

A TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA VIZSGÁLATA AZ EURÓPAI ETNOLOGIÁBAN (1950–2010)

Amikor Tálasi István professzorom tiszteletére az európai etnológia két emberöltőnyi szakaszának munkájára tekintek, azzal kezdem, hogyan látta ő a szakasz elején a témát.

Az anyagi kultúra néprajzi kutatásának tíz éve (1945–1955) című írásában 1955-ben kiemelte a táplálkozáskultúra vizsgálatának elhanyagoltságát és indokolta a téma jelentőségét. A hazai néprajzban az 1950-es években fogalmazódott meg szélesebb egyetértés arról, hogy az együtt élő generációk életmódjának, műveltségének történeti interpretációja tényleges történeti megismerést kíván. Célul tűzték ki két korszakfordulónak mutató időszak – a 15–16. század fordulója, illetve a 18. század kezdete – forrásanyagának vizsgálatát. Mindkettőn a néprajz szakmában megszervezett munkaközösségek dolgoztak, levéltári munkát is irányítani képes szaktörténészek szerepvállalásával. Maguk az etnográfusok a 18. századtól indult folyamatok visszakövetésére vállalkoztak egy-egy kérdésben (TÁLASI, 1955; MORVAY, 1951; BELÉNYESI, 1954). Az eredmények sorra értek be a következő évtizedekben. Az étkezés témakörét is érintve valósult meg a kukorica, a burgonya, az olajos magvak, a paprika és a paradicsom hazai útjának feltárása, különböző hangsúlyokkal (BALASSA, 1960; KÓSA, 1980; SELMECZI KOVÁCS, 1993; BÁLINT, 1962; KUTI, 2004). A 18. század elejéről feltárultak Bél Mátyás körének leíró munkái, a 16. század derekáról pedig két kötetnyi Nádasdi-anyag, amelyben étkezések elszámolását jegyezték fel napról napra hosszú időszakon át.¹ Tálasi szorosan követte a történész kutatók vitáját a 17. századi hazai mezőgazdasági termelés és élelmiszerfogyasztás számításáról (MAKKAI, 1979; PERJÉS, 1963; VITA, 1964). Ő maga a táplálkozás körében nem végzett célzott vizsgálatokat, egyetemi oktatóként azonban három irányban is inspirálta az előrelépést. Közvetlenül úgy, hogy tudatosan tervezte az etnográfiai megfigyelés „fehér foltjainak” kitöltését mind földrajzi, mind tematikus értelemben. Így tűzte ki feladatul a táplálkozás vizsgálatát kisalföldi falvakban, és fogadta elismeréssel a Somogyban indult hasonló, majd később levéltári források bevonásával a 18. századig visszanyúló kutatást, nem kevésbé Hódmezővásárhely vizsgálatát.² Melegen üdvözölte ugyanakkor azt a munkát, amely hiedelemvizsgálat keretében elsőként gyűjtötte össze az egész nyelvterületről egy alkalom, a karácsonyi étkezés

¹ BÉL 1730/1984 és megyei részletek másutt; KUMOROVITZ – M. KÁLLAI, 1960.

² A Kisalföld „fehér foltjai” kapcsán nála készült szakdolgozat, ill. egyetemi doktori disszertáció: FILEP, 2006 (építkezés), HORVÁTH, 1972 (népviselet), KISBÁN, 1960 szakdolgozat (táplálkozás); KNÉZY, 1975, 1977 (táplálkozáskultúra, Somogy megye); SZÜCS, 1982 (Hódmezővásárhely).

változatait, közel egy évszázad leírásaiból (Pócs, 1965).³ Elvárta, hogy a terepmunka során figyeljünk az emlékezet határán belül felemlített változásokra. Óvott a korszakokat átugró dokumentálatlan visszavetítéstől: a szak Európa-szerte elterjedt gyermekbetegségétől. Éppen ő volt az, aki egy írásának a címében is kiemelte már korábban a „*változásvizsgálat*” kifejezést (TÁLASI, 1942). Felfigyelt Morvay Juditnak arra a tanulmányára, amelynek a címe nem sejteti, hogy elsőként végzett idehaza egy jól körülhatárolt esetben mintaszerű változásvizsgálatot: kis mintán, három faluban, három generációnyi időszakon át követve nyilvános ünnepi étkezések ételeinek kicserélődését, a kezdeményezők és csatlakozók magatartását (MORVAY, 1950). Amikor a mi évfolyamainkat tanította, maga az aratóműveletek történeti alakulásának feltárásán dolgozott, a hazaiból kiindulva európai összefüggésekbe helyezve azt. A középkor és a koraujkor fordulójáig jutott el kutatásában, melynek során a korábbi hazai interpretációk vitájában is újat hozott (TÁLASI, 1957, 1978).

Később egyik szorgalmazója volt annak, hogy az új néprajzi összefoglalás történeti távlatot is nyújtson valamilyen módon. Ez a kötet megjelent 2009-ben. Noha a főszerkesztő előszava a kutatásokból még hiányzó részletekről is nyíltan szól,⁴ Tálasi örömmel látta volna, hogy eddig eljutottunk.⁵

Az áttekintő munkák, amiket a táplálkozás témaköréből egyetemi kurzusához korábban olvastatni tudott, kisebb részben származtak saját tudományszakunkból. *A Magyarország Néprajza* fejezete mellett úttörők monográfiáit ajánlhatta Debrecen környéke és az Őrség területéről, valamint egy friss tematikus kötetet a kenyérről Svédországból, amely az észak-európai régióban egészen Írorszáig kitekintett (BÁTKY, 1933; ÉCSEDI, 1935; KARDOS, 1943; CAMPBELL, 1950). Országos felmérés idehaza a statisztika tudományában készült, kettő is. Az egyik Keleti Károly *Magyarország népességének élelmezési statisztikája* című munkája (KELETI, 1887). Forrásanyagának egyik része nem statisztikai, hanem élethelyzetekre vonatkozó leírások sorozata volt sok száz településről az ország egész területéről, 1881–1883 közötti időszakból. A megjelent kötet ebből csak a munka módszerének bemutatására közölt részleteket. Az eredeti anyag Tálasi tudomása szerint a második világháborúig megvolt, azóta nyoma veszett. Professzorunk intenzíven kerestette, sikertelenül. A másik munkát Balassa Iván használta először (BALASSA, 1985, 130–146.). Ez a *Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon 1899-ben* című kötet (MEZŐGAZDASÁGI MUNKABÉREK, 1901), amely táblázatai kapcsán éppen a vele járó élelmezés részleteit jegyzeteli, többnyire étkezésként, szövegekben.⁶ Két külföldi összefoglalás botanikus-

³ Ennek előzménye Tálasi Istvánnál 1960-ban írt szakdolgozata.

⁴ Paládi-Kovács Áttila a kötet történetéről: PALÁDI-KOVÁCS, 2009, 5–9.

⁵ Tálasi történeti szemléletéről SÁRKÁNY, 2010.

⁶ A napi étkezésekre kérdezve dolgozott későbbben a KSH reprezentatív felmérése teljes társadalmi metszetben: ÉTRENDI SZOKÁSOK, 1960. Ugyanez az egészségtudományi vizsgálatok gyakori módszere, lásd például KIENLE – RODLER, 1970.

élelmiszerkémikus, illetve eredetileg gyógyszerész végzettségű, Svájcban képzett szerzőktől származik. Az őstörténettől a legújabb korig terjednek, a növényi eredetű élelmiszerek–ételek, illetve kiemelten a kenyér történetét dolgozzák fel, és mozaikszerűen tartalmazznak időhöz és helyhez köthető, újkori európai részleteket (MAURIZIO, 1927; STOCKAR, 1951).⁷

Mi történt azóta? Európával folytatva két meghatározó munkát emelek ki. Az egyik a néprajzban a jelenből indult korábbi korszakok felé, a másik a történelemtudományban a középkortól kezdve későbbi időszakok irányába. Az első közép-európai, a másik francia kezdeményezés.

Ami a néprajzot illeti, az első igazán nagy földrajzi területet lefedő, egy- séges forráskorpusz a német néprajzi atlasz felméréseivel jött létre, mely a vidéki lakosságra vonatkozik az 1930-as évek elejéről. Az étkezés tekinté- tében elsősorban szituációkra kérdezhetek, valamint a megoldások válto- zására a felmérés ideje és az 1880-as évek között. A feldolgozásra harminc évvel később, Günter Wiegelmann habilitációs disszertációjában került sor (WIEGELMANN, 1967, 2006). Az elemzés időbeli kereteit publikált történeti anyag képezte, amiből sok nyúlik vissza a 18. századig. A munka beve- zetése felvázolta azt is, amit a 16–17. századi viszonyokról tudni lehetett, éspedig a teljes összetett társadalomra tekintettel. A munka nem monográ- fia, hanem az anyag engedte részletek, indikátor jelenségek elemzése. A szerző hangsúlyozta, hogy a nagyobb rendszer keretében miért és mennyire fontos a konkrét étkezések megfigyelése. A könyv szemlélete és módszere áttörést hozott a téma európai néprajzi vizsgálatában. Jó támpontokat nyúj- tott a közvetlen szomszédság, a közép-európai régiók vizsgálatához, mód- szerével, és az elit kultúra fokozatosan mintává vált jelenségeinek számba vételével pedig sokkal szélesebb körben is. Sokak számára elérhető nyelven megjelentette a munka szervező erőnek bizonyult a táplálkozáskultúra nép- rajzi vizsgálatában. A Nyugat és Kelet közti személyes mozgás nehézségei ellenére rövidesen létrejött, és 1970-től máig dolgozik az európai etnológi- ában a táplálkozáskutatók informális nemzetközi munkaközössége.⁸ 2010- ben túl van a tizenyolcadik témáján és a tizenhetedik megjelent kötetén. Mintájára hasonló történész munkaközösség szerveződött 1989-ben,⁹ amely a 18. század végétől kibontakozó modern iparosítás korszakával foglalko- zik; tizenegyedik tematikus konferenciáját tartotta és tíz megjelent kötetnél tartott 2009-ben. Munkájukban egyes régiókat etnográfusok képviseltek. Megjegyzem, hogy fontos szomszédunk, Ausztria vidéki táplálkozáskul- túrájának 18–20. századi alakulásáról is társadalom- és gazdaságtörténész szerzőtől való a legszélesebb körű munka (SANDGRUBER, 1982).

⁷ Maurizionál a lengyel nyelvben és terepen való jártassága folytán szerepel legújabb kori lengyel anyag. Stockar az 1930-as években német őstörténésszé képezte át magát. Vélhető francia nyelvtudása nyomán bukkan fel e munkájában korabeli francia példa is.

⁸ International Commission for Ethnological Food Research (ICEFR).

⁹ International Commission for Research into European Food History (ICREFH).

A történész szakma francia műhelyének mozgatója Jean-Louis Flandrin volt (†2001), maga a kutatás pedig az olasz és spanyol térséget is integrálta, melynek keretében középkori-koraújkori időszakot vizsgáltak elsősorban. A francia forrásanyag kiemelkedően gazdag más régiókhoz mérve. Egyedülálló sorozatban hagyott hátra korai szakácskönyveket, más forrásokból pedig kideríthető mi és milyen rendben került valójában az asztalra. A változások követhetők, előbb csak az elit, később a polgári életvitelre nézve is. Tanulságos a kutatás módszere egy olyan periódusban, ahol mégiscsak át kellett hidalni viszonylag forrásszegény középkori időszakokat. A változások folyamatában felfedtek olyan tendenciákat, amelyekről az etnográfus látja, hogy korántsem specifikusak abban az övezetben, későbbi időszakokban lejátszódtak más európai régiókban, más társadalmi körökben is. Nem az újkori gasztronómiában divatossá vált francia mintákról beszélek, hanem például a savanyú ízek preferálásáról, a fűszerhasználat változásairól, a levesétel műfaj bevezetéséről. Munkáik egy része mára angol fordításban is olvasható (FLANDRIN, 2006; FLANDRIN – MONTANARI, 1996).

Ezenközben Európa-szerte sokasodtak mind a feltáró, mind az elemző néprajzi tanulmányok egy-egy vidék étkezési szokásainak fontos elemeiről, egy *európai etnológiához* illően egyre gyakrabban felelgetve is végre egymásnak. A legújabb tanulmánykötetek, monográfiák összképe az észak-európai kutatás elkötelezettségét mutatja: összefoglaló munkák készültek többek közt a svéd táplálkozástudomány, a finnországi svédek, Hamburg térsége, Hollandia, Skócia hosszabb időtartamú eseményeiről, a norvég és finn házi sörfőzésről (BRINGÉUS, 2004; LINDQVIST, 2009; WIEGELMANN – MOHRMANN, 1996; JOBSE-VAN PUTTEN, 1989; FENTON, 2007; NORDLAND, 1968; RÄSÄNEN, 1975). A legfrissebb nemzetközi keresztmetszet a kutatásról a Wiegelmann köszöntésére készült kötet (MOHRMANN – HIRSCHFELDER – HÖHER, 2008). Új szín a századvégen, hogy etnográfusok vállalkoztak történeti sorozatforrások felkutatására. Így született meg az intézményi ellátások elemzése a 16–19. század időszakából (STÜCKLER, 1982; KRUG-RICHTER, 1994). A szociológus Norbert Elias korábban elsikkadt munkájának (1939) új kiadása (1969) után a néprajzban is hangsúlyt kapott a társadalmi disztinkció kifejeződése az asztali etikettben.¹⁰ A nagyipari munkások életmódjáról elsősorban történészek írtak átfogóan, angol, német és svájci területek elemzésével (BURNETT, 1989; TEUTEBERG – WIEGELMANN, 1971, 2005; TANNER, 1999).

Idehaza sok helyi felmérés készült az ország különböző vidékein, míg az új lendületet vett erdélyi néprajzi kutatásban a téma nem került még igazán előtérbe.¹¹ A Tálasi-iskola hagyományából indult Nyisztor Tinka vizsgálata, amely messze a legrészletesebb egész Moldvából. A terület egyik sajátossága, hogy a múltat a jelenben mutatja meg, olyan megoldásokat tár fel működő gyakorlatban, amit egyébként Európa-szerte csak marginális töredékként

¹⁰ ELIAS, 1939, 1969, (magyarul) 1987. A néprajzban például SCHÜRMMANN, 1994.

¹¹ Felidézésükre itt nincs módomban. Az Erdélyre vonatkozó legújabb írások közül ROMSICS, 1998b; GAZDA, 2008.

vagy éppen évszázadokkal korábbi széles gyakorlatból ismerünk. Ugyanakkor megfigyelhető a példátlan gyorsaságú változások sorjázása a legutolsó négy-öt évtized folyamán (NYISZTOR, 1995, 1997; NYISZTOR – PÁKOZDI, 2009). Új megközelítés idehaza a háztartásszervezés vizsgálata, a többféle társadalmi környezetet megjáró egyének életútja alapján a konyhai ismeretszerzés és az ismeretek alkalmazásának kutatása, továbbá elkezdődött a 20. századi intézményes oktatás áttekintése is (KOVÁCS, 1978; ROMSICS, 1998a; KNÉZY, 2007).

Új szint hozott két nagyobb terület vizsgálata. Szolnok megyéé azzal, hogy szituációs a bemutatás, amennyiben a mindennapok–sajátos munkaalakalmak–ünnepek étkezéseinek rendjében halad. A természetföldrajzi és vele megélhetési övezeteket átszelő történeti Gömör vármegye kutatásának eredményei elvisznek az Északi-Kárpátokig, részletei pedig szembeíthetők más középhegységi régiókkal (köztük német-cseh területekkel is), ahol az étkezésbeli újítások sorozatosan előbb nyertek teret, mint a szomszédos gabonatermelő övezetekben. A hazai *Palócföld* bemutatása hidat kínál a két előbbi színhely között (BERECZKI, 1986; BÓDI, 2006; SCHWALM, 1989).

Egy korszakos jelentőségű váltás, a nyílt lángú főzőpadkáról a takaréktűzhelyre való áttérés hazai innovációs folyamatának kidolgozása a népi építészet vizsgálatából indult és a teljes társadalomra nyit. Mára jól áttekinthetők a jellegzetes szakaszok, a különböző szinterek és társadalmi rétegek bekapcsolódása (SABJÁN, 1995). Több ponton kereszteződik vele a réz és cserép főzőedények cseréje öntöttvas és mázas lemezedények használatára (KISS, 2010).

1958-ban készült el a *Magyar Néprajzi Atlasz* kérdőíve, utána anyaggyűjtése 417 településen (BARABÁS, 1958). Az étkezés témakörének 121 publikált térképe elsősorú segítséget nyújtott az új *Magyar Néprajz* sorozat tematikus kötetéhez, később szélesebb összefüggésbe illesztette a regionális összefüggések számítógépes feldolgozása (BARABÁS, 1989, 1992; BALASSA, 1997; BORSOS, 2009).

A 17. század végéről való az első nyomtatott magyar szakácskönyv, és nem az elitnek (mondhatnánk, szerencsére), hanem a középső társadalmi rétegeknek szült. Ennek az évszázadnak tényleges mindennapi gyakorlatához visz közelebb egy-egy fiatal etnográfus és történész-levéltáros munkája. Az első az erdélyi fejedelmi udvarban, Bornemissza Anna irányításával készült gazdasági napló számítógépes feldolgozása a táplálkozás és háztartásszervezés elemzésével (KUTI, 2001). Ugyanez a Bornemissza Anna fejedelemné asszony fordítottatta le magának Közép-Európa legkiemelkedőbb nyomtatott elit szakácskönyvét a megjelenés után egy évszázaddal. A másik a század főúri udvarainak étkezési szokásait vizsgálja, és felfedezett egy idehaza páratlan forrást is, amely uradalmi alkalmazottak napi két étkezésének ételsorát jegyezte fel napról-napra, mintegy két évtizeden át a 17. század első felében (BENDA, 1996, 2004b). Ehhez kapcsolódva került sor egy korábban

közölt, hasonló rendszerű, egy hónapnyi időtartamról szóló forrás datálásának helyesbítésére, amely így a 17. század derekára került.¹²

Végül is kísérletet lehetett tenni a magyar táplálkozáskultúrában néhány indikátor jelenség történeti útjának visszakövetésére társadalmi változataikban. Közéjük tartozik az étkezések napi rendje, szerkezetében átalakuló ételsorával; a böjtös absztinencia rendező szerepe; a kenyér; a köles-, kukorica- és burgonyaételek; a szalonna és olvasztott zsír használata; a savanyú ízlés; a cukorhasználat; az itáliai, illetve oszmán közvetítéssel érkezett sikeres minták (köztük a főtt tészta, saláta és a töltött káposzta); továbbá a gulyásos hús; a kávézás bevezetése; szakácskönyvek; vendéglők választéka és mintái; az ún. bécsi konyha ajánlatai; a parasztlakodalom reprezentatív ételsorának változásai (KISBÁN, 1970, 1971, 1974, 1984, 1988, 1989, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 2003, 2004a, 2004b, 2004c, 2008, 2009, 2010b; FENTON – KISBÁN, 1986; ROMCSICS – KISBÁN 1997).

Nagy ívű, összefüggéseket, sarokpontokat mérlegelő munka Hoffmann Tamás sorozata az európai köznépről, a történet kezdetétől az újkorig. A parasztk életmódjának történetét taglaló sorozatban *A munka* után következő kötetet *Az étel és ital* kérdéskörének szentelte. Itt csak arra tudom felhívni a figyelmet, hogy érveléséhez számos kézzelfogható részlet feldolgozását kutatta fel és interpretálta különböző régiókból és időszakokból, elsősorban a középkorból-koraújkorból. Felidézésük hivatkozási pontokat kínálna és kérdéseket sugallna más régiókban is az európai etnológiának, ezért is sajnálhatjuk, hogy csak magyarul olvasható. A kötet vitájának nem itt van a helye (HOFFMANN, 2001).

Az ételek könnyen válnak jelképpé. Az Amerikai Egyesült Államok magyar emigráns nemzedékei közt végzett önkép- (óhaza jelkép-) vizsgálatokról eddig kisebb gasztronómiai, antropológiai közlemények számoltak be (SZATHMÁRY, 1983; HUSEBY-DARVAS, 1992).

Ahol az európai etnológia és a hazai néprajz is csak figyel még, az a legszorosabb értelemben vett jelen. A táplálkozáskultúra társadalmi összsképe sosem tapasztalt módon mozaikszerű mindenfelé. Széttartó irányok, törekvések közepette kézenfekvő tendenciákat mindnyájan látunk. A konkrét vizsgálatra vállalkozók nagyon körülhatárolt, szűk, valamilyen módon összetartó kis köröket, esetenként egy-egy azonos szituációra vagy hívószóra adott válaszokat, avagy önreprezentációkat választanak elsősorban (BERECZKI, 1997; KISBÁN 2010a). Az eredmények társadalmi keretét a nemzeti statisztikai hivatalok anyagánál életszerűbben rajzolják meg a piackutató intézetek nagymintás vizsgálatai. Munkatársaik manapság egyre gyakrabban részt vesznek az etnológusok tanácskozásain, elsősorban a skandináv országokban. A hazai étkezési szokások alakulásáról legélethközeli képet a *GfK Hungaria* piackutató intézet vizsgálatai kínálják. 1989 óta két évente ismétlik a felmérést társadalmilag reprezentatív mintán, amelyben az élel-

¹² A BELÉNYESI, 1958 közlemény újradatálása BENDA, 2004a.

miszer- és ételválasztás, a napi étkezések, a törekvések és lehetőségek egyaránt helyet kapnak. Elemzéseik étkezési szokásaikban jellegzetesen eltérő fogyasztói csoportokat körvonalaznak.¹³ A néprajzban egy nagyságrendben egyezres lakosságú bükkaljai község háromgenerációs jelenvizsgálatának tapasztalatával felvértezve (BÁTI, 2008) éppen napjainkban indult az étkezésről egy pesti lakótelepi kutatás. Már látszik egyébként, hogy szakterületünkön a jelen időszaka lehet az, ahol az antropológiai megközelítés is szélesebb terepet jár majd be az étkezés–táplálkozáskultúra körüli vizsgálatokban.¹⁴

IRODALOM

BALASSA Iván

1960 *A magyar kukorica*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

1985 *Az aratómunkások Magyarországon 1848–1944*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

BALASSA IVÁN (főszerk.)

1997 *Magyar néprajz nyolc kötetben IV. Anyagi kultúra 2. Életmód*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

BÁLINT Sándor

1962 *A szegedi paprika*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

BARABÁS Jenő et al.

1958 BARABÁS Jenő – DIÓSZEGI Vilmos – GUNDA Béla – SZ. MORVAY Judit – SZOLNOKY Lajos: *A Magyar Néprajzi Atlasz kérdőíve*. Budapest, Kézirat gyanánt.

BARABÁS Jenő (szerk.)

1989 *Magyar Néprajzi Atlasz – Atlas der ungarischen Volkskultur VI*. 346–439. térkép. Budapest, Akadémiai Kiadó.

1992 *Magyar Néprajzi Atlasz – Atlas der ungarischen Volkskultur VII*. 440–467. térkép. Budapest, Akadémiai Kiadó.

BÁTI Anikó

2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. PhD disszertáció, ELTE. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. (Néprajzi értekezések 1.)

¹³ GfK az eredetileg Nürnbergben, 1934-ben alapított Gesellschaft für Konsumforschung nevű, a szakterületen úttörő társaság nevének rövidítése. A GfK csoport ma a világ negyedik legnagyobb, nemzetközi piackutató vállalata, mely az eredeti GfK néven szerepel, angol feloldása *Growth from Knowledge*. Magyarországon 1989 óta van jelen. Vizsgálatainak összefoglaló eredményeit nyomtatott és on-line változatban teszi közzé, a részletek előfizetők számára interneten érhetők el. Az árak az érintett piaci résztvevők lehetőségeihez mértek. Az étkezési szokásokról szóló utolsó hazai vizsgálat rövid összefoglalása (sajtószolgálat): http://www.gfk.com/imperia/md/content/gfk_hungaria/pdf/press_h/press_20090429_h.pdf

¹⁴ FARKAS, 2009 egy hazai Krisna-hitű közösségről. Stockholmból hazajárva ebbe az irányba indult el egy Párizs belvárosi vizsgálatával SJÖRGEN-DE BEAUCHAINE, 1988.

- BÁTKY Zsigmond
 [1933] Táplálkozás. In: CZAKÓ Elemér (szerk.): *A magyarság tárgyi néprajza* I. 37–123. Budapest, Egyetemi Nyomda. (A magyarság néprajza)
- BÉL Mátyás
 1730/1984 *Magyarország népének élete 1730 táján*. Válogatta, fordította, a bevezető tanulmányt írta Wellmann Imre. Budapest, Gondolat Könyvkiadó. (Történetírók tára)
- BELÉNYESI Márta
 1954 Beszámoló az „Anyagi kultúránk a XV. században” c. munkaközöség 1952–1953. évi munkájáról. *Ethnographia*, LXV, 612–615.
 1958 Egy 16. századi főúri étrend kultúrtörténeti tanulságai. *Néprajzi Értesítő*, XL, 133–153.
- BENDA Borbála
 1996 Uradalmi étrend Csejtéről 1623–1625. *Történelmi Szemle*, XXXVIII, 2–3, 277–314.
 2004a Nádasdy alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről. (A folyóirat tartalomjegyzékében „17. század közepi étrend a Nádasdi levéltárból” szerepel.) *Századok*, 138, 931–956.
 2004b *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon*. PhD diss. Budapest, ELTE. Archivum.piar.hu/batthyany/benda/doktori-disszertáció.
- BERECZKI Ibolya, T.
 1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Debrecen, KLTE Néprajz Tanszék. (Studia Folkloristica et Ethnographica 19.)
 1997 Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: ROMCSICS Imre – KISBÁN Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. 105–116. Kalocsa, Viski Károly Múzeum.
- BORSOS Balázs
 2009 *A magyar népi kultúra regionális struktúrája a Magyar Néprajzi Atlasz számítógépes feldolgozása fényében*. Akadémiai doktori értekezés. Tézisek. Budapest.
- BŐDI Erzsébet
 2006 Hagyományos táplálkozáskultúra Gömörben. In: ÚJVÁRY Zoltán (szerk.): *A gömöri magyarság néprajza* III. 33–268. Debrecen, Magyar Tudományos Akadémia – Debreceni Egyetem Néprajzi Kutatócsoport.
- BRINGÉUS, Nils-Arvid
 2004 *Man, Food and Milieu. A Swedish approach to food ethnology*. Edinburgh, Tuckwell Press.
- BURNETT, John
 1989 *Plenty and Want: a social history of food in England from 1815 to the present day*. (3. kiadás) London, Routledge.

CAMPBELL, Åke

1950 *Det svenska brödet. En jämförande etnologisk-historisk undersökning.* [A svéd kenyér. Összehasonlító történeti-néprajzi vizsgálat.] Stockholm, Svensk Bageritidskrift.

ECSEDI István

1935 *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása.* Bertók Lajos könyvkereskedése, Debrecen. (A Déri Múzeum Néprajzi Osztályának Ismeretterjesztő közleményei 5.), és azonos közlemény ugyanakkor In: *A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1934.* Debrecen, 1935. 149–395. (Debrecen sz. kir. város Déri Múzeumának kiadványai 30.)

ELIAS, Norbert

1939 *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen.* 1.: *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes.* 2.: *Wandlungen der Gesellschaft. Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation.* Basel, Verlag Haus zum Falken.

1969 *The Civilizing Process I. The History of Manners,* Oxford, Blackwell.

1987 *A civilizáció folyamata: Szociogenetikus és pszichogenetikus vizsgáldások.* Budapest, Gondolat Könyvkiadó. (Társadalomtudományi könyvtár)

ÉTRENDI SZOKÁSOK

1960 *Étrendi szokások munkás-, alkalmazotti és paraszti háztartásokban.* Budapest, Központi Statisztikai Hivatal. (Statisztikai időszaki közlemények 34.)

FARKAS Judit

2009 „*Ardzsuna dilemmája.*” *Reszocializáció és legitimáció egy magyar Krisna-hitű közösségben.* Budapest, L’Harmattan Kiadó.

FENTON, Alexander

2007 *The Food of the Scots.* Edinburgh, John Donald–EERC. (Scottish Life and Society. A Compendium of Scottish Ethnology in 14 volumes 5.)

FENTON, Alexander – KISBÁN, Eszter (szerk.)

1986 *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day.* Edinburgh, J. Donald Publ. – National Museums of Scotland.

FILEP Antal

2006 *A kislalföldi lakóház morfológiai vizsgálata. Bölcsészdoktori értekezés, Budapest, 1969.* Szentendre – Győr, Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Győr-Sopron Megyei Múzeumok Igazgatósága. (Ház és Ember 19.)

FLANDRIN, Jean-Louis

2006 *Arranging the meal. The history of table service in France.* Berkeley – London, Penguin Books.

- FLANDRIN, Jean-Louis – MONTANARI, Massimo (szerk.)
1996 *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- GAZDA Klára
2008 A kalács és rituális kontextusa. In: GAZDA Klára: *Közösségi tárgykultúra – művészeti hagyomány*. 345–384. Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság – Babeş Bolyai Tudományegyetem. (Néprajzi Egyetemi Jegyzetek 4.)
- HOFFMANN Tamás
2001 *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital*. Budapest, Osiris Kiadó.
- HORVÁTH Terézia
1972 *Kapuvár népviselete*. Budapest. [Diss. univ., ELTE] (Néprajzi Közlemények XVI–XVII.)
- HUSEBY-DARVAS, Éva V.
1992 Handmade Hungarianness: The Construction of Ethnic Identity Among Elderly Noodlemakers in Michigan. *Hungarian Studies*, 7, 187–196.
- JOBSE-van PUTTEN, Jozien
1989 *Van pekelvát tot diepvrieskist. Interviews en beschouwingen over de huishoudelijke conservering op het Nederlandse platteland in de eerste helft van de twintigste eeuw*. [A szózákadótól a mélyhűtőládáig. Házi élelmiszerkonzerválás a vidéki Hollandiában a 20. század első felében, interjúkkal.] Amsterdam, Tweede druk. (Publicaties van het Meertens Instituut 10.)
- KARDOS László
1943 *Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához I*. Budapest, Allamtudományi Intézet Táj és Népkutató Osztálya. (A magyar táj és népismeret könyvtára 8.)
- KELETI Károly
1887 *Magyarország népességének élelmezési statisztikája fiziológiai alapon*. Budapest, Központi Statisztikai Hivatal.
- KIENLE Ernő – RODLER Imre
1970 A városi és falusi lakosság összehasonlító néptáplálkozási vizsgálata Baranya megyében. *Egészségtudomány*, 15, 262–270.
- KISBÁN Eszter
1970 A kenyér a táplálkozási struktúrában. In: DIÓSZEGI Vilmos (szerk.): *Népi Kultúra – Népi Társadalom IV*. Az MTA Néprajzi Kutató Csoportjának Évkönyve. 97–125. Budapest, Akadémiai Kiadó.
1971 Maisnahrung im Karpatenbecken. In: ENNEN, Edith – WIEGELMANN, Günter (szerk.): *Studien zur Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte. Festschrift für Matthias Zender 1*. 264–280. Bonn, Ludwig Röhrscheid Verl.
1974 Vom Speck zum Schmalz in der ländlichen ungarischen Speisekultur. In: [VEIGA DE OLIVEIRA, Ernesto (szerk.)]: *In memoriam António*

- Jorge Dias* II. 283–296. Lisboa, Instituto de Alta Cultura – Junta de Investigações do Ultramar.
- 1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia*, XCV, 384–399.
- 1988 A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnographia*, XCIX, 149–177.
- 1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet. (Életmód és tradíció 4.)
- 1991 Ételhordás reggel. A nyári reggeli a Kárpát-medence parasztkultúrájában. In: HALÁSZ Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége. Tanulmányok Andrásfalvy Bertalan tiszteletére*. 393–400. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság.
- 1992 A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In: MOHAY Tamás et al. (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti és antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. 13–35. Debrecen, Ethnica.
- 1993 Menyegzői lakomák a magyar parasztnál a 18–19. században. In: SZILÁGYI Miklós (szerk.): *Népi Kultúra – Népi Társadalom* XVII. Az MTA Néprajzi Kutatóintézetének évkönyve. 81–106. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- 1994 „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyházi böjti fegyelem táplálkozásszerkezet-formáló szerepe. In: KISBÁN Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás*. 75–98. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 1995 Millet in the Hierarchy of Meals in Hungary. In: HÖRANDNER, Edith (szerk.): *Millet – Hirse – Millet*. 123–131. Frankfurt am Main, Peter Lang Verlag. (Grazer Beiträge zur europäischen Ethnologie 4.)
- 1996 Eingliederung der Kartoffel in die Speisen und Mahlzeiten Ungarns 1747–1920. In: WEGGEMANN, Siegrid – BENKER, Gertrud (szerk.): *Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel*. München, Infotainment Verl.
- 2003 Savanyú ízlésirány Közép- és Kelet-Európa határán a XX. században. In: Pócs Éva (szerk.): *Folyamatok és fordulópontok*. 23–55. Budapest, L’Harmattan Kiadó – Pécsi Tudományegyetem Néprajz Tanszék.
- 2004a Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest-Budán a XIX. század első felében. In: BORSOS Balázs – SZARVAS Zsuzsa – VARGYAS Gábor (szerk.): *Fehéren, feketén Varsánytól Rititiig. Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére* I. 311–326. Budapest, L’Harmattan Kiadó.
- 2004b Tarchyona: Étel és ételnév a Kelet-Mediterráneumban és Közép-Európában. In: ANDRÁSFALVY Bertalan – DOMOKOS Mária – NAGY Ilona (szerk.): *Az idő rostájában. Tanulmányok Vargyas Lajos 90. születésnapjára* III. 61–68. Budapest, L’Harmattan Kiadó.

- 2004c Vendéglői étkezések Magyarországon az 1780-as évektől a reformkorig. In: BÁRTH Dániel – LACZKÓ János (szerk.): *Halmok és havasok. Tanulmányok a hatvan esztendőös Bárth János tiszteletére.* 33–43. Kecskemét, Bács–Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi Szervezete.
- 2008 Az oszmán–török étkezési kultúra recepciója a hódoltság korában. In: KÖSZEGHY Péter (szerk.): *Magyar művelődéstörténeti lexikon. Középkor és kora újkor VIII.* 384–388. Budapest, Balassi Kiadó.
- 2009 Az étkezések szerkezetéről: az első fogás. In: BALI János – TURAI Tünde (szerk.): *Élet / út / írások Szilágyi Miklós tiszteletére.* 408–417. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 2010a Diskurzusok a mangalicáról 1991–2010. In: BALI János – BÁTI Anikó – KISS Réka (szerk.): *Inde Aurum – Inde Vinum – Inde Salutem. Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára.* 475–490. Budapest, ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék – MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 2010b A cukor: gyógyszer–fűszer–csemege–élelmiszer–társadalom. In: BÁTI Anikó – CSOMA Zsigmond – MÉSZÁROS Márta (szerk.): *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. Studia Caroliensia, 3–4,* 49–102. Budapest, Károli Gáspár Református Egyetem.
- KISS Kitti
- 2010 *Kovácsolt és öntöttvas edények.* Szentendre, Szabadtéri Néprajzi Múzeum. (A Szabadtéri Néprajzi Múzeum tárgykatalógusai 2. DVD)
- KNÉZY Judit
- 1975 A táplálkozás szokásai és rendszere Gige, Csököly, Rinyakovácsi és Kisbajom belső-somogyi községekben. *Somogyi Múzeumok Közleményei, 2,* 103–118.
- 1977 *Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII–XX. század).* Kaposvár, Somogy Megyei Levéltár. [Diss. univ. ELTE] (Somogyi Almanach 27.)
- 2007 Háztartási iskolák, tanfolyamok és a táplálkozási kultúra alakulása a XX. században. *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XLVII.* 489–513. Miskolc, Herman Ottó Múzeum.
- KÓSA László
- 1980 *A burgonya Magyarországon.* Budapest, Akadémiai Kiadó.
- KOVÁCS Emese
- 1978 A családi háztartásszervezés átalakulása. In: BODROGI Tibor (szerk.): *Varsány. Tanulmányok egy észak-magyarországi falu társadalomnéprajzához.* 173–200. Budapest, Akadémiai Kiadó. (Néprajzi tanulmányok.)
- KRUG-RICHTER, Barbara
- 1994 *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster*

- 1540 bis 1650. Stuttgart, Franz Steiner Verl. (Studien zur Geschichte des Alltags 11).
- KUMOROVITZ Lajos Bernát – M. KÁLLAI Erzsébet (közli)
1960 *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak 1540–1550-es számadásából.* Sajtó alá rendezte Belényesi Márta. I–II. Budapest, Magyar Nemzeti Múzeum – Néprajzi Múzeum. (Történeti néprajzi füzetek I–II.)
- KUTI Klára
2001 *Táplálkozás és háztartásszervezés Bornemisza Anna XVII. századi udvarában. Történeti néprajzi forrásszöveg számítógépes feldolgozása, az elemzés módszertana és lehetőségei. Tézisek,* PhD dissz. Budapest, ELTE.
2004 Die Tomate, ein später Neuling in der ungarischen Nahrungskultur. In: LYSAGHT, Patricia – BURCKHARDT-SEEBASS, Chrtistine (szerk.): *Changing Tastes. Food culture and the process of industrialization.* 49–59. Basel, Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde.
- LINDQVIST, Yrsa
2009 *Mat, Måltid, Minne. Hundra år av finlandssvensk matkultur* [Étel, étkezés, emlékek. A finnországi svédek étkezési kultúrájának száz éve]. Svenska litteratursällskapet i Finland (The Society of Swedish Literature in Finland, The Archives of Folk Culture), Helsinki. (SSLF 727., Meddelainen från Folkkultursarkivet 22.)
- MAKKAI László
1979 A magyarországi mezőgazdaság termelési és fogyasztási struktúrája a XVII. század közepén. In: GUNST Péter (szerk.): *Mezőgazdaság, agrártudomány, agrártörténet.* 253–263. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- MAURIZO, Adam
1927 *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart.* Berlin, Paul Parey.
- MEZŐGAZDASÁGI MUNKABÉREK
1901 *Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon 1899-ben.* Budapest. (A m. kir. földművelésügyi Minister kiadványai 22.)
- MOHRMANN, Ruth-Elisabeth – HIRSCHFELDER, Günther – HÖHER, Peter (szerk.)
2008 *Kulturhistorische Nahrungsforschung in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann zum 80. Geburtstag.* Münster. (Rheinisch-westfälischen Zeitschrift für Volkskunde 53.)
- MORVAY Judit, Sz.
1950 Ünnepi táplálkozás a Boldva [Bódva] völgyében. *Ethnographia*, LXI, 148–171.
1951 Munkaközösségek és munkacsoportok. *Ethnographia*, LXII, 226–229.
- NORDLAND, Odd
1968 *Brewing and beer traditions in Norway.* The social anthropological

background of the brewing industry. Oslo – Bergen – Trömsö, Universitetsforlaget.

NYISZTOR Tinka

1995 A levesétel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában (Pusztina, 1920–1994). *Ethnographia*, 106, 435–448.

1997 Kései fordulat. Az étkezési kultúra újkori formáinak beépülése az 1960-as évektől egy moldvai faluban. In: ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. 219–232. Kalocsa, Viski Károly Múzeum.

NYISZTOR Tinka – PÁKOZDI Judit

2009 *Csángó galuska. Moldvai magyar étkezési hagyományok és receptek*. Budapest, Babér Kiadó.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

2009 Előszó. In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz nyolc kötetben I.2. Táj, nép, történelem. A magyar népi műveltség korszakai*. 5–9. Budapest, Akadémiai Kiadó.

PERJÉS Géza

1963 *Mezőgazdasági termelés, hadseregélelmezés és stratégia a XVII. század második felében (1650–1715)*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

PÓCS Éva

1965 A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre. *Néprajzi Közlemények*, X, 3–4.

RÄSÄNEN, Matti

1975 *Vom Halm zum Fass. Die volkstümliche alkoholarmen Getreidegetränke in Finland*. Helsinki, Weilin-Göös AB. (Kansatieteellinen Arkisto 25.)

ROMSICS Imre

1998a *Kisújszállás népi táplálkozásának rendje*. Kisújszállás, Városi Önkormányzat.

1998b Székelyvarság népi táplálkozásának rendje. Táplálkozás, természet, társadalom és összefüggéseik a Görgényi-havasok déli lejtőjén. In: BÁRTH János (szerk.): *Havasalja havasa: Tanulmányok a székelyvarsági hegyi tanyák népéről*. 273–390. Kecskemét, Bács-Kiskun Megyei Múzeumok Igazgatósága.

ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter (szerk.)

1997 *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kalocsa, Viski Károly Múzeum.

SABJÁN Tibor

1995 A takaréktűzhely meghonosodása a magyar parasztságnál. *Ház és Ember*, 10, 109–144.

SANDGRUBER, Roman

1982 *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19.*

Jahrhundert. Wien, Verlag für Geschichte und Politik. (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien / Univ. Wien, 15.)

SÁRKÁNY Mihály

2010 Tálasi István korszerűsége. In: BÁRTH János – VAJKAI Zsófia (szerk.): *Betakarítás. Az 1968-ban végzett tanítványok tanulmányai Tálasi István néprajzprofesszor születésének 100. évfordulójára*. 145–152. Kecskemét, Print Nyomda. (Porta könyvek)

SELMECZI KOVÁCS Attila

1993 *A magyarországi olajnövény-kultúra. Történeti-néprajzi monográfia*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

SCHÜRMAN, Thomas

1994 *Tisch- und Gruffsitten im Zililisationsprozeß*. Münster, Waxmann Verl. (Diss. univ. Münster.) (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 82.)

SCHWALM Edit, Cs.

1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és a hétköznapokon. In: BAKÓ Ferenc (szerk.): *Palócok 3. Termelés és a javak felhasználása*. 397–495. Eger, Heves Megyei Múzeumok Igazgatósága.

SJÖRGEN-DE BEAUCHAINE, Annick

1988 *The bourgeoisie in the dining-room. Meal rituals and cultural process in Parisien families of today*. Stockholm, Stockholms Universitet. (Diss. univ. Stockholm)

STOCKAR, Walter von

1951 *Die Urgeschichte des Hausbrottes. Ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrung*. Leipzig, J. A. Barth.

STÜCKLER, Hedvig

1982 *Die Speisebücher des Benediktinerstiftes St. Paul in Lavantal (1888–1905). Eine statistische Analyse klösterlicher Nahrungskultur*. Wien, Institut für Volkskunde der Univ. Wien. (Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien 10.)

SZATHMÁRY Lajos

1983 How Festive Foods of the Old World Became Commonplace in the New, or the American Perception of Hungarian Goulash. *Oxford Symposium on Foods and Eating Habits, Proceedings*, 2, 1, 237–143.

SZÜCS Judit

1982 *Szentes és környéke táplálkozása a századfordulón és a XX. század első felében*. Kézirat, Diss. univ. Budapest, Eötvös Loránd Tudományegyetem.

TÁLASI István

1942 Változásvizsgálatok a népi állattenyésztés köréből. *Néprajzi Értesítő*, XXXIV, 203–220.

1955 Az anyagi kultúra néprajzi kutatásának tíz éve (1945–1955). *Ethnographia*, LXVI, 5–56.

- 1957 A termelés és a nyelv kapcsolata aratóműveleteinkben. *Ethnographia*, LXVIII, 217–251.
- 1978 Az európai aratóműveletek néprajzi vizsgálatának főbb eredményei (Termelés és munkaracionalizálás). Székfoglaló. *MTA I. Nyelv- és Irodalomtudományi Osztályának Közleményei*, XXX, 309–343.
- TANNER, Jacob
- 1999 *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890–1950*. Zürich, Chronos Verl. (Habilitationsschrift Univ. Zürich)
- TEUTEBERG, Hans-Jürgen – WIEGELMANN, Günter
- 1971 *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht. (Studien zum Wandel von Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert III.)
- 2005 *Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts*. Münster, LIT Verl. (Grundlagen der Europäischen Ethnologie 2.)
- VITA
- 1964 Vita a Történettudományi Intézetben Perjés Géza könyvéről. *Agártörténeti Szemle*, VI, 512–547.
- WIEGELMANN, Günter
- 1967 *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg, N. G. Elwert Verl. (Habilitationsschrift Univ. Bonn.) (Atlas der deutschen Volkskunde, N. F., Beiheft 1.)
- 2006 *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. 2., erweiterte Aufl. unter Mitwirkung von Barbara Krug-Richter. Münster – New York – München – Berlin, Waxman Verl. (Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie 11.)
- WIEGELMANN, Günter – MOHRMANN, Ruth-E. (szerk.)
- 1996 *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster – New York, Waxmann Verlag. (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91.)

FOOD AND FOODWAYS: HUNGARIAN RESEARCH AND
EUROPEAN ETHNOLOGY (1950–2010)

Suggesting topics for MA theses in Hungarian ethnography at Budapest University, the commemorated professor, István Tálasi used to fill thematic and regional gaps of research. Such topics included food and eating habits. By the early 1950s, the main works in this field were studies on two small regions (1935, 1943). Tálasi initiated two further regional studies. The 1950s was a period when Hungarian ethnography made serious efforts to integrate the historical aspect on the one hand and the European dimension on the other hand. The limited access to foreign books in the post-war period included Åke Campbell's comparative historical-ethnological study on bread (1950). With its social and historical aspects, Günter Wiegelmann's 'Staple and festive foods, changes over the time' (1967), with a new subtitle in the second, enlarged edition, 'Innovations, structures and regions from the late Middle Ages to the twentieth century' (2006), became the most important work for European research. Since it discussed a neighbouring region, it was even more important for Hungarian scholars. The length of the present paper being limited, the author brings examples of later developments in topics, aspects, and of international collaboration in European research, and refers to results of historians as well (e.g. International Commission for Ethnological Food Research, ICEFR 1970– ; International Commission for Research into European Food History, ICREFH 1989– ; the medieval–early modern French-Italian-Spanish workshop of Jean-Louis Flandrin in Paris).

As structural indicators of changing Hungarian eating habits, ethnological research analysed the history and social background of topics such as the system of two or three daily meals with their dishes; meat versus days of abstinence; bread, millet, maize and potato dishes, lard as cold food and cooking agent; goulash changing from a common dish to 'national' one; sour dishes; position of sugar from medical status to staple; introduction of coffee; rural wedding meals; cookery books; eating out; household schools, Mediterranean influence; the change from the open hearth to the enclosed kitchen range, from copper and earthen to iron vessels, etc. The Hungarian Ethnological Atlas covered 417 agrotowns and villages, and provided new data in 121 food-related maps. The period-based research of historians mostly contributed to seventeenth century studies.