

A szakácskönyv-szervező „EMMA ASSZONY”

A kollektív „irodalmi” gasztronómia mint érdeklődésgenerálás és habitusformálás

„Etetni mindenki tud, de főzni nem.”
(Emma/Ignotus, *A Hét*, 1901: 508.)

1

A századforduló nevezetes irodalmi hetilapjának, *A Hét*nek ugyancsak nevezetessé vált szakácskönyve 1901 karácsonyára jelent meg, ötletadója, szervezője és összeállítója a rejtélyes „Emma asszony” volt, azaz – mint ma már tudható – a magyar irodalom történetének soknevű, de végül is Ignotus néven kanonizálódó jeles alakja (Gulyás 1978: 146., Kardos 1985, stb.). A könyv több kiadást megért, hasonló kiadása ma is kapható kereskedelmi forgalomban, s a gasztronómia irodalmában éppúgy emlegetik, mint irodalmi berkekben (pl. Draveczky 1999, Dede 2000, 2007). Érdekessége azonban nem pusztán sikerességéből fakad, hanem, legalább részben, az összeállító személyének sajátos státusából, kettősségéből. Emma asszony ugyanis, ismételjük meg, nem nő volt, hanem egy „nőimitátor” író, aki mellesleg, valamivel később a modern magyar irodalom egyik vezéralakjává vált. Mint a *Nyugat* főszerkesztője, irodalompolitikai harcainak megvívója és (bár ritkán megszólaló, de nem

rossz) költője döntő szerepet játszott az irodalmi alakban jelentkező modernitás térnyerésében és intézményesülésében, az új hangú alkotók elfogadtatásában. Szerepe ki nem metszhető a modern magyar irodalom történetéből. Az összeállító személyének ez a nem teljesen szokványos kettőssége mai távlatból kétségkívül ad némi pikantériát a könyvnek – s ezt a *gender* szemlélet és ideológia pozícióinak magyarországi térnyerése csak erősíti. A „nőimitátor” összeállító ebben az értelmezési keretben tagadhatatlanul „érdekes” fejlemény (vö. mindenekelőtt: Dede 2000). Ez az értelmezési irány azonban alighanem elfedi a lényegét. A szakácskönyv ugyanis -- Emma asszony személyének azonosítása nélkül is – amellet, hogy csakugyan érdekes és használható receptgyűjteménynek bizonyult, egyáltalán nem mellékesen *egy speciális mentalitástörténeti összefüggés megjelenítője és alakítója* is volt. A könyv, miközben receptgyűjteményként is forgatható, sajátosan megszerveződött, akár „irodalmi” is nevezhető szövegkorpusz, amelyben a „recipék” között és alatt a „modern”, *akkor még alakuló-félben lévő habitus képződésébe* láthatunk bele. S egye-

bek közt arra is fölfigyelhetünk e szakácskönyv össze-tett „üzenetének” felfejtése során, hogy ez a habitus már nem pusztán spontánul alakuló fejlemény volt, hanem megképződésébe az „új hangú” média is közvetlenül, alakítóan vett részt. A médium – ez esetben egy hetilap és egy, annak hasábjain kiformalódó szakácskönyv – közvetlen érintkezéssel meg nem teremthető mentális összekapcsolódásokat hozott létre, távolságokat hidalt át, és egyéni, addig csak kis körben érvényesülő beállítódásokat és érzületeket, ha tetszik: „ízlesek” affmált. Ennek jelentősége pedig abban rejlik, hogy amíg egy beállítódás és érzület esztétikai formává tud finomodni és nemesedni, hosszú az út: a magas rendű esztétikai formát, a „minőségi” irodalmat hosszú, felemás, visszalépésekkel és ellentmondásokkal tarkított mentalitástörténeti folyamat előzi meg, készíti elő. Az új habitus (vö. Lengyel 2016), ami az új irodalom előfeltétele, nem készen, egyik pillanatról a másikra ugrik elő: ennek az új habitusnak a megszületése a külső kényszerekre és determinánsokra is reagáló, ám saját autonómiával is bíró emberi teljesítmény.

Az emberi aktivitás e folyamatot nemcsak folygorítja vagy lelassítja, de egyéni és egyedítő indexszel – „színekkel” – látja el. Nem automatizmus, hanem egyéni, pontosabban: egyéni aktivitások sorozatából összeálló kisközösségi teljesítmény. Emma asszony szakácskönyvének figyelmes olvasása, genezisének föltárása pedig – *in statu nascendi* – ebbe a folyamatba enged bepillantani..

2

A minket most érdeklő szakácskönyv kiadója, *A Hét* irodalmi hetilapként van elkönyvelve, a kortársak is így emlegették s a mai irodalomtörténet-írásban is ez a sztereotípiát él róla. Ez a megnevezés azonban túlzottan homogenizáló. Maga a lap akkoriban, alcímében, „Politikai és irodalmi szemle”-ként határozta meg önmagát, s e kettős önmeghatározás már közelebb jár a valósághoz. A profil lényegét azonban még e kettősség sem teljesen fejezi ki. *A Hét*-ben a „politika” és az „irodalom” csakugyan jelen volt persze, olvasóit mindkettő érdekelte, igazi szerepe, lényegét tekintve, mégis ezeken túl érhető tetten -- a „modern” habitus kifejezésében és formálásában. *A Hét* egész szerkezete, rovatainak jellege, a lapban uralkodó stílus egyaránt ezt a politikán s irodalmon túlmutató, mélyebb (s rejtettebb) célt szolgálta, s ez alapozta meg tekintélyét is olvasói körében. Az olvasók jól megírt, aktuális érdekességeket kaptak a folyó élet legkülönbözőbb területeiről, s ezt a hetente bővülő szövegunitervzumot az aktualitásokhoz való rugalmas, mégis

valamiképpen egy irányba mutató, olvasóit diszkréten orientáló magatartás tartotta egybe. A modernizáló élet fejleményeire reagált *A Hét*, hatókörét nem szűkítette le sem a politika, sem az irodalom világára. Tartalmilag így „minden” belefért, „olvasható” (fogysztható) formában – a politikától a tudományos át a színházig. Két fontos rovata, a három variációban is megjelenő *Krónika* és a több, általában 5-6 rövid jegyzetből álló *Innen-onnan* különösen alkalmas volt az aktuális élet fejleményeinek tág keblű integrálására, „tematizálására”. Voltaképpen *A Hét* a „modern”, nagyvárosi élet fejleményeit avatta „témává” azáltal, hogy fölfigyelt azokra s megírta, s a megírással egyben valamilyen viszonyt is kialakított hozzájuk. Az anyagot adó társadalom természetesen nem volt egységes, a leginkább „modern” csak a főváros volt még, s így *A Hét* olvasónak nagyobb hányada is a budapestiek köréből regrutálódott. De, éppen az ország jól érzékelhető szociokulturális különbségeire tekintettel, *A Hét* hangsúlyosan érzékeltette a „modern” és a (még) nem modern, ha tetszik, premodern, stílusában „vidéki” életvilág aszimmetrikus, ellentmondásos viszonyát. S bár ezzel szükségképpen distanciát teremtett, olvasóinak maximálása érdekében inkább meggyőzni akart, azaz a „modern” melletti állásfoglalást erősítette, semmint a sommás elítélést, megbélyegzést képviselte. Így a premodernt, ha tehette, igyekezett a félmúlt momentumává transzformálni, a félmúlttá, ami szép is volt, jó is volt, de lényegében félig-meddig már elmúlt. Volt is sorozata, amely már címével is – „félmúlt időkbl” – erre a helyzetre játszott rá. A háttérben azonban ott húzódott egy nagy és veszélyes törésvonal: a modernizálódás hordozói igen nagy mértékben egyben az asszimilációban közvetlenül érdekeltek, az asszimilációtól személyes lehetőségbővülést is váró, „idegen” eredetű csoportokból kerültek ki, akiknek „jövevény-volta”, az uralkodó hagyománytól különböző habitusa átszínezte a modernizációban való részvételüket, sőt magát ezt a modernizációt is. E helyzet pedig szükségképpen bevitte a közérzetbe az idegenségérzet (s az idegenségérzet fölszámolási vágyának) sokrétű problémakörét. Hol nyílt, hol csak látens, a dolgok mögé szoruló formában. S mindez, járulékosan, több következménnyel járt. Mindenekelőtt, a modernizálódás folyamata és összefüggései fölértékelődtek, ugyanakkor a mélyszerkezetből szükségképpen adódó konfrontációk – akkor még „mindenki” számára „célszerű” – korlátozása, az ellentétek végig harcolása helyett, kollíziós értékalakzatok sorát termelte ki. Szemantika értelemben mindez jelentésszóródással is járt.

Az uralkodó habitus alakításának lehetősége tehát mind a modernizálódás előmozdítása, mind az egész társadalom szempontjából fontos asszimilációs alku meghatározása szemszögéből kulcskérdés lett.

A közös szakácskönyv készítésének ötlete alighanem a lap iránti érdeklődés generálását szolgálta: ki kellett valamit találni, ami kiválthatta az olvasói érdeklődés élénkülését. Ezt a helyzetet minden szerkesztő ismeri, mindenki próbálkozik is valamivel. Hogy az ötlet ez esetben kié volt, Kiss Józsefé, a szerkesztőé, vagy egyik legtermékenyebb munkatársáé, Ignotusé, nem lehet pontosan tudni. Annyi bizonyos, ez az ötlet lehetőséget adott Ignotusnak egyik szerepjátéka új oldalról való demonstrálására – új szerepkörben öltötte magára Emma asszony „jelmezét”. S élt is ezzel a lehetőséggel. Ezúttal nem csupán egy Emma-levelel állt elő, hanem, Emma asszony szociokulturális „profiljába”, szerepébe belehelyezkedve, egy egész folyamatot vezényelt le. A gasztronómia, ma már tudjuk, nem par excellence női tevékenységi terület, ma a szakácsok egy számottevő része már férfi, a tévészakácsoknak pedig alighanem a többsége az. De akkor, a 20. század elején, Magyarországon, ez „tipikusan” női (társadalmi) szerepnek számított, a konyhában „az asszony” parancsnokolt, s ez lehetőséget adott „Emmának” egy szerep teljes körű fölépítésére: ötletet adhatott, irányíthatott, kommentálhatott (általában: kézben tarthatta a dolgokat) – s az eredmény, a közös munka, egyszerre jelent meg egy bonyolultan strukturált, sokszerzős szöveggént, és egy gyakorlatban is használható, az élet kellemességét erősítő, minőségét javító segédeszközként: szakácskönyvként – ami ráadásul üzletileg is bevált.

Hogy eközben, a közös szakácskönyv elkészítése közben, mi minden artikulálódott, a konyhai tapasztalatokat előhívó és nyilvánosságba emelő írói irányítás milyen szöveget eredményezett, azt a közös munka elején alighanem még legföljebb csak sejteni lehetett. De Emma asszony, azaz Ignotus folyamatos jelenléte, mindent kommentáló gyakorlata az egész szövegtörzset át meg átszövi, és a vendégszövegek viszonylag nagy száma ellenére, végeredményben Ignotus szája íze szerinti egységes szöveggé szervezi. Amely szöveg, felületen mozogva, szakácskönyv, a szöveg fölszínéről kicsit lejjebb ereszkedve azonban, lényegét tekintve, már más funkciójú és jóval összetettebb szöveg univerzum.

Az ötlettel *A Hét* az 1901. július 7-i, félvetet nyitó számában állt elő. A „recept-ankett” meghirdetése már elő volt készítve, de „Emma” s a lap spontán, egyéni

ötletként inszцениálva vezette elő. Emma levele most nem a szokásos *Saison* rovatban jelent meg, hanem *A Hét szakácskönyve* főcím alatt – *Levél A Hét olvasói-hoz* címmel. A levelek szokott nyitó formulája, amely a főszerkesztőt szólította meg („Kedves Kiss”), most tágabb körhöz szólott – „Hölgyeim és Uraim”, írta Emma, s címzettként *A Hét* olvasóit jelölte meg. E levél duplafenekű érveléssel indul, Emma mint a lap híve, rendszeres olvasója szólal meg, de most kritikusan: „Hölgyeim és uraim, kik A Hétet olvassuk: érdeklődésből tesszük-e vagy megszokásból? a jó isten tudja. Hiszen nem állítom én, a magunk ízlését kisebbíteném vele, hogy A Hét rossz újság, de kérem, nem borzasztó, vagy tíz éven át egyre meghallgatni egy csomó különben nagyon tisztességes és jóra való fiatal vagy öreg ember mindenfélékről való nézeteit, s fönn nem akadni azon, hogy ezek az urak folyvást és mindig fölteszik rólunk, hogy érdekel minket, amit ők gondolnak, de soha, egy véletlen szóval sem árulják el, hogy őket érdekelné, amit mi gondolunk?! Hát nekünk nincs annyi eszünk, mint nekik? Nincs szemünk, nincs kezünk, mint szegény Shylock panaszolja, érzékünk, indulatunk, mint nekik, tápláltatva ugyanazon tápláléktól?” (1901: 428.) Ez a fölvezető berzenkedés több szempontból is figyelemre méltó, retorikája például kimondottan ügyes. Shylock emlegetésével ugyanis nemcsak Shakespeare egyik emblemikus drámájára, *A velencei kalmár*ra alludál, de, közvetve, kimondatlanul, a zsidó olvasók érzületére is utal. Nem konfrontatív módon, nem sarkítva és vitába vivően, de egy, *A Hét* szempontjából fontos és számottevő réteget mindjárt megszólítva. És Shylock monológjának ez a célirányos parafrázisa két összefüggésre is ráirányítja a figyelmet. Egyrészt újságíró és újságolvasó egyenrangúságát forszírozza (noha, tudható, ez az egyenrangúság nagy átlagban nem igazolható), ám ezzel valami lényeges pszichológiai összefüggést aktivál: a médium és fogyasztója között oda-vissza kommunikáció fogyasztói igényét. (Hogy ez az igény igen erős, ma, a kybertér kialakulásával, amikor a világháló lehetőségeivel élve „mindenki” szükségét érzi saját tapasztalatainak és véleményeinek, általánosabban fogalmazva: személyének nyilvános megjelenítését, már evidencia. Az internet hihetetlen népszerűsége jórészt ezen az igényen alapul.) Az olvasó, tetszik vagy sem, igenis maga is meg akar nyilvánulni, nemcsak befogadó akar lenni – Ignotus ezt jól érzékelt, s a maga céljaira hasznosítani akarta. A másik irány, amelybe a Shylock parafrázisból el lehet indulni: a táplálék. Az evés nagy közös szükséglet és élmény, mindenki eszik, s mindenkinek vannak ilyen – jó és/vagy rossz – élményei. S így mindenki „ért hozzá”. Az evés – s az, ami mögötte van: a gasztronómiai kultúra – így ideális a közös tematizálásra. Márpedig, mint Emma asszony egyik

utalása elárulja, erre akkor már volt – igaz, nem-magyar – minta: „A táplálékról jut eszembe”, írta levelében (persze csak alkalmi asszociációnak álcázva azt, amit nagyon is megfontolt), hogy: „minap olvastam egy francia újság pályázatáról, melyben felszólította olvasóit, hogy ami ritka, különös és ismeretlen ételek receptjeit tudják, küldjék be nekik. Be is küldték s az újság könyvben adta ki ezt az ő külön szakácskönyvét.” (1901: 428.) S Emma, azaz Ignotus oly komolyan vette ezt a mintát, hogy adóztatását mindjárt számon is kérte *A Hét* szerkesztőségén: „No mondják: nem juthatott volna ez a Hétnek is eszébe, vagy annyit sem tesz fel rólunk, hogy enni tudnánk?!” (1901: 428.) Ezzel a kérdéssel voltaképpen már ott is vagyunk a „recept-ankét” elindításánál, innen már csak a kérdést kellett áttenni kijelentésbe, program meghirdetésbe. Az Emma szerepében megszólaló Ignotus pedig szerepe logikája szerint meg is hirdette ezt a programot: „Ezennel felszólítom az én tisztelt olvasó társnőimet s társaimat, hogy szó nélkül, anélkül, hogy A Hét urait megkérdeznők, egyszerűen csináljuk meg a magunk szakállára ezt a recept-ankettet, küldjük be nekik minden kulináris különösségeinket: majd meglátjuk, lesz-e bátorságuk fumi-gálni.” (1901: 428.) Az így meghirdetett olvasói „engedetlenségi mozgalom” természetesen ravasz retorikai fogás, szó sem volt arról, hogy ezt a közös szakácskönyv készítő mozgalmat *A Hét* szerkesztője vagy szerkesztősége ellenében kellett volna megszervezni – az ötlet realizálásában benne volt a szerkesztőség. Ezt expressis verbis ki is mondja az Emma leveléhez fűzött rövid szerkesztőségi jegyzet (amelyet egyébként valószínűleg szintén Ignotus írt). „Emma asszony a megfordított orvos”, olvasható e szerkesztőségi megnyilatkozásban, „aki epében adja be a mézet s egy jó ötletet úgy ajándékoz nekünk, mint ha büntetésül adná. Persze, hogy kapunk az ötletén, sőt, hogy gavallériánkra hivatkozott, ezennel három díjat tűzünk ki e kis pálya pálmájául” (1901: 429). A program „saját szakállra” való meghirdetése azonban ennek ellenére nem öncélú szerzői önállószkodás, nem is ál-ellentétet konstruáló retorikai sziporkázás volt – nagyon is funkcióval bírt. Ennek az ellentétnek a megkonstruálásával, majd azonnali föloldásával ugyanis eléje mentek az esetleges vádnak, hogy olvasóikat manipulálják, hogy mesterségesen érdeklődést generálnak. Olvasóikat persze csakugyan megvezették, amikor bevonták őket ebbe a programba, de – jó érzékkel – föntartották „Emma” és a többi olvasó autonómiájának fikcióját, a saját, olvasói iniciativa meglétét. Sőt motivációként egyenesen erre építettek. Az olvasók ilyen bevonása ugyanis a lap megcsinálásába, egyszerre eredményezett ingyen kéziratokat, amelyekért nem kellett fizetni, „spontán” olvasói érdeklődést (mind a résztvevők körében, mind

a „csak” olvasók körében), valamint új színeket a lap profiljában. Mindez pedig az olvasók önkéntes aktivitása, „motiváltsága” nélkül elképzelhetetlen lett volna. A hiúságra, az önmagát érvényesítő egóra való rájátszás azonban egy kis irányítással és folyamatos ösztökéléssel besegíthetett a lapcsinálás munkájába, pótlólagos erőforrást merítve olvasóikból.

Emma, azaz Ignotus e programot persze az olvasói önbecsülés kielégítési lehetőségeként állította be, de, mint leveléből kiderül, az irányított olvasói aktivitás megnyerésének számos hasznos „kulturális” következményével is számolt. A közös munka gasztronómiai jellegét hangsúlyozta, de érvelésében jól kitapintható a különböző kultúrák közötti átjárás megteremtésének szándéka, és különbségeiknek – a kellemesség kereteiben való, élvezetekhez vezető – kiegyenlítése. A soknemzetiségű ország „gyomron” keresztül történő egységesítése, összehangolása. A gasztronómiai program „mögöttése”, ha figyelmesen olvasuk a levelet, nem is marad észrevétlen. „És, kérem, a dolog nagyon mulatságos, érdekes, sőt hasznos is lehet, de még tudományos értékű is, mert kevés országban találkozok össze annyiféle: nemcsak ízletes, hanem különböző nemzetbeli konyha, mint éppen minálunk.” (1901: 428.) S itt nemcsak a családi specialitásokra, vagy a „vadászok” egyes ételjellegzetességeire, esetleg éppen a világjárók magukkal hozott „emlékeire” utalt, hanem a helyi – szociokulturálisan meghatározott – variációk lehetőségteremtő sokféleségére is. „Magának a gulyáshúsnak, pörköltnek, tokánynak és töltött káposztának, ahány vármegyénk, annyi a változata. Rác, bolgár meg török zöldséges, cseh meg lengyel tészta meg savanyás -édes ételeink is vannak: van juhászsajtunk, ami vetekszik a parmezánnal, főzelékünk és befőttünk, amelyet sehol a világon nem ismernek. Van a zsidó konyhának egy páratlanul ízletes magyar változata – hát még a tésztaink, réteseink!” (1901: 428.) A sokféleség hangsúlyozása itt kedvcsináló momentum, de az ország akkori tagoltságát ismerve nem kétséges, e sokféleség összebékítése az e sokféleséget megteremtő szociokulturális viszonyok összebékítését is szolgálná: a habitusokat is korrigálná.

Az egész vállalkozás azonban, s erről Emma levele nem hagy kétségeket, keretek közt valósulna meg: „Én szívesen magamra vállalom a recipék rendezésének s válogatásának gondját, de egyúttal ennek jogát is kikötöm. A Hét kiadója pedig bizonyára nem farkodik majd valami jutalom- vagy kisorsolásfélével, amivel a lusta olvasókat beküldésre serkentse. Ha szépen gyűlnek a receptek, könyvet csinálunk belőle, előszóval, utószóval, magyarázatokkal, tárgy- és névjegyzékkel, el nem sikkasztva senkinek a nevét, mert nem akarok idegen tollakkal páválkodni.” (1901: 428–429.) Itt persze a sorrend megint lény-

ges, a korlátok fölállítása, bár nem marad említetlenül, épp csak jelzésszerű, mindössze egyetlen mondat, s mindjárt utána – nagyobb terjedelemben, jobban hangsúlyozva – sorakozik a jutalom fölcillantása. Mindegyik (a jutalom, a könyv és a név ígérete) a hiúságra játszik rá, ám maga a szervező, nagyon jellemzően, megmarad egy fiktív név s egy konstruált személyiség fedezékében. Azaz, ez is jelzi, Ignotust nem személyes szerzői öntudatának nyilvános megjelenítése, nem „neve” föltüntetése, hanem valami más, valami rejtettebb cél motiválta.

A szerkesztőségi jegyzet természetesen ráerősített a kilátásba helyezett jutalmakra. A szerkesztőség három díjat ígért, melyeket, „minthogy Emma asszony oly különös súlyt vet a receptek érdekességére, őt elismert kapacitásból álló bíróság a három legérdekesebb recipének fog odaítélni.” Az első díj „egy szép Zsolnay váza”, a második „egy régi herendi fali tányér”, a harmadik pedig „egy rózsabokréta” lesz, ígérték. (1901: 429.) E három díj mögött értelemszerűen nem Ignotus, hanem a kiadó, azaz Kiss József állt – nemcsak azért, mert az anyagiak intézése az ő illetékessége körébe tartozott, de a szűkmarkúság és az ízlés ilyen kombinációja is rá vall. A jegyzet legfontosabb eleme azonban a záró mondat: „A pályázat menten megnyílik s reméljük, szeptember végére lezárhatjuk.” (1901: 429.)

5

A Hét következő, július 14-i számában még nem volt nyoma a „szakácskönyv-sorozatnak”, elmaradt a receptek spontán áramlása, a szervezéshez pedig bizonyos idő mindenképpen kellett. A sorozat így csak a július 20-i számban bukkant föl a lapban, ám ez az első összeállítás már sok mindenről árulkodik. Mindenekelőtt, az igazi, recept-beküldő olvasói aktivitás igen gyér volt, a közös szakácskönyv készítésének folyamatát magának a szerkesztőségnek, pontosabban fogalmazva, az ötletadó s annak megvalósítására törekvő Ignotusnak céltudatosan generálnia kellett. A közölt tíz szövegből igazi olvasói szöveg csak három volt, s egy negyedik, a Széchynéé, átmenetnek tekinthető a tollforgató műkedvelés és az olvasó megnyilatkozása közt. Ignotus azonban komolyan vette tervét, és rászervezett. Hogy átgondolt ötletet tudatosan akart realizálni, két dolog nagyon szépen mutatja. Az egyik az, hogy a sorozat első cikkét ő maga írta – de nem Emma asszonyként, hanem saját, az irodalomban már jól bevezetett nevével, Ignotusként. A másik az, hogy a siker érdekében rávette az irodalmi és színházi élet néhány közismert, te-

kintélyes szereplőjét, akikkel egyébként is jó viszonyt ápolt, hogy adjanak „valamit” az új sorozatba. Így – ki csak pro forma, ki érdemi szöveggel – az ankét részese lett az akkor már a magyar irodalom élő klaszikusának számító Jókai Mór, a nála minden vonatkozásban súlytalanabb, de közismert és bizonyos körben népszerű Eötvös Károly, az idővel a századelő konzervatív „írófejedelmévé” váló, de ekkor *A Hét*-tel még nem harcban álló Herczeg Ferenc, a népszerű színész, Küry Klára, vagy éppen a modern irodalom számára utat törő kitűnő író, Bródy Sándor. Ezek a szerzők, filológiai igazolhatóan, valamenynyien Ignotus személyes jóismerősei közé tartoztak, Bródy például egyenesen legjobb barátai egyike volt, s még aki e névsorban meglepetésnek látszik, Jókai is beletartozott Ignotus személyes kapcsolathálójába. (Jókait, tudjuk, Ignotus még apja, a nagy tekintélyű „német” újságíró, Veigelsberg Leo révén ismerte. Később, emlékeiről beszélve [Ignotus 1935: 5–6.], el is mondta, hogy már gyerekként Jókai asztalánál vendégeskedett, vendéggyerekként Jókai saját természetű gyümölcsseit fogyasztotta, stb. – azaz, a nagy életkorbeli különbség ellenére személyes ismeretségben állt vele.) E megnyilatkozók szövegei természetesen valamiképpen, ha mégoly röviden, utalásszerűen is, érintkeztek a tárgykörrrel, a gasztronómiával, de szorosabb értelemben ételreceptnek egyik sem volt tekinthető. Vagy udvarias kitérések és mentegetődzések voltak, mint a Jókai és a Herczeg szövegei, vagy a gasztronómia íróilag megformált „filozófiáját” adták, mint Bródy, vagy csak pózoló „étlapot” prezentáltak, mint a színész Küry Klára. Tekintélyükre azonban szükség volt a sorozat beindításához.

Ezt a megfontolást jól tükrözi Jókai rövid levelének tipográfiai kiemelt, kurzív szedésű közlése. A levél ugyanis csak ennyi: „Kedves Barátom! / Megpróbáltam konyhareceptet írni: de semmi jóízű dolog nem sült ki belőle. Asszonyok jobban értenek ehez. Hiszen a mi ételeink készítésénél éppen a szájíz határoz, amit definiálni nem lehet. / Baráti üdvözléssel maradok / Svábhegy, július 17. 1901. / igaz híved / Dr. Jókai Mór.” (1901: 459.) Jókai e levele több szempontból is árulkodó, a figyelmes olvasás számára leleplezi a műhelymunkát. (1) Egyértelmű, hogy föl-kérésre, és nem spontán, „olvasói” reagálásként született. (2) Nem Emma asszonynak válaszol, hanem a mögötte álló ifjú ismerősnek, Ignotusnak. (3) Kitér a receptküldés elől (ez számára már írói rangján aluli feladat lett volna), de (4) tesz egy fontos, a sorozatot erősítő utalást: „Az asszonyok jobban értenek ehez” – vagyis az ő illetékességük körébe utalja. S Ignotusnak és *A Hét*nek éppen erre a tekintély általi megerősítésre volt szükségük. A „név” s ez az utalás még azt is megérte nekik, hogy aki akarta, fölismerhette, igazában egy férfi áll az ötlet háttérében. (Mint majd

kiderül, még ez is, mint érdeklődés fokozó momentum, hasznos lett.)

Már ennél az első összeállításnál fény derül Ignotus munkamódszerének egy érdekes, sőt fontos eleme: minden szöveghez (az igazi receptekhez is, a pótmegoldásként fölhasznált egyéb szövegekhez is) kommentárokat fűzött. Ezek a „notabének” kisebb betűs szedésűek, aláíratlanok és rövidiek, de „Emma asszony” figyelmének és sorozatgondozó igyekezetének gesztusai. Ezek nemcsak reagálnak a közölt szövegre/receptre, de orientálnak is: meghatározott irányba terelik az olvasói aktivitást. (Ezek a mai kybertér jellegzetes megnyilatkozásformáinak, a „kommentek”-nek a korai előzményei – még, természetesen, az adott technika keretei közt maradvá, print formában.) Emma asszony igazi szerepe, az ötlet fölvetésén és a sorozat elindításán túl, ezekben az orientáló, folyamatgeneráló megjegyzéseiben érhető tetten. Érdekes, hogy ilyen kommentárt még saját, Ignotus névvel jegyzett nyitó hozzászólása is kapott. „NB. Azt mondom hozzá, hogy olyan, mint a *Ringstrassen-stilus: alles was gut und theuer*. De megbocsátok magának, mert maga az egyetlen, ki megemlékezett arról a kéréséről, hogy lehetőleg tessék megírni az ételek nemzetiségét és származását is.” (1901: 459.) Már ez az első kommentár is orientál: kritizál és megdicsér, s ráerősít a „származási” szempont fontosságára – ami a habitusképzés tudatosságára vall. De ez az első kommentár, első „notabene” a szerepjáték fönntartása szempontjából is fontos: distanciálja Emmát Ignotustól. S az is érdekes, Jókai levele, egyedülként, nem kap kommentárt, csak kiemelő tipográfiát. Őt rangja oly annyira az egész „projekt” fölé emelte, hogy stílustalanság lett volna – akár dicsérően is – megglossázni. Ignotus íróársai és barátai azonban megkapták e kommentárokból az erkölcsi „honoráriumukat”. Herczeg Ferenc például, bár kitért az érdemi hozzászólás elől, ezt a „notabéné” kapta: „NB. Asszonyok, ne higgyünk Herczeg Ferencnek – ez csak az ő borzasztó udvariassága. Akinek mindenben van ízlése – és milyen ízlése! – lehetetlen, hogy annak ételben is ne legyen. Csak attól fél, hogy el találja nyerni előlünk a Zsolnayt, azért tettet ilyen tudatlanságot.” (1901: 460.) Bródy Sándor pedig, aki hozzászólásaként apró irodalmi remeklést produkált (s még Emma nevét is játékba hozta, azaz létét erősítette), ezt a kommentárt kapta: „NB. Sándor, a maga főztje olyan, mint az írása: szertelen genialis és mély igazság van benne. Tudniillik: a pörköltje kitűnő, kipróbáltam. Magának ítélném máris a Zsolnayt s a Páris almáját és mindent – de, lássa, maga *hors concours* áll, mert a juryban ki legyen, ha maga nem?” (1901: 460.)

Az első összeállítás nyitó szövege, mondhatnánk: „vezércikke” Ignotus írása. Kettős címe van: *Tojás. Leves* – és csakugyan két receptet ad elő. A kínai tojá-



sét, ezt a „kácsatojásból” készített – szerinte sajtópótó – különlegességet, és saját – nevét is viselő – levelet. A tojásrecept voltaképpen ál-recept, egy kultúr-történeti érdekesség íróilag megírva. De nemcsak érzékletes leírása figyelemre méltó, hanem az ennek kapcsán előadott, mai távlatból nyilvánvalóan célirányos „kapcsolása” is Az idegenség elfogadtatása és bevonása a megláthatóság körébe. Előadván a tojás elkészítésének módját, így folytatta: „s az egésznek valami kitűnő, állítólag a camembertre emlékeztető íze van – aminthogy a kínai konyháról költött mesék ízetlen ostobaságok, ellenben a kínai konyha ropant raffinált és ízletes, mint az nem is lehet másképp ily művelt és pallérozott ízlésű népnél.” (1901: 459.) S itt nem állt meg, a „kínai” tojásról, egy asszociációval átugrott a zsidó konyhára: „A maga figyelmét különben bizonyára nem kerüli el, hogy ez a kínai sajt némi – talán keleti származása révén való – rokonságban van a zsidó konyhából ismeretes *sólet-tojással*.” S itt, „ha nem ismerné” fölvezetéssel, mindjárt el is mondja a sólet-tojás készítésének módját. Ez az érvelés, nem kétséges, nemcsak a választék- és ízlésbővítést szolgálta, s nemcsak a távoli kínai konyhát igyekezett elfogadtatni, de a kínaiával való rokonsága révén legitimálta a nagyon is közeli, itthoni (ám nem mindenki számára „saját”) zsidó konyhát is. Amit itt sűrítve produkált, azt, kimondatlanul is, voltaképpen az egész sorozat (egyik) céljaként kezelte. Másik receptje, az „Ignotus-leves” voltaképpen egy nagyon erős, „tartalmas” húsleves (mondhatnánk, variációja az „Ujházy-tyúkhúslevesként” ismert

fogásnak – de ebben sem maga a recept a legérdeke-
sebb. A leves *neve* legalább annyira érdekes, s az el-
nevezés kettős funkciójú. Egyrészt ezzel Ignótus ön-
magát népszerűsítette, „sztárolta”, másrészt, közvet-
ve, az esetleges többi recept-beküldött is bátorította
az egyénieskedésre. Nem, vagy nemcsak a már kano-
nizálódott ételek leírása kívánczik e versenybe, su-
gallta ezzel, hanem az egyéni-esetleges ötletek bemu-
tatása is. Az egyéni specialitásoké, azaz az egyéniség
kinyilvánításának legalább konyhai lehetősége. Min-
denki kulináris ízlése legitim.

Az első összeállítás másik fontos írása a Bródy Sán-
doré (*A pörköltéről*). Ez megint nem pusztán recept,
sőt elsősorban nem recept. Apró írói remeklés. Az
eleje evésfilozófia, mondhatnánk, az evés „bölcseleti”
igazolása – csak író tudja így megírni, s ahogy meg-
írja, azzal Krúdy bizonyos ide vágó gyakorlatát elő-
legezi. „Azért eszünk, hogy szerethessünk”, indítja
szövegét Bródy, majd így folytatja: „én még mind-
ég ennél az axiómánál tartok. Azonban már kezdem
megérteni az ellenkező alapigazságot is és úgy rém-
lik nekem, hogy lehet az evést úgy felfogni, mint ön-
cél. Enni érzéssel, érzékileg, fantáziával, szenvedé-
lyes szerelemmel. Nagy kiábrándulások előtt és azok
után, én is kerültem már ilyen állapotba, kedves Em-
ma, szeretett gyóntató anyám. De folytassuk-e a gyó-
nást? Ismert, hírhedt, közös bűnököt miért vállaljak
magamra? Ön tudja a legjobban, hogy a férfiaknak
nemcsak szívét, de még a gyomrát is asszony regu-
lázza.” (1901: 460.) Ebből a „filozófiából” azonban
Bródy is átvált – vallomásba: „Szakítsunk a bölcselet-
tel és siessünk a pörköltökhöz. Ez a mi főételünk, akik
e nemzeti államban élünk, akár mint a hős Árpád,
akár mint a parittyás Dávid ivadékai. Jó, erős, papri-
kás pörkölt – for ever! Az összes pártok ebben a hit-
ben egyesülnek. Ebben nincs vélemény, ízlés és ér-
dekkülönbség.” (1901: 460.) A pörköltnek, mint íz-
lésintegráló ételnek ez a beállítása nemcsak (föltehe-
tően) igaz volta miatt érdekes, hanem, mint „hős Ár-
pád” (azaz a hajdani honfoglalók) és „parittyás Dávid”
(azaz a több hullámban, ám nem olyan nagyon ré-
gen bevándorló, beilleszkedni akaró zsidók) utódai-
nak *gasztronómiai nagykoalíciója* is figyelemre méltó.
Mondhatnánk, puha és ízletes, de roppant kifejező
„asszimilációs” mutató. S ennek kimondása (nyilván
nem függetlenül Bródy és Ignótus személyes eszme-
cseréitől), megint az ankét egyik fontos célját szol-
gálta. (Maga a pörkölt Bródy adta leírása inkább írói
megérezkítése, semmint konyhatechnikai értelemben
precíz és másolható leírás. De ez nyilvánvalóan telje-
sen mellékes körülmény volt. A pörköltfőzés valami-
lyen technikáját „mindenki” ismerte.)

Az első összeállítás fontos szövege a műkedve-
lő író és a klasszikus, jó olvasó között elhelyezkedő
Széchnyé Lorenz Josephine írása is, a *Fatányéros*. Ez az

erdélyi – kolozsvári – asszony tényleg ad egy receptet,
de szövege nagyobbik része megint ennél tágabb körű:
a tárgyról, a gasztronómiáról való beszédnek egy sok
szempontból jellegzetes variációja. Széchnyé ugyan-
is egyrészt hangot adott Emma asszony dicséretének,
ötlete népszerűsítésének – miközben Emma szemé-
lyének nőként való azonosítását finoman megkérdő-
jelezte. (Nem annyira, hogy az támadásként legyen
érezhető, de annyira igen, hogy ez Emma szemé-
lye körül, ismét, a titokzatosság, sőt rejtélyesség aurá-
ját hozza létre. Azaz, voltaképpen ezzel is érdeklődést
ébresztett az olvasókban: vajon ki is Emma?) Min-
denesetre az ötletet Széchnyé nagyon dicsérte: „most
érkezem haza”, írta, „s most olvasom Emma asszony
zseniális ötletét, jó, kipróbált, úgyszólván: a tűzpró-
bát kiállott, minden kétséget, balsikert vagy utólagos
karlsbadi utazást kizáró konyharecipékre való pályá-
zatukat. Én Emma asszonyt eddig is igen derék úr-
nőnek tartottam és szerettem, amióta – sajnos, csak
így par distance – szerencsém van hozzá. De hogy ő
most már a testiekre is kiterjeszti anyai gondoskodá-
sát, ez egyszerűen meghatott és melegen (mert más-
kép nem tehetem) ölelem érte.” (1901: 459.) Óvatos-
ságból (vagy írói számításból) ehhez persze – zárójel-
ben, mintegy mellékesen – hozzátette: „Az önök lelke
rajta, ha Emma asszony – nem asszony. Mert *A Hét*
jubileumánál mindnyájunk álarcát szellőztették, csak
ő maradt meg misztikus voltában!” Saját mondandó-
ja azonban nem maradt meg e körben, ő is a gasztró-
nómia hitvallói közé tartott. Önmagát ugyanis nem
„a testi jólétet mindenek fölé emelők” között határozta
meg, hanem ennél jóval tovább ment: a gasztronómi-
át közügynek tekintette. „Én pár jó, ízletes étel közis-
mertetésében a közjó emelését, az emberiség nemes-
bítését látom és ennek örvendek. Mert bizony az em-
beri lét subtilis feltételei nemcsak irodalomhoz, köl-
tészethez, elvont elmélkedéshez, tenta- és papíroshoz
vannak kötve, hanem igenis egy kis jó pecsenyéhez,
zamatós főzötthez is, amelyre jól esik az uraknak egy
csepp nemes ital.” (1901: 459.) S Széchnyé mindezt
kultúrtörténeti példákkal is megtámogatta, idézve
vagy/és hivatkozva Horatius, Gladstone vagy éppen
Dumas valamely ide vonható megjegyzését. Szöve-
ge, azt kell mondanunk, az ankét lelkes hangú pro-
pagálása volt – írása e részének zárata önmagában is
jól mutatja e propaganda hevületet: „A Hét olvasó
hölgyei ilyennek [ti. a jó ételeknek] készítmódját
közlik a világgal: a közjó emelésére a magyar embe-
riség érdekében fáradoznak. A jó étel jó, ötletes, szel-
lemes, nagy embereket nevel, nagy tettekre képesek-
ké teszi őket.” (1901: 459–460.) E zárlat persze mai
távlatból megmosolyogtató túlzásnak tetszik, de ak-
kor mintegy az egész program „ideológiai” igazolását
adta. A „közjó” emelésének körébe utalva az ankétot.

Az első összeállítás igazi, receptbeküldő olvasói hárman voltak. A budapesti Drencsik Júlia, a Maros-Ludason élő dr. Bignio Béláné és a nagyszalontai Kornstein Dóra (1901: 460–461.). Ők csakugyan recepteket küldtek (pl. a bableves, csirkepróba, laboda, sajt-szufflé vagy – éppen a savanyított uborka receptjét). S bár a harmadik olvasó némileg átlátott a szitán, ironikusan reflektált is Emma személyére – sőt az uborkaszazonra is, belement a játékba. „Emma”/Ignotus, aki természetesen e három küldeményt sem hagyta kommentár nélkül, e harmadikra, nem véletlenül, így reagált: „NB. Viszont öleli, szívből, Emma, noha érti a célzást az uborkaszazonra.” (1901: 461.) Azaz volt bizonyos összekacsintás is a kezdeményező és az olvasó között.

6

A következő, július 28-i szám gasztronómiai anyaga az előző heti összeállítás nyomvonalán haladva állt össze. A főcím, *A Hét szakácskönyve* immár rovatcím-mé szilárdult, a receptírók köre és a receptek jellege pedig az előző heti mintát követte. Most is fontos szerepet kaptak az írók (például Mikszáth Kálmán, Bársony István és – Erdős Renée) s írásaik. Az igazi „nagy” név, önmagában is húzónév most kétségtelenül Mikszáth volt. Ő nem dolgozott rendszeresen *A Hét*-nek, itt csak „vendég” volt, éppen ezért mostani szereplése megkülönböztetett figyelmet kelthetett. A korszak reprezentatív írójának számított, írása – *Konyhatitkok* – pedig a Mikszáth-próza jellegzetes darabja, hangja s beállítódása a jól fölismerhető, olvasói által már megszokott hang és beállítódás. (Mellesleg, s ez is Emma/Ignotus szervezőmunkájára utal, a hangulatos írás nem az ankéra íródott: egy korábbi publikáció részlete – Ignotus, nyilván az író engedélyével, csak kimetszette abból, s újraközölte. [Vö. Dede 2010: 166.]) Stílszerűen ételről-italról adomázott, de szövege értelemszerűen nem igazi recept, hanem jóízű irodalom. Kultúrhistoriai utalásokkal és némi fanyar rezignációval fűszerezve. Okos, fanyar, könnyen olvasható, de bölcs szöveg. S nem lenne Mikszáth-szöveg, ha nem lenne benne egy csipetnyi, de egyáltalán nem önkényesen elhelyezett modernitáskritika. Adomázását zárva írja: „Mindez elmúlt... először oda lett a poezis, mely az ételeket körülengte, most meg már az ételek is indulóban vannak.” „Lassankint történik ez átmenet, úgy hogy mi itthon észre se vesszük. Hanem mikor aztán hosszabb időre elutazik az ember az országból – és tessék elhinni, érdemes elutazni azért a kellemes érzésért, hogy aztán hazajöhessünk – akkor tör ki csak rajtunk a 'furor hungaricus', a rette-

netes 'etye petye' (ahogy ezelőtt az étvágyat nevezték), midőn a paprikás pörkölt illata újra megcsapja orrodát s a turós csúsa haván pirosuló teperttyük nevetve megszólítanak. A kemence homályában sült pecsenyék szaga megbódít, az ősi mártások íze bizsergésbe hozza véredet.” (1901: 472–473.) Nosztalgikus hang s hangulat ez, s erre csap rá a rövid zárlat: „Biz isten, érdemes elutazni otthonról. Mi még tehetjük. Az unokáink már nehezen. *Azok már itt is a külföldön lesznek.*” (1901: 473.) Azaz megváltozik – modernizálódik – a világ, s ezt Mikszáth, finom utalással, már veszteséggé jelténi meg. De úgyis értelmezhetjük, hogy a lassan eltűnő hagyományt affirmálja. Az evés-ivás szférájában is. A másik író, a századfordulón roppant népszerű, széles körben olvasott természet- és vadászíró, Bársony István, más szint képviselt. Ő egy valóságos olvasó beküldött receptjét (zsiványpecsenye) pótolja ki a maga vadásztapasztalatainak megírásával – vele egy új szín tűnik föl az anketon, de egy olyan élmény- és tapasztalatkör kap hangot általa, amelynek erős társadalmi beágyazottsága és pozíciói voltak. A hagyományos, patriarchális „úri” világ nézőpontja az övé. Ignotusnak nyilván erre is szüksége volt az összkép kialakításához, ezért is kérhette meg szereplésre a *Magyar Hírlap*-nál vele egy szerkesztőségben dolgozó társát (aki egyébként habitusában nagyon különbözött az övétől). Az ő írása már, értelemszerűen, közelebb is járt az igazi receptleíráshoz – ez is indokolta jelenlétét. Mindenesetre figyelemre méltó, hogy Mikszáth nem, Bársony viszont kapott kommentárt Emmától: „Bársony Pistát mindig szerettem”, írta Emma, „amért oly reverenciával tud írni arról, amit mások oly természetesen találnak, t. i. a természetről. Ez a szent áhítat szól ki a receptjéből is és méltán. Az ő zsiványpecsenyéje elsőrendű, s a pár finom nuance, mellyel a maros-ludai verziótól különbözik, talán még javára is válik.” (1901: 473.) S hogy „Emma” itt olyan részletek taglalásába vált át, mint például a makkon hizlalt sertés szalonnájának jellegzetessége vagy összeveti a két recept bizonyos megoldásait, azaz az olvasót s az írókat egy „notabénében” kommentálja, már szerepe természetéből adódott. De megfogalmazásával Bársony közreműködését is honorálja. A harmadik író, akit itt érdemes külön is megemlíteni, Erdős Renée. Ő mint egy új író típus, a „modern” író típusának képviselője megint egy új réteg, egy új ízléskör megjelenítője volt. Magunk közt szólva, nem nagy szakács lehetett a pózolás sem volt tőle idegen. De egy új női szerep ismert megtestesítőjeként, őt is indokoltan kérte föl Ignotus a szereplésre. Receptje egy tojáshabos édesség leírása nem különösebben figyelemre méltó (kommentárjában erre Ignotus utal is), a felvett póz azonban érdekes. Szövege indításában például nem állja meg, hogy ne utalgasson Em-

ma asszony kilétére – ami utólag azért fontos, mert jelzi, csakugyan Ignotus fölkérésére írta meg szövegét. Az egykori kontextusban pedig ez az utalgatás az Emma személye körüli titokzatosság auráját erősítette. A *Habos lepény* leírását ezzel kezdte: „Nem lehet róla prózában beszélni. Versben pedig nem merek, mert nem tudom: Emma asszony szeret-e a verseket? // Nem hiszem, különben ő maga is írna. (Meg vagyok róla győződve, hogy tud.)” (1901: 474.) A zárójeles mondat mutatja, nemcsak tudta, hogy Emma asszony szerepe mögött Ignotus rejtőzik, de, tudatosan, rá is játszott Ignotus „hiúságra”, költői ambíciójára. Ignotus kommentárja ennek ellenére ambivalens: dicsér és fanyalog egyszerre: „A tanulság e receptből ez: nincs az a rossz tojásbabos kotyvaszték, melyet egy igazi poétalélek önmagából rávezérelt ízlése *valelivé* ne varázsolna.” (1901: 474.) Ez bizony a recept leszólása, de a költőt, pontosabban: a költő hiúságát megerősíti. (Erdős Renée ugyanis pályáját versekkel indította, *A Hét*-ben is versekkel szerepelt.)

Ebben a második összeállításban azonban a valódi olvasók már érzékelhetően nagyobb súllyal (s valódi receptekkel) szerepeltek: Gálos Mici, Fónagy Józsefné Gajári Nelli, Weisz Magda, s a két, immár másodszor is szereplő olvasó, Bignio Béláné és Széchyné jelenléte már azt mutatja, megindult a lap felé az olvasók aktivitása. A közgazdasági író Gelléri Mór és a festőművész Márk Lajos jelenléte az ankéton mindazonáltal még annak mutatója, az olvasók aktivitása még nem volt elegendő, s az ankétra ráfért még a részervezés. És szükség volt Emma asszony kommentárjaira is. Különösen két „notabene” tanulságos. Széchyné „paradicsom-mártásához” Ignotus ezt a nagyon jellemző kiegészítést fűzte: „Ó mily igaza van, a rántás, hagyma stb. dolgában! Lángbetűkkel kéne minden hazai konyha falára írni! A paradicsom különben salátának is jó: angolok és yankeek őrzöngenek érte. Egyszerűen: megmossák, vékony szeletekre vágják, megsózzák, megborsozzák, sok olajat öntenek rá s kevés ecetet.” (1901: 475.) Amit itt a kommentáló mintegy mellékesen kapcsol hozzá értékeléséhez, az már a magyar konyhából addig hiányzó, „modern” étkezési elv átvétele és tudatosítása. Ez a saláta már valami csakugyan „modern” fejlemény e kontextusban (noha mai távlatból már-már „konzervatív” evidencia). Weisz Magda receptje és a hozzá illesztett kommentár más szempontból érdekes. A recept maga ropant egyszerű, a „foghagymás pirítós” receptje. Az ezzel való előállítás és az ehhez kapcsolódó, ezt megerősítő kommentárnak azonban nagy mentalitástörténeti gátat kellett átugrania: a „zsidóssal” szembeni averziót. Az eliminálandó problémát már maga a recept beküldője exponálta: „Ez az úgynevezett pirítós némi elmélkedésre késztet: sokan orrfintorítással a zsidók nemzeti eledelének tekintik. Ez az utóbbi kife-

zés mindig bosszant: *tagadom a zsidók külön fajiságát, tagadom a zsidók külön nemzeti voltát.* És azért mégis igaz, hogy a zsidók mindig nagyobb mértékben ették ezt, mint mások. Ennek oka azonban nem az érzés és ízlés külön világában rejlik, hanem mert a zsidó hagyományos rítusok betartása a menut annyira korlátozza, hogy azután természetesen, szászoros mértékben fogyasztják azon jó dolgokat, melyek meg vannak nekik engedve. Aki ehetik a füstölt szalonnát, sódort, kolbászt, disznósajtot, ritkábban eszik pirítóst. Így vagyunk *mi* vele *felvilágosodottabb zsidók, kik a gyomrukra nézve is a teljes szabadságot és egyenlőséget szeretjük.* Kitévő a kolbász, kitévő a hurka, *de azért nagyszerű a foghagymás pirítós is.*” (1901: 475.) A kommentár ehhez nem kevésbé érdekes: részben megerősíti az idézett elmélkedést (igazában Ignotus egész szövege ezt az afirmációt szolgálja), részben történeti kiegészítést ad hozzá: „Kedves kis Magda, csókolni valóan igaza van, noha, mindekenélőtt: a foghagymás pirítós nem csakis zsidó eledel: a magyar ember is megeszi.” (1901: 475.) Fontos mondat ez, mutatja, Ignotus esetében is, az *asszimilációs paradigma* érvényesülését. A „külön fajiság” és a „külön nemzeti volt” elutasítása nagyon fontos opció. A foghagymás pirítós mentalitástörténete azonban egyéb összefüggések jelzésére is alkalmat adott neki: „Aztán: hagymát, retket, foghagymát: mindezeket a specifikumokat a zsidók a Provanceból s főképp Spanyolországból hozták magukkal, ahová viszont a szaracénok vitték be Afrikából az ő húsos, édes hagymákat, melyek főzeléknek is alkalmazhatók. A bab pedig még régibb származású: egyiptomi. Spanyolországban még ma is a legszebb hercegnő sem irtózik a retekétől s a hagymától – természetesen: a nyerstől s a *zsidó konyha különben éppen megköltöttége folytán roppant leleményes.*” (1901: 475.)

Nem kétséges, *A Hét* gasztronómiai ankétjának egyik – ki nem mondott, de sejteni engedett – célja éppen az ilyesféle összefüggések (nem harci helyzetben való) kimondása volt. *A sokféle gyökerű habitus kiegyenlítése, a potenciális konfliktusok fölöldása.*

A harmadik összeállítás *A Hét* augusztus 4-i számában jelent meg, s ez már csaknem egészében az olvasók receptjeire épült. „Ismert” név igazában csak egy van benne, a Herman Ottónéé, de ő is legföljebb csak félprofi: írni tudó, s írásban olykor nyilvánosan is megnyilatkozó háziasszony, a magyar „úri asszonyok” jobb fajtájából, de ő amennyire írónak tekinthető, legalább annyira valóságos háziasszonynak is. A „névtelennek” között persze van, aki egy filológus számára gyanús, lehet, hogy profi tollforgató rejtőzik az ismeretlen név mögött, s Ignotus beépített embe- re (ha nem éppen ő maga) volt. Konrád Irma („H.-Böszörmény”-ből) ugyanis nemcsak hosszú levelet írt „Emmának”, de, speciális összefüggésben, Ignotust

magát is „játékba hozta” – olyan módon, ahogy, Emma-val összefüggésben, Ignotus már máskor (vö. Kardos 1985: 14–15.) is megette ezt, megkettőzve magát, azaz saját magára reflektálva. Konrád Irma mindenestre *A Hét* régi és rendszeres olvasójának állítja be magát, magasztalja a lapot, s azt hangsúlyozza, hogy ő csak olvasó, soha nem is szándékozott publikálni a lapban. „De most: Welche Wendung, durch Emma's Fügung! [Micsoda fordulat, Emma rendelkezésére!] A Hét leszáll az én niveaumra. Főzés? Ehez már hozzászólhatok. A főzés – őszintén beismerem – az én főerényem és egyetlen tudományom.” (1901: 491.) S mindjárt elő is állt néhány receptjével. Az első ezek közül, talán nem véletlenül, a húsvéti pászka-gombóc – méghozzá ilyen előadásban: „ez a legcsalhatatlanabb receptem. Hozzáértők állítása szerint csak a Mózes néneje készíthetett ehez hasonlót. (Ha Ignotus híres író létére nem szégyenli bevallani, legalább implicite, hogy ősei nem küzdöttek a Godefroy de Bouillon oldalán, lásd: *A Hét* szakácskönyve: tojás, miért szégyelném én, silány porszem a 'nyájas olvasók' tengerében, mint Prudhomme mondaná.)” (1901: 491.) Ez az (ön)íronia nagyon Ignotusra vall. S levele zárása sem akármilyen: „Mindenesetre: nyerek vagy sem, ünnepélyesen meghívom itt önt Aszszonyom (ki hogy nem asszony valóságban, nagyon örülök rajta) egy magam főzte ebédre. Tudassa a napot, hogy mikor jön.” (1901: 491.) Ez a többszörös csavar megint Ignotusra vall. Kivált, hogy mint „Emma”, ehhez a levélhez is kommentárt fűzött: „Ó ha én oly szabadon mehetnék! Pedig szeretem az elmés társaságot s a jó konyhát! A pászka-gombóc zsírja természetesen: libaszír, s a leve: tyúklevés. A Hétről túlságosan jó a véleménye – köztünk legyen mondván: nincs benne egyéb olvasni való, mint amit mi aszszonyok írunk bele.” (1901: 491.) Ez a szerepjáték, ez a személyiségsozorozás, ha Irma is csakugyan maga Ignotus volt, szimptomatikus. A „projekt” gyakorlati céljain túl, írósága személyiség-felszabadító lehetőségeit is ebben élte ki, ő, aki a cikkírás napi robotjára volt kényszerítve.

Az augusztus 4-i számban közreadott összeállítás vezető szövege természetesen a Herman Ottóné írása volt. Nemcsak terjedelménél, megírtságánál fogva, de azért is, mert receptjei egy olyan világról hoztak hírt, amelyikre az ankét koncepciójában szükség volt: a magyar úri osztály kulináris gyakorlatáról. Különösen a rántás nélküli töltött káposzta készítésének módja (s ennek megírása) árulkodik erről. A szöveg egészében egy jellegzetes, régi vágású, patriarchális habitus kifejeződése, a „patkószög-leves” anekdota felé elhajló bemutatása révén is. Emma, azaz Ignotus kommentárja ennek megfelelően kellő respekttal méltatja, de a kompenzáló fölvilágosító gesztus sem marad el, s – mint utóbb kiderült – nem is mindent

értett helyesen. Egyik fölvetésével (a víznek káposztalével való helyettesítése) melléfogott. „Jó toll és jó főzőkanál. Ilyet csak az tud, aki így tud magyarul is. Noha a *patkószög-leves* anekdotáját franciául is ismerem, ők kavics-levesnek hívják s szegény vándorló legénnyel főzetik. A töltött káposztában kitűnő ötlet a bor, különben itt Pesten is szokás bele pezsgőt önteni. Ellenben víz helyett nem jobb volna a káposzta leve? Sötét pesszimizmust árul el a *tiszta* gyúródeszkára való figyelmeztetés.” (1901: 490.) A „tiszta gyúródeszka” említésének ilyen észrevételezése egyébként maga is bizonyos kulturális inkongruencia jelként fogható föl.

Ez a blokk egyébként is a gyakorlatiasság irányába mozdult el. Bényi Margit például a krumplipaprikás receptjével állt elő (ami önmagában is egy „magyaros” vonal jelenlétére vall), s a budapesti Harsányi Aranka receptjei is gyakorlatiasak és pontosak – ő több húsos, gombás, tojásos előételt mutatott be. Receptjei igazi receptek, nem receptnek álcázott irodalom. S levele utóiratában fölvetett dilemmája is valóságos problémát tükröz: „tényleg nem tudom és nem vagyok biztos abban”, írta, „vajjon az ételek elkészítésének leírására kell-e a fő gondot fordítani, vagy pedig az irányra és formára? Ha az utóbbi fölvetésem az igazi, akkor szerényen visszavonulok”, zárta levelét. (1901: 492.) Okos olvasói észrevétel ez, a sorozat utólagos, mai olvasása is megerősíti benyomásait. Nem véletlen, hogy kommentárjában Ignotus dicsérettel szavakkal tért ki a nyílt válasz elől: „Nincs szellemesebb dolog egy jó fogás ételnél s nincs szebb stílus a szabatos egyszerűségénél. A főztjét pedig mint az Ember Tragédiájában mondják: csak hódolat illeti, nem bírálat. Menu-töltelékei finomak és pikánsak. A leveshússal azonban úgy járt valaki, mint az az aradi ember, aki kitalálta a pithagorási tételt – 3000 évvel Pithagoras után. Minden kocsmában leveshúst csempésznek a lébensült helyébe, csak nem oly őszinték, hogy megmondják.” (1901: 492.) Ő sem volt persze teljesen őszinte, mert még ebben a blokkban is tetten érhető a valóságos receptek helyett adott pótlékszöveg. Lukács Jenő például Ignotus egyik „notabénéjének” nyelvészkedő kérdésére adott választ: „A 'geil' megfelelő magyar szava: nyálkás.” (1901: 492.) Az ehhez fűzött kommentár pedig ugyancsak inkább nyelvészkedő jellegű, semmint gasztronómiai: „Félek, hogy nem az. Ha a *csömörletesnek* utálatos mellékíze nem volna, inkább megfelelné.” (1901: 492.) S B. Elly Ischlből, nyári fürdőről küldött filozófálgatással kombinált receptkéi is nagyon pótlék-jellegűek. Sőt az sem lehetetlen, hogy a vezetéknevét el nem áruló beküldő voltaképpen Basch Elly volt, azaz Ignotus feleségének korábbi házasságából való lánya. (Ez esetben az legalábbis feltűnő, hogy a kommentár nem is firtatta a beküldő teljes nevét.)

Az újabb, augusztus 11-i gasztronómiai blokk lényegét tekintve új fázist mutat, több szempontból is. Egyrészt, Ignotus érdeklődést generáló erőfeszítései a jelek szerint kezdtek meghozni eredményüket: beindult a receptbeküldő olvasói aktivitás, a sorozat önmagát generálóvá kezdett válni. Másrészt, s ez az előbbtől nem független, formálódni kezdett a sorozat (immár nem, vagy nemcsak Ignotus kommentárjaitól függő) önreflexiója is, a szereplők belső vitája. Harmadrészt pedig, rögzülni kezdett a kevert profil: az írói és az olvasói megnyilatkozások egymást kiegészítő, egymással keveredő, mind nehezebben szétválasztható koegzisztenciája – a sorozat az „irodalmi” gasztronómia fórumává vált.

Új elem, hogy *A Hét* szerkesztősége a rovat elején rövid jegyzetben, s ami fontos, immár fotókban is bemutatta a kilátásba helyezett két nyeresémet. A „Zsolnay-féle Eosin-vázát”, amely „a pécsi mester kirakatának egyik legszebb ékessége. Közel egy méter magas, nemes ívű ez az edény, burkolata az eosin összes szívárványszíneiben csillog. A fantasztikus vidék lakója egy magános struc, környezete pedig ibolyaszín, ezüst, mauve, mályva-szín, aransárga és skarlát fák, cserjék, árnyak, ezer-fokos tűz hevében edződve. Büszkesége a mesternek, s talán annak is, aki elnyeri.” (1901:505.) „A második díj egy ó-herendi tál. Főmotívuma a tüskés hal, melynek kínai perspektívájú háttere a tenger, csónakkal, vitorlával, parttal.” (1901: 505.) A másik díjat vizuálisan is bemutató fénykép aláírásából az is kiderül, a tál „Fischer Emil készletéből” való. (Nem bizonyítható, de – Kiss József gyakorlatát ismerve – nagyon valószínű, hogy mindkét műtárgy ajándék volt, Zsolnay mester, illetve Fischer Emil ajándéka – *A Hét*-beli népszerűsítés fejében. Az altruizmus és a bartel-üzlet keveréke.) A kiadó, saját zsebből, csak a harmadik díjat, a rózsá-csokrot állta. Új, de a rovat stabilizálódásától nem független fejlemény, hogy plusz elemként külön „Szakácskönyv-posta” is nyílt, azaz megszületett a szerkesztői üzeneteknek egy csak erre a rovatra fókuszáló speciális változata is.

A blokk jellemzését érdemes ezzel a „postával” kezdeni – a válaszokat, a stílusból ítélve, szintén Ignotus adta meg az olvasóknak. Ez alkalommal három üzenetre válaszolt, mindhárom válasz szimptomatikus. Az első: „Nem muszáj szellemesnek lenni, sem oly érzelmes leveleket írni, mint Mile de L’Espinasse. Fő a jó étel és a pontos recept.” A második: „A meghívásért hálásak vagyunk, de receptekért még hálásabbak volnánk. *Étetni mindenki tud, de főzni nem. Üdv!*” A harmadik: „Cím nem fontos. Emma: Emma. Jury ugyancsak nem fontos. Ellenben fontos, hogy

mentül több receptet kapjunk.” (1901: 508.) Ezekben a közös immár az, hogy csakugyan az olvasói recepteket szorgalmazzák, s a projekt hátterét és környezetét, amennyire lehet, nem fedik föl. Így Emma személyét is homályban (titokzatosságban) tartják.

Az összeállításnak azt a sajátosságát, hogy immár jelentős súlyú benne a valódi, konkrét receptek aránya, bár fontos, röviden el lehet intézni. Van itt már sokféle recept: a sátoraljaújhelyi módra készített palacsintától, a Jászkiirt nevű piskótatésztnél és egy töltes előételen vagy a töltött libanyakon át a töltött káposzta és a pörkölt újabb variációiig. Sőt még tájlevegű – „fölvideki” – vad-specialitás is van: vadízes vagdalt pecsenye. Megíróik részben újak, részben már ismert receptbeküldők (Széchyné például most is aktív). E receptek kommentárja, „notabeneje” sem marad el – Emma/Ignotus, jól érzékelhetően, egészen komoly sólet-specialista. Most pl. így érvel: „1. sólet, ami nem áll éjcekán át a kályhában, hogy *állott íze* legyen: nem sólet, hanem babfőzelék. 2. Sólethez a hagymát nem pirítva kell hozzáadni, hanem nyersen. 3. Tojást nem mernék a babbal együtt főzni, mert hátha záp van közte, hanem a minapi recept szerint külön készítve tálalás előtt meghámozom és a sóletbe teszem. 4. Pazarlásról szó sincs: vacsorafőzéskor teszem a sütőbe s nem sütök többet. Ideálisnak különben az az ideális sólet, melyet külön kemencében állatnak.” (1901: 507.) Az utolsóként idézett mondat utalása a kemencére, jelzi, bizony voltaképpen itt is a tradíció képviseléről van szó, „csak” éppen ez a „jövevények” magukkal hozott hagyomány. Mélyen rávall a habituskiegyenlítési szándékra ez is tehát.

A menet közben megszülető, sorozaton belüli önreflexió, sőt vita két eleméről kicsit bővebben is érdemes szólni. Az egyik Emma/Ignotus személyét, pontosabban szerepét illeti, a másik magát a profil „irodalmiasságát”. Mindkettő szimptomatikus. (A blokk ugyan egy mára „névtelenné” váló, s már akkoriban is középszerű író, Murai Károly jegyzetével indul, s az a magyar konyha lemerevedett „maradiságát” hangsúlyozza – nem indokolatlanul. De az igazi polémiát nem ez a nyitó jegyzet jelenti, hanem a másik két szöveg.)

Az Emma név mögött rejtőzködő Ignotust, személyének explicit azonosítása nélkül, ám eléggé egyértelmű utalásokban, egy álneves vers, *Senki* verse bírálta – eléggé nehezen hárítható érvekkel. Hogy ki volt ez a *Senki*, nem tudjuk, az idők folyamán ezt az álnevet Gulyás Pál (1978) álnév-lexikona szerint többen is használták, de a vers utalásaival egyikük személye sem illeszkedik. Annyi a valószínű, hogy a kor egyik, marxista ihletésű érvekkel operáló szociáldemokratájával kell s lehet azonosítani, aki, talán, verseket is írt. Verse, amelynek, stílszerűen, *Recept* a címe, Igno-

tus alakokat és szerepeket váltogató magatartását nehezményezi. Nevét nem mondja ki, végig „Emmáról” beszél, de tudja, az Emma név mögött férfi, egészen konkrétan Ignótus állt. „Óh Emma asszony! Milyen össze-vissza / És változékony, szeszélyes maga” – ezzel a fölütéssel indít. Igazában azonban nem pszichológiját, hanem szociokulturális, sőt politikai szerepét nehezményezi: „Ma, – mintha egyéb gondja se volna, / Angol sültjéhez délben mit ivott, / És holnap harcos férfi köntösében / Már lázadok, mint dőre Don Quichote. // Ma dörömböl, mint zord Botond utóda / A fényben úszó Bizanc kapuin, / Kismiska hozzá minden Marx és Lassale / És Perovskaja, Vaillant, Bakunin. // [...] / És másnap ímhol Brillat-Savarinel / S a gazdagok gyomrával conspirál.” A kérdés így az: „Kapitalista? Vagy szocialista?” – mármint Ignótus. S az egész szakácskönyv-projektet a „gazdagok” játékaik közé sorolja, s kimondja: „*Másik recept von most sürgető*”. S hogy milyen receptre gondol, az sem marad titok: a szociális kérdés megoldására. Érve persze metaforikusan szétfolyók, de azért azonosítható intenciójuk: „Hogyan kell élni négy hatosnyi bérből?! / Fényes recept, felséges egy irat! / Ez illik Önhöz, édes Emma asszony, / Ki férfiszemmel Liebnechtet sirat. // De sok gyomor korog e nagy receptért, / Aki megírja nagy szakács leszen, / A keserűség ezer könnye szárad / A pattogó, új Emmatűzhelyen.” (1901: 506.) E versben előadott kritika pro forma beleillik a gasztronómiai blokkba: a címe is, követelése is recept – igaz, „e nagy recept” aligha nevezhető főzéses technikai jellegűnek. Innen tehát sok szempontból kilóg.

A vers természetesen megkapta Emma/Ignótus kommentárját. Ez a „notabene” azonban most nem korrekció vagy értékelés, hanem egyféle magyarázat-kísérlet, vagy ha úgy stílusosabb: személyes vallomás. „Célzásokat, ismétlem, nem értek meg” (ez eddig persze háritás és védekezés). „De aki nemcsak finomlelkű verselő, hanem igazán jó marxista is, az tudja, hogy nem minden ellentmondás, ami annak tetszik. Tessék megkeresni, mint Marx, az *összekötő hidat*. Például: hogy csak az lehet jó és heves szocialista, akinek van érzéke az élet javai és szépségei iránt, s azért gyűlöli a mai világrendet, mert az emberiség legnagyobb részét kizárja e javak élvezetéből. Az igazi filantróp mindig arisztokrata – csak éppen azt akarja, hogy minden ember úr legyen. A vers különben igazán szép.” (1901: 506.) Ignótus e magyarázata nincs minden ellentmondás nélkül, de akkori beállítódása s későbbi gondolkodástörténeti pozíciója megértése szempontjából is árulkodó – s nem utolsósorban: őszinte. Ha nem így gondolkodott volna, e verset – az ő személyére irányuló kritikát – alighanem kiselejtette volna a rovatból. De közölte, szembe nézett a kritikával.

A másik polemikus szál, de legalábbis figyelmeztető jel a kolozsvári Széchyné reflexiója megint csak Ignótus kritikájaként értelmezhető – igaz, ez egészen más jellegű. Széchyné ugyanis, mint konyhaüggyekben csakugyan jártas asszony, mintegy önmaga gyakorlatának igazolására is szóvá tette tapasztalatát: némely *A Hét*-ben közölt „recept” igazában irodalom, s nem gyakorlati főzési útmutató. „Jó” irodalom, de irodalom. S ez nem igazán tetszett neki, ambivalenciát váltott ki belőle: „a Mikszáth 'egy sor füle, egy sor orrja, egy sor kövérje' úgy hatott rá, mint ostorlegyintés a telivérre”, írta, majd így folytatta: „és egészen így jártam múlt héten Bródy Sándor pörköltjével. Mi ez? – gondoltam, – tehát *A Hét* szakácskönyve lelki konfliktusba hoz majd tán minden írót, akikért rajongtam és rajongok és rajongani fogok a világ minden füle, orrja és aprított marhahúsa dacára? Mert lehetetlen nem szeretni Mikszáth Kálmánt aranyos humoráért, mély kedélyéért, Bródy Sándort meg az ő – de hiszen azt mindenki tudja, hogy Bródyt miéért kell, hogy szeressük. Tehát sohasem gondoltam volna, hogy övelük összeütközésbe juthassak. És íme mégis, midőn Mikszáth töltött káposztájának, Bródy pörköltjének leírását olvastam, csak a leírást találtam genialisnak, magát az eledelt pedig – szóval: mély részvétet éreztem.” (1901: 507.) Széchyné ugyan mindebből azt a következtetést vonta le, hogy előállt saját receptjeivel, tehát voltaképpen a sorozatot erősítette, de nem lehet nem észrevenni, hogy valami lényegesen figyelt föl: irodalom és recept nem föltétlenül azonosítható, s ha magát a gasztronómiai kultúrát akarjuk javítani, az csak irodalommal nem valósítható meg. Ez Emma asszony, vagyis a szerepét megformáló Ignótus számára komoly figyelmeztetés volt.

Szerencséjére az olvasói érdeklődés és az abból is eredő receptküldői ambíció addigra már fölerősödött annyira, hogy a „recipék” írása egyre inkább a valóságos háziasszonyokra helyeződhetett át. S az írókra, ha nem is váltak fölöslegessé, egyre inkább csak kiegészítő, színező szerep hárult.

8

Az ankét még kb. másfél hónapig tartott, az utolsó gasztronómiai blokk *A Hét* október 6-i számában jelent meg. Vagyis a pályázatot a lap félévnyitó 27. száma hirdette meg, a recepteket a 29. számban kezdték el közölni, s a 40-ben fejezték be. S ez a nyári „uborkaszegzont” kitölteni hivatott, profilszínező és érdeklődést generáló vállalkozás végül is sikeres, sőt emlékeztető akciónak bizonyult – a szerkesztőségbe egyre

jobban áradó receptek egy része már nem is fért bele a lapba, az az anyagot egybegyűjtő kötetre, a „szakácskönyvre” maradt. Szempontunkból a 33–40. számokban közreadott valamennyi recept egyenkénti számbavétele már fölösleges volna (ez a szorosabb értelemben vett „étkezéstörténeti” kutatások dolga lehet), számunkra, mentalitástörténeti megközelítésben elegendő a hátralévő számokban érvényesülő néhány trend vázlatos áttekintése.

Mindenekelőtt arról érdemes szólni, hogy a közreadott írásokban egyre inkább a valódi receptek domináltak. Ezt nemcsak a közreadott szövegek jellege mutatja, de külső momentumokban is tetten érhető. A receptek alá írt nevek jelzik, a hátralévő blokkokban már alig volt profi író. Ha leszámítjuk azt a néhány háziasszonyt, aki egy személyben tollforgató s (alkalmilag) publikáló íróként is azonosítható (mint például Herman Ottóné vagy Gyarmathy Zsigáné), akkor profi író voltaképpen csak három említhető a hátralévő számok gasztronómiai anyagából: Tömörkény István, Porzó (azaz Ágai Adolf) és Vészi Margit. S az ő szerepük is már más, mint Mikszáthé vagy Bródyé volt. Tömörkény, aki szövege megfogalmazásaiból kikövetkeztethetően, még csakugyan szerkesztői fölkérésre jelentkezett írásával, speciális – Ignotus koncepciójából következő, ám mással nem igen helyettesíthető – szerepet töltött be. Ő, mint a magyar népelet legismertebb és legnépszerűbb irodalmi képviselője (a ráaggatott, s lassan ráéggő címke szerint „a néprajzi hitel” írója) a „tanyai magyarok” kulináris világát volt hivatva megjeleníteni – s őt e szerepében sem a nagyvárosi zsidó asszonyok, sem a vidéki „úriasszonyok” konyhatudománya, tájékozottsága nem helyettesíthette. Írása, *Tanyai specialitások* címmel *A Hét* 33. számában, vezető helyen jelent meg. Szövege, néprajzi szempontból, nem reprezentatív bemutatása a tanyai lakosság étkezési kultúrájának – ezt is meg tudta volna írni persze, de ez olyan átfedésben lett volna a „magyar konyha” sokféle forrásból ismert gyakorlatával, hogy ehelyett, igazodva Emma asszony többször hangoztatott intencióihoz, csak néhány, csakugyan extrém ételspecialitást mutatott be. (Hogy a tanyaiak mit ettek, azt egyébként a Tömörkény-életmű darabjaiból csakugyan ki lehet gyűjteni.) Tömörkény jelenlétére a sorozatban igazában nem is a választék növelése szempontjából volt szükség, hanem egy homályban maradó, de igazi „magyarként” azonosíthatónak vélelmezett világ szerkesztéspolitikai jelzőként. A kulináris ízlés sokféleségének és szociokulturális tagoltságának demonstrálásához ez is hozzátartozott. A Porzó néven író Ágai Adolf verses reflexiójának (s Emma e vershez fűzött, ugyancsak versben reagáló kommentárjának) igazában megint csak nem választékbővítés volt a szerepe. Porzó, a maga nagyvárosi, sőt fővárosi közegében ugyanúgy egy életvi-

lág népszerű megjelenítője, olvasmányszolgáltatója volt, mint a maga másféle kontextusában Tömörkény. Porzó a nagyvárosi (zsidó) kisemberek életéről, szokásairól, vélekedéseiről hozott hírt igen népszerű tárcáiban, s így érdekes volt, hogy ő hogyan reagál a gasztronómiai ankétra. (Mellékesen pedig Emmát/Ignotust is népszerűsítette.) Verse – *Hozzá!* címmel – a 34. számban, augusztus 25-én jelent meg (ahogy az alcím jelzi: *A „Schönste Augen” dallamára*), és játékos-ironikus reflexió Emma szakácskönyv-szerző szerepére: „Van annyi konyha-recepted, / A fele is, ah! – elég. / (: És tudsz magad is 1001-et – / Oh Emma, mit akarsz te még?:)” (1901: 552.) A vers három strófából áll, a refrén mindig ugyanazt kérdezi: „Oh, Emma, mit akarsz te még?” Finom, játékos, csöppet sem bántó, de lezárásra ösztönző jelzés ez. (Porzó egyébként a szakácskönyv-program egyik legelső külső népszerűsítője volt – már júliusban. [Vö. Ágai 1901].) Nem véletlen, hogy Emma/Ignotus is versben adja meg a választ: „Ó mester, amint látod: / Csak sólet van elég, / Kéne egyéb recept is: / Ó Porzó, adj Te még!” (1901: 552.) Porzó és Ignotus verses „üzengetését” hajlamos az irodalomtörténész is hangulat-színező játéknak vélelmezni, de többről van szó benne: Ignotus habituskiegyenlítő, összehangoló ambíciójáról. Ne záródjunk be („mi, zsidók”) a zsidó konyha zárt és szabályozott világába! (Ezt a programot, mint látni fogjuk, a közreadott receptek „nemzetiségi” megoszlása is jelzi.) A harmadik író, Vészi Margit szerepeltetése ugyancsak egy szervezési szempont jelzése. Vészi Margit, a 37. számban, külföldi salátareceptekkel jelentkezett (1901: 615–616.), s ez a kulináris ízlések és szokások (s egyáltalán nem mellékesen: a mögöttük munkáló habitus) *korszerűsítésének* programját szolgálta. A modern, nyugati konyha vívmányainak átvételét és megszokását, az ízlésben is megmutatkozó habitus ésszerű korrigálását. Nem véletlen, hogy Emma/Ignotus kommentárja igen csak lelkesült: „Allah nagy és Margit az ő prófétája. Csak mennyei sugallat lehet, mely övele akkor küldet saláta-recepteket, mikor Emma éppen ilyenekért könyörög. E foghagymás saláták dicsőek és ízletesek, s a frengik meg sem érdemlik, hogy az ő kutyainyúket csiklandozzák. Ama kis kék tököket, zucchettiket, Zágrábig is ismerik, az odavaló vasúti vendéglőben töltve ettem, Velencében pedig olajban kisütve.” (1901: 616.) A „menyei sugallat”, amelyre e kommentár utal, természetesen, talán mondani sem kellene, valójában egy Voloscába küldött fölkérő levél, szerkesztő „megrendelés” volt. (Ady „Margittája” ugyanis akkor éppen Voloscában töltötte az idejét.)

A valódi háziasszonyok valódi receptjeinek térhódítását egy külső momentum, a *Szakácskönyv-posta* (a szerkesztői üzenetek e speciális leágazásának) megszervezése – s jónéhány üzenete is jelzi. Előbb, a 33.

számban még csak egy lapalji jegyzet mutatott ebbe az irányba: „A Hét szakácskönyvből jövő héten ismét mellékletet csatolunk lapunkhoz. A recipék beküldőit addig is türelemre kérjük.” (1901: 529.) A 34. szám, már külön mellékletként közölt összeállításának „postájában” egyebek közt már ez is olvasható: „*Többeknek*. Roppantul meggyűlvén, olvasóink kedvességéből a matériánk, le kell mondanunk róla, hogy minden levelet közzétegyünk s minden receptre megjegyzést tegyünk. De számba jó valamennyi, egyforma érdeklődéssel és igazsággal. Legfeljebb ugyanazon étel ugyanolyan receptje nem.” (1901: 556.) A 37. szám *Szakácskönyv-postájában* még hangsúlyosabban jelenik meg ez a magyarázkodás: „*Tudomásul*. Helyszűke miatt lehetetlen minden beküldött, bármily szeretetreméltó levelet s érdekes receptet itt az újságban közölnünk, és, amit legjobban sajnálunk: méltatnunk és kommentálnunk. De ne tessék azért farkodni velük: a jury előtt valamennyi számba kerül s belekerül, engedelmeükkel, a szakácskönyvbe is.” (1901: 616.) S ugyanennek a „postának” egy másik üzenete is ugyanebbe az irányba mutat, amikor egyik fiatal olvasójukat így intik: „s aki jó kislyány és nem türelmetlen, szépen kívárja, míg az ő dolgának sora kerül.” (1901: 616.) A 38. szám *Szakácskönyv-postája* (szeptember 22-én) még az addigiaknál is tovább kénytelen menni: „*Tudomásul*. A helyszűke lehetlenné teszi, hogy, mint szerettük volna, minden receptet az újságban közöljünk. Sőt a pályázatot is le kell zárunk *október elsejére*. Ami e napig érkezik, kivétel nélkül a jury elé kerül, és, ha megengedik, kevés kivétellel, a szakácskönyvbe.” (1901: 636.) A szeptember 29-i, 39. szám üzengető „postája” már két olvasóját: Margitot (Mélykút) és Sch. A.-t (Kisújszállás) arra figyelmeztette: „A receptek már csak a Szk.-ben jöhetnek”, illetve: „A finom recipék már csak a Szk.-re maradnak”. (1901: 656.) S jellemző, hogy ekkor már a készülő szakácskönyvre elegendő rövidítve – Szk. – hivatkozni. Az olvasók számára már nem volt kérdés, mit jelöl e két betű.

A receptek beküldői között van néhány ismétlődő, ismertebb név: Gyarmathy Zsigáné, Herman Ottoné és természetesen Széchyné. Van néhány ismert vagy legalább utólag is azonosítható név is. Például Fadrusz Jánosné, a neves szobrász felesége – vagy éppen Ignotus felesége, levelét is jegyző, hivatalos nevén Veigelsberg Hugóné. Vagy: Steinberger Judit (Kalocsá), aki, ha nem is tartja számon a kutatás, a név és a hely alapján valószínűleg Ignotus feleségének, Janka asszonynak testvére, de legalábbis rokona. A legtöbb név azonban ismeretlen, nem, pontosabban: csak nagyon nehezen, nagy utánajárással identifikálható. Ezek egyike-másika mögött nem kizárt, hogy valamely ismert szereplő húzódott meg, de a túlnyomó többség minden bizonnyal a hétköznapi ifjabb vagy

idősebb lánya, asszonya volt. (Közéjük keveredve egy-két férfi is.) A nevek az onomasztika számára érdekes elemzendő nyersanyagot adnak – már csak azért is, mert sok, a korra jellemző névhasználati variáció föltűnik itt. Szempontunkból azonban elegendő annak felismerése is, hogy e nevek az akkori Magyarországon legkülönbözőbb etnikai, vallási és földrajzi-területi csoportjaiból verbuválódtak. Ez, ha nem is minden régiót pontosan és arányosan lefedve, de megfelelt Ignotus sokszor és sokféleképpen variált egységesítő törekvésének. Érdekes kis ízelítőt adna a kigyűjtött nevek közül: Künzler Czicus, Czicus mamája, Bene Matura, Schwarcz Márkné, Zádori Bence, Lovász Józsa, G... Margit, Gubody Paula, Onodi Veress Sándorné, G. Linus, B. Elly, Singer Miczi, Palotainé, Pál András, Camilla, Halászné Schön Irma, Beliczayné Erzs, Leyrer Olga, Szana Nelly, F. S., Petrovics László és Lászlóné, Lukács Jenő, Grosz Gizella, K. L.-né, Bárdos Lilike, Dessewffyné, Bródy Lajosné, Fehér Dezsóné, Szilassy Ödönné, Bácskay Ilona, Rosenberg Margit, Pollákné Frisch Adél, Fónagné Gajári Nelly, Katinka, Sebestyén Károlyné, Bignio Béláné, Emma kisasszony (!), Kleinné Blau Irma, Gelléri Jolán, Rosenberg Elvira, Bényi Margit, stb. Két csoport jelenléte szignifikáns: a zsidó polgárság lányaié s asszonyaié, és a „magyar” úriasszonyoké. Utóbbiak megnevezésében a „magyar” több szempontból is időzjelben használandó. Részben, mert egyaránt illette mindazokat, akik nem-zsidók voltak, részben azért, mert ez a minősítés egyáltalán nem zárt ki bizonyos nem-magyar eredetet sem. Széchyné Lorenz Josephine például szinte ideáltípusos formában adja ezt az összetettséget. Az olyan, tisztán „történeti” tradíciót képviselő név „tulajdonosa”, mint Dessewffyné mennyiségileg semmiképpen nem reprezentálja e csoportot. Emellett érdekes, hogy a német és örmény (!) eredet, illetve, geográfiai szempontból Erdély jelenléte is jól érzékelhető. (Erdély, hosszú történeti különállása és kevert lakossága révén nemcsak földrajzi kategória, hanem sajátos szociokulturális entitás is volt – erről még ebben a kontextusban sem célszerű megfedkezni.)

Jellemző, hogy a nem-irodalmi, mondhatnánk „igazi” receptek átlagos hossza megnőtt, általában egy-egy küldemény több, különféle receptet is adott. Az ételek, amelyeknek elkészítését egy-egy ilyen „recept” javasolja, igen nagy változatosságot mutatnak, jöllehet bizonyos származási (zsidó, örmény, erdélyi), jellegbeli (pl. hal), vagy műfaji (édesség, saláta stb.) csoportok értelemszerűen kialakultak, s az ország határain kívüli gasztronómiai kultúrák szórványos asszimilációja is megfigyelhető. Ezekből a szorosabb értelemben vett receptekből az értelmezésnek többféle iránya is megnyílik. Aki maga is főz (azaz, Ignotus szavával élve, „kuktáldok”), az – nemcsak ak-

kor, amikor *aktuális* szakácskönyvként olvasták, de – ma is, ötleteket meríthet belőlük. A gasztronómiai kultúra kutatója forrásként kezelheti, s egy elég nagy területet lefedő és részletgazdag helyzetkép kialakításának lehetőségét nyerheti belőle. S a néprajztudomány művelői is lehetőséget kapnak sokféle átmenet, regionális különbség stb. fölmerésére. Szempon-tunkból, a mentalitástörténet nézőpontjából azonban más természetű összefüggések az érdekesek és relevánsak. Mindenekelőtt a habitus (részleges, de nem elhanyagolható) átrendeződését ismerheti föl belőlük. Ez nemcsak azt jelentette, hogy az olvasók szembesültek a magyarországi gasztronómiai kultúra sokféleségével, s hogy lehetőségeket ismerhettek föl e gazdagságban. De azt is, hogy a „magyar” tradíció megerősítésével párhuzamosan például a „jövevény” zsidó étkezési hagyomány sok eleme is ismert lett s legitimitást nyert. S ez az étkezés területén belül bekövetkező átrendeződés, mivel a politikai harcok, sőt a gazdasági versengés szférájától is viszonylag távol állt, jelentős autonómiával, önmozgással bírt. Olyan terület volt, amely jórészt (bár nem teljesen: vö. Senki versével) kívül tudott marad az „életharc” övezetén, s így bizonyos belső, mentális módosulások könnyebben végbemehettek benne. Sőt ez az átrendeződés a kellemességgel kapcsolódott össze, így plusz megerősítést kapott. Ilyen szempontból válik fontossá, hogy a „magyaros” receptek fölvonultatása mellett, több alkalommal a „zsidó ételek” kisebb-nagyobb tömbje ilyenként kapott helyet. A 35. számban pl. Grosz Gizella ide vágó receptjei jelentek meg, a 37. számban Rosenberg Margit a hal zsidó elkészítésének lehetőségeit mutatta be, „Zsidó hal” címmel, a 39. számban Rosenberg Elvira, Hegyi Ferenc, Elsner Aranka ismét zsidó ételek elkészítési módjáról értekezett, stb. (S ez természetesen nem izoláltan, az egyéb rokon fejleményektől elszigetelve zajlott. A 34. számban Gubody Paula például örmény ételekről írt, s ugyanabban a számban erdélyi ételek is erdélyiségük hangsúlyozásával lettek bemutatva.) Mindez nem volt független attól, hogy az olvasói kritika Ignotust rá is kényszerítette a szakszerű receptek közlésére. A 34. számban pl. Gyarmathy Zsigáné *Egy kis polémia* címmel a káposztalé felhasználása körül keveredett vitába Emma asszonnyal, s ugyanakkor Herman Ottóné is a káposztalé miatt kényszerítette őt retirációjára. Válaszában Emma/Ignotus kénytelen volt némileg szofisztikáltan kimagyarázni magát: „Nagyságos asszonyomnak, elismerem, igaza van, de nekem is az: mert a jó magam az itthon kovással savanyított káposztát gondoltam, ami sokkal jobb ízű, mint a télire eltett úgynevezett hordókáposzta – s nem olyan szörnyen savanyú. Mi, amíg csak lehet, ezt esszük és – ez egyszer én is belevonom az uramat, neki a káposzta sohasem lehet elég savanyú. A kü-

lönbség a férfiakban és receptekben tehát egyforma.” (1901: 556.) Ebben a csörtében persze nem az az érdekesség, hogy Ignotus tévedett, s nem is az, hogy valahogy mégis ki tudta magyarázni magát, hanem az, hogy érzékelnie kellett, a gyakorlati főzéstudományi tapasztalat nem helyettesíthető atmoszférateremtő irodalommal, a főzéstudománynak saját autonóm logikája és gyakorlata van, s azt érdemes akceptálni.

S a kapott kritika más összefüggésben is a projekt hasznára vált. A Senki névvel jegyzett (már említett, sőt idézett) vers szociális szempontjai például az egyik olvasót olcsó ételek bemutatására készítette. A 38. számban egy vidéki, Csanád-Apácán élő asszony, Kleinné Blau Irma *Negyven krajcáros receptek* címmel egyszerű és olcsón elkészíthető ételek receptjeit mutatta be (1901: 636.), – utalva is Senki versére. (Érdeemes megjegyezni, nem véletlen, hogy ezzel nem egy jómódú fővárosi zsidó asszony állt elő, hanem egy vidéki, aki összehasonlíthatatlanul „szerényebb” szociokulturális közegben élt. Nyilvánvaló, hogy az antiszemita által „a” zsidókat egyetlen, homogén maszarába gyúró retorika ellenére a magyarországi zsidók nagyon is tagolt társadalmi képletet mutattak. Sok mindenben eltérő tapasztalatokkal és vágyakkal.)

A sok valamiért érdekes recept egyike, Veigelsberg Hugóné viszonylag terjedelmes receptsora (1901: 593–594.) az eddigiektől eltérő módon érdekes. Akár közvetlenül ő írta, akár a professzionális írástudó férj, maga Ignotus, két dolog bizonyosra vehető: (1) az ételek lényege Janka asszony napi gyakorlatából származott, s (2) mint ilyen, ezek a receptek a Veigelsbergházaspár konyhájának világába vezetnek vissza bennünket. Ennek természetesen elsősorban az Ignotus-életrajz nézőpontjából van jelentősége, de van egy másodlagos haszna is. Ez a receptsor olyan, amely, Ignotus miatt, történetileg jól kontextualizálható. A recept, az ízlés ez esetben létrejöttének valóságos történeti közegében vehető szemügyre. S ez a szakácskönyv ötlete mögött meghúzódó, az egész projektet mozgató szándék megértését, finomabb szerkezetű leírást is megkönnyítheti, hisz olyan összefüggéseket is magában rejt, amelyeket Emma/Ignotus explicit alakban nem mondott ki. Vagy azért, mert nem akarta láthatóvá tenni azokat, vagy azért, mert ő magában sem tudatosultak teljes mértékben.

Ezeknek az összefüggéseknek a föltárása azonban már egy másik tanulmány feladata lehet, tárgyalása jelen írás kereteit szétfeszítené.

Szeptember 29-én, a 39. számban „Emma” már újra Saison-cikkkel is jelentkezett (1901: 641–643.). Ignotus természetesen addig sem csak a „konyha-an-kéttal” foglalkozott, különböző nevei valamelyikével jegyezve más jellegű és szerepű írásai is jelentek meg A Hét hasábjain. Mégis az, hogy most Emmaként is más tárgy körben, más rovatban szólalt meg, részben szimbolikus, részben nagyon is gyakorlatias jelzés: a konyha-dolgok szervezése immár nem igényelte olyan mértékű aktivitását, mint korábban. „Emma” most már másról is ráért levelet írni „Kedves Kiss”-nek. A sorozat, a beküldött nagy anyagból, már szinte magától is alakult. A szerepjáték e szakasza, e speciális stádiuma lényegében lezárult számára.

E helyzetet hamarosan, már a következő, 40. számban explicit alakban is kimondta. A *Szakácskönyv-postá*ban elbúcsúzott receptküldő olvasóitól: „Hölgyeim, ezen a héten, mikor a férfiak annyi fölösleget beszéltek, mi ne szaporítsuk a szót: az utolsó recept-mellékletre csak azt az egy szót írom: köszönöm. Köszönöm a magam nevében, hogy oly jók hozzám s úgy szeretnek, a lap nevében, hogy oly figyelmesek irántunk, és nemünk nevében, hogy nem hagytuk egymást cserben. A Szk.-ban való viszontlátásig szerető társuk: Emma.” (1901: 672.) Az Emma-identitást itt sem adta föl, a női nem tagjaként („nemünk nevében”) írta meg elköszönő levelét is, de lezárt egy periódust. (Nyilván már a lap tulajdonos főszerkesztő, Kiss József is le akarta zárni ezt az akciót, hisz búcsúlevelében Emma még az „utolsó recept-mellékletre” utal, az összeállítás azonban már nem mellékletként jelent meg, és a laptesten belül is csak szerény terjedelemben, mindössze két oldalon.)

A szálakat persze még el kellett varrniuk. A pályázatokat értékelni kellett, hogy eredményt lehessen hirdetni, a díjakat ki kellett adni, az anyagot pedig könyvvé kellett rendezni s könyvként is ki kellett adni. (E feladatok egy része a nyilvános ígélet teljesítését jelentette, a könyv kiadása pedig üzletileg is az akció megkoronázása volt.)

Mіндеzt lebonyolítani azonban már semmi sem sürgette *A Hét* szerkesztőségét, legföljebb az olvasók várakozása. Ezért december 1-én, a szokásos szerkesztői üzenetek (*Heti posta*) között e helyzetre is reflektáltak. „Egy türelmetlen asszony”-nak ezt üzenték: „A kiadóhivatalban nem történt semmi baja. A Zsolnay-váza épp oly épp [!] és egészséges, mint a teremtés első napján. A baj a juryban van, melyet december ötödike előtt nem lehet összehívni, mert a jury elnöke, báró Dániel Ernőné ő-kegyelmessége csak december 4-én érkezik állandó tartózkodásra Budapestre. Noha a bírálói külön-külön már tisztában vannak

a pályázat eredményével, mégis a bárónő van hivatva a döntő szó kimondására. Addig tehát várjon a türelmetlen asszony türelemmel. Sub rosa azt is megírhatjuk, hogy a *Szakácskönyv* már sajtó alatt van és karácsonyra meg is fog jelenni. Számot tevő becsületes munka lesz. Szakszerű és nem egészen unalmas. Emma asszony konyhaművészetének nem csonka oszlopa. Ennek a könyvnek a prospektusát már a közelebbi napokban szélnek eresztjük.” (1901: 800.) A döntés december 5-én meg is született és december 15-én *Jelentés A Hét szakácskönyv-pályázatáról* címmel be is számolt az eredményről (1901: 828.). Ebből a közleményből tudható, hogy a zsűri báró Dániel Ernőné elnökből, valamint Bródy Sándor, Glück Frigyes, Gundel János és Zsolnay Miklós tagokból állt. Ez az összetétel célszerű megfontolások szerint alakult ki, az elnök nemcsak asszony volt, de a magas körök, az „úri” Magyarország megtestesítője, báróné és miniszter felesége. Van benne egy jelentős író (Bródy), aki mintegy Ignotus személyes képviselőjeként is felfogható, a magyar vendéglátás két emblematikus alakja (Glück és Gundel), akik közül az utóbbi neve máig szóloán szimbolikus aurájú, és benne van a földjait adó és a maga nemében szintén szimbolikus nevet hordozó polgár (Zsolnay). Glück ráadásul a háttérből, állítólag a „tudnivalókat” is adta az anket megszervezőjének (Krúdy 1961: 417., vö. Dede 2010: 48.). Hogy a döntést ki vagy kik, mikor s hogyan hozták meg, majdnem teljesen érdektelen – ennek a „jury”-nek az igazi szerepe nem a döntés, hanem a szimbolikus reprezentáció volt. Annak, nevükkel és személyükkel való jelzése, hogy komoly „társadalmi esemény” zajlott. A kihirdetett eredmény nem igazolhatóan, sőt sok szempontból jó és helytálló, de nem lehet nem észrevenni benne bizonyos „társadalmi”, szociokulturális viszonyokhoz való igazodást sem. Az első díjat Fónagy Józsefné Gajary Nelly „úrnő” kapta „a tűzok, nyír és sikekfajd elkészítésének módjáért”. A második díj Széchyné Lorenz Jozefint illette, „de csak azért, mert két első díjunk nincs. A bírálók ő nagysága tudásának és szorgalmának mind behódoltak és a díjon kívül ezennel külön jegyzőkönyvbe veszik, hogy a konyhaművészet enquete-ben az orosz-lánrész az övé.” „A harmadik díj Herman Ottóné úr-asszonyé. A jeles írónő finom tolla a gastronomiában is bevált s elmondhatjuk: az övénél szebben megírt recipéket nem ismerünk. Tartalom dolgában előljár a töltött káposzta, amely úgy pennával, mint kanállal szerkesztve a magyar főzési tudomány egyik gyöngyszeme.” (1901: 828.) Glück Frigyes följánlásából három kisebb súlyú pótdíj is kiosztásra került. Ő „három doboz Kugler-cukorkát ajánlott fel külön jutalmul”. Ezeket Bárdos Lilike „kisasszony” kapta „alma-geléejeért”, Bignio Béláné „úrasszony” a „viza-konzervért” és az anonimitásba húzódo „Erdélyi asz-

szony” az „erdélyi bélszínpecsenyéért”. (1901: 828.) (Utóbbi, mint később kiderült, Szócs Ákosné, „kúriai bíróné, úrasszony” volt [1901: 855.]) Nem kétséges, hogy a három „preliminált” díj elnyerőjének kiválasztása mögött finom kombinációk is meghúzódtak, amelyek figyelembe vették az ország szociokulturális tagoltságát – s erőviszonyait. Egyszerre igazolták és (némileg) módosították ezeket az erőviszonyokat. A projekt igazi hozadékát azonban nem a díjak szétosztásában és indoklásában ismerhetjük föl, hanem részben a szerkesztőségi fölvezetés érvelésében, részben a zsűri összképet vázoló megállapításaiban. (Mellesleg, egyáltalán nem kizárt, hogy mindkét szöveg ugyanabból a tollból született.) A szerkesztőségi fölvezetés (egyébként hatásos) retorikája az olvasóknak szánt „kedveskedési” szándékról, amely, a közös munka révén, az igazi nyertessé a lapot és a magyar gasztronómiai kultúrát tette, önmagában nem több, mint szándéknyilatkozat és az olvasók felé tett udvariassági gesztus. Az összegyűlt anyag értékének megnevezése („egy pompás és különleges szakácskönyv”, „a magyar konyha felsőbb rendű thesaurusa”) is voltaképpen önaffirmáció. Az igazán lényegeset a fölvezetés akkor mondja ki, amikor az eredményeket így összegzi: „a legváltozatosabb, leggazdagabb és legliberalisabb konyha a miénk. A magyar főzés nem zárkózik el a nyugati művelődéstől és a keleti konyhától: mi bölcs belátással nyúlunk ahhoz is, ami nem a miénk: átveszünk, honosítunk, javítunk és tökéletesítünk. *Nemzeti politikánk: az erőszakos és a hízelgő assimilatio – vezérlő szerepet játszik konyhaművészetünkben is* és ezt dokumentálva *A Hét* szakácskönyve nemcsak dús kamarája a felséges asztali fogásoknak, de egyszermind *illusztrációja nemzeti életfolyásunknak.*” (1901: 828.) A magyar konyhának s a magyar szociokulturális viszonyoknak ez az összekapcsolása nem indokolatlan. S bár nyilvánvaló, hogy mindkettőt erősen idealizálja, túl- és fölértékeli, ennek az összekapcsolódásnak a történeti meghatározottságú szerkezetét jól veszi észre – s az idealizálással mintegy erősíti is kibontakozását. E szöveg három momentumra mind a történet szituáció szakácsművészeti demonstrációjaként, mind az összeállítás felé mozgó közös habitus jellemzéseként figyelemre méltó: legliberalisabb, erőszakos és hízelgő asszimiláció. A kor – konyhai gyakorlatban is tetten érhető – közös habitusában mindez csakugyan megjelent. A „liberális” jelleg is, de az elsőrendű fontosságú asszimilációnak e disszonanciáktól sem mentes kettőssége („erőszakos és hízelgő”) is valóságos összefüggés volt. Azzal, hogy e szöveg, főleg pedig maga az anket szervezése és instruálása a nyitottságot hangsúlyozta (a „nyugati művelődés” és a „keleti konyha”, azaz tradíció irányába), első szinten ezt a „liberális” gyakorlatot, perspektivikusan pedig a habituális

összeállításolódást szorgalmazta. Ez maga az ignotusi program, „kellemségi” összefüggésekben előadva.

A bírálati *Jelentés* ugyanezt a beállítódást képviseli, de bizonyos pontokon konkrétabb, néven nevez lényeges fejleményeket. Nyíltan kimondja (bár értékhangsúlyja túlzó): „A magyarországi konyhaművészet fényes és változatos kódexe alakult ki e pályázat során.” (1901: 828.) Ez a mondat *A Hét*-ben kurzíválva van, a megfogalmazó(k) szerint is fontos állítás tehát ez. Szempontunkból két szóválasztás az igazán beszédes benne. (1) Magyarországról, s nem „magyarról” beszél, s (2) „kódexként”, azaz valamilyen definitív szöveggé határozza meg. Az (1) azért fontos, mert így fogalmazva nemcsak a „magyar” fér bele, hanem a (még) nem-magyar is, vagyis mozgásteret nyit a „jövemények” és beilleszkedni akarók akkulturációjának is. A (2) pedig azért, mert ebben már helyük van a nem vagy még nem magyar itt élők ízlésének és preferenciáinak is. S hogy csakugyan erről van szó, a szöveg, pár mondatnál később, *expressis verbis* is félreérthetlenné teszi: „A recepteken át összeölelkezik a régi és az új magyar konyha, a polgári és a luxusos, a nemzetiségi és a faji. Megható és biztató, hogy a szerb, román, sőt a tót és a szász nemzetiségekkel mint fogunk kezét a fakanál békítő jegyében.” (1901: 828.) Ehhez persze kapcsolódik egy, a magyar hegemoniára utaló függelék: „Pörköltjeink, főzelékeink és gyurott tésztaink, amint e pályázati művekben is jelentkeznek: mindig a legteljesebb erkölcsi hegemoniát fogják biztosítani a mi számunkra. Kár, hogy rostunk, nyársunk, parazsunk és kéményünk, amint ez írásokból kitűnik, lassankint a múlt dicsősége lesz.” (1901: 828.) Az elsődleges azonban nyilvánvalóan mégis az „összeölelkezés” kimondása.

10

A december 15-i számnak, a *Jelentés* közzétételén túl, volt még egy fontos közlése. A *Jelentés* alatt, lapalji rövid hírként közölték: „*A Hét kiadóhivatala* értesíti a nagy közönséget, hogy *A Hét* szakácskönyve 24 8-rét ív, pompás vászonkötésben már e hó 18-án megjelenik és *A Hét kiadóhivatalánál* megrendelhető. Ára 5 korona.” (1901: 828.) A megjelenés időzítése értelemeszerű s üzletileg okos döntés volt, számíthattak a karácsonyi könyvpiac mindig az átlagosnál nagyobb vásárlóerejére. Karácsonykor, tudható, minden, még a könyv is, kivált pedig a „praktikus” szakácskönyv kapós.

A könyv időben meg is jelent. *A Hét* 1901. december 22-én megjelent karácsonyi száma már nemcsak a megjelenést regisztrálta, de az első – igen ked-

vező – médiavisszhangra is utalhatott. „*A Hét szakácskönyve* megjelent s minden könyvkereskedésben, vagy A Hét kiadóhivatalában kapható. A huszonkét ívre rugó testes kötet nemcsak a pályázatban részt vett összes recipét, hanem a világ minden kulináris remekét és csodáját foglalja össze. A szorosán vett főzési útmutatón kívül Emma asszony minden fejezetet bő, a gasztronómia minden fázisára kiterjedő bevezetéssel látta el és kritikai NB-i a kötetből sem hiányoznak. Hisszük, hogy e könyvvel a magyar főzési tudomány megbízható és egyetemes kódexét tettük le a karácsonyfa tövébe. Erre vall, hogy a munkát a sajtó is igen kedvezően fogadta és terjedelmes kommentárokkal méltatta.” (1901: 855.) Ez utóbbi utalás persze túlzó, a szakácskönyvről többnyire rövid híradások jelentek meg, például a *Pesti Hírlapban* (1901. dec. 19. 8.), a *Pesti Naplóban* (1901. dec. 19. 10–11.), a *Budapesti Hírlapban* (1901. dec. 20. 8.), s igazán érdeimei reflexiót csak Tóth Béla nevezetes *Esti levelei* soros, *Emma asszonynak* címzett darabja jelentett (*Pesti Hírlap*, 1901. dec. 22. 8–9.). Az *Új Idők* mentális megerősítésként fontos, a vállalkozás „magyar” jellegét hangsúlyozó és visszaigazoló, de ugyancsak rövid reflexiója pedig csak a következő év januárjában jelent meg (*Új Idők*, 1902: 18.).

11

Ignotus Sára, Ignotus első házasságából való lánya idős korában, 1990-ben interjút adott a PIM Hangtára számára apjáról. Ebben, az álneveket firtató kérdésre az Emma névre is kitért: „Emma asszony [is] volt, hát az Emma az a testvére volt, a nagynéném volt az Emma”. Majd a kérdező közbevetett megjegyzésére, hogy tudniillik: „Én azt hittem, hogy a Bovarynének az Emmája...”, a meginterjúvolt így replikázott: „Nem, nem, nem. Ez a nővére volt, az Emma néni. És onnan jött az Emma név. De hát [...] mégsem akart egy szakácskönyvet férfinév alatt írni, az nőies dolog, ugye, szóval A Hét szakácskönyvét azt ő írta”. (PIM Médiatár K/838, gépelt leirat, 1–2.) Ignotus Sára az interjú idején már 87 éves volt, a két kérdező is igyekezett tapintatos lenni hozzá, így sok mindennek tisztázása elmaradt – egyebek közt Veigelsberg Emma szerepének érdemi föltárása és bemutatása is. Egy dolog azonban így is érdekes. Az emlékező nemcsak „Emma asszony” mintáját nevezte meg, de ezt a névválasztást a szakácskönyvvel kapcsolta össze. Ez az összekapcsolás persze nyilvánvalóan tévedés, Ignotus már előbb, jóval a szakácskönyv megszületése előtt is írta Emma-leveleit (vö. Kardos 1985), azaz az Emma név használatára nem

ez a „nőies” feladat készítette. De Veigelsberg Emának e szerep kialakításában, „asszonyosításában”, s talán a szakácskönyv szerkesztése közben is lehetnek mintául szolgáló ötletei, tanácsai öccse számára. Magyarán, mint Ignotus nővére segíthette öccsét e szerepkör életszerű betöltésében. (Hogy Ignotus is segítette nővérét, annak több jele is van.) Ám ha ezt a föltevést, hipotetikusan el is fogadnánk, *A Hét*-beli Emma szövegeinek ismeretében bizonyos, e szerepkör lényege nem a női szerep imitálása volt, hanem *bizonyos üzeneteknek e szerep mögül való kommunikálása*. S itt van a lényeg. Ignotusnak Emma szerepében való fecsegése, ötletelése lehetőséget adott neki néhány érzékeny téma és mondanivaló bújtatott, „női fecsegésnek” álcázott tematizálására. S a konyhai tapasztalatok körüli nyilvános diskurzus nyilvánvalóan ilyen volt: látszólag csak „asszonyi dolog”. Ignotus számára pedig lehetőséget teremtett arra, hogy e nyilvános diskurzus közben, mivel e diskurzus ellen senkinek nem lehetett „politikai” vagy „világnézeti” vétója, szolgálja a habituskiegyenlítés programját. Mert okos emberként tudta, a magas politika főlészíne alatt éppen ennek a szférának a ki nem beszélt kontroverziái, „történeti” eredetű csoportközi ellenérzései, a csoportok egymás iránti idegenkedése lehet nagy veszélyek forrása. A modernizáció és a demokratizálódás csak nehezen fölszámolható deficitje igazában a habitusban megrögzülve érhető tetten. S megváltoztatni is elsősorban ott, s nem a politika fölszínén lehetséges és szükséges.

JEGYZET. *A Hét* szövegeit helyesírási szempontból nem korszerűsíttem, de két ponton korrigálom. (1) A lap az úgynevezett „rövid ortográfiát” alkalmazta, így az akkor is, most is hosszú magánhangzók egy részét (nyomdatechnikai okokból) rövid alakban adta. A hosszúságot az idézetekben helyreállítottam. (2) *A Hét* még használta a *cz* betűkapcsolatot, ezt a teljességgel fölösleges, s már akkor is csak merev és anakronisztikus szabálykövetésből használt formát elhagyom, s *c* betűvel adom vissza. – Minden egyéb nyelvi sajátosságot változatlanul megtartottam, így pl. a *Saison* rovatcímet nem „korszerűsítettem” *Szezon*-ra, a *jury* szót *zsűri*-re, stb. – *A Hét* szövegeit csak kettősponttal elválasztott évszámmal és oldalszámmal azonosítom, zárójelben. Részben azért, mert a teljes címléírást adó hivatkozás itt fölösleges, részben azért, mert annak alkalmazása éppen a gondolatmenet lényegéről terelte volna el a figyelmet. Az itteni gyakorlat azonban ebben a takarékos formájában is pontosan visszakereshetővé tesz minden idézetet. Amikor az időpontnak vagy egyéb adatnak fontossága van, akkor a szükséges információt magában a főszövegben megadom.



- [Ágai Adolf] 1901: A „Hét” szakácskönyve. [Álreceptek, rövid bevezetővel.] *Borsszem Jankó*, júl. 14. 28. sz. 9.
- Dede Franciska 2007: Férfiak szoknyában. Emma asszony (Ignotus) levelei és Horkayné (Herczeg Ferenc) beszélgetései A Hétben és az Új Időkben. = *A nők világa*. Művelődés- és társadalomtörténeti tanulmányok. Szerk. Fábri Anna és Várkonyi Gábor. Bp.: Argumentum, 285–311.
- Dede Franciska 2010: *Tartsd jól a bestiát*. Emma asszony (Ignotus) receptpályázata és A Hét szakácskönyve. Egy századfordulós „blog” története. Bp.: Kortárs Kiadó–Országos Széchényi Könyvtár, 185 p.
- Draveczy Balázs 1999: Emma asszony inkognitóban. Egy budapesti hetilap százéves szakácskönyve. *Népszabadság*, dec. 3. 36.
- Emma asszony 1902: *A Hét szakácskönyve*. A Hét pályázatára beérkezett recipiékből összeállította Emma asszony. Bp.: A Hét kiadása, [4] + 354 + [32] p.
- Emma asszony 1908: *A Hét szakácskönyve*. A Hét pályázatára beérkezett recipiékből összeállította Emma asszony. Második kiadás. Bp.: „A Hét” kiadása, 358 p. Reprintje: 2008. Pytheas Könyvmanufaktúra.
- Gulyás Pál 1978: *Magyar írói álnév lexikon*. A magyarországi írók álnevei és egyéb jegyei. Második, változatlan kiadás. Bp.: Akadémiai Kiadó
- Ignotus (Hugó) 1935: Éltünk rögös határain. Ismerősök. *Magyar Hírlap*, aug. 4. 5–6.
- Ignotus (Hugó) 1985: *Emma asszony levelei*. Egy nőimitátor a nőemancipációért. Összeáll., a bevezetést és a jegyzeteket írta Kardos Péter. Bp.: Magvető (Magyar Hírmondó.)
- [Ignotus Hugó] 2009: *Emma asszony szakácskönyve*. Bev. Bacher Iván. Bp.: Vince, 368 p.
- Kardos Péter 1985: Mit ér a nő, ha férfi? = Ignotus (Hugó) 1985. 7–30.
- Krúdy Gyula 1961: *A tegnapok ködlovagjai*. Rajzok, emlékezések. Bp.: Szépirodalmi
- Lengyel András 2016: A modernséget megalapozó közös tudás. Az új tapasztalatok habitualizációjának magyarországi történetéhez. *Forrás*, 3. sz. 81–98.
- [Tóth Béla] 1901: Esti levél. Emma asszonynak. *Pesti Hírlap*, dec. 22. 353. sz. 8–9.

Lengyel András (Békéscsaba, 1950): irodalomtörténész, Szegeden él. Kutatási területe a 20. sz.-i magyar irodalom- és művelődéstörténet, időnként visszanyúlva a 19. sz. végéhez is. Megközelítésére a filológiai és gondolkodástörténeti szempontok kombinálása jellemző. Számos könyv szerzője, legújabb kötete (marginalitástörténeti tárgyú írásai egy gyűjteménye) ősszel jelenik meg. Déry-, Tömörkény- és Komlós Aladár-díjas. Újabban Ignotus Hugó életművét kutatja, de elsősorban ma is József Attila-kutató (akit persze pályája során sok másféle alkotó is foglalkoztatott, Kosztolányitól Németh Andoron át Cholnoky Viktorig). A Szeged-kutatásban is letette névjegyét.