

---

# MŰVELŐDÉSTÖRTÉNET

## Mit eszik Németország?

„Currywurst ide vagy oda, nekünk nemcsak kifinomult konyhakultúránk, hanem még csak egy általános nemzeti ételünk sincs, de ennek is van előnye.” – véli Ursula Heinzelmann<sup>1</sup> könyve bevezetőjében. Művének címe – Was is(s)t Deutschland<sup>2</sup> – szójáték, amit a zárójelbe tett „s”-betű határoz meg, mivel nélküle a mondat jelentése „Mi Németország” vele pedig „Mit eszik Németország”.

A németekről nem feltétlenül az asztali kultúrájuk jut egyből az eszünkbe, ennek ellenére a fenti kijelentésből nem szabad messzemenő következtetéseket levonni. Az igaz, hogy nekik soha nem volt annyira fontos az evés és az asztali gyönyörök élvezete, mint a franciáknak. Azzal sem lehet nagyon vitatkozni, hogy nincs egy össznemzeti fogásuk, mint nekünk a pörkölt vagy a gulyás. Ellenben számtalan régiós finomság található meg náluk, ami mellett nem érdemes szó nélkül elmenni. Allgäuban<sup>3</sup> a kasespätzle<sup>4</sup>, a sváboknál a maultasche,<sup>5</sup> míg Berlinben a soleier<sup>6</sup> vagy borjómáj a kihagyhatatlan, nem beszélve a különböző kolbászokról és a jobbnál jobb sörökről.<sup>7</sup> Alapvetően nem kifinomult, hanem egyszerű, de jó konyháról be-

---

1 Ursula Heinzelmann 1963-ban Berlinben született német gasztronómiai szakíró [https://de.wikipedia.org/wiki/Ursula\\_Heinzelmann](https://de.wikipedia.org/wiki/Ursula_Heinzelmann) (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

2 A könyv eredeti kiadása: Ursula Heinzelmann: *Beyond Bratwurst: A History of Food in Germany* (A sült kolbáson túl: Az étkezés története Németországban), Reaktion Books, London, 2014.

3 Allgäu a Sváb-felvidék (Oberschwaben) része, területének legnagyobb hányada Nyugat-Bajorországban található, de Délkelet-Baden-Württembergbe és Ausztriába is átnyúlik <https://de.wikipedia.org/wiki/Allg%C3%A4u> (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

4 Kasespätzle = sajtos galuska, lásd bővebben: [https://strosine.blog.hu/2015/01/05/allg\\_uer\\_k\\_sesp\\_tzle\\_sajtos\\_galuska](https://strosine.blog.hu/2015/01/05/allg_uer_k_sesp_tzle_sajtos_galuska) (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

5 Maultasche = leggyakrabban darált hússal, illetve spenóttal töltött, sós vízben vagy húslevesben kifőzött tészta. Közele „rokona” az olasz ravioli, a tiroli schlutzkrapfen, az orosz pelmeni, a lengyel pierogi vagy a magyar derelye <https://de.wikipedia.org/wiki/Maultasche> (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

6 Soleier = marinált tojások, lásd bővebben: [https://strosine.blog.hu/2014/12/29/soleier\\_marinalt\\_tojasok](https://strosine.blog.hu/2014/12/29/soleier_marinalt_tojasok) (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

7 Lásd bővebben: Christine Metzger: *Culinaria Deutschland: Küche, Land, Menschen*. H. F. Ullmann, Königswinter, 2009.

szélhetünk Németország kapcsán, ami számos pozitív meglepetést tartogat az odalátogatóknak. *Ursula Heinzelmann* könyve a folyamatok megértésében segít és a „miértekre” ad választ az olvasónak.

A szerző a bevezető gondolatokat (Deutsches Essen: Eine komplexe Angelegenheit; A német étel: összetett dolog; 6–11. o.) követően 12 részben mutatja be a német gasztronómiai kultúra fejlődését az őskortól napjainkig bezáróan. A fejezetek sok apró gondolatsorból állnak, ezek nem feltétlenül épülnek egymásra és mivel nincsenek további alfejezetekre bontva, kicsit „csapongónak” tűnhetnek. A második részt követően rendszeresen megjelenik az adott egységhez kapcsolódóan egy „kulináris időutazás”, amelyben olvashatunk például a mainzi Isis templomról, a brémai városháza borpincéjéről, a wittenbergi Luther-házról vagy a berlini currys kolbász „feltalálásáról”.

Az első fejezet (Von der Grütze zum Sauerteigbrot: Jungsteinzeit, Bronze- und Eisenzeit; A kásától a kovászos kenyérig; neolitik, bronz és vaskor; 12–23. o.) az őskori ember mindennapi életébe kalauzol el minket. Becslések szerint akár 2,5–3 órát is felemésztett egy 250 grammos kenyér előállításához szükséges gabona megőrlése. Emellett persze megtudhatjuk, hogy mivel és mire vadásztak, illetve mekkora jelentősége volt a sónak.

A második fejezet (Frisches Fleisch und lac concretum: Römer und Germanen, 1. vor, bis 5. Jh. unserer Zeitrechnung; Friss hús és tejtermékek: a rómaiak és a germánok, Kr. e. I. századtól Kr. u. V. századig; 24–35. o.) az ókorral foglalkozik. A gazdasági kapcsolatok mellett elég alaposan ismerteti a római, illetve a germán konyha legfontosabb nyersanyagait, kedvelt ételeit és italait, külön kitérve a szőlőtermesztésre a bor-, a sör-, valamint a mézsőrfogyasztásra.

A könyv harmadik nagyobb egysége már a kora középkori asztali kultúrát tárja az olvasó elé (Neue einflüsse durch Christentum, soziale Differenzierung und die Medizin: Frühes Mittelalter, 5. bis 11. Jh. unserer Zeitrechnung; Új hatások a kereszténység által, szociális különbségek és az orvostudomány: a kora középkor, Kr. e. V. századtól Kr. u. XI. századig; 36–55. o.). Nagy Károly főétkezései – a korabeli feljegyzések nyomán – leginkább egy kevés kenyérből és nyáron sült vadhúsokból álltak, amelyet a vadászai személyesen szervíroztak számára. A jobb húsok (inkább a sültteknek valók) a nemesek asztalaira kerültek. Egy Nyugat-Rajna-vidéki kastély csontleletei alapján a sertés, a szarvasmarha, a juh, a kecske, a házi- és a vadlúd, a kacska, a csirke, a házi- és a vadnyúl, a szarvas és a vaddisznó alkották az étrend gerincét.

A negyedik fejezet a buja tivornyák és a szörnyű éhínségek világába kalauzol el minket (Üppige Gelage und Furchtbare Hungersnöte: Hochmittel-

alter 11. bis 14. Jh.; Buja tivornyák és szörnyű éhínségek: az érett középkor a XI. századtól a XIV. századig; 56–81. o.). Az érett középkorban az egyházi lakomák nem mindig voltak szerények. Amikor 1303-ban a helyi püspök meglátogatta a Lipcse közelében fekvő Weissenfelsét a városi templom felszentelése alkalmából, akkor a tiszteletesnek egy ünnepi, igazán fényűző lakomával kedveskedtek a vendéglátók. A kellemesen fűszeres ételek az alábbi sorrendben lettek felszolgálva: Tojásleves safránnyal, egész borssal és mézzel – birkahús hagymával – sültcsirke szilvával – szárított tőkehal mazsolával – dévérkeszeg olajban sütve – főtt angolna borssal – pirított, sózott és füstölt hering lipcei mustárral – főtt hal savanyúan – sült márna – apró madarak zsírban sütve – disznócomb uborkával.

A következő rész a XIV. és az XV. századot ismerteti (Butterbrot und Safran: Spätes Mittelalter, 14. und 15. Jh.; Vajaskenyér és safrány: a késő középkor, a XIV–XV. század; 82–119. o.), amikor is a Hanza-szövetségnek, a híres városi piacoknak (például Nürnberg vagy Köln), illetve az augsburgi Fuggereknek köszönhetően a gasztronómia is sokat profitált a kereskedelemből. Így a hering, a tőkehal vagy a só mellett (a késő középkorban az átlagos sófogyasztás személyenként 15–16 kg/év volt, ami napjainkban 3,65–5 kg/év között mozog Németországban), a drága keleti fűszerek, valamint az egyszerű zöldségek, italok is elérhetőbbé váltak.

A Magyarországon született Marx Rumpoltot,<sup>8</sup> a mainzi választófejedelm szakácsát tekinthetjük az első német profi sztárszakácsnak, akinek az „Ein New Kochbuch”<sup>9</sup> című 1581-ben megjelent műve igazi bestseller lett a kora újkorban (Deutsche schreiben zum Thema Essen: Frühe Neuzeit, 1500 bis 1648; Németek írnak az étkezésről: a kora újkor, 1500-tól 1648-ig; 120–143. o.). Könyve azonkívül, hogy pontos menüajánlásokat tartalmaz, számtalan különleges nyersanyagra ad receptet, első ránézésre még a burgonyára is. Azonban szinte teljesen kizárt, hogy nála ténylegesen az Újvilágból származó növényről lenne szó. Ha Rumpolt ismerte volna a krumplit, akkor valószínűleg máshogy nevezte volna, mert az „Erdteppfel” szóval a korszakban egy turbolyafélét illeltek, amit napjainkban barabolyának (Chaerophyllum bulbosum), csemegebarabolyának hívnak. A növény, a

---

8 Marx Rumpolt a mainzi érsek konyhája mellett élete során sok közép-európai fejedelmi udvarban is megfordult, így ételleírásaiból leginkább a felső társadalmi rétegekre jellemző táplálkozási szokásokat ismerhetjük meg. Kuti Klára: *Savanyú ételek egy XVI. századi közép-európai szakácskönyvből*. In: *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Szerk. Kuti Klára. Bp., 1997. 21. o.

9 Könyvének 1604-es változatát Keszei János 1680-ban lefordította Bornemisza Annának, majd nyomtatásban 1983-ban Lakó Elemérnek köszönhetően jelent meg (*Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Közzéteszi: Lakó Elemér. Bukarest, Kriterion, 1983.)

római köményhez hasonló magokkal és hagymás gyökerekkel rendelkezik, íze leginkább a szelídgesztenyére emlékeztet.

A hetedik fejezet a polgári konyhakultúra kialakulásával foglalkozik (Kaffee, Zucker und Kartoffeln: 1648 bis 1815; Kávé, cukor és burgonya: 1648-tól 1815-ig; 144–177. o.). Itt megismerhetjük a burgonya elterjedését vagy a kávé térhódítását, de betekintést nyerhetünk a müncheni Oktoberfest történetébe a kezdetektől napjainkig. A világ leghíresebb népnepélye a bajor koronaherceg 1810-es esküvőjével kezdődött a város akkori határában található réten (mai nevén Theresienwiese), ahová az uralkodó meghívta a polgárokat mulatni, kenyérrel, ürühússal, kolbászokkal, sörrel és osztrák fehérborral kedveskedve nekik. Amíg 1860-ban százezren keresték fel a rendezvényt, addig a látogatók száma jelenleg már 6 millió körül mozog a 40 hektár alapterületű „Wiesen”-en. Az éhes vendégek alkalmanként millió sültcsirkét „pusztítanak” el megszámolhatatlan sült kolbász és grillezett csülök társaságában, hozzá 60 millió liter sört gurítanak le szomjoltóként, átlagosan tíz „Maß”-t<sup>10</sup> fejenként.

A következő fejezet a XIX. században végbement változásokra, a szegénységre, az abból fakadó nélkülözésre és a burgonya táplálkozásban betöltött szerepére összpontosít (Kartoffeln ohne Salz und Suppenküchen: Die Massenarmut, 1815 bis 1871; Burgonya só nélkül és leveskonyha: tömeges szegénység, 1815-től 1871-ig; 178–203. o.). Érdekes, hogy amíg az 1800-as évek elején az észak-németországi szegényházakban<sup>11</sup> leginkább hüvelyesek és kenyér került az asztalra, addig 40 évvel később már inkább a burgonya számított alapételnek, amely nélkül az iparosodás nem, vagy nem ilyen ütemben ment volna végbe az országban. 1842-ben egy braunschweigi szegényházban 1 kg burgonya és 130 g hüvelyes volt a napi adag fejenként. Vasárnap fehérbab és krumpli, hétfőn árpagyöngy és krumpli, kedden répa és krumpli, szerdán és szombaton lencse és krumpli, csütörtökön zöldborsó és krumpli, pénteken pedig karórépa és krumpli volta a menü. Ehhez jött még egy héten háromszor burgonyaleves zabbal vagy héjában főtt burgonya.

Leveskockából készült leves, sütőporral süttő sütemény, margarinos kenyér és konzerv gyümölcs (Brühwürfel und Backpulver: Die Industrialisierung des Essens, 1871 bis 1914; Leveskocka és sütőpor: a táplálkozás iparosodása, 1871-től 1914-ig; 204–257. o.). A kilencedik fejezet a modern

10 Maß/Maßkrug = 1 liter ürtartalmú korsó <https://de.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%9Fkrug> (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

11 A szegényházakban (Armenhäusern) leginkább olyan idős emberek éltek (illetve egyéb rászorulóok, például árvák, betegek stb.), akik már nem tudtak gondoskodni önállóan a létfenntartásukról. <https://de.wikipedia.org/wiki/Armenhaus> (letöltés dátuma: 2018. július 29.)

élelmiszeripar születése mellett többek között a hűtők megjelenésével, a német borokkal és pezsgőkkel, a vegetarianizmussal és a gyári munkások életével foglalkozik. Bemutatja Berlin talán leghíresebb szállóját a Hotel Adlont és annak éttermét, valamint az 1907-ben – szintén a fővárosban – megnyílt „das Kaufhaus des Westens” azaz a mindenki által csak „KaDe-We”-nek hívott luxusáruházat.

A XX. század első felében a táplálkozást alapjaiban határozta meg a két világháború (Hoffnung und Hunger, Vollkornbrot und Kohlrüben: 1914 bis 1949; Remény és éhség, teljes kiőrlésű kenyér és karórépa: 1914-től 1949-ig; 258–315. o.). A fronton lévő katonák mellett a hátszországban élők ugyanúgy szenvedtek az élelmiszerhiánytól. Ezért az elérhető szabad földterületen valami ehett próbáltak meg termesztetni vagy tartani. Az ablakpárkánytól kezdve a városi parkokig bezáróan minden lehetséges helyet kihasználtak a nélkülöző polgárok. Az erkélyeken burgonyát, zöldségeket és gyümölcsöket ültettek vagy kecskét, szárnyasokat és nyulakat neveltek, ezeket gyakran csak „Balkonschweine” azaz „erkélydisznóknak” hívták. A II. világháború vége felé persze már ez sem működött, így minden, ami mozgott, bekerült a fazekakba.

1945 után Németország gasztronómiája is kettészakadt (Kasslerrollen und Toast Hawaii: Nachkriegsschwelgen in Ost und West, 1949 bis 1990; Kasslerrollen és Toast Hawaii: a háború utáni dőzsölés keleten és nyugaton, 1949-től 1990-ig; 316–357. o.) és a különbségek csak nőttek a berlini fal építését (1961) követően. Az alapélelmiszerekből az NDK-ban nem volt hiány, ebből adódóan nem éhezett a lakosság, ellenben a sonka vagy a bélszín hiánycikknek számított. Nyugaton ezzel szemben a gazdasági növekedés és a hozzá kapcsolódó bevándorlás hatására egyre változatosabb asztali kultúra bontakozott ki. Megjelentek a klasszikus német fast food ételek a Currywurst (1949) és a Döner (az 1970-es években), megnyitott az első pizéria a Sabbie di Capri Würzburgban (1952), illetve a gyorsétteremláncok is elkezdtek terjeszkedni (Wimpy – 1964; McDonald’s – 1971). A francia „Nouvelle Cuisine”, tehát az „új konyha” irányzata sem váratott magára sokat. 1971-ben Münchenben megnyílt az első gourmet étterem a Tantris, az osztrák Eckart Witzigmann vezetésével, aki pár évvel később – szintén Münchenben – megnyitotta az Aubergine-t, amely elsőként kapta meg a német éttermek közül a három Michelin-csillagot.

A német kulináriának a XXI. században talán a globalizáció a legnagyobb kihívása (Spaghetti und Rouladen: Regionalität in einer Globalisierten Welt, Das Wiedervereinigte Deutschland seit 1990; Spagetti és hústekercsek: regionalitás egy globalizált világban, az újraegyesített Németország

1990-től; 358–377. o.). Egy 2007-es reprezentatív felmérés szerint a németek leggyakrabban és legszívesebben bolognai spagettit, paradicsomszószos spagettit, rántott húst, pizzát, hústekercset, spárgát, savanyított marhasültet, lasagnét, steaket és tésztafelfűjtat esznek. És mit hoz a jövő? A kérdést nem lehet megválaszolni, mivel csak a jelen biztos. Most azt látjuk, hogy aki ma savanyú káposztát lakmározik, holnap már sushit rendel, ebédre bio-salátát fogyaszt tofuval, míg vacsorára egy jó zsíros csülköt kér hasábburgonyával. Az utolsó fejezetet követően találjuk meg a végjegyzetet (378–399. o.), a képjegyzéket (400–401. old), az irodalomjegyzéket (402–408. o.) és a név- és helymutatót (410–429. old).

Ursula Heinzlmann: Was is(s)t Deutschland (Mit eszik Németország?). Tre Torri Verlag GmbH, Wiesbaden, 2016. 432. o.

*Füreder Balázs*