

GASZTRONÓMIAI HAGYOMÁNYOK A MEDITERRÁN ÉS A NYUGAT-EURÓPAI TÉRSÉGBEN TÁPLÁLKOZÁSTÖRTÉNETI KIÁLLÍTÁS A RÓMAI GARUM-BAN

Fülöp Zoltán Ottó

Gál Ferenc Egyetem, Teológiai Kar

Absztrakt

Jelen tanulmány célja 2020-ban az Örök Városban a Miasszonyunk Olajfák Rendje (O.S.B. Oliv) szerzeteseinek egykori monostorépületében, a Garum-ban megnyílt emlékeiintézmény komplex gyűjteményezési gyakorlatának elemzése.

A tárlat átfogó módon, gazdag tárgyi és írott forrásokra támaszkodva kíséri végig a látogatót az étkezési szokások történeti útján a 15. századtól napjainkig. A magángyűjtemény történetiségében mutat rá az étrend és a társadalmi helyzet között fennálló szoros összefüggésre, bizonyos ételek és italok többletjelentésének hátterére. A gasztronómiai javakat a kurátorok a hatalmi és a szociokulturális viszonyok által meghatározott, egyes társadalmi csoportok viselkedését, gondolkodásmódját, mentalitását speciálisan kifejező és reprezentáló tényezőként értelmezik.

A gyűjtemény a hétköznapi és a presztízsfogyasztás tárgyain, szakácskönyveken, receptfüzeteken, könyvritkaságokon keresztül nyújt betekintést a táplálkozás történetébe. A kollekció részét képezik a háztartásokban, cukrászatokban, pékségekben az évszázadok során használt konyhai eszközök, keksz-, fagylalt- és tortaformák.

A vizsgálat többek között arra a kérdésre keres választ, vajon Róma új gasztronómiai kiállítóhelye képes-e betölteni a Museo Nazionale delle Paste Alimentari bezárását követő kulturális vákuumot. Az elemzés tárgyát képezi továbbá, hogy a gyűjtemény túlmutatva a könyv- sajtó- és fogyasztástörténeti szerepén miképpen árnyalja az életmód, a mindennapi kultúra, a szokások és tradíciók világával kapcsolatos ismereteket, képzeteket.

A Biblioteca e Museo della Cucina a gasztronómiai javak kulturális reprezentációjának egyik eklatáns példája. Az egyes élelmiszerek, így többek között a csokoládé-fogyasztás alakulása adalékul szolgálhat a vallási kérdések, dogmatikai viták mögött meghúzódó elvek és felfogások jobb megértéséhez.

Kulcsszavak: Garum, táplálkozástörténet, múzeumantropológia, örökségkezelés, kulturális vákuum

CULINARY TRADITIONS IN THE MEDITERRANEAN AND WESTERN EUROPE EXHIBITION ABOUT THE HISTORY OF FOOD AT GARUM IN ROME

Zoltán Ottó Fülöp

Faculty of Theology, Gál Ferenc University

Abstract

The aim of this study is to present the complex collection practice and the special library of Garum, which opened in 2020 in the former monastery building of the monks of the Order of Our Lady of Mount Olivet (O.S.B. Oliv) in the Eternal City.

The exhibition accompanies the visitor through the history of eating habits from the 15th century to the present in a comprehensive manner, relying on rich material and writing sources. In its historicity, the private collection points out the close connection between diet and social status, the background of the additional meaning of certain food and drinks. The curators interpret gastronomic goods as factors that specifically express and represent the behaviour, way of thinking, and mentality of certain social groups determined by power and sociocultural relations.

The special collection offers an insight into the history of culinary through everyday and prestige consumption items, cookbooks, recipe booklets and rare books. The collection includes kitchen utensils, biscuit, ice cream and cake molds used in households, bakeries, and confectioneries over the centuries.

The inquiry also seeks to answer the question of whether Rome's new culinary exhibition can fill the cultural vacuum following the closing of the Museo Nazionale delle Paste Alimentari. The subject of the analysis is also how the collection, beyond its role in the history of books, press and consumption, shades the knowledge and images related to the world of lifestyle, everyday culture, customs and traditions.

The Biblioteca e Museo della Cucina is a striking example of the cultural representation of culinary products. The different types of foodstuff – a good example of this is the consumption of chocolate – it can serve as an additive for a better understanding of the arguments and perceptions behind religious questions and dogmatic debates.

Keywords: Garum, history of food, museum anthropology, heritage management, cultural vacuum

BEVEZETÉS

Jelen tanulmány célja a 2020-ban az Örök Városban a Miasszonyunk Olajfák Rendje (O.S.B. Oliv) szerzeteseinek egykori monostorépületében, a Garum-ban megnyílt

táplálkozástörténeti állandó kiállítás komplex gyűjteményezési gyakorlatának vizsgálata. A Biblioteca e Museo della Cucina tárlata gazdag tárgyi és írott forrásokon keresztül nyújt betekintést az étkezési kultúrába a 15. századtól napjainkig. Az analízisbe bevonom a kulturális paradigmát előtérbe állító történetírói irányzatok – így a *microstoria* és a *new cultural history* – fogalmi eszköztárát, ahol a diszciplínák homlokterében az életmód és kísérő jelenségeinek tanulmányozása áll. A táplálkozás kulturális jelentésének kutatását a 20. században módszertani és tematikus változások jellemzik, ezáltal hangsúlyossá válik az egyes termékekhez társított képzetek tanulmányozása. A dologi javak természetes környezetükből való kiemelésének és gyűjteménybe kerülésének problematikájához kapcsolódóan előtérbe kerül az anyagi kultúra eszközeiben történetileg kialakult, egymásra rétegződött kulturális kódok felfejtése. Az elemzéshez Massimo Montanari táplálkozástörténeti (Montanari, 1996; 1999; 2006), Carlo Ginzburg mikrotörténeti (Ginzburg, 2003; 2010; 2011) és Fabio Parasecoli új kultúrtörténeti (Parasecoli, 2008; 2014; Parasecoli–Scholliers, 2012) megközelítései nyújtanak támpontot. Az alábbi esettanulmány ráirányítva a figyelmet az örökségkezelés kontextusfüggő vonatkozásaira arra keresi a választ, vajon Róma új gasztronómiai kiállítóhelye képes-e betölteni a *Museo Nazionale delle Peste Alimentari* bezárását követő kulturális vákuumot, illetve milyen tárlatrendezési stratégiát követ a tárgyak gyűjteményi feldolgozása és az általuk közvetített tartalmak közzététele a Garum-ban.

AZ ÉPÜLET ÉS A KIÁLLÍTÁSI KONCEPCIÓ KÖLCSÖNHATÁSA

A nagyközönség számára nemrég megnyitott kulturális intézmény nevét a Római Birodalom egyik kedvelt és drága halételéről, a *garum*-ról kapta, melyet leginkább apró halakból – szardellából, makrélából, tonhalból – készítettek külön erre a célra használt kőkádakban. Fogyasztották húsételek, zöldségek, osztriga mellé kísérőként, a nők pedig előszeretettel vették igénybe arc- és hajpakoláshoz. Egyfajta gyógyhatást tulajdonítottak neki, többek között fekélyek ellenszereként is alkalmazták. Az eredetileg Föníciából származó pikáns mártás görög közvetítéssel jutott el Itáliába, onnan pedig Hispániába (Grainger, 2020). Carthago Novában¹ készítették az egyik legjobb minőségű és legdrágább halszószt, melyről már idősebb Plinius is beszámolt a *Historia Naturalis* című művében (Plin 31, 7, 43). Az erjedés során keletkezett jellegzetes szaga miatt előállítása többnyire kikötőkben történt. Európában a 13. századra fokozatosan veszítette el jelentőségét. Az ehhez hasonló mártások jelenleg leginkább Délkelet-Ázsiában, illetve az arab gasztronómiában kedveltek (Grainger, 2020).

A Biblioteca e Museo della Cucina épülete a Via dei Cerchi-n található, nem messze a világörökségi oltalom alatt álló Farnese-kerttől és Circus Maximustól, a Basilica di Sant’Anastasia al Palatino – a város egyik bíborosi címtemplomának – közvetlen szomszédságában. A Garum helyszíneként a Bencés Kongregációhoz tartozó

¹ A város mai neve Cartagena. A Földközi-tenger partján fekszik Murcia autonóm tartományban.

olivetánusok egykori monostora szolgál, melynek homlokzatán a különböző alakzatú és nagyságú ablakok, illetve ajtók díszítőelemei a Farnese-liliomok (*gigli Farnesiani*). A létesítmény tetején a helyiek által 'Cicero kezének' nevezett márvány ornamentum a Kr. e. 1. században a közeli Palatinus-dombon élt rétor jellegzetes szónoki gesztusára utal (Rendina, 2000).

1. kép A Garum épülete



Forrás: Saját felvétel.

A gyűjtemény életre hívása Rossano Boscolo nevéhez fűződik. A szállodatulajdosnóból lett cukrász – aki jelenleg a toszkán Campus Etoile Academy főzőiskola vezetője – úgy vélte, hogy Róma múzeumi térképéről nem hiányozhat egy étkezési kultúrával foglalkozó memóriaintézmény, ugyanis a tészta múzeum végleges bezárása óta az olasz főváros nem rendelkezett kifejezett táplálkozástörténeti kiállítással.

2. kép A memóriaintézmény bejáratát jelző tábla



Forrás: Saját felvétel.

Boscolo gazdag kollekcióját konyhai eszközökkel alapozta meg. Olyan háztartásokban, cukrászatokban és pékségekben használt tárgyakra tett szert – a 17. századi kézzel festett tálaktól, fagyalt- és tortaformáktól kezdődően a 19. századi tésztagépeken át az észak-olasz konyha specialitása, az *osso bucco* (borjúlábszárból készített húsétel) számára tervezett öntöttvas lábosokig –, melyek segítségével a látogató átfogó képet kaphat a kontinens konyhaművészetének több évszázados múltjáról. A felhalmozott tárgyi anyagot könyvritkaságokat is tartalmazó értékes könyvtárral gazdagította. Négy évtizedes gyűjtőmunkájának eredménye az előcsarnokból megközelíthető földszinti és emeleti részlegen tekinthető meg, ahol félig strukturált kiállítási útvonal kalauzolja végig a látogatót az elmúlt ötszáz év íztörténetén.

AZ ARTEFAKTUMOK MEGJELENÍTÉSÉNEK RENDEZÉSI ELVE

A tárlat létrehozásakor a kurátorok a tematikus és a tipológiai szempontokat ötvözve a tárgyakba sűrített jelentések újrafogalmazására törekedtek. Így az első üveg-szekrényben Flandriából származó *Speculaas*-formákat helyeztek el, melyek a többféle fűszerrel – fahéjjal, szegfűszeggel, kardamommal – ízesített mézeskalácssütés fő eszközei és használatuk a karácsonyi ünnepkörhöz kötődik. A hagyományosan *Sinterklaas* (Szent Miklós) éjszakájára készített sütemények nagy népszerűségnek örvendenek a holland gyermekek körében. A mára már széles körben elterjedt, egész évben sült kekszfajta neve a lat. *speculum* ('tükör') szóból ered és arra a sajátos gravírozási technikára utal, amellyel az egyes alakzatok tükörképét kivésik (Saueremann, 1996, 69.). A formázás xilográfiai mátrixok segítségével történik, mely hasonlóságot mutat a középkorban az illuminátorok által alkalmazott technikával, azzal a különbséggel, hogy ezúttal a tinta helyett lágy tézsta kerül a formába. A minták ma is fából készülnek, alakjuk és méretük azonban az idők folyamán jelentős változáson ment át. A formák különféle ikonográfiával rendelkeznek, jellemző az antropomorf és a zoomorf ábrázolás. A legkorábbi változatok a 18. századból valók, amikor az alapanyagok beszerzése még meglehetősen nehézkes és költséges volt. E vitrinben autentikus viseletbe öltöztetett férfi- és nőalakok, valamint macska, kakas, kacsa, nyúl, illetve vaddisznó ábrázolások is felismerhetők. Tradicionális mintának számít a malom, egyedinek pedig a lóháton ülő nemes figurája.

3. kép Holland Speculaas kekszformák



Forrás: Saját felvétel.

A múzeumi sétát folytatva 19. századi tortaformák sokaságával találkozik az ideérkező. A legtöbbjük rézből készült, vannak közöttük francia, német, illetve angol gyártmányúak, az alsó polcra itáliai cserép- és kerámiaformák kerültek. Különösen értékesnek számít az angol uralkodói család konyhájában használt darab, valamint a neves francia séfnek, Marie-Antoine Carême-nek tulajdonított és a *Le pâtissier pittoresque* című szakácskönyvében (Carême, 1842) is említett Charlotte tortaforma.

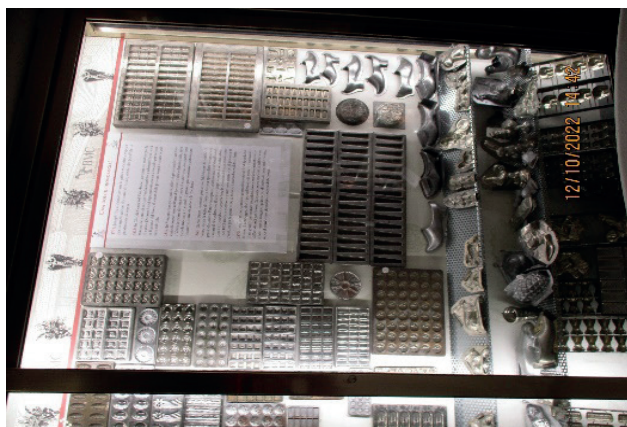
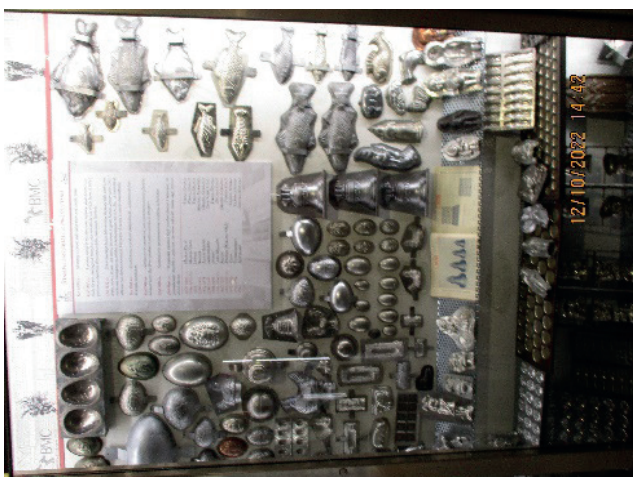
4. kép Különleges tortaformák



Forrás: Saját felvétel.

A következő két üvegszekrényben a csokoládéformák gazdag világa tárul a látogató elé. A kiállítás rendezői a tárgyak funkcionális jelentése mellett azok történeti és földrajzi háttérének láttatására, a hozzájuk kötődő magatartásformák bemutatására, az egyes ételekhez és alapanyagokhoz kapcsolódó ismeretek nyilvánossá tételére törekedtek. Így közlik, miszerint az Újvilág felfedezésével az európaiak olyan árucikkekhez és termékekhez jutottak hozzá, amelyek gyökeresen megváltoztatták az addigi gasztronómiát. A burgonya, a paradicsom, a kukorica, a pulyka és a kakaó is ekkor került az öreg kontinensre. Ez utóbbival kapcsolatosan kiderül, hogy Kolumbusz 1502-ben a Hondurashoz tartozó Guanaja szigetén olyan hajóra bukkant, amelyen a bennszülöttek üzletelés céljából különféle termékeket szállítottak, köztük volt a kakaóbab is. A csokoládékereskedelem viszont Cortez hódításaival vette kezdetét. A nagy konkvisztádor 1519-ben Mexikóban kóstolta meg a kakaófa terméséből készült italt és felismerte, hogy az könnyen értékesíthető árucikké válhat. Később a csokoládé eljutott V. Piusz pápa udvarába is, aki a feljegyzések alapján a finomítatlan termést hideg vízzel elegyítve – vagyis indián szokás szerint – fogyasztotta. A 17. századtól kezdve a folyékony nedűt cukorral ízesítették és a kakaóbab feldolgozási technikája is megváltozott. A 18. századi Itáliában vallási problémaként merült fel, hogy megengedett-e a csokoládé ivása böjt idején. A kérdésről a kor jeles hittudósai disputát folytattak. Végül 1744-ben Daniello Concina O.P. prédikátor tette közzé, miszerint böjti pénteken a csokoládé fogyasztása bűnnek számít. E teológiai vitáról szóló írásának eredetije fellelhető a könyvtárban (Concina, 1748). A 19. század elejétől megjelennek az első kézzel készített szilárd csokoládéfajták, az *ottocento* végétől pedig útjára indul ipari méretű gyártásuk. Ekkor terjednek el a klasszikus csokoládéérmék, a perec- és a fenyőfaformák. A kiállított darabok közül kitűnnek a *Belle époque* időszakából származó – rendszerint kerékpározó férfit ábrázoló figurák –, illetve az olasz fasizmus alatt tért hódító ananászmotívumok. Továbbhaladva a kiállítóterben különböző ünnepekhez kötődő klasszikus csokoládéminták kerülnek bemutatásra. A Szent András apostol ünnepéhez kapcsolódó halalakúak mellett felfedezhetők a húsvéti tojást meg-elevenítők is. Megtekinthetők még a 19. és a 20. századi olasz gyártók katalógusai. Közülük a torinói székhelyű Casa di Sartorio műhely neve érdemes kiemelésre, mely gianduia csokoládéból cipőformájú édességet is készített.

5. kép–6. kép Változatos csokoládéformák



Forrás: Saját felvétel.

Majd két másik tárló különféle 19. századi konyhai eszközöket vonultat fel. A francia bagettvágó körül olyan kések, késélezők, bárdok és vágódeszkák láthatók, amelyek a korabeli hentesüzletekben voltak használatosak. Itt található az egyik legeleső, 1898-ban a felső-svábországi Ravensburgban gyártott játékfőzőkészlet a hozzá tartozó receptfüzettel. Fellelhető továbbá egy 18. század végi francia gyártmányú vörösréz Bain-Marie főzőedény, egy viktoriánus korabeli Kent kör alakú késélező és -tisztítógép tömör tölgyfa tokban, melyet az öntöttvas kézi hajtókar forgatásával lehetett működésbe hozni. A rozsdamentes acél feltalálása előtt a késeket napi szinten kellett karbantartani, hogy ne korrodálódjanak, ezért is e használati tárgy nélkülözhetetlen kelléke volt a háztartásoknak. A figyelemfelkeltő darabok közé tartoznak az

olivetánus refektóriumból származó 18. századi szerzetesi tálak és finoman díszített edények. Itt kerül bemutatásra még egy öntöttvas széntüzelésű kályha 1880-ból.

7. kép Konyhai eszközök sokfélesége



Forrás: Saját felvétel.

Egy újabb üvegszekrényben termoszsal felszerelt gyorsfőzőt helyeztek el. A Boulogne-ban készített Auto-Thermos-t 1926-ban mutatták be először a Salon des arts ménagers-ben, ahol aranyérmet nyert. A hőtartó palack alkalmazását többek között Josephine Baker is szorgalmazta, ám mivel a termék abban az időben még meglehetősen drága volt, így nem tudott széles körben elterjedni. A tájékoztató feliratokból kiderül, hogy a 19. század elején Joseph Berchoux francia költő szerepeltette egyik versében először a gasztronómia szót a ma is használatos értelmében (Berchoux, 1819), vagyis nem az eredeti ógörög jelentésében orvosi szakkifejezésként. Itt kerül bemutatásra Mrs. Beeton háztartásvezetés könyve, a *The Book of Household Management* (Beeton, 1861), amelyet a 19. századi angol konyha alaplírájának tartanak. Megtekinthetők emellett a Közép-Itáliában népszerű állatformájú, illetve egyszerű csőrű vizeskorsók és terrakotta amforák ugyancsak e századból. Itt látható továbbá az egyik legelső francia gyártmányú gázsütőmodell, valamint egy 1930-as évekbeli német elektromos játékkonyha is.

8. kép – 9. kép Különféle konyhai eszközök



Forrás: Saját felvétel.

A hetedik vitrin a kenyerek, a tészták és gabonafélék világáról szól. Gabonadarálók, dagasztógépek és tésztaprések uralkodnak a polcokon. Különlegesnek számít az a 19. század második feléből származó réz gabonamérő, melynek a terményvásárláskor, illetve a vám kiszabásakor jutott fontos szerep.

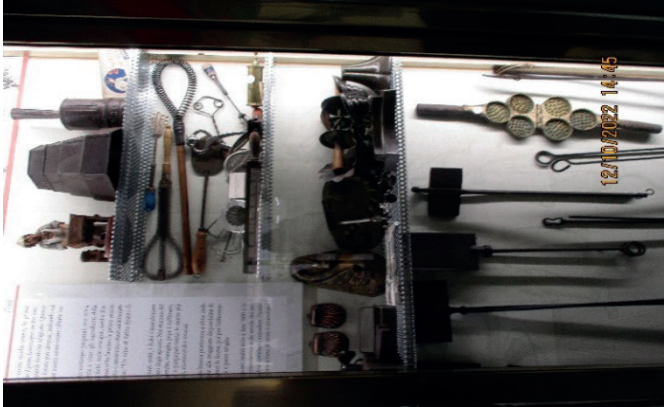
10. kép Darálók és tésztaprések



Forrás: Saját felvétel.

A nyolcadik üvegszekrényben fagylalt- és sajtkészítő eszközök sorakoznak. E kiállítási felület egyik részén egy 18. századi réz sorbet-tartó, egy 1880-ból való sorbetkészítő gép, egy fagylalt szállítására alkalmas eszköz, valamint számos jég- és fagylaltforma kapott helyet. Ez utóbbiak külsejét a 19. század elejétől rézzel vonták be, belsejében pedig parafával bélelt üvegüreget alakítottak ki. Itt szerepel még Giuseppe Grifoni (Grifoni, 1911) munkája, az első olyan könyv, amely a fagylaltkészítés fortélyait ismerteti. A vitrin másik része a sajtgyártás történetébe enged bepillantást, ahol egy 19. századi oltóanyag feltöltésére használatos eszköz, néhány hordóformájú vajköpülő, valamint Gerolamo Ottolini művének első kiadása (Ottolini, 1785) látható. Ez az első tudományos megalapozottságú mű, melyben a Grana Padano készítési eljárása megismerhető. A szerző hasznos információkat közöl arról, hogy a lombard Sant'Angelo Lodigiano térségében az egyes műhelyek miként állították elő ezt a sajt-fajtát. E helyen fából készült vajformák és a 20. századi háztartások edényei is megtekinthetők.

Majd 16–18. századi téstáprépek, kő, gipsz és terrakotta marcipán-, ostya-, keksz- és téstápréformák vonják magukra a figyelmet. E tárlóban kapott helyet Giuseppe Ciocca cukrásztanoncoknak szánt gyakorlati útmutatójának első kiadása (Ciocca, 1927). A bemutatott darabok között fellelhető egy a *settecento* elejéről fennmaradt gofrisütő, egy ma is működő kisméretű cserélhető hengeres édességkészítő gép, valamint egy 19. századi szintén cserélhető hegyű cukrászfecskendő.

11. kép *Ostyaütők*

Forrás: Saját felvétel.

A tizedik vitrin a májpástétomok számára kialakított kerámiaedények kollekciónak tartalmazza. Ez a főként a francia gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó étel többnyire zoomorf edényekben készült, melyek alakja egyértelműen elárulta a pástétom fajtáját. A legelterjedtebb a liba, az őz, a bika, a vaddisznó, a kacsza és a nyúl motívum volt. A vitrinben látható termékek többségét Franciaországban, valamint Portugáliában állították elő, az olasz gyártás a *novecento* idejére tehető és a Ginori céghez kötődik.

12. kép *Májpástétomos terriné-k*

Forrás: Saját felvétel.

A Garum-ban a tematikusan felsorakoztatott artefaktumok által nyer a látogató egyfajta képet a táplálkozás elmúlt ötszáz évről. A többfunkciós épületben rendszeresen kóstolókat és előadásokat is tartanak. A felnőttek számára a tárlatvezetés aperitíffal veszi kezdetét, melyhez hagyományos recept alapján készített ételféleségeket szolgálnak fel. Így többek között a paradicsomszós és a zöld mártás is megízlelhető.

Az intézmény lehetőséget biztosít magán és nyilvános rendezvények lebonyolítására, ahol a kiválasztott korszak jellegzetes menüjének elfogyasztására is alkalom nyílik. A létesítmény vezetőjének határozott törekvése a tradicionális receptek és konyhatechnikai eljárások felelevenítése és megőrzése, amelyek honlapjukon is hozzáférhetők.

A kurátorok kiemelt jelentőséget tulajdonítanak a szakácskönyveknek, melyek mint sajátos forrástípus sokat elárulnak a szokásokról, a gondolkodásmódról, a konkrét gazdasági és társadalmi helyzetről, melyek elválaszthatatlanok az adott történelmi kor kontextusától. A könyvtárban az egyik könyvritkaság Bartolomeo Sacchi – szülőhelye latin neve után Platina – *De honesta voluptate* 1517. évi kiadása (Sacchi, 1517). Az első nyomtatott szakácskönyv² szerzője széles látókörű, sokoldalú reneszánsz egyéniség, aki a főúri Gonzaga családnál házitanító, majd II. Piusz pápa magas rangú tisztségviselője és az Accademia Romana tagja. II. Pál pápa azonban szolgálataira nem tartott tovább igényt, sőt 1468-ban az Angyalvárba záratta, mivel ellenezte az új egyházfőnek a Római Akadémia szabadságjogait erőteljesen korlátozó intézkedéseit. IV. Szixtus pápa rehabilitálta és 1478-ban a Biblioteca Apostolica Vaticana könyvtárosává nevezte ki (Riley, 1996). Az olasz és az európai a konyhaművészetre maradó hatást kifejtő gasztronómiai és dietetikai jellegű szakkönyvének a Garum-ban fellelhető példánya Giovanni Tacuino nyomtatásában, modern pergamenkötésben, Velencében jelent meg. A kiadvány a legtöbb szakácskönyv ősenek tekintett *Libro de arte coquinaria* (Martino, 1464) kéziratot változatán alapul. A receptekben és gyakorlati tanácsokban gazdag traktátus nem az elit számára készült – hiszen távol áll az udvari lakomák pompájától – nem is a többnyire írástudatlan szakácsoknak, hanem elsődlegesen a jómódú reneszánsz polgárságnak, amely nem vetette meg az asztal örömeit. Hasznos ötletekkel szolgál a háztartásvezetéshez, az étkezési szokások kialakításához, a helyes menü összeállításához, valamint az asztali etiketre vonatkozóan. Az egészséges táplálkozásról korszerű, tudományosan is alátámasztott ismereteket közöl szem előtt tartva az alvás, a higiénia és testmozgás szempontjait. Platina nemcsak abban újító, hogy a főzést a gyógyítás részének tekintette, hanem abban is, hogy szorgalmazta a hely adottságaihoz és az egyén ízlésvilágához alkalmazkodó ételek elkészítését. A holisztikus, kiegyensúlyozott táplálkozás híveként egyszerre fordult szembe a középkori aszkézis eszményével és a falánksággal. A tíz fejezetből álló könyv értékes forrás a 15. századi itáliai konyha és a mindennapi élet tekintetében.

TANULSÁGOK

Az ókori rómaiak által kedvelt halalapú szószról elnevezett Garum alsó szintű kiállítás egysége a látogatót a konyhaművészet több évszázados útján vezeti végig. A dologi javak történeti értelmezése révén sajátos képet nyújt az étkezési kultúra és a táplálkozási szokások változásáról. Gyűjteményképzésében komplex megközelíté-

² Sacchi munkáját számos nyelvre lefordították. Magyarul 2022-ben jelent meg Darida Benedek tolmácsolásában (Sacchi, 2022).

si mód érvényesül. A háztartásokban, cukrászatokban, pékségekben az évszázadok során használt konyhai eszközöket, keksz-, fagylalt- és tortaformákat a könyvritkaságokkal, a szakácskönyvek eredeti példányaival együtt mutatja be. Az összeállított anyag túlmutatva könyv- sajtó- és fogyasztástörténeti szerepén árnyalja a hétköznapi és az ünnepi étkezésekhez és az ételek elkészítéséhez kapcsolódó ismereteket, képzeteket, habitusokat. Az egyes élelmiszerekről, így többek között a csokoládéfogyasztásról közzétett információk adalékkul szolgálhatnak a vallási kérdések, dogmatikai viták mögött meghúzódó elvek és felfogások jobb megértéséhez. A Biblioteca e Museo della Cucina a gasztronómiai javak kulturális reprezentációjának egyik eklatáns példája, mely leginkább a Museo Nazionale delle Paste Alimentari végleges bezárását követő múzeumi rést kívánta és tudta betölteni Rómában. Egyfelől azért, mert az olasz fővárosban újra látogatható egy gasztronómiai tematikájú tárlat, melyhez értékes szakkönyvtár is társul, ami nem megszokott a földközi-tengeri államok reprezentációs praxisában. E memóriaintézmény ugyanakkor kevesebb érdeklődőt tud bevonzani, mint az egykori állami fenntartású térsztamúzeum, mivel csak előzetes bejelentkezéssel tekinthető meg. A mediterrán muzeológián belül többek között Portugáliában található példa arra, hogy egy magánalapítvány, a Fundação Calouste Gulbenkian képes átvállalni az állami kulturális feladatok egy részét (Fülöp, 2021). Fontos ugyanakkor hangsúlyozni, hogy kulturális szerepbeli különbség áll fenn a két eset között, hiszen amíg a Gulbenkian Alapítvány közel hét évtizedes múltra tekint vissza és kiterjedt hálózattal rendelkezik, addig a Rosso Boscolo által életre hívott létesítmény mindössze három éve működik és filiáléi sincsenek. A kultúra menedzselése és magánfinanszírozása terén csupán kevés tapasztalatra tehetett szert a pandémia kitörését követő bezárások miatt is. Emellett úgy kellett megküzdnie a világjárvány okozta gazdasági krízissel, hogy nem tudott még teljes mértékben beágyazódni a római múzeumi szférába. Innovatív törekvései, kitűzött céljai, perspektivikus muzeológiai felfogása meglátásom szerint azonban alkalmassá teszik erre.

Kapcsolattartó szerző:

Fülöp Zoltán Ottó
Gál Ferenc Egyetem
Teológiai Kar
6720 Szeged
Dóm tér 6.
zoltanotto29@gmail.com

Corresponding author:

Zoltán Ottó Fülöp
Faculty of Theology
Gál Ferenc University
Dóm square 6.
6720 Szeged, Hungary
zoltanotto29@gmail.com

Hivatkozás: Fülöp, Z. O. (2022). Gasztronómiai hagyományok a mediterrán és a nyugat-európai térségben. Táplálkozástörténeti kiállítás a római Garum-ban. *Deliberationes*, 15(2), 82-97.

IRODALOMJEGYZÉK

- Berchoux, J. (1819). *La gastronomie: Poème*. L. G. Michaud. Biblioteca e Museo della Cucina.
- Beeton, I. M. (1861). *The Book of Household Management*. S. O. Beeton Publishing. Biblioteca e Museo della Cucina.
- Carême, M. A. (1842). *Le pâtissier pittoresque*. Jules Renouard et Cie. Biblioteca e Museo della Cucina.
- Ciocca, G. (1927). *Il Pasticciere e Confettiere Moderne*. Ulrico Hoepli Editore – libraio della Real Casa. Biblioteca e Museo della Cucina.
- Concina, D. (1748). *Memorie Storiche Sopra l'uso della Cioccolata in tempo di digiuno, esposte in una lettera a Monsig.* Biblioteca e Museo della Cucina.
- Fülöp Z. O. (2021). A piac, mint kulturális tér. Nemzeti tematikájú tárlatok inszcenálása a budapesti Központi Vásárcsarnokban és a portói Mercado Ferreira Borgesben. *Danubius Noster*, 9 (1–2), 89–106.
- Ginzburg, C. (2003). *Éjszakai történet. A boszorkányszombat megfejtése*. Európa Könyvkiadó.
- Ginzburg, C. (2010). *Nyomok, bizonyítékok, mikrotörténelem*. (vál. és előszó) K. Horváth, Zs. (ford.) Farkas, K., Scheibner, T., Paksy, E., Farkas, H., Tamás Á. Kijárat Kiadó.
- Ginzburg, C. (2011). *A sajt és a kukacok. Egy XVI. századi molnár világképe*. Európa Könyvkiadó.
- Grainger, S. (2020). *The Story of Garum: Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315269825>
- Grifoni, G. E. (1911). *Trattato di Gelateria. Manuale pratico per la fabbricazione dei gelati e relative conserve*. Casa Editrice Bietti. Biblioteca e Museo della Cucina.
- Martino, M. d. C. (c. 1464). *Libro de arte coquinaria*. Roma. Library of Congress.
- Montanari, M. (1996). *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Atlantis Kiadó.
- Montanari, M. (1999). Food Systems and Models of Civilization. In J. L. Flandrin & M. Montanari (Eds.), *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture. Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History*. Columbia University Press.
- Ottolini, G. (1785). *Promodo intorno alla maniera di migliorare la fabbrica dei formaggi*. Fratelli Pirola, Biblioteca e Museo della Cucina.
- Parasecoli, F. (2008). *Bite me! Food and Pop Culture*. Berg Publishers.
- Parasecoli, F. (2014). *Al Dente: A History of Food in Italy*. Reaction Books.
- Parasecoli, F., & Scholliers, P. (Eds.). (2012). *A Cultural History of Food*. 1–6. Berg Publishers.

- Rendina, C. (2000). *Guida insolata ai misteri, ai segreti, alle leggende e alle curiosità delle Chiesa di Roma*. Newton & Compton.
- Riley, G. (1996). Platina, Martino and their Circle. In H. Walker (Ed.), *Cooks and Other People. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Prospect Books.
- Sacchi, B. (c.1466/1517). *De honesta voluptate ac valetudine libri decem que emendatissime impressi: cum noua tabula & indice*. Per Ioannem Tacuinum de Trino, Biblioteca e Museo della Cucina, ó
- Sacchi, B. (1475/2022). Bartholomaeus Platina reneszánsz receptjei. In A. Cserna-Szabó (Ed.), *Az első nyomtatott szakácskönyv*. Helikon Kiadó.
- Sauermann, D. (1996). *Von Advent bis Dreikönige: Weihnachten in Westfalen*. Waxmann.
- Plinius (Kr. u. 77/2012, VII. könyv). *Természetrájk. Az emberről*. Debreceni Egyetemi Kiadó.