg. Kisbán Eszter hipotézise szerint itt céltudatos hagyományalkotásról van szó, amennyiben a II. József reformpolitikájával szembeszegülő, a hétköznapiakban is megnyilvánuló kulturális egyediség jeleit felmutatni igyekvő magyar nemesség csinált a gulyásból nemzeti ételt. Más étel ugyanis, amiről azt lehetett gondolni, hogy csak Magyarországon fogyasztják, nem szokványos étkezési helyzetekből a nemesség is ismerték, és katonaként, illetve utazóként külföldiek is találkozhattak vele, nem létezett (Kisbán 1989: 33–39). A nemzeti átkeretezés azonban nem változtatta meg egy csapásra a későbbiekben *pörkölt* néven intézményesülő étel státuszát, és még a parasztság ünnepi fogásai közé is csak lassan került be, különösen az Alföldön kívül. A felsőbb társadalmi rétegek táplálkozáskultúrájában, annak ellenére, hogy igyekeztek finomítani rajta (például tejföl hozzáadásával a későbbi értelemben vett *paprikást* készítve) szerény hétköznapi étel rangjánál sosem emelkedett magasabbra (Kisbán 1989: 48, 73–74).

Az, hogy a gulyást külföldi katonák és utazók is ismerhették, nemcsak nemzeti étellé nyilvánításában játszhatott szerepet, hanem abban is, hogy már a 19. elején feltűnt külföldi szakácskönyvekben. Anna Dorin 1827-ben megjelent *Großes Wiener Kochbuch*-jában már plagizálni is tudta az 1819-ben Prágában kiadott *Wirtschaftliche Prager Köchinn* vonatkozó receptjét. Dorin

szerint az „Ungarisches Kolaschfleisch” készítésénél dinsztelt hagymához adjuk „a hosszú és széles darabokra” vágott marhahúst, „[e]zután megsózzuk, és némi paprikát (törökborsot) adunk hozzá, vigyázzunk azonban, nehogy túl sok legyen, mert a németek nem bírják úgy az erős borsot, mint a magyarok” (idézi Haslinger 2007: 35). Dorin ugyanitt megadja a „Wiener Kolaschfleisch” receptjét is, amibe nem kerül paprika, hanem borssal és sóval, citromhéjjal, továbbá citromlével vagy ecettel ízesíti, és a szaftjába tejfölt kever. Vagyis a névén túl, a paprika adja e nagyon egyszerű húsétel magyaros jellegét. Olyasféle szerepet tölt be, mint a curry-por Angliában. Ugyanakkor a gulyás a 19. századi Bécsben önállóan fejlődő ételtípussá vált, aminek ugyan névleg Magyarország volt a viszonyítási pontja, de valójában nem magyar mintákat követett. Babette Franner 1893-ban megjelent *Die Wiener exquisite Küche* című szakácskönyvében már külön fejezetet szentelt a gulyásnak, amelyben szerepel „marhagulyás”, „magyar gulyás”, „parasztgulyás”, „borjúgulyás”, „sertésgulyás”, „karlsbadi gulyás”, „székelygulyás”, „halgulyás”, „debreceni gulyás”, továbbá „beefsteak-gulyás”; az 1906-os kiadásban ezt még kiegészítette az „Andrássy-gulyással” és a „szecessziós gulyással” (*Gollasch à la Secession*; Haslinger 2007: 37).

Amikor a magyar eredetnek külön figyelmet szenteltek, akkor még a század végén is a paprikahasználatot emelték ki. Így az 1894-ben megjelent *Appetit-Lexikon* szerint a

Gulasch, eredetileg Gulyás, ejtsd: Guljaasch, a magyarok nemzeti étele, aminek legfőbb fűszere a paprika. Egy igazi magyar gyomornak egy teáskanál paprika olyan mintha desszert lenne, a németét azonban ugyanekkora adag már úgy égeti, mint a pokol tüze, amit sem Bacchus, sem Gambrinus nem képes eloltani. Így érthető, hogy minden vendéglői Gulaschra gyanakodva tekintenek mindaddig, amíg be nem bizonyosodik, hogy alaposan meg van paprikázva. Egyébként nem kimondottan előkelő, sokkal inkább tábori étel a Gulasch, mégis vagy harminc évvel ezelőtt az egész kontinenst meghódította, és ma már konzervként is kapható (idézi Haslinger 2007: 35).

Ugyan a paprika tette igazán magyarossá ezt az ételt ilyesféle könyveket olvasó, tehát viszonylag magas státuszú osztrák fogyasztói szemében, de autentikusnak gondolt formája – szemben a curry autentikusnak gondolt formájával Angliában – nem volt olyan erőforrás, amivel piaci előnyökhöz lehetett jutni. A szakácskönyvpiac megkívánta újdonságszükségletet (és talán az éttermi piacét is, bár ez külön kutatást igényelne) e nyilván közkedvelt ételtípus helyi variációival próbálták meg kielégíteni. A gulyás egzotikumuma civilizálásra, a paprika erejének megfékezésére szorult, önmagában nem jelentett igazodási pontot.

Ezzel párhuzamosan a magyar paprikatermelők is a paprika civilizálásán dolgoztak, csípősségmentes vagy kevésbé csípős örlemény előállítására törekedve. Fentebb már említettem, hogy eleinte csak csípős fűszerpaprika volt Európában, és Spanyolország kivételével sokáig így is maradt. A 18. századtól kezdve a Dél-Alföldön kimutatható paprikatermelés erőspaprika-termelést jelentett; nem csípős fajta hazai kinemesítése csak az 1930-as években sikerült (Bálint 1962: 54–55). Korábban a csípősséget a feldolgozás során próbálták csökkenteni. Az ipari méretű feldolgozás szintjén is alkalmazható technika a 19. század végén a *hasítás* volt: a friss paprikáról levágták a csomát, kifordították, kikaparták az erezetet és a magot; a csöveket felfűzték, és úgy szárították; az erezet-darabokat és a magot rostával szétválasztották, az előbbieket egyből megszártították, az utóbbiakból előbb kiáztatták a csípős ízt. A paprika így elkülönített és külön-

külön tisztított, illetve szárított részeit az örlemény típusától függően adott arányban újra összekeverték és együtt őrölték meg (Bálint 1962: 67–82).

A paprika olyan pillanatban lett nemzeti fűszer Magyarországon, amikor az erős ételek kevéssé voltak vonzóak a nyugati világban a curry speciális angol karrierjét kivéve. Ahhoz, hogy jelentős exportcikké válhasson, meg kellett szabadítani az erejétől, legalább részben. Amikor ez nemesítés útján végleg sikerült, akkor a magyar paprika új piacokat hódíthatott meg. A spanyol konkurencia megszűnése a polgárháború idején lehetővé tette, hogy az 1930-as évek második felében az egész észak-amerikai piacot Magyarország lássa el paprikaporral. A Magyarországról származó bevándorlók szükségleteinek kielégítésén túl, a kalocsai és szegedi édesnemes döntő részét a konzervipar használta fel színezőanyagként (Bálint 1962: 105).

KONKLÚZIÓ

Az Elias által vizsgált illem-diffúzió során a lefelé terjedő, (terjedési irányuk felől nézve) új viselkedésmódok elsősorban – és eleinte kizárólag – abból nyerték vonzerejüket, hogy származási helyükön, vagyis az udvarokban hasznukat vették az oda igyekvő, felfelé mobil csoportok. Ugyanezek a korai utánpótlók saját közegükben nem mentek vele semmire. Az új illemszabály olyan szimbolikus jószág, aminek egy adott társadalmi csoporton belüli használhatósága – a telefonhoz, a telefaxhoz vagy az e-mailhez hasonlóan (vö. Rogers 2003: 350–352) – az elterjedtség kritikus tömegének elérését feltételezi. Az illem egyfajta nyelv, amit másoknak is beszélnie kell ahhoz, hogy hasznát lehessen venni. A fűszerek és más luxuscikkek átvétele ezzel szemben azonnali előnyöket jelenthet korai átvevőik számára saját társadalmi csoportjukon belül, míg a forráscsoportba való belépést nem feltétlenül segíti elő, és általában nem is ez a célja. Elias azt feltételezte, hogy az illem viszonylag gyors átalakulását a koraújkorban a politikai-uralkodó figuráció olyan változása eredményezte, amelyben a hatalmi egyensúly a nemességen belül az udvarok felé billent, a (fő)nemesség és a (polgári) középrétegek viszonylatában pedig megőrizte az utóbbiak egyértelmű alárendeltségét, de (a nemességen belüli új egyensúly biztosítékeként) lehetővé tette felfelé irányuló mobilitásukat. Minthogy azonban a fűszerek fentről lefelé haladó terjedése (az udvari illemszabályokéval szemben) kevésbé kötődik a felfelé mobil csoportok anticipatorikus szocializációjához, ezen a területen nem a hatalmi egyensúlyok efféle eltolódása lehetett a fő mozgatórugó.

A középkorban a bors popularizálódásában, különösen az alsóbb társadalmi rétegek körében, valószínűleg nagy szerepet játszott a készételek piaca, ahol a széles és vertikálisan tagolt termékkínálat a magasabb státuszú fogyasztók preferenciáit láthatóvá és – az árskála alsó szintjein legalábbis – alkalmanként a szegényebbek számára is elérhetővé tette, ami hosszabb távon az árak csökkenéséhez vezetett. Az így előrehaladó popularizálódás önmagában véve nem járt a magas státuszú fogyasztók preferenciáinak megváltozásával, hiszen a magas státuszt nem egy-egy konkrét egzotikus fűszernek, hanem az egzotikus fűszerek mintegy húszelemből álló készletének a használata jelezte. A legfelső rétegekre jellemző fűszerdivatokat pedig nem az elhasznált státuszszimbólumok pótlásának szükségletével, hanem inkább a nyelvi-regionális határok között kialakuló tartósabb kulináris diszpozíciók hatásával lehet magyarázni.

A kora újkorban az újabb, főleg Amerikából érkező fűszerek gyakran nem fentről lefelé terjedtek el a társadalmi térben. Európában a mindenütt természetű csilipaprika borspótlékként vált ismertté, elsősorban a köznép körében, de időnként, különösen Spanyolországban magas státuszú fogyasztók is nagyon pozitívan nyilatkoztak róla, és az a tulajdonsága, hogy jó íze mellett még gazdaságos is volt, afféle polgári erényként jelent meg. Az észak-európai orvosok, botanikusok egy részének elutasítását nehéz sajátos kulináris diszpozícióikkal magyarázni, hiszen borsból az észak-európaiak, úgy tűnik, többet vásároltak, mint déli szomszédjaik. A paprika köznépi fogyasztását kritikusai is konstatálták, de egészségtelennek tartották. Nem lehetetlen, hogy ez a nézet is szerepet játszott abban, hogy a 18. századra az erőspaprika, legalábbis eredeti funkciójában, borspótlékként nagyrészt eltűnt az európai (nyugat-európai) kulináriából.

Európán kívül a paprika karrierjét erősen meghatározta a különféle gyarmati figurációk jellege. Új Spanyolországban, ahol a bennszülött elitet elpusztították, a hatalmi egyensúly a gyarmatosítók felé billent. A kreol elit eleinte teljesen az óvilági mintákhoz igazodott, és csak lassan vette át az alacsony presztízsű helyi élelmiszereket, azok kivételével, amelyeket, mint a csilit, Európából ismert alapanyagok helyettesítőjeként lehetett használni. Indiában a mogul birodalom fennállása idején az európaiak jóval marginálisabb pozícióban voltak és erősebben igazodtak a helyi elit kulináris preferenciáihoz, aminek következtében már igen hamar hibrid táplálkozáskultúrák jöttek létre a portugál, majd később az angol enklávékban. Az angol-indiai curry esetében a kulináris hibridet otthon is el tudták terjesztetni, ami minden bizonnyal szoros összefüggésben állt a Kelet-Indiai Társaság visszavonuló alkalmazottainak számával és társadalmi súlyával, de egy teljesebb magyarázathoz azt is meg kellene vizsgálni, hogy Portugáliában bekövetkezett-e valami hasonló, és ha nem, miért nem.

Mindenesetre az angol curry-kultúra az egyik első esete annak, hogy egy fűszer (vagy fűszerkeverék) globális terjedése során nem szakad ki (teljesen) használatának eredeti kulturális összefüggéséből. A középkorban az egzotikus fűszerek mintegy dekontextualizáltan terjedtek. Európai használói semmit sem tudtak arról, hogy Indiában mire használták őket; sőt, ha igaza van Bruno Laurioux-nak, akkor még azt sem tudták, hogy az arabok, akik a közvetítő kereskedelmi láncolatot uralták, hogyan fűszerezték ételeiket – vagy ha tudták is, nem jelentett követendő mintát a számukra. A curry ezzel szemben az indiai táplálkozáskultúrát, az indiai ízvilágot képviselte Angliában, aminek következtében használata nem szakadt el Indiától, hanem újra és újra autentikus indiai formájára hivatkozva újult meg. Más módon vált egzotikussá a magyar paprika. A curryhez hasonlóan itt is egy ételtípus sajátos fűszeréről van szó, ami csípőssége révén az erőteljes fűszerezéstől elszokott Nyugat-Európában különlegességnek számított. Ugyanakkor ebben az esetben az étel eredetinek tartott elkészítési módja nem vált külföldi (osztrák) változatának viszonyítási pontjává, vagy legfeljebb csak névleg. A gulyás a 19. század első felében aligha képviselte a magyar elit, vagy akárcsak a magyar középrétegek táplálkozáskultúráját, amihez külföldi társaiknak érdemes lett volna igazodniuk.

FELHASZNÁLT IRODALOM

REFERENCES

1. Allard, Jeanne (1997). Les produits des «Indes Occidentales» dans la cuisine espagnole au siècle d'Or. In: Calvo, Thomas – Musset, Alain (szerk.): *Des Indes Occidentales à l'Amérique Latine*. ENS Éditions, Lyon, 137–142.
2. Andrews, Jean (1999). *The Pepper Trail. History and Recipes from Around the World*. The University of North Texas Press, Denton.
3. Apicius, Marcus Gavius (1996). *Szakácskönyv a római korból / Marci Gavii Apicii decem libri qui dicuntur de re coquinaria et excerpta a Vinidario conscripta*. Ford. Hegedűs Zsuzsa, Orlovsky Géza. Enciklopédia, Budapest.
4. Appadurai, Arjun (1988). How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 1. (30) 3–24. doi: 10.1017/S0010417500015024.
5. Avicenna (1486). *Canon medicinae*. I–V. köt. Pierre Maufer, Velence.
6. Bálint, Sándor (1962). *A szegedi paprika*. Akadémiai, Budapest.
7. Barlösius, Eva (1988). Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Athenäum, Frankfurt am Main, 423–444.
8. Barlösius, Eva (2011). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Második kiadás. Juventa, Weinheim – München.
9. Benda Borbála (2014). *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Vas Megyei Levéltár, Szombathely.
10. Bobory Dóra (2004). *Qui me unice amabat*. Egy fejezet a botanika történetéből: Carolus Clusius és Batthyány Boldizsár. *Iskolakultúra* 10. (14) 94–110.
11. Bottenburg, Maarten van (2001). *Global Games*. University of Illinois Press, Urbana – Chicago.
12. Braudel, Fernand (2004). *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus, XV–XVIII. század*. I köt.: *A mindennapi élet struktúrái. A lehetséges és a lehetetlen*. Ford. Pödör László. Második kiadás. Gutta, Budapest.
13. Bulbeck, David – Reid, Anthony – Cheng, Tan Lay – Yiqi, Wu (2000). *Southeast Asian Exports since the 14th Century. Cloves, Pepper, Coffee, and Sugar*. Institute of Southeast Asian Studies, Szingapúr.
14. Buzzanell, Peter J. – Dull, Rex – Gray, Fred (1995). *The Spice Market in the United States. Recent Developments and Prospects*. Agriculture Information Bulletin, no. 709. http://www.ers.usda.gov/publications/aib-agricultural-information-bulletin/aib709.aspx#.U_iTOMV_sko; utolsó letöltés: 2014. augusztus 23.
15. Capatti, Alberto – Montanari, Massimo (2005). [1999] *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Laterza, Bari.
16. Carlin, Martha (1998). Fast Food and Urban Living Standards in Medieval Europe. In: Carlin, Martha – Rosenthal, Joel T. (szerk.): *Food and Eating in Medieval Europe*. London: Hambledon Press, 27–51.

17. Clusius, Carolus (1611). *Curae posteriores, seu plurimarum non ante cognitarum aut descriptarum stirpium, peregrinorumque aliquot animalium novae descriptiones*. Raphelengius, Leiden.
18. Counihan, Carole – Van Esterik, Penny (2013). Why Food? Why Culture? Why Now? Introduction to the Third Edition. In: Counihan, Carole – Van Esterik, Penny (szerk.): *Food and Culture. A Reader*. Harmadik kiadás. Routledge, New York – London, 1–15.
19. Collingham, Lizzie (2006). *Curry. A Tale of Cooks and Conquerors*. Oxford University Press, Oxford.
20. Crosby, Alfred W. (1972). *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Greenwood, Westport.
21. Deo, Bas (2003). *Growing Saffron – The World's Most Expensive Spice*. Crop and Food Research Broadsheet, 20. New Zealand Institute for Crop and Food Research. <http://web.archive.org/web/20051227004245/http://www.crop.cri.nz/home/products-services/publications/broadsheets/020Saffron.pdf>. Utolsó letöltés: 2014. augusztus 26.
22. Dodoens, Rembert (1583). *Remberti Dodonaei Mechliniensis medici caesarei Stirpium historiae pemptades sex, sive libri XXX*. Plantin, Antwerpen.
23. Durante, Castore (1585). *Herbario nuovo di Castore Durante medico e cittadino romano con figure che rappresentano le vive piante, che nascono in tutta Europa, e nell'Indie Orientali e Occidentali* etc. Iacomo Bericchia – Iacomo Tornierij, Róma.
24. Egmond, Florike (2010). *The World of Carolus Clusius. Natural History in the Making, 1550–1610*. Pickering and Chatto, London.
25. Elias, Norbert (1987). *A civilizáció folyamata. Szociogenetikus és pszichogenetikus vizsgálódások*. Ford. Berényi Gábor. Gondolat, Budapest.
26. Elias, Norbert (1996). [1990] *Über sich selbst*. Suhrkamp, Frankfurt am Main.
27. Elias, Norbert (1999). *A szociológia lényege*. Ford. Berényi Gábor. Napvilág, Budapest.
28. Ferguson, Priscilla (1998). A Cultural Field in the Making. Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology* 3. (104) 597–641. doi: 10.1086/210082.
29. Ferguson, Priscilla (2005). Eating Orders. Markets, Menus, and Meals. *The Journal of Modern History* 3. (77) 679–700. doi: 10.1086/497720.
30. Flandrin, Jean-Louis (1996a). Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles. In Flandrin, Jean-Louis – Montanari, Massimo (szerk.): *Histoire de l'alimentation*. Fayard, Paris, 491–509.
31. Flandrin, Jean-Louis (1996b). Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècle). In Flandrin, Jean-Louis – Montanari, Massimo (szerk.): *Histoire de l'alimentation*. Fayard, Paris, 657–681.
32. Flandrin, Jean-Louis (1996c). De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise. In Flandrin, Jean-Louis – Montanari, Massimo (szerk.): *Histoire de l'alimentation*. Fayard, Paris, 683–703.
33. Fleras, Augie – Elliott, Jean Leonard (1997). Multikulturalizmus Kanadában: „A sokféleség felmagasztalása”. In: Feischmidt Margit (szerk.): *Multikulturalizmus*. Osiris – Láthatatlan Kollégium, Budapest, 29–38.
34. Freedman, Paul (2008). *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination*. Yale University Press, New Haven.

35. Füreder, Balázs Gábor (2009). A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek bemutatása és összehasonlító elemzése. Doktori értekezés, DE BTK, Debrecen. <https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/2437/89181/5/ertekezes.pdf>. Utolsó letöltés: 2014. október 9.
36. Gaskill, Malcolm (2008). Eating the Empire. Intersections of Food, Cookery and Imperialism in Eighteenth-Century Britain. *Past and Present* 198. 33–70.
37. Gerarde, John (1597). *The Herball or Generall Historie of Plantes*. John Norton, London.
38. Gil-Sotres, Pedro (1996). Introducción. In: Arnaldus de Villanova: *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*. Kiad. García-Ballester, Luis – Mcvaugh, Michael R. Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 471–861.
39. Halikowski Smith, Stefan (2007). Demystifying a Change in Taste. Spices, Space, and Social Hierarchy in Europe, 1380–1750. *The International History Review* 2. (29) 237–257. doi:10.1080/07075332.2007.9641125.
40. Haslinger Ingrid (2007). Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche. In: Danielczyk, Julia – Wasner-Peter, Isabella (szerk.): „Heut’ muß der Tisch sich völlig biege’n“. *Wiener Küche und ihre Kochbücher*. Mandelbaum, Bécs, 11–48.
41. Houston, George W. (2003). Galen, His Books, and the *Horrea Piperataria* at Rome. *Memoirs of the American Academy in Rome* (48) 45–51.
42. Johannes de Garlandia (1991). [1837] *Magistri Iohannis de Garlandia Dictionarius*. In: Géraud, Hercule: *Paris sous Philippe-le-Bel, d’après des documents originaux, et notamment d’après un manuscrit contenant „Le rôle de la taille” imposéesur les habitants de Paris en 1292*. Crapelet, Paris; repr.: Niemeyer, Tübingen, 585–612.
43. Johnston, Josée – Baumann, Shyon (2007). Democracy versus Distinction. A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing. *American Journal of Sociology* 1. (113) 165–204. doi: 10.1086/518923.
44. Johnston, Josée – Baumann, Shyon (2009). Tension in the Kitchen. Explicit and Implicit Politics in the Gourmet Foodscape. *Sociologica* 1. (3), <http://www.sociologica.mulino.it/doi/10.2383/29565>. Utolsó letöltés: 2014. október 8.
45. Kisbán, Eszter (1989). *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. MTA Néprajzi Kutatócsoport, Budapest.
46. Laudan, Rachel (1999). A Kind of Chemistry. *Petits Propos Culinaires* 62. 8–22.
47. Laudan, Rachel – Pilcher, Jeffrey M. (1999). Chiles, Chocolate, and Race in New Spain. Glancing Backward to Spain or Looking forward to Mexico? *Eighteenth-Century Life* 2. (23) 59–70.
48. Lauriou, Bruno (1997). *Les livres de cuisine médiévaux*. Brepols, Turnhout.
49. Lauriou, Bruno (2005). *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. Champion, Paris.
50. L’Obel, Matthias de – Pena, Pierre (1571). *Stirpium adversaria nova. Perfacilis vestigatio, luculentaque accessio ad priscorum, praesertim Dioscoridis et recentiorum materiam medicam* etc. Thomas Purfoot, London.
51. Lucier, Gary – Jerardo, Alberto (2006). *Vegetables and Melons Outlook*, VGS-313. United States Department of Agriculture. <http://usda01.library.cornell.edu/usda/ers/VGS//2000s/2006/VGS-02–23–2006.pdf>. Utolsó letöltés: 2014. szeptember 17.
52. Maguire, Joseph A. (1999). *Global Sport. Identities, Societies, Civilizations*. Polity, Oxford.

53. Maroney, Stephanie R. (2011). „To Make a Curry the India Way”. Tracking the Meaning of Curry across Eighteenth-Century Communities. *Food and Foodways* 1–2. (19), 122–134. doi:10.1080/07409710.2011.544208.
54. Mattioli, Pietro Andrea – Camerarius, Joachim (1586). *De plantis epitome utilissima Petri Andreae Matthioli Senensis [...]. Novis iconibus et descriptionibus pluribus nunc primum diligenter aucta a D. Ioachimo Camerario, medico inclytæ Reipublicæ Noribergensis.* Feyerabend, Frankfurt am Main.
55. Mennell, Stephen (1985). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present.* Blackwell, Oxford. Egy részlete magyarul: Csökkenő különbségek, növekvő választék. *Replika* 27. (1997) 85–91.
56. Meyer, Frederick G. – Trueblood, Emily E. – Heller, John L. (1999). *The Great Herbal of Leonhart Fuchs. De historia stirpium commentarii insignes, 1542 (Notable Commentaries on the History of Plants).* I–II. köt. Facsimile kiadás és kommentár. Stanford University Press, Stanford.
57. Mintz, Sidney W. (1985). *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History.* Penguin, Harmondsworth.
58. Monardes, Nicolas (1574). [1565] *Primera y segunda y tercera partes de la Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales.* Escrivano, Sevilla.
59. Monardes, Nicolas (1575). *Delle cose que vengono portate dall’Indie Occidentali pertinenti all’uso della medicina, raccolte e trattate dal dottor Nicolò Monardes, medico in Siviglia etc.* I–II. köt. Ziletti, Velence.
60. Moyer, Johanna B. (2013). “The Food Police”. Sumptuary Prohibitions on Food in the Reformation. In: Albala, Ken – Eden, Trudy (szerk.): *Food and Faith in Christian Culture.* Columbia University Press, New York, 59–82.
61. Nechtman, Tillman W. (2010). *Nabobs. Empire and Identity in Eighteenth-Century Britain.* Cambridge University Press, Cambridge – New York.
62. Norton, Marcy (2006). Tasting Empire. Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics. *The American Historical Review* 3. (111) 660–691. doi: 10.1086/ahr.111.3.660
63. O’Banion, Patrick J. (2012). *The Sacrament of Penance and Religious Life in Golden Age Spain.* The Pennsylvania State University Press, University Park.
64. Oviedo y Valdes, Gonzalo Fernández de (1535). *La historia general de las Indias.* Cromberger, Sevilla.
65. Pardo Tomás, José – López Terrada, María Luz (1993). *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias (1493–1553).* Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Universitat de València, Valencia.
66. Peterson, Richard A. (1992). Understanding Audience Segmentation. From Elite and Mass to Omnivore and Univore. *Poetics* 4. (21) 243–258.
67. Pietro Martire d’Anghiera (2005). *De orbe novo decades.* Kiad. Mazzacane, Rosanna – Magioncalda, Elisa. I–II. köt. Dipartimento di archeologia, filologia classica e loro tradizioni, Università di Genova, Genova.
68. Plinius Secundus, Caius (1967–1970). *C. Plini Secundi Naturalis historiae libri XXXVII.* Kiad. Ian, Ludwig – Mayhoff, Karl. I–VI. köt. Második kiadás. Teubner, Stuttgart.

69. Rodríguez-Alegría, Enrique (2005). Eating Like an Indian. Negotiating Social Relations in the Spanish Colonies. *Current Anthropology* 4. (46) 551–573. doi: 10.1086/431526.
70. Rogers, Everett M. (2003). *Diffusion of Innovations*. Ötödik kiadás. Free Press, New York.
71. Tabernaemontanus, Iacobus Theodorus – Bauhin, Hieronymus – Bauhin, Caspar (1664). *Iacobi Theodori Tabernaemontani New vollkommen Kräuter-Buch [...]. Vormahls durch D. Casparum Bauhinum [...] gebesseret. Jetzt widerumb auffß neue übersehen [...] durch Hieronymum Bauhinum etc.* König – Werenfels, Basel.
72. Tiffany, Tanya J. (2005). Visualizing Devotion in Early Modern Seville. Velázquez’s “Chirst in the House of Martha and Mary”. *The Sixteenth Century Journal* 2. (36) 433–453. doi: 10.2307/20477363.
73. Valbonnais, Jean-Pierre Moret de Bourchenu, marquis de (1722). *Histoire de Dauphiné et des princes qui ont porté le nom de dauphins*. I–II. köt. Fabri et Barrillot, Genf.
74. Waitz, Georg (1879). Handschriften in Englischen Bibliotheken (Beilage zu dem Bericht über die Reise nach England). *Neues Archiv der Gesellschaft für ältere deutsche Geschichtskunde* 2. (4) 323–393.
75. Woolgar, C. M. (2006). Meat and Dairy Products in Late Medieval England. In: Woolgar, C. M. – Serjeantson, D. – Waldron, T. (szerk.): *Food in Medieval England. Diet and Nutrition*. Oxford University Press, Oxford, 88–101.
76. Wright, Clifford A. (2007). The Medieval Spice Trade and the Diffusion of the Chile. *Gastronomica* 2. (7) 35–43. doi: 10.1525/gfc.2007.7.2.35.
77. [Zedler, Johann Heinrich] (1732–1754). *Grosses vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste* etc. I–LXVIII. köt. Zedler, Halle – Lipcse. <http://www.zedler-lexikon.de>. Utolsó letöltés: 2014. október 12.