

Troll Veronika

Nők a konyhában

A magyar szakácskönyvek nőképe a 20. század elején és végén

Absztrakt: Kutatásomban a 20. század első és utolsó tíz évében kiadott magyar szakácskönyvek szövegeit vizsgálom. Arra keresek választ, hogy milyen nőképet jelenítenek meg a szakácskönyvek, és milyen változások láthatóak a két korszak nőképében. Szövegelemzéssel és narratívák feltárásával bemutatom, hogy melyek a háziasszony felé irányuló társadalmi elvárásrendszer dimenziói. Kitérek arra, hogy a forrásokban milyen narratívák mentén kereteződik a férfi és a nő viszonyrendszere, illetve hogy milyen formában jelenik meg a szövegekben a nőemancipáció. Kutatásom fő konklúziója, hogy a század elején és végén a nő felé irányuló társadalmi elvárások szinte azonosak a konyha szférájában. A nőt mindkét korszakban döntően háziasszonyként ábrázolják a patriarchális dzsenderrendű háztartás szférájában. A két időszak szakácskönyveiben hasonló elvárások, feladatok és felelőségek fogalmazódnak meg.

Kulcsszavak: szakácskönyv, dzsender, dzsenderrend, nőkép, háziasszony, társadalmi elvárásrendszer

Bevezetés

Tanulmányomban a századelőn (1900–1910) és a század végén (1990–2000) kiadott magyar szakácskönyveket vizsgálom.¹ Elemzésemben arra keresem a választ, hogy (1) a szakácskönyvek milyen nőképet jelenítenek meg, (2) milyen társadalmi elvárásrendszer irányul a nő mint háziasszony felé, és (3) mindez milyen narratívákon keresztül legitimálódik a szövegekben.

A szakácskönyvekből megtudhatjuk, hogy keletkezésükkor milyen társadalmi elvárások irányultak a nőkre, milyen jellemzőkkel rendelkezik a jó háziasszony, milyen tevékenységeket és feladatokat kell ellátnia; illetve mindez milyen keretkezésben jelenik meg. A téma ily módon való kutatásának előzményei legjobb tudomásom szerint a magyar szociológiában nincsenek, ám angol nyelvű társadalomtudományos munkák között található olyanok, amelyek fontos támpontot nyújtanak. Sherrie Inness (2006) szerint a szakácskönyvekben nemcsak a gasztronómiai változások lenyomata követhető nyomon, hanem a társadalomról és annak átalakulásáról is sokat elárulnak, sőt, olykor a szakácskönyvírók abból a célból írják könyveiket, hogy megváltoztassák a társadalmat, a társadalmi elvárásokat, a nemi szerepeket és egyéb egyenlőtlenségeket. Kutatómunkám alapján azt látom, hogy a magyar szakácskönyvek között kevésbé jellemző az effajta célból írott mű.

Nevada Davis Hitchcock (1917) részletezi a háziasszonyra háruló felelőségeket és a háztartásvezetés korlátait. Megállapítja, hogy az amerikai nők kis aránya rendelkezik csupán azzal a tudással, ami ahhoz kell, hogy a ráruházott háziasszonyi felelőségeknek eleget tegyen egy élelmiszerválság idején (egészséges és olcsó élelmiszerek helyes beszerzése, takarékos beosztása és tárolása stb.). A háztartást vezető nő korlátokba ütközik, amelyek közül Hitchcock említi az élelmiszerárral spekulálókat, a megnövekedő ellátási láncot, az információhiányt és a férj esetleges drága ételkívánságait. Ugyan a szerző amerikai kontextusban beszél a század eleji háziasszony problémáiról, azok párhuzamba állíthatók a korabeli magyar háziasszonyok felé irányuló elvárásokkal és a mindennapokban tapasztalt dilemmáikkal.

Jessamyn Neuhaus (1999) 1950-es évekbeli amerikai szakácskönyveket vizsgálva azt találja, hogy a háború utáni háztartási ideológia mentén a nőket – valójában kevés sikerrel – vissza akarják terelni a konyhába a hagyományos nemi szerepek és nemi normák hangsúlyozásával. Neuhaus szerint a szakácskönyvekben szereplő elvárások nem egyeznek az amerikai nők valóságával, sőt, az ellentmondás a szövegekben is tetten érhető: a nők elfoglaltsága miatt gyors és egyszerű recepteket ajánl, ám kiemeli annak fontosságát, hogy a háziasszonynak kreatívan kell főznie, ez pedig kétségkívül időigényes munka. E tendencia a század végi magyar szakácskönyvekben is megfigyelhető.

A közelmúltban e kutatási téma nemzetközi – nyugati és észak-európai – területén megjelentek az otthon főző férfira irányuló elemzések. Az én megközelítem – fókuszban a magyar háziasszonnyal – hasonló szempontokat fog szem előtt tartani, mint Helen Andersson és Göran Eriksson (2022), akik munkájukban az otthoni főzés

¹ Köszönöm szépen a szakmai konzultációkat, a tanácsokat, a közös munkát dr. Acsády Juditnak és dr. Hadas Miklósnak.

maszkulinizálódásával foglalkozva azt vizsgálják, hogy milyen értékek kötődnek a férfiakhoz, az ételhez és az otthonhoz a férfiak által férfiaknak írt szakácskönyvekben, és a szövegek, képek hogyan legitimálják e narratívákat.²

Elemzésemben megvizsgálom, hogy milyen társadalmi elvárások találhatók a magyar szakácskönyvek szövegeiben. A szakácskönyveknek – főleg az internet megjelenése és elterjedése előtt – meghatározó szerepük volt a megjelenített háziasszonykép internalizálása során, hiszen a családi mintákon kívül elsősorban ezek a könyvek szolgáltattak képet, követhető példát a nők számára ahhoz, milyen háziasszonnyá váljanak.

A háziasszony a feminista társadalomtudományokban

A szakácskönyvekben megjelenő nőkép elemzését az általam legrelevánsabbnak tartott – feminista – szempontnak megfelelően keretezem. Kutatásom számára azért ad megfelelő elméleti és fogalmi támaszpontot a feminista megközelítés, mert segítségével vizsgálhatóak a nemek közötti társadalmi viszonyok és dinamikák, illetve a nő helye a fennálló társadalmi rendben. A patriarchátus fogalmának sokféle értelmezése közül azokat fogom használni, amelyeket Kate Millett és Adrienne Rich feminista szerzők alkottak meg, és amelyeket a feminista társadalomtudomány is használ. Millett (1970) szerint a patriarchális társadalmi rend legfőbb jellemzője, hogy a hatalom a férfiak kezében összpontosul, és ezáltal a férfiak hegemon helyzetben vannak a nőkkel szemben. Rich (1976) a patriarchátus fogalmát az apák hatalmaként definiálja, és nagyobb hangsúlyt fektet a családi szférára: „egy olyan családi-társadalmi, ideológiai, politikai rendszer, amelyben a férfiak – erővel, közvetlen nyomással vagy a rituálék, a hagyományok, a jog, valamint a nyelv, a szokások, az illem, a nevelés és a munkamegosztás közvetítésével – meghatározzák a nők számára előírt, illetve tilalmazott szerepeket, amelyekben a nő minden téren a férfinak van alárendelve” (Rich 1976: 57).

A szociológiában és a feminista tudományokban fontos szerepet kap a háztartáson belüli munkamegosztás nemi eloszlásának témája, mert az intim szféra terében jól vizsgálhatóak a férfiak és nők közötti egyenlőtlenségek (DeVault 1991; Szabo 2014). A férfi- és a női foglalkozások más szférában zajlanak, az industrializációval és a bérmunka elterjedésével a nemi alapú munkamegosztás térbeli elkülönülése is megvalósul (Nagy 1994). A nők mindennapi életéhez tartozó cselekvéseket és viszonyokat – a magánszférát – a szociológia sokáig nem tartotta társadalmi kérdésnek, azonban a feminista elméletekkel kezdetét vette a köz- és magánélet szétválasztása, és a magánélet vizsgálatának beemelése a tudományba (Lampland 1994). Mindkét társadalmi térben patriarchális rend uralkodik. A patriarchális uralom magánszférában megjelenő formája az otthon intim terében, a családban közvetlenül tapasztalható, itt sajátítják el a családtagok azt a patriarchális rendet, amelyben a szülő a gyermek felett és a férfi a nő felett gyakorol uralmat (hooks 1994).

2 A 20. század elején és végén Magyarországon nem található meg a svéd szerzők által leírt főző férfi, ehhez a 21. században kiadott szakácskönyveket lehetne vizsgálni. Az általam tárgyalt időszakban a főző nő és a séf férfi megkülönböztetése a gyakori, főző férfi nem ír szakácskönyvet és főző férfiaknak sem adnak ki recepteket. Jelenlegi tanulmányomban használt korszakeret nem alkalmas a férfiak által és férfiaknak írt magyar szakácskönyvek vizsgálatára.

Kutatási kérdésem elemzéséhez fontos megalapozni a patriarchális magánszféra terét, mert a vizsgált források e téren belül keletkeznek és kerülnek felhasználásra. Ezenkívül a vizsgált szakácskönyvek célja jellemzően az, hogy e szférában segítse a magyar nőket jó háziasszonyokká válni, a háztartáson belüli élet praktikáit elsajátítani, valamint a konyhában való teendőket ellátni, és a felelősségeknek eleget tenni.

Sylvia Walby (1989) a patriarchátus rendszerét hat patriarchális struktúra összességé-
ként írja le: (1) a termelés, (2) a kultúra, (3) a szexualitás, (4) a fizetett munkához való viszony, (5) az állam és (6) a férfi erőszak patriarchális struktúráinak összességé-
ként. A tanulmány szempontjából a hat struktúra közül az elsőt érdemes kiemelni. A patriarchális termelési mód a nők által otthon, ingyenesen végzett háztartási munka és gondoskodás, amely biztosítja a család többi tagjának munkavégzéséhez szükséges újatermelést (Gregor 2018). Azonban Walby azt is állítja, hogy a hat struktúra mellett megkülönböztethető a férfiuralom két fő rendszere: a köz- és a magánszféra patriarchátusa. A közszféra férfiuralma a nőt – általában a nők csoportját – alárendelt pozícióba helyezi, míg a magánszféra patriarchátusa a nőt – mint egyént – a szociális életből kirekesztve a háztartás és az otthon terébe szűkíti (Walby 1989). A háztartás szféráját elszigetelő börtöntől békés menedékgig sokféleképpen jellemezték (Hjelm 2011: 3), a második hullámos feminizmus azonban kiállt amellett, hogy az otthon szűkös tere korlátozottságra kényszeríti a nőket, és megfosztja őket a más szférákból származó identitástudattól (Gillis és Hollows 2009). A posztfeminizmus viszont a háziasszony definíciójának olyan újragondolását tartja szükségesnek, melyben nem az elnyomást jelképezi az otthon tevékenykedő nő (Genz 2008).

Az industrializáció előrehaladtával a nők egyre gyakrabban tudnak – vagy kényszerülnek – kiszakadni a háztartás mikroszférájából, hogy kereső tevékenységet folytassanak; azonban az figyelhető meg, hogy a női munkavállalás mellett a reprodukív, gondoskodó feladatok ellátása még mindig a nőkre hárul, és a trendek a kettős teher növekedésének erősödését mutatják (Nagy 1994; Pongrácz 2005). E tendencia összeköthető a „háziasszonyosodás” (housewifization) fogalmával, ami „olyan folyamat, amelynek során a nőket társadalmilag háziasszonyként határozzák meg, akiknek megélhetése a férj jövedelmétől függ, tekintet nélkül attól, hogy ténylegesen háziasszonyok-e, vagy sem” (Mies 1982: 180; saját fordítás).

A háziasszony munkájának marxista keretezésben való tematizálását Wally Secombe (2018) az 1970-es években vezeti be a társadalomtudományokba. Secombe a bér nélküli, láthatatlan reprodukív munka fogalmát állítja középpontba, amely elvégzése a nők kötelessége, és oda vezet, hogy a háziasszony függő, kiszolgáltatott és elszigetelt pozícióba kerül. A nem megfizetett házimunka a sok esetben háztartásbeli, otthon lévő és gondoskodó feladatokat ellátó nőre hárul, míg a férfi fizetett bér munkát végez a társadalom valamelyik másik szférájában.

A biológiai nem általi kizárólagos meghatározottság már rég nem magyarázó értékű a társadalomtudományokban. A társadalmi nem (dzsender) fogalma segíthet annak a megválaszolásához közelebb jutni, hogy miért a nő – és nem a férfi vagy mindkettő – van a konyhában, végzi el a háztartás feladatait, főz, mos, takarít stb. A társadalmilag konstruált nem terminológiája kiszélesíti a nemek viszonyának értelmezését, és a jelentésbe belefoglalja a „társadalmilag, történetileg és szemiotikailag pozicionált különbözőségeket”

(Haraway 1994: 134). A dzsender „olyan konstrukciónak tekinthető, amely egyes személyek számára elvárás mintákat állít fel, a mindennapi élet társas folyamatait szabályozza, és beépült a társadalom alapvető intézményeibe: a gazdaságba, az ideológiába, a családba, a politikába” (Lorber 1994, idézi Neményi 1999: 10). A társadalmi nem befolyásolja a hatalom, a társadalmi státusz, az életlehetőségek és pozíciók elérhetőségét, valamint az erőszaknak, diszkriminációnak, elszigeteltségnek, kiszolgáltatottságnak, elszegényedésnek és a hátrányos helyzetnek kitettséget (Belinszki 2003). E fogalom nem csupán megkülönbözteti a férfiak és a nők csoportját, hanem hierarchikus viszonyt állít fel közöttük, amely mindkét csoport felé nyomást gyakorló társadalmi elvárások rendszerén keresztül érvényesül (Gregor 2018). A különböző feminista irányzatok kutatói egyetértenek abban, hogy a férfi és a nő társadalmilag konstruált csoportokként való értelmezésének legfőbb jellemzője a hierarchikus, alá-fölrendeltségen alapuló dinamika, mely a két társadalmi nem számára eltérő elvárásrendszer intézményesít (Neményi 1999).

A férfiak és nők társadalmilag konstruált neme közötti viszonyrendszert, struktúrát R. W. Connell (1987) dzsenderrendnek nevezi, amely különböző formában, de minden társadalomban megtalálható. E rendet három fő dimenzió kölcsönös hatása alakítja és tartja fenn: a munka, a hatalom és a katexis (az érzelmek és a szexualitás e kategóriába értendő). E struktúrán belül értelmeződik és töltődik fel jelentéssel a maszkulinitás és a femininitás fogalma, ami által a dzsenderrend egyéni és társadalmi szinten formálja és korlátozza a cselekvőképességet (Connell 1987).

Módszertan

Kutatási kérdéseim megválaszolásához elsődlegesen kvalitatív módszert alkalmazva a szakácskönyvek szövegeit – előszavakat és bevezető fejezeteket – elemzem. A szakácskönyvek lehetőséget nyújtanak arra, hogy a nemi viszonyok, a nőkép és a háztartáson belüli dinamikák bemutatását nemzeti kontextuson belül különböző időszakokban meg lehessen vizsgálni (Andersson és Eriksson 2022). E források segítségével beleláthatunk a konyha és a háztartás mikrovilágába, tágabban értelmezve pedig a háziasszony felé irányuló társadalmi elvárásrendszerbe, amely alapját képezi tanulmányom vizsgálódásának. A szakácskönyvek történeti, társadalomtörténeti és szociológiai szempontból fontos kordokumentumok, mert közvetlenül vagy közvetetten bemutatják a keletkezésük idején jellemző politikai, kulturális és társadalmi környezet norma- és elvárásrendszerét (Cappellini és Parsons 2012).

Refektálnom kell arra, hogy nőként írom az elemzést. Olyan nőként, akinek gyerekkorában természetes volt, hogy Horváth Ilona és Polcz Alaine szakácskönyvei megkérdőjelezhetetlen tartozékai a magyar konyha terének. Természetesen a generációkon keresztül használt szakácskönyvekbeli nőkép interiorizálását nem tudom teljes mértékben elvonatkoztatni női szocializációmól és habitualizációmól.

A korszakválasztásnál fő szempontként a 20. század vizsgálatát határoztam meg. Az egész század elemzése egy tanulmány kereteit azonban szétfeszítené, ezért a vizsgált időszak szűkítése miatt a századelő és a századvég korszakai mellett döntöttem, amellyel a század időben legtávolabbi pontjait tudom feltérképezni.

A forrásgyűjtésnél alapkritériumnak tekintetem, hogy 1900–1910 és 1990–2000 között kiadott, magyar szerzők által írt szakácskönyveket vizsgáljak, amelyek nem külföldi, tematikus konyhákkal foglalkoznak. Az Országos Széchényi Könyvtár online katalógusa szerint az alapkritériumnak megfelel 37 darab század eleji és 121 darab század végi szakácskönyv. A századelőn kiadott szövegekből minden hozzáférhetőt átnéztem (33 darabot). A század végi szakácskönyvek közül pedig mintát vettem, mert úgy ítélt meg, ha véletlenszerű mintakiválasztással a teljes minta felét vizsgálom meg, azaz 50%-os reprezentációt használok, az elegendő lesz a két korszak összehasonlíthatósága szempontjából. A kutatáshoz felhasználható forrásokat tovább szűkítettem azt a szempontot érvényesítve, hogy tartalmazzon olyan szöveget – legtöbb esetben előszó, esetleg egyéb alfejezet formájában –, amelyben nem receptekről és ételek elkészítéséről van szó. Az írók (vagy szerkesztők, kiadók) e szövegrészekben kifejtik, mi a céljuk a szakácskönyv írásával, kinek címzik, milyen típusú útmutatást adnak a célközönség számára. Közvetlenül és/vagy rejtetten megfogalmazzák, hogy milyen elvárásrendszer irányul a nők felé; milyennek kell lennie egy jó háziasszonynak, milyen attitűdökkel, tulajdonságokkal rendelkezzen, milyennel nem; mire kell figyelnie; milyen felelősségei vannak; stb. A szűkítési kritériumot alkalmazva 20 darab század eleji és 23 darab század végi szakácskönyv maradt a forrásgyűjteményben. A századelő szövegtárházában egyesítve 42 gépelt oldalt tesz ki, a századvég szövegtárházában pedig 56 oldal. Ezeket a szövegeket használom az elemzéshez.

A nemi megoszlás tekintetében mindkét korszakban rendkívül felülreprezentáltak a női szerzők. A századelő szakácskönyveit túlnyomó többségben (18 darab) nők írták, a további kettő könyv esetében a férfi szerzők közül az egyik előszó írója a Magyar Háztartási Iskola igazgatója, a másik pedig speciális, mert Ignótus nőként, Emma asszonyként írja alá *A Hét szakácskönyv*nek az előszavát. A századvégen 16 női szerző mellett négy férfi szerző is megjelenik, illetve két szakácskönyvnek a kiadó³ ír bevezetőt, egy másikban két nő és egy férfi ír közösen. A szerzők jelentős része nemtől függetlenül valószínűleg magas társadalmi státusszal rendelkezik, főleg a századelő írói, de mindkét korszakban megfigyelhetőek alsó-középosztálybeli szerzők is. Ennek aránya és pontos vizsgálata azonban további forrásgyűjtést és kutatást igényel. A férfiak esetében elmondható, hogy nem az otthoni főzés tapasztalatából, hanem elsősorban szakmájukból kifolyólag írtak szakácskönyvet. Ezzel szemben a női szerzők között az „egyszerű háziasszony” a tipikus, aki a családi háztartásban főz nap mint nap.

A kvalitatív szövegelemzés kiegészítésének céljából a két korszak forrásainak elemzendő szövegeit megvizsgáltam a MAXQDA adatelemző programmal. A nő különböző szinonimáinak (pl. háziasszony, gazdasszony, nő, hölgy, asszony stb.) gyakoriságát, jellemző használatát szófelhőkkel ábrázolom. A háziasszony kifejezéshez leggyakrabban társított tulajdonságok láthatóvá válnak a szövegtárházakból, aminek segítségével az elemzés során összehasonlítom a két korszakra legjellemzőbb háziasszony-karakteristikákat. A háziasszony-fogalom attribútumainál tipikus, hogy a szerzők nem negatív, tagadó formákban fejezik ki, milyennek nem szabad lennie a háztartásban helytálló nőnek, hanem azt írják le, milyen tulajdonságokat kell birtokolnia vagy megtanulnia. Az

3 Ebben az esetben nem derül ki, milyen nemű szerző írta az előszót.

elemzéskor külön tagadó formákat nem szűrtem, azonban igyekszem megemlíteni a szövegekben implikált nőkép ellentétét is.

A szövegelemzés során alkotott narratívákban a szövegek által gyakran megjelenített háziasszony-tulajdonságokat és a konyhában a nők felé irányuló társadalmi elvárásokat egyesítem. A narratívákat mint erkölcsi rendszereket és életvezetési szabályokat közvetítő struktúráként értelmezem (Lakoff és Narayanan 2010). Alkalmazom azt a definíciót, mely szerint a „narratívák szolgálnak azoknak a népi teóriáknak is az alapjául, amelyek a dolgok működésére, az emberek tulajdonságára, oksági folyamatokra, cselekvéseket meghatározó tervekre, célokra stb. világítanak rá” (Szécsi és Kékesi 2018: 33).

Elemzés

A háztartáson belüli, sokszor egymásnak ellentmondó és kibékíthetetlennek tűnő problémák időtlenek. A századelőn és a századvégen, sőt még ma is, az a legfontosabb, hogy a háztartást vezető hogyan ossza be a háztartáspénzt, vásároljon olcsón, főzzön tartalmasat, egészségeset és változatosat, mindezt a lehető leghatékonyabban és leggyorsabban. E feladatok és felelősségek a 20. század egészében társadalmi elvárásként a nőkre hárulnak. Ez alapjaiban nem változik a nők oktatásbeli és munkaerőpiaci arányának növekedésével. Ennek kitűnő indikátora, hogy a szerzők a század elején és végén kiadott szakácskönyveket kiknek írják és kiket szólítanak meg. Mindkét korszakban elsődlegesen (és a legtöbb szövegben kizárólagosan) a nőkhöz, azon belül is a már háztartást vezető háziasszonyokhoz vagy leendő háziasszonyokhoz intézik mondanivalójukat.⁴ Jellemzően osztályokon átívelve szeretnék megszólítani a főző nők tömegeit a századelőn és századvégen is.

1. ábra. A nő megszólításának gyakorisága a század eleji szövegekben



Forrás: saját szerkesztés (2023)

4 A századelő szövegeiben a nő megszólításai gyakorisági sorrendben a következők: *háziasszony, gazdasszony, nő, asszony, hölgy, szakácsnő, társnő, főzőnő, nőtárs, anyja*. A századvégen: *háziasszony, nő, asszony, lány, anyja, szakácsnő, főzőnő, feleség, nőtárs, gazdasszony*.

2. ábra. A nő megszólításának gyakorisága a század végi szövegekben

nő
anya gazdasszony
asszony
háziasszony
nőtárs szakácsnő
főzőnő feleség lány

Forrás: saját szerkesztés (2023)

A háztartás vezetése és a főzés feladata a női társadalmi nemmel fonódik össze. Elemzésem fő tézise, hogy a konyha szférájában a nő felé irányuló társadalmi elvárások nem – vagy csak alig – változnak a 20. század során. A társadalmi környezet változása ellenére az elvárások és felelőségek szinte ugyanazok. A nőtörténelmen belül számos makroszintű folyamat lezajlott a 20. században. Az oktatáshoz való hozzáférésnek nagy mértékű expanziója során a nők egyre nagyobb arányban rendelkeztek alap-, közép- és felsőfokú iskolai végzettséggel. A női munkavállalók száma is jelentős mértékben megnőtt, már nem a háztartás tere volt számukra az elsődleges, sokszor egyetlen élettér. Ezek a folyamatok együtt jártak a nőket munkavállalókként karrierjükben támogató szociálpolitikai intézkedésekkel, illetve a gyermekvállalás és a családtervezés folyamatának változásával, az egyéni döntések hangsúlyosabbá válásával. E makroszintű változások azonban alig jelennek meg a szakácskönyvek nőképében, a háztartás mikroszintjének elvárásrendszerében.⁵

A szakácskönyvek narratív stratégiái közül először e kiadványok nőképét járom körül, majd azt vizsgálom, hogy a háziasszonyt milyen társadalmi-történelmi kontextusba helyezik a szerzők. Végül kitérek arra, hogy e narratívákban milyen a férfi és a nő viszonyrendszere, továbbá milyen formában jelenik meg a nőemancipáció, és melyek ennek a korlátai.

A „nő mint jó háziasszony” narratíva

A két korszak szövegeinek összevetésével kirajzolódik az ideális háziasszony képe. A század eleji és század végi szakácskönyvekben a háztartást vezető, otthon főző nő takarékos, gondos(kodó), modern, okos és észszerű, gyors, tisztaságot és rendet tartó. E tulajdonságok elvárásként, feladatként, elérendő célként fogalmazódnak meg. A 20. század elején és végén egyaránt a legtöbbször használt jelzők a *takarékos*, *gondos*, *modern* és *okos* (vagy *észszerű*).

⁵ A századelő és a századvég közötti konzervatív és kommunista fordulatok sem hoztak különösebb változást mikroszinten a háziasszonyok felé irányuló társadalmi elvárásrendszerben.

3. ábra. A háziasszony tulajdonságai és gyakorisága a század eleji szövegekben



Forrás: saját szerkesztés (2023)

4. ábra. A háziasszony tulajdonságai és gyakorisága a század végi szövegekben



Forrás: saját szerkesztés (2023)

A mindkét korszakban leggyakrabban előforduló jelzőket szövegek környezetükben megvizsgálva a következő alfejezetekben bontom ki. A gyors és a tisztaságot tartó háziasszony képére azonban rövidebben térek ki, mert ezek csupán egy-egy korszakra jellemzőek. Az alfejezetekben kísérletet teszek arra, hogy a háziasszonykép dimenzióit társadalmilag beágyazzam, és megvizsgáljam, hogy az ideális háziasszony-tulajdonságoknak melyek a lehetséges ellentétei.

A takarékos háziasszony

A szerzők szerint a takarékoság⁶ a háziasszony legfőbb erénye, ám ez olyan tulajdonság, amelyet tanulni kell. A szövegek azt sugallják, hogy háztartási iskolák, tapasztalatot átadó női felmenők vagy kiváló tanácsokat adó szakácskönyvek szükségesek a takarékoság „tudományának” elsajátításához.

6 A *takarékos* szó század eleji forrásokban tizennégyszer, a század végi forrásokban tízszer szerepel.

Mert mikor a háztartási iskolákban takarékoságra, rendre szoktatjuk a leányokat, s megtanítjuk arra, miként lehet és kell jövedelmünk és igényeink között a harmóniát fentartani akkor előkészítjük az életre s alapját vetjük meg a jövő boldogságának (Balás 1906: 5–6; kiemelés tőlem).

A háziasszonyi hivatás számos olyan szellemi és fizikai munkából tevődik össze, amelyek mindegyike önálló szaktudást és felkészültséget igényel, az otthonteremtéstől a takarékos pénzgazdálkodásig, a csecsemőgondozástól a gyermeknevelésig, a család mindennapi ellátásától az ésszerű munkaszervezésig (K. Daday és Pataki 1990: 6; kiemelés tőlem).

A racionális takarékoság fő indítéka mindkét korszakban gazdasági alapú. A kérdés így hangzik: „Hogyan lehet jól, ízletesen, a higiéniának megfelelően és a mai drága világban mégis takarékosan főzni?” (Nagy 1910: 3; kiemelés tőlem).⁷ Polcz Alaine is hasonló keretében fogalmazza meg ezt a problémát a 20. század végén: „Ezt a szakácskönyvet akkor kezdtem írni, amikor Magyarországon még a gazdasági válság nem volt ilyen mértékű, ugyanakkor az emberek folyton arról panaszkodtak, hogy nincs elég pénzünk, nem tudják, mit főzzenek” (Polcz 1998: 5). Mi a megoldás? A takarékoság,⁸ ami a szerző szerint a kilencvenes években elfeledett tudás, amelyet szükséges volna visszahozni a háztartásokba:

A könyv – egyéb tennivalóim, munkáim miatt – hosszú ideig készült. Közben Magyarországon valóban eljött az az idő, amikor szükséges takarékoskodni, amikor családok kerülnek nehéz helyzetbe, rosszul tápláltak a gyermekek, ugyanakkor az emberek nem tudják, mit kell tenniük (Polcz 1998: 5; kiemelés tőlem).

A szakácskönyvírók a takarékoságot szorosan összekapcsolják az ésszerűséggel,⁹ az okossággal és a célszerűséggel,¹⁰ tehát racionális cselekvésről beszélnek. Szekula Teréz így fogalmaz:

[a]z okszerű takarékoság egyik legszebb és áldásosabb tulajdonsága a jó gazdasszonynak s így először is azon kezdem, hogyan lehet takarékosan és mégis jó és tápláló étkeket előállítani. Az okszerű takarékoság abból áll, hogy a szakácsné mindent föl tudjon használni, a miben még némi táperő találatik...¹¹ (Szekula 1900: 4; kiemelés az eredetiben).

Ezt követően részletezi azt is, hogy az ideális okszerű takarékoság fogalmába nem tartozhat bele az, hogy a háziasszony „romlott, silány tápszereket olcsóért vegyen, vagy hogy az ételektől elvonja a szükséges kellékeket; mert a ki elvonja a családjától a szükséges táplálékot és minden rendszer nélkül összehabarja az étkeket, csakhogy legyen valami a tálban, az nagyon csalódik” (Szekula 1900: 4; kiemelés az eredetiben), mert ha emiatt

7 „Könyvem megírásánál éppen az egyszerű, puritán felfogás vezetett” (Nagy 1910: 3).

8 „Ezen sokat bosszankodtam, mert tudtam, hogy Amerikában az étel 27%-a kerül a szemétkébe, s nálunk is látom a kukázókat, látom a pazarlást, és látom, hogy akiknek valóban nincs pénzünk, azok sem tudják, hogyan kell takarékosan, olcsón főzni. Az utóbbi évtizedek viszonylag jó körülményei között az emberek elfelejtették a régi recepteket, azt: hogyan lehet gyorsan, olcsón, takarékosan főzni, pedig ezek az ételek nagyon jók voltak” (Polcz 1998: 5).

9 „ésszerű takarékoság” (F. Nagy 1994: 5); „...ezért kell meggondoltan beosztanunk jövedelmünket, és ésszerűen takarékoskodnunk...” (Frank 1991a: 16); „...takarékoskodásunk mindig ésszerű legyen” (Szekula 1900: 434).

10 „célszerű takarékoság” (Szekula 1900: 435).

11 A teljes bekezdést lásd: Melléklet 1.

megbetegszik a család, végeredményben drágább lesz a gyógyszer és az orvos, mintha egészséges, tápláló ételt főzött volna.

A Szekula által leírt okszerű és helytelen takarékoság közötti legfőbb különbség a minőség. Ez összefüggésbe hozható az iparosodás folyamatával együtt lezajló táplálkozási forradalommal. Az industrializáció előtt a táplálkozáson belüli társadalmi szakadékokat az határozza meg, hogy az eltérő társadalmi státuszú egyének eltérő fogyasztói csoportokhoz tartoznak, és ezáltal különböző ételekhez férnek hozzá (Montanari 1996). Massimo Montanari (1996: 186) táplálkozástudománnyal foglalkozó történész azt állapítja meg, hogy az iparosodás folyamatával a társadalmi szakadékot más szabja meg: a táplálkozáson belüli megkülönböztetés alapja a minőség, mert az élelmiszerekből hozzáférhetővé válnak első-, másod-, harmadosztályúak és hamisítványok is.

A szövegekben megjelenő takarékos háziasszony megfelelő minőségű élelmiszerekből főz. Ez a feladat azonban beosztást, tervezést, jövőorientáltságot igényel, és valamiféle stabil jövedelmet sejtet, amivel gazdálkodni lehet, hogy mindig el tudják látni a családot. A takarékoság ellentétben áll a pazarló, nem tervező, jelenorientált gondolkodású háztartásvezetéssel. Ez párosítható a magas és az alacsony társadalmi csoportokkal is. Az alsó társadalmi csoportok sok esetben nem rendelkeznek stabil jövedelemmel, és korlátozott, hogy milyen minőségű élelmiszerekhez tudnak hozzáférni. Ezzel szemben a magas státuszú társadalmi csoportokba tartozóknak – mint az elit és az arisztokrácia¹² – szintén anyagi okok miatt, de nem kell a takarékoságra figyelniük, megengedhetik maguknak, hogy pazarló életmódot éljenek. Ha ezt a két ellentétet vesszük alapul, kijelenthető, hogy a takarékos háziasszony képe a polgári, középosztályi léthez társítható: anyagi helyzetéből kifolyólag megteheti, hogy minőségi élelmiszert vásároljon, azonban nem teheti meg, hogy pazaroljon és tervezés nélkül vezesse háztartását.

A gondos(kodó) háziasszony

A gondoskodást¹³ a társadalom történelmileg és szimbolikusan feminin, női tevékenységként értelmezi a családi munkamegosztáson és a munkaerőpiacon belül is (Acsády 2014; Neményi 1999; Seccombe 2018). A kritikai feminista elméletek megfogalmazódásáig – amelyek megkérdőjelezik a gondoskodás nőkhöz társításának determinisztikusságát – a gondoskodást elsősorban az anyák, ezáltal a nők tulajdonságaként azonosítják (Acsády 2014). A kutatott forrásokban az látható, hogy a gondoskodás dzsenderrel való kapcsolata a háztartások szintjén döntően nem változik a 20. század eleje és vége között.

A háziasszony gondosan kell, hogy főzzön, ami a háztartásban állandó feladat: „*folymatosan gondoskodni kell a család élelmezéséről*” (K. Daday és Pataki 1990: 5; kiemelés

12 Azt azonban meg kell említeni, hogy az arisztokrata származású század eleji szerzők jellemzően nem saját társadalmi osztályuk számára írták a szakácskönyveket, hanem „kiszélesítve” a nővilág egészének vagy középosztályának. Például Zilahy Ágnes – akinek szakácskönyve elején gróf Teleki Sándor előszava olvasható – osztályhelyzete ellenére azt hangoztatja az alábbi idézetben, hogy gazdasszonyi és szakácsnői tudása egyik alapja a takarékoság: „Én gazdag földbirtokos-családból származtam, gazdasszonyságom alapját otthon szereztem. Később mint katonatisztné bejártam az ország majdnem minden vidékét; mindenütt megtanultam, ami jót és takarékosat csak észlelhettem. Szenvedélyes főzőné létemre gyönyörűséggel és rögtön elkészítettem a nekem tetsző ételeket. – Így szaporodott évek során át a szakácsnői tudományom” (Zilahy 1909: 4).

13 A *gondos* szó század eleji forrásokban tizenháromszor, a század végi forrásokban nyolcszor szerepel.

tőlem). A jó háziasszony gondosan tartósítja és raktározza az ételt, takarít, vendéget fogad és ellát, gondozza a család ruhatárát (Doleskó 1905; Frank 1991b; F. Nagy 1990; Kovács 1902; Szabóné Nogáll 1902).¹⁴ Ahogy a takarékoságnál, itt is fontos a tervezés, a pontosság és az alaposág.

A háziasszonynak helyes fogalmi legyenek mindarról, mely háztartása vezetésével jár, *gondosnak*, számítónak kell lennie, tudnia kell az időt jól beosztani, minden alkalmas percet okosan és célszerűen felhasználni: mert mint tudjuk, az idő pénz. A mely háziasszony ily értelemben vezeti háztartását, az *háznépének valóságos őrőangyalává lesz*. Örökös szemé mindent meglát, figyelme mindenre kiterjed, jó példával jár elő, egész népe rendszeretővé lesz, szorgalma, rendszeretete, *gondossága* és értelmessége segélyével hajlékát a boldogság és öröm tanyájává varázsolja (Szekula 1900: 433; kiemelés tőlem).

A vizsgált szakácskönyvekben a gondoskodó háziasszony jellemzően anya- és feleségszerepben jelenik meg: gondoskodik a háztartásról, a gyerekekről, a férjéről. Ha a szerzők hajadon nőknek, leendő háziasszonyoknak címzik könyvüket, az a céljuk, hogy tanácsokkal szolgáljanak arra az életszakaszra, amikor feleség és anya válik belőlük. Ebből arra lehet következtetni, hogy a gondoskodó háziasszony képe társadalmilag a családi státusszal köthető össze, pontosabban az anyasággal és a férjezett nővel. A gondoskodással párosított ideális nőkép ellentétéhez az elhanyagolás, az önzés és az individualizmus társítható, amelyek a rossz anya és a rossz feleség tulajdonságaiként is értelmezhetők. A gondoskodás fogalma implikálja, hogy az, aki gondoskodik, mások jólétével törődik. A hajadonoknak és az egyedül élőknek ebben a keretezésben nincs kiről gondoskodniuk, tehát szintén ellentétben állnak a szakácskönyvek által leírt ideális nőképpel.

A századelőn a női munkavállalás szoros összefüggésben van a családi státusszal. A munkavállaló „fiatal nők többsége a házasságkötésig, illetve a gyermekszülésig pénzt keresett családjá számára, utána már csak kisebb arányban, mintegy alkalmi munkaerőként jelent meg a munkaerőpiacon” (Nagy 1994: 162). Ebben az időszakban a budapesti női keresők több mint kétharmada – országosan a női munkaerő kevesebb mint fele – hajadon (Nagy 1994: 162). 1910-ben Magyarország teljes női populációjának csupán ötöde (18%) van munkavállalói státuszban a munkaerőpiacon (Császár 2019: 19). Bár a kilencvenes években a nők még mindig kisebb arányban keresők, mint a férfiak,¹⁵ már régóta nem a hajadonok vannak többségben a női munkavállalók között. Ezért a munkaerőpiacon keresőként és a háztartásban anyákként helytálló nők kettős teherrel néznek szembe (Hochschild 1989). Az emancipáció folyamata a munkaerőpiacon hamarabb elkezdődött, mint a háztartás szférájában.

14 Erre jó példa a következő szövegrészlet. „A tároláshoz a mélyhűtő szekrény nélkülözhetetlen, ahová – legyen az bármilyen kevés – a maradékot *gondosan* becsomagolva eltehetjük, természetesen a tartalmát *gondosan* ráírva, nehogy a felolvasztás után kellemetlen meglepetést okozzanak” (F. Nagy 1990: 6; kiemelés tőlem).

15 A kilencvenes években a 25–64 évesek körében a női foglalkoztatási ráta 57 és 51 százalék között, míg a férfiaké 71 és 67 százalék között mozog (László 2022: 127–128). Ugyan a tanulmányban a századelő és a századvég összehasonlítása van előtérben, de fontos kiemelni, hogy a '90-es években a nők munkapiaci aránya jelentős mértékben csökken a '80-as évekhez képest (Nagy 2000).

A modern¹⁶ háziasszony és a modern háztartás képe meghatározó a 20. századi szakácskönyvekben. A modernitás alapeszméje a fejlődés, az egyetemes haladás, a jelenlegi rendből egy jobba való elmozdulás (Heller 2005). A modern nő tehát ki is léphetne az uralkodó dzsenderrendből és a felé irányuló társadalmi elvárások teljesítésének kötelezettségéből. Ennek egyik formája a nő munkaerőpiacra való kilépése. Ez azonban a status quót fenntartani kívánók számára nem ideális „haladás”. Például Balás Sándorné (1906: 5) szakácskönyvében dr. Ágh Géza, a Magyar Háztartási Iskola igazgatója azt a problémát fejt ki, hogy a nőt elvonják „magasztos hivatásától” (vagyis a háztartástól) a „modern irányzatok”. A modern nő képének ellentéte a konzervatív, hagyományos nő, aki az otthon magánszférájára korlátozódik, és abból nem lép ki, mert azzal megváltoztatná a konzervatív, premodern, emancipáció előtti dzsenderrendet.

A „modern konyha” (pl. Magyar 1991: 10; F. Nagy 1994: 5)¹⁷ más nemzetek gasztronómiai hatásait, az egészséges és alternatív táplálkozási ágazatokat vagy a konyha technikai felszerelését – „modernizálását” – is jelenti. A szakácskönyvek szövegeiben a „modern háztartásvezetés” (pl. Frank 1991a: 13) változást, újdonságot, a régi renddel való szembenállást takar. *A modern háziasszony* című könyvben Szabóné Nogáll Janka (1910) a modern nő képét főleg az intellektusa, esze fontosságának hangsúlyozásával írja le, és az előszó egyik bekezdésében kifejti, hogy a modern háziasszony mivel szemben született meg:

Rége a háziasszony fogalma beleolvadt a sütés-főzés mesterségébe. Minél jobban tudta az asszony a zsiros, tejfeles ételeket készíteni, minél több befőttje volt, annál jobb gazdaszony hírében állott. És minél több evés-ivás esett a házában, annál inkább volt ő kitűnő háziasszony. Törekedtek is erre a dicsőségre a mi magyar urasszonyaink ugyancsak s kezükben a soha meg nem pihenő főzőkanállal iparkodtak azt a termést, a melyet a gazda négyökrös szekereken behordott, a kémény lenge és csalogató füstjében szélnek eresztetni... (Szabóné Nogáll 1910: 5).

A szerző szerint a premodern háziasszony a főzőkanálával vezeti a háztartást, a modern háziasszony pedig a fejével, eszével: a „modern asszony nem keze, hanem feje az otthonának s ha ez a fej nem üres, nem gyenge, nem balhitekkel tömött, egészségesen, erőteljesen, okosan és hasznosan fog élni az egész háztartás” (Szabóné Nogáll 1910: 7).

16 A *modern* szó század eleji forrásokban tízszer, a század végi forrásokban kilencszer szerepel.

17 „Nemcsak a technika, a tudomány halad előre hétmérföldes csizmában, de életkörülményeink, szokásaink, sőt jómagunk is. Így amikor nagyító alatt megvizsgáltam *A család* szakácskönyve első, 1972-es kiadását, ezen is le tudtam mérni, mennyire megváltozott körülöttünk a világ. Nemcsak a piac kínálta zöldségek, gyümölcsök között találok számtalan újdonságot, – ami már megszokottá vált, csak éppen egy szakácskönyvben sem találjuk a hozzávaló recepteket –, de megváltozott az a mód is, ahogyan ételünket elkészítjük. Ma már egyre több háztartásban használnak például zsír helyett olajat vagy vaját – felismerve, hogy a zsír az egyik bűnös az érelmeszesedés kialakulásában. Mindennapi eszközünké vált a turmixgép, az elektromos habverő-dagasztó, a grill, a mélyhűtő szekrény; és hiába keressük a gáztűzhelyeken az »alsó-felső« jelzést is, helyette a sokak által tepsinek vélt terelőlappal szabhatjuk meg a láng irányát. Úgy érzem, hogy alapos, a *modern háztartás* igényeit kielégítő könyvet kell adni mindazok kezébe, akik szívesen vagy az ésszerű takarékoság miatt sütnék-főznek. Ezért részben a régi recepteket újraformálva, részben mindazzal kiegészítve, amit még tudni illik egy háztartásban, kibővíttem, átdolgoztam kedvenc könyvemet. Ajánlom nemcsak azoknak, akik most kezdenek ismerkedni a konyha rejtelmeivel, de azok számára is, akik érdeklődnek a nemzetközi *modern konyha* iránt” (F. Nagy 1994: 5; kiemelés tőlem).

A forrásokban az okosság¹⁸ és az észszerűség alapvető erényei, kívánatos tulajdonságai annak a nőnek, aki háztartást vezet. Az okos háziasszony legfőbb feladata a tervezés és a főzés tudományának elsajátítása a konyhában. Tehát a háziasszonynak jól képzettnek, elegendő háztartási tudással rendelkezőnek kell lennie. Az írók ezt a megszerzendő tudást kínálják fel a szakácskönyvekben (pl. Szabóné Nogáll 1902). Az észszerű háziasszony mindkét korszakban megtervezi és takarékosan vezeti a háztartását, „észszerűsíti” a háztartási munkát (Frank 1991a; F. Nagy 1994; K. Daday és Pataki 1990), átgondoltan és hatékonyan bánt a rendelkezésére álló idővel: „minden alkalmas percet okosan és célszerűen” (Szekula 1900: 433) felhasznál.

A háziasszonynak értelmesnek, logikusnak, meggondoltnak, ügyesnek, jól tervezőnek, jól főzőnek és eszesnek kell lennie. E nőkép ellentéte a buta, illogikus, ügyetlen, át- és meggondolatlan, alacsony iskolai végzettséggel, kevés háztartási tudással rendelkező nő. Az okosság és észszerűség tulajdonsága a tudás mentén osztja fel a nők populációját. Az „okos, erős, mindentudó, mindentértő uriaszony” (Szabóné Nogáll 1910: 7) nőképe a századelőn egy népes tömeg számára elérhetetlen. A század elején az iskolázatlanság és a képzettségi lehetőségek hiánya miatt az analfabéta nők nem is tudják elolvasni a tanácsot adó szakácskönyveket, ezért az iskolázatlan nők csoportja rögtön lemorzsolódik abból a körből, akiket elérnek e könyvek. A század végén a kívánt észszerűség elsajátításának nehézsége a női munkavállalás növekedésével egyre jellemzőbb kettős teher¹⁹ (Hochschild 1989).

A tisztaságot tartó háziasszony

A tisztaságot és rendet tartó háziasszony a századelő szakácskönyveinek egyik leggyakoribb nőképe. Jellemző, hogy a szerzők külön alfejezeteket is írnak a takarításról, a tisztítószerekről, a rendrakásról és rendtartásról. Bizonyos szakácskönyvírók (pl. Kovács Teréz) egyenesen a háziasszony legfontosabb „jelszavául” írják le a tisztaságot:

A tisztaságot minden szakácsnőnek jelszavául kellene választania, mert a főzésnek és a konyhaművészetnek legelső és legfőbb kelléke a *tisztaság*; és legyen a konyha bármily szűk, bármily sötét vagy kényelmetlen, – mégsem szabad tisztátlanok lennie. A tisztaságot főleg a konyhaeszközöknél és edényeknél kell szem előtt tartani; egy tisztátalan edény használata néha az egész ebédet tönkre teheti (Kovács 1902: 28; kiemelés az eredetiben).

A tisztaság és a rend nem csupán a higiénia miatt kifejezetten fontos, hanem esztétikai szempontból is meghatározó. A háziasszonynak rendes konyhát kell prezentálnia. Ezzel szemben szégyenteljes, ha a háztartás rendetlen, pláne, ha koszos:

Hogy konyhánkban mindig a legnagyobb *tisztaság* legyen, azt nem is kellene mondanunk. Minden edény és bútordarab *tiszta* legyen; konyhánkban ne csak a főzés befejeztével legyen *rend és tisztaság*, de a főzés idejében is mindig, úgy hogy ha bárki is betekint, az ott uralkodó *rend és tisztaság* kellemesen érintse, vágya keletkezzék az ott készülő étkekre.

18 Az *okos* szó a századelő szövegeiben hétszer, az *ésszerű* szó a századvég szövegeiben hatszor szerepel. Mivel jelentésük szinte azonos, a kettőt egy alegységbe vontam össze.

19 E probléma *A gondoskodó háziasszony* alfejezetben is megfogalmazódik.

Ügyeljünk arra, hogy mindennek meglegyen a rendes helye, használat után minden edényt szép *tisztán* megsüroljunk, és megmossunk és szokott helyére visszategyük (Szekula 1900: 435; kiemelés tőlem).

A gyors háziasszony

„Lehet könnyebben, gyorsabban, ésszerűbben” (K. Daday és Pataki 1990: 5)! A gyorsaság mint a háziasszony elengedhetetlen, ideális tulajdonsága a századvég szövegeiben válik jellemzővé. „[A]z a jelszó, hogy *gyorsan, praktikusán, de azért jól!*” – állítják a *182 recept mikrohullámú sütőhöz* című szakácskönyv írói (Eperjessy, Kovács és Szily 1991: 4; kiemelés az eredetiben), és nem ők az egyedüliek, akik segítséget ajánlanak a „rohanó család étkeztetéséhez” (Eperjessy, Kovács és Szily 1991: 3). A kilencvenes évekbeli előszavakban gyakran megtalálható az az ígéret, hogy a háziasszony kezében lévő szakácskönyv gyorsan elkészíthető ételekkel van tele (pl. F. Nagy 1990; Horváth 1993; Horváth és Szepesi 1991; Polcz 1998; Schlauch és Szulyovszky 1991; Szigeti 1990; Tusor 1992).

A szerző ugyanis nagy súlyt fektetett arra, hogy receptjei komoly segítséget nyújtsanak a háziasszonyoknak ahhoz, hogy a család étrendjét olcsón és *gyorsan elkészíthető*, mégis izletes ételekkel tegyék változatossá (Turós 1991: 7; kiemelés tőlem).

A gyorsaságra főleg a már többször említett kettős teher miatt van szükség: a kilencvenes években a nők jelentős aránya kereső tevékenységet végez a munkaerőpiacon, és emellett látja el teendőit a háztartásban, átalakulnak az időbeosztások, megjelenik a szabadidő fogalma is (Falussy 1976; Fejős 2000). A gyors, hatékony, produktív és idő szűkében lévő háziasszony ellentéte a lassú háziasszony, aki rendelkezik annyi idővel, hogy például hosszú elkészítési idejű ételeknek álljon neki. Ezt jellemzően nem engedhetik meg maguknak a kereső és a gyermeket nevelő nők, hanem csak azok, akik ezeken az életszakaszokon már áthaladtak, például a nyugdíjasok.

A „nő és nemzet” narratíva

A két korszakban a háziasszony felé irányuló társadalmi elvárások hasonlósága látszik a szövegekben megfigyelhető narratívákból. Négy alnarratíva különíthető el, amelyek a század eleji és a század végi szakácskönyvekben is megtalálhatók: a (1) sorsközösség; a (2) családi boldogság és nemzeti béke; a (3) vissza a múltba és a konyhába, illetve a (4) család egészségéért való felelősség témái mentén. Ezek a narratívák történelmileg beágyazott makroszintbe helyezik a nőt.

Sorsközösség

A szakácskönyvírók egyik legáltalánosabb attitűdje a „nővilágon” belüli szolidaritás, ami jellemzően abban nyilvánul meg, hogy a patriarchális dzsenderrendben magát kiismerő, tapasztalattal rendelkező asszonyok (vagy ritkán szakács foglalkozású férfiak) át akarják adni tudásukat és praktikáikat. Szándékát tekintve ez az attitűd jellemzően segítő: célja,

hogy megkönnyítse a kezdő háziasszonyok beilleszkedését a patriarchális rend szerint szerveződő háztartásba. Az írók ezáltal egyfajta sorsközösséget építenek a patriarchális status quón belül, ahol a szolidaritás, a tapasztalatátadás és a tanítás rendkívül értékes az ideális női életúthoz és a társadalmi elvárásoknak való megfeleléshez.

A következő két szövegrészlet jól példázza az eddig taglalt szerzői attitűdöt:

Az évtizedes tapasztalattal rendelkező szerzők ebben a kezdeti időszakban szeretnék *megkönnyíteni* az akarva akaratlanul háziasszonnyá váló fiatal nők munkáját. [...] Lapozzák hát gyakran ezt a könyvet, szívleljék meg a *praktikus tanácsokat* (K. Daday és Pataki 1990: 5; kiemelés tőlem).

...igen sok fiatal asszony nehéz kötelességeit lehetne *megkönnyíteni* azzal, ha már az év első napján kezébe adhatnánk egy olyan igazi, a háztartás minden gondjával, bajával, fortélyai-val alaposan foglalkozó könyvet, melyből az egész hosszú éven át napról-napra megtalálná a fiatal asszony egy *gondos vezető jó és okos tanácsait* (Szabóné Nogáll 1902: III; kiemelés tőlem).

A szerzők legtöbb esetben hangsúlyozzák, hogy a háziasszonyi feladatok és felelőségek, amelyeket ők szeretnének átadni, nem könnyűek, sőt akár küzdelemként is keretezik a konyhában végzendő tevékenységköröket: „Az én könyvem első sorban a kezdő főzőnőt óhajtja bátorítani, *küzdelmében megsegíteni*; lehetőleg világos beszéddel, röviden, de mégis kimerítőn közlöm azt, amit neki okvetlenül tudnia kell a siker érdekében; és nemcsak a helyes eljárásra tanítom, hanem felemlítem azt is, hogy esetleg mi tekintetben véthet” (Komáry 1906: 1; kiemelés tőlem). A jelenlévő status quo és elvárások kritikája helyett inkább döntően azt erősítik, hogy a nehézségek dacára a megfelelő helytállás, a tökéletes háztartásvezetés elegendő jutalom, a nő beteljesedése lehet. A helyes attitűd bemutatása egyben identitásátadásként is értelmezhető.

Ebben a narratívában mindkét korszakban a szakácskönyv mint tanácsadó, jóbarát, útmutató, kalauz van jelen a háziasszony mellett (Balás 1906; Divat Újság 1909; Egy székely asszony 1906; Ignótus 1908; Frank 1991; Schlauch és Szulyovszky 1991; Panni néni 1903; Pelle 1995; Sárosi é. n.; Szabóné Nogáll 1902; Sz. Hilaire 1901; Szigeti 1990; Tamás 1900). A szerzők hajlamosak akár hosszú bekezdésekben taglalni saját pozíciójuk legitimálását: tudásuk hány éves háziasszonyságon alapszik, kitől tanulták praktikáikat, miért tartják magukat érdemesnek arra, hogy tudásukat megosszák a „nővilággal”.

Családi boldogság és nemzeti béke

A nő által a konyhában jól végzett tevékenységek felelősek a családi boldogságért és a nemzeti békéért, egyensúlyért, felemelkedésért – állítja a második narratíva, amely mindkét korszakban megfigyelhető. A család mikroszférájában a nő feladata, hogy megteremtse a kiegyensúlyozott, harmonikus, nyugalommal és vidámsággal teli légkört. Igazi boldogság családi szinten nem létezhet „a háziasszony által vezetett jó konyha” nélkül, mert ez biztosítja és hozza létre a „kellemes otthont” (Balás 1906: 3). A szövegek szerint a nőnek kötelessége magát háttérbe szorítva a háztartás jóllétét és békéjét mint magasztos célt szem előtt tartania: „a család középpontja a nő s értéke annyi, amennyire a családot saját

énjének háttérbe helyezésével boldogítani képes” (Komáromy 1906: 5). Az 1990-es években is a „háziasszonyi hivatás” e feladatköre mint elsődlegesen fontos felelősség fogalmazódik meg (K. Daday és Pataki 1990: 6).

A konyha a békéért felelős szintéreként jelenik meg, amelyben a nő köteles helytállni. A békét több szinten értelmezik a szerzők. Van, aki a család szintjére utal, és „házi békéről” beszél, amely „igaz s majdnem egyetlen forrása” a konyha (Szabóné Nogáll 1902: III). Horváth Ilona híres szakácskönyve – amely az 1990-es években legalább hét kiadást és utánnomást megélt – szintén hangsúlyozza, hogy „az otthon békességének kulcsa az asszony kezében van, és rajta áll, hogy a családi asztalon »minden tál étel egy szerelmi valomás vagy ellenkezője, egy csöndes válóper« legyen” (Horváth 1993: 5). E narratívában a házasságot is a nőnek a konyhában való kiváló megfelelése tartja egységben.

Tőlünk háziasszonyoktól függ tehát elsősorban, hogy ezt a jókedvet környezetünkben fentartsuk. Ne vessük meg tehát a főzőkanál uralmát. Hanem ügyeljünk fel magunk az étellek jó és ízletes elkészítésére, hogy családi békénk biztosítva legyen. Hisz már koszorús költőóriásunk, Jókai is megmondta, hogy „a jó konyha a jó házasság fundamentuma”. Rajta hát kedves társnőim, főleg pedig kis menyecskék, menyasszonyok és menyasszonyjeltek, ha azt akarjátok, hogy tanyát üssön otthonotokban a béke és az egészség, úgy forgassátok minél gyakrabban ezeket a lapokat és a főzőkanalat, mert: „Gyakorlat által válunk mesterekké” (Nagy 1910: 5; kiemelés tőlem).²⁰

A főzés tudománya „a magyar háziasszony igen értékes, elengedhetetlen kelléke”, amelyet, ha jól művelnek, családi békét teremt (Schlauch és Szulyovszky 1991: 3). Ám a szakácskönyvírók mindkét korszakban a jó főzés felelősségét a családi szint fölé is kiterjesztik, és nemzeti ügyként keretezik, mondván: az egész társadalomra kihat az, ahogyan a nő a konyhában tevékenykedik. A szakácskönyvszerzők különböző indokokkal és érvekkel alapozzák meg ezt az összefüggést. Frank Júlia (1991a) az egészséges táplálkozást mint a háziasszony által elvégzendő életmód-változtatást tartja kívánatosnak, hogy megelőzze a társadalom egészének egészségügyi hanyatlását. Dr. Ágh Géza azzal érvel, hogy ha a háziasszony a takarékoság, a rend, a tisztaság és a harmónia jegyében létrehozza a családi boldogságot, az összefüggésben van a „nemzetek nagyságával” (Balás 1906: 5–6). K. Daday Enikő és Pataki Mária (1990: 10) szerint a háztartáson belüli gazdálkodás kvalitása befolyásolja a társadalmat, mert „ahol az emberek magatartása kulturált, élete rendezett, a maguk fejlődését szolgálva ésszerűen gazdálkodnak, ott a társadalom egésze is kiegyensúlyozottan fejlődik”. A Katolikus Asszonyok Lányok Egyesületének vezetősége államszocialista-szerű logika alapján legitimálja, hogy a nő konyhai szerepe „nemzeti érdek”, mert „jól, okosan táplált gyermekekből fejlődnek egészséges, életerős, munkabíró tagjai hazánknak” (Schlauch és Szulyovszky 1991: 3). E narratíva utolsó példajaként a század eleji *Szegedi új szakácskönyvből* vett részletet fogom bemutatni, amely kitűnően illusztrálja a „jó konyha” és a „jó nemzet” közötti összefüggés logikáját, sőt, ez a szöveg a nemzetek közötti kapcsolatokra is kiterjed:

²⁰ Érdemes kiemelni, hogy a legutóbbi két idézett szövegben az írók – Horváth Ilona (1993) és alsózopori Nagy Ferencné (1910) – mindketten Jókai Mórtól kölcsönöztek mondatrészleteket a jó főzés és a jó házasság egyenesen arányos kapcsolatának legitimálására. Erre részletesebben kitérek *Az emancipáció határai* című alfejezetben.

A „*Szegedi Új Szakácskönyv*” a magyar gazdasszonyokat a jó ételeknek olcsón való előállítására tanítja és ezzel nagyobb és közvetlenebb hasznot hoz a magyarságnak, mint sok más könyv, mert egészséges testben lakhatik egészséges lélek. Rosszul táplált emberek rendszeresen buták is. *Az a nemzet halad, a mely jól eszik és iszik.* A halzsírral főző eszközök, a kókuszdióon élő kafferek, a csigákat szopogató pápuák még most is a gorillák niveljén állnak. A rostbeafet fogyasztó angolok alig pár százezren, százmillió induson uralkodnak. Tessék ezeket az indusokat „élhetőbb” kosztra fogni és a britt uralomnak nagyon hamar vége lesz Ázsiában (Szekula 1900: 8; kiemelés tőlem).

Vissza a múltba és a konyhába

Mind a századelőn, mind a századvégen a szakácskönyvírók által népszerű írói narratíva a múlthoz, a hagyományokhoz, a „régii szép időkhöz” való visszatérés. A kilencvenes években az elődeink bölcsességének felelevenítése a körülbelül százéves magyar szakácskönyvek reprint kiadásaiban is tetten érhető (pl. Bánffyhungyadi Hunyady 1990; Doleskó [Rézi néni] 1993). Ez a narratíva a hagyományos dzsenderrendet szeretné fenntartani és újratermelni (vagy ahhoz visszatérni) a konyhában, erősen érződik benne a „háziasszonyosodás” elméletének fő állítása, miszerint a nők társadalmilag háziasszonyokként vannak meghatározva családi státuszuktól vagy jövedelmi helyzetüktől függetlenül (Mies 1982).

A főzés tudományának elsajátítását terjeszteni kívánók körében feltűnik az az érv, hogy „nálunk az asszonyok, lányok magas százaléka valójában nem tud főzni” (Polcz 1998: 6), általában azzal a felhanggal, hogy a nagyanyáink, dédanyáink bezzeg rendelkeztek ezzel a tudással. Azonban nem csupán a rendszerváltás utáni évtizedben megjelentetett könyvek szerzői gondolkodtak így, jelen volt e gondolat például 1906-ban is: „A magyar nő hajdanában híres volt arról, hogy jól értett a háztartás vezetéséhez, sőt a főzéshez is. Ez a jó hirnév újabb időben mintha kezdene homályosodni! Bárha sikerülne ennek a könyvnek újra feléleszteni a háztartáshoz és a főzéshez való kedvet” (Balás 1906: 3).

A feltételezésből – miszerint kevés vagy egyre kevesebb nő tud főzni – következik, hogy kívánatos volna a nők „visszaterelése” a konyhába: „Könyvem révén talán sikerül visszahódítanom a konyha birodalmába sok oly nőt, akiket az utolsó évtizedekben a mindennapos kenyérért való harc önhibájukon kívül idegenített el a főzés tudásától. – *Talán sikerül visszatérítenem sok olyan nőt a főzés művészetéhez, akik a helytelen nevelés, a kényelem szeretete, az anyagi javak bősége és a zsúrozás hajhászása miatt eltántorodtak ősanyáink gazdasszony-erényeitől*” (Komáromy 1906: 4–5; kiemelés tőlem). Így vélekedik dr. Ágh Géza is, aki az általa vezetett intézmény céljaként a nők főző háziasszonnyá nevelését tartja helyénvalónak:

A felszínen levő szociális kérdéseket a háztartási iskolák részben megoldják, mikor a modern irányzatok által magasztos hivatásától elvont nőt visszavezetik oda, hová rendeltetése fűzi: a családhoz. [...] Erre oktatta leányainkat az iskola keletkezésétől e könyv szerzője s hogy az elért eredmény intézetünknek díszeré válik, mutatja a szülők fokozódó érdeklődése s hirdeti amaz 1200 magyar nő, kiket jó háziasszonyként adtunk a társadalomnak. [...] Vajha nemes célunkat az egész társadalom belátná s jóakarólag támogatná amaz ügyet, mely ma már a magyar társadalomé (Balás 1906: 5–6).

Komáromy Erzsébet (1906) szakácskönyvében azzal érvel, hogy a kitűnő főzőnőnek legalább annyi méltóság, tisztelet és megbecsülés jár a társadalomban, mintha más területen szerezne elméleti szaktudást. A századelőn kiadott szakácskönyvek két szerzője a főzést magát vagy a főzésen belüli praktikák valamelyikét Achilles-saroknak nevezi, ami azt implikálja, hogy ez a tevékenység és tudás sérülékeny (Nagy 1910; Szopori Nagy 1907).

...a főzés, a mi Achilles-sarkunk. Itt sebezhetőek vagyunk. Egy kis felületességgel, látszólag hamar találhatunk e sebezhető pontunkra nemcsak mentséget, de vigaszt is. Mert hiszen mindazt amit szem és száj megkíván, az üzletekben készen megkaphatjuk. De természetesen amilyen gyenge ez mentségnek, épp oly szomorú is az vigasznak és bizony nemtudásunk vagy hiányos ismeretünk következményeit nagyon is megérezzük a háztartásunk körül. Azonban, hogy ezen segítve legyen: tőlünk függ. És én ebben találok vigaszt. A szakácsművészetet minden korban el lehet sajátítani, csak türelemmel kell hozzáfogni és kitartással próbálgatni. Nem akarom azt mondani, hogy a háziasszony főzzön, de mindenesetre kell, hogy tudjon főzni. Nem csupán a tekintély fenntartása, hanem, hogy útbaigazítást tudjon adni és bírálatot gyakorolni. Ehhez pedig az kell, hogy jó gazdasszonyok legyünk és hogy jó gazdasszonyok legyünk, arról meg ne feledkezzenek – az anyák. [...] Terjedjen a kedv a főzéshez és szaporodjon e téren a tudásunk (Szopori Nagy 1907: 1–2).

Az elfeledett, női ágon továbbadott tudás fontossága Polcz Alaine szakácskönyvében is fő szempont:

Az utóbbi évtizedek viszonylag jó körülményei között az emberek elfelejtették a régi recepteket, azt: hogyan lehet gyorsan, olcsón, takarékosan főzni, pedig ezek az ételek nagyon jók voltak. [...] Ezért itt most olcsó, lehetőleg gyorsan elkészíthető, rég elfelejtett recepteket adok közre, hiszen két nagy éhező perióduson estem át, és tekintettel arra, hogy háromnegyed évszázada élek, tudom, ismerem nagyanyáink receptjeit. Engem még anyám tanított a konzervatív, hagyományos házvezetésre. E tapasztalataimat próbálom most e könyvben átadni (Polcz 1998: 5).

A különböző alternatív táplálkozási irányzatok – vegetarianizmus, reformtáplálkozás, makrobiotika stb. – képviselői is elődeink, nagyanyáink bölcsességéhez szeretnének visszanyúlni: „bátran merítsünk nagyanyáink bölcs táplálkozási szokásaiból” (Horváth és Szepesi 1991: 7), „nézzük a hagyományos paraszti étrendeket, hiszen ezt érdemes felleveníteni” (D. Karácsony 1992: 12). Ezen alternatív irányzatok sokszor tematizálják az egészséges étkezést és az egészségünkre leselkedő veszélyeket, mint például, hogy csak arról tudhatjuk pontosan, milyen hozzávalókat tartalmaz, amit mi készítünk el. Ez a dilemma már 1900-ban is felmerül: „A massa-főzés, gyárilag előállított kutyvasztás: ennek a produktumát kell nekünk meggátolni. A paprikát adjuk vissza gazdasszonyaink kezébe és ha családjának bármily szerény, de erőteljes ételt ad, nagyobb szolgálatot tesz vele, mintha a gyárilag előállított ebédek hosszú sorozatával traktálja” (Szekula 1900: 9).

A család egészségéért való felelősség

A századelő és a századvég szakácskönyveiben egyaránt fellelhető az a narratíva, miszerint a nő felel a család egészségéért, elsősorban a főztjén keresztül. A nő feladata, hogy

megelőzze a betegséget, és ha ez nem sikerül, ápolja a beteget. A betegápolás tanácsaihoz a szerzők olykor külön fejezetet írnak, ezzel jelezve a betegellátás kiemelkedően fontos feladatát. Ilyen például a Divat Újság (1909) szakácskönyvének *Beteg ember konyhája* című alfejezete vagy Sz. Hilaire Josefa (1901) *Képes budapesti szakácskönyvében A magyar gazdasszony házi kincstárának* részeként a *Házi orvos*, a *Gyors segélynyújtás* és a *Házi gyógyszerek* című alfejezetek. Hasonlóan tematizálja az egészség fenntartását és a betegápolást a *Házi Kincsek*:

[M]int igaz, hű barátához illik, a nehéz napokban, a betegség napjaiban fog ám igazán helyt állani [a szakácskönyv]. Csakhogy, mint okos jó barát nem a kész bajhoz fut, hanem jó előre gondoskodik arról, hogy a betegséget meddig csak lehet, okkal-móddal kijátszuk, elkerüljük. Ezt a sok okot, módot is elmondja. Beszél a test edzéséről, gyermekek óvásáról, felnőttek erősítéséről, a női szépség ápolásáról. Javasolni fog házi fürdőket, ártatlan, de szükséges szépítő szereket és a hideg víz sok áldásáról fog megemlékezni. Az elkerülhetetlen szerencsétlenség pillanatában pedig ott lesz az első segítség titkaival, a betegápolás tanácsaival és egy teljes kis házi gyógyszertár jegyzékével (Szabóné Nogáll 1902: IV).

Az egészségmegőrzés munkájához segítséget nyújtanak a szakácskönyvek: egészséges, tápanyagokban kiegyensúlyozott recepteket ajánlanak a háziasszonynak (pl. D. Karácsony 1992; Szabóné Nogáll 1910; Szekula 1900; Szigeti 1990). „Egy háziasszonynak nagyon sok ötletre, fortélyra van szüksége ahhoz, hogy pénzügyi-időbeli lehetőségein belül változatos, tápláló, vitaminokban gazdag étrendet tudjon összeállítani. Ennek a munkának az eredményessége nagyon könnyen lemérhető: az adott család tagjai mennyit betegeskednek olyan okok miatt, melyek az étrend összeállítás hiányosságaira vezethetők vissza” (Tölli 1991: 5–6).

Jellemző az egészséges táplálkozásra épülő különböző alternatív irányzatok beemelése a magyar szakácskönyvekbe (pl. vegetarianizmus – Divat Újság 1903; reformtáplálkozás – D. Karácsony 1992). Emellett (főleg a századvégen) megfigyelhető, hogy a szerzők a könyv írásának idejét egészségi szempontból veszélyesnek tüntetik fel, és felhívják a háziasszony figyelmét arra, hogy meg kell védenie a családját a rájuk leselkedő „civilizációs betegségektől” (pl. Frank 1991a; D. Karácsony 1992).²¹ A forrásokban a nő elsődlegesen feleség- és anyaszerepbe helyezve felelős a család egészségéért. E felelősség hangsúlyozása jellemző a szakácskönyvek előszavaiban.²²

Háziasszonyi hivatásuk különösen értékes, hiszen *felelősséget vállalnak a családtagok életének fenntartásáért, egészségének megőrzéséért, szellemi és testi fejlődéséért*, rendezett anyagi viszonyaiért, szükségleteiknek teljes értékű kielégítéséért (K. Daday és Pataki 1990: 6; kiemelés tőlem).

21 „Sokkal jobban oda kell tehát figyelni arra, hogy mit eszünk, mint elődeinknek, ha meg akarjuk őrizni az egészségünket. A legszívzorítóbb az, hogy gyermekeink még fokozottabb veszélyeknek vannak kitéve. A mi gyermekkorunkban még kevésbé volt szennyezett a környezet. Mi még egészen a hatvanas évekig barna kenyeret ehettünk, mert csak azután szorította ki a hasznos tápanyagot alig-alig tartalmazó, bélbetegségekhez vezető fehér kenyér az egészséges barna kenyeret. Nekünk csak hétvégén került húsétel az asztalra, a cukornak, csokoládénak sem voltunk bővében. *Meg kellene óvnunk gyermekeinket a rájuk váró »civilizációs« betegségektől, a ráktól, a szív- és érrendszeri betegségektől, az idő előtti megrokkánástól és a korai haláltól.* Hiszen már most is mind fiatalabb korosztályokat sújtanak ezek a betegségek. Egyedül a reformtáplálkozással tudunk segíteni gyermekeinken és magunkon” (D. Karácsony 1992: 15; kiemelés tőlem).

22 Továbbá Frank 1991a; Schlauch–Szulovszky 1991; Szigeti 1990.

A házasság iskolája arról győzött meg, hogy kiváló gondot fordítsunk a konyhára, étkezés-re. Hisz egészségünk szorosan összefügg táplálkozásunkkal. És az a közmondás: „Gyomrában van a kedve”, ha gyerekekre készült is — felnőttekre is értendő (Nagy 1910: 5).

A „nő és férfi” narratíva

A férfi rendkívül marginálisan jelenik meg a szakácskönyvek vizsgált szövegeiben,²³ ami már önmagában beszédes, mert ebből is látható, hogy leginkább nők írnak nőknek. Férfi szerző esetében is a „nővilág” a megszólított közönség. Elkülöníthető három férfikép, mely a századelőn és a századvégen is megfigyelhető: (1) a férfi mint séf, aki a professzionális főzés terét uralja; (2) a férfi mint a nő társa és egyenlő partnere; és (3) a férfi mint családfő, családfenntartó.

Professzionálisan főző férfi és otthon főző nő

Az első kontextus, amelyben a férfi a szakácsművészet szakmájának képviselőjeként kerül szóba, hierarchikus viszonyt is implikál a két nem között. A férfi szaktudással rendelkező, professzionális séf, míg az „átlagos” háziasszony a háztartás, az otthon terében főz. A szakácsok társadalmába azok a férfiak tartoznak, akik kitanulták a mesterséget, és e területen végeznek munkát, ám a háziasszonyok populációjába minden háztartást vezető nő beletartozik, és elvárás velük szemben, hogy tanulják meg az otthon főzés praktikáit. E két szint – a férfiak által uralt professzionális főzés és a nők által uralt otthoni főzés – találkozhat oly módon, hogy a szaktudással rendelkező férfi séf szakácskönyvet ad ki, ezzel tudását és tapasztalatát felkínálva a háziasszonyoknak. Több példát láthatunk erre az 1990-es években. A Gázművek által 1992-ben kiadott *À la carte Budapest* című szakácskönyvben asszonyoknak és háziasszonyoknak címezve válogatták össze mesterszakácsok receptjeit. A mesterszakácsok közötti nemi arány: tizennégy férfi és egy nő, ezáltal tetten érhető az alá-fölérendeltség, amely a professzionális séf és az átlagos háziasszony közötti viszonyt jellemzi.²⁴ A korszak egy másik könyve a Turós Lukács séf emlékének tiszteletére kiadott receptgyűjtemény, amely a kiadó előszavával kezdődik:

Volt egykoron a Magyar Rádióban egy rendkívül népszerű műsor, amely a LÁNYOK, ASSZONYOK címet viselte, s amelyet hétről hétre sok százezer hallgató követett figyelemmel. Kétségteljesen, a műsor csúcspontjának mindig *Turós Lukács nemzetközi hírű szakácsművész receptjei* számítottak. *A háziasszonyok papírral, ceruzával felszerelve várták ezeket a percek* (Turós 1991: 7; kiemelés tőlem).

A századelőn is feltűnik ez a dichotómia. *A Hét* című hetilap a 20. század első tíz évében kétszer is – először 1902-ben, majd 1908-ban²⁵ – kiadott *A hét szakácskönyvébe* az olvasók

23 A századelő húsz szövegében hétszer szerepel a férfi különböző megnevezésekkel (*férfi, férj, családfenntartó, úr*). A századvég huszonhárom szövegében a férfi tizennégyyszer jelenik meg mint *férfi, férj, fiú és apuka*.

24 Hasonló Magyar Elek *Az Ínyesmester nagy szakácskönyve* is (Magyar 1991).

25 Legutóbbi reprint kiadása 2021-ben jelent meg.

által beküldött recepteket gyűjtötték össze. A kiválasztási folyamatról – Emma asszony fedőnéven – Ignotus hosszasan ír a bevezetőben, és említést tesz a nemi arányokról:

A receptek szerzői elsősorban többségükben hölgyek, a férfiak többnyire rossz vicceket küldtek csak, kivéve egynéhányat, aki viszont elsőrendű szakszerűséggel gazdagított bennünket. A főzéssel is úgy áll a dolog, mint az asszonyi ruhával; alapjában az asszonyok rayonja, *a férfi vagy egyáltalában nem ért hozzá*, vagy – ritka esetekben – viszont megdöbbenő izléssel és eredetiséggel, s a legjobb szabók *s legjobb szakácsok mégis csak a férfiak* (Ignotus 1908: 9; kiemelés tőlem).

Férfi és nő mint partnerek

A második kontextusban az író a férfit és a nőt mint egyenlő feleket, társakat kezeli. Ez a két korszak egy-egy szövegében jelenik meg markánsan. Egyrészt Frank Júlia *A te szakácskönyved* című könyvében, amelyben a férfi többféle megnevezése is előfordul: *fiú, férj, apuka*. Azonban a *férfi* szó csupán a „férfierő” és a „férfimunka” kontextusában tűnik fel. Kiemelendő, hogy a bevezető elején a nőt dolgozó nőként, „egyrészt anya és feleség, másrészt férfierőt is megpróbáló munkás”-ként írja le (Frank 1991a: 13),²⁶ pár oldallal később pedig a háztartáson belüli „női munka” és „férfimunka” elkülönítése ellen érvel, mondván, hogy „a háztartási munkák elvégzésénél nem kell különbséget tenni fiú és lány között” (Frank 1991a: 17). A szerző a „segítőképző férjek-apukák” háztartásba való bevonását tartja kívánatosnak, de arra is utal, hogy e folyamat még kezdetleges, és épp ezért van szükség váltásra a régi „hibás szemlélet” helyett (Frank 1991a: 17).

A századelő emancipatorikus megközelítése Szabóné Nogáll Janka *A modern háziaszszony* című könyvében jelenik meg. „*Az asszony többnyire kenyérkereső társa is a férjének* – azonkívül, hogy fejlett leánynevelésünk jóvoltából vele nemcsak mindig egyforma szellemi színvonalon áll, de sokszor még alaposan fölül is mulja. *A modern férfi az ő élete párjában már nem azt az asszonyt keresi, [...] hanem okos, ügyes, szorgalmas társat*, a ki az élet gondjából azt, a mi ő rá esik, a mi a ház falán belől van, éppen olyan értelmesen, tudatosan és sikeresen végzi, mint a hogy ő végzi, házon kívül, a nagyobbik dolgot” (Szabóné Nogáll 1910: 6–7; kiemelés tőlem). Az 1910-es szövegben is szembevetendő, hogy az író az addig uralkodó és még mindig főáramú gondolkodási paradigmával ellentétben szeretne egy új alternatívát ajánlani, amely szerint a modern férfi és a modern nő társaként vannak jelen. Megemlítendő, hogy a férfit és a nőt egyenlő félként bemutató írók narratívájában a házasság és a család fontos szerepet játszik. A „férj” megnevezést szinonimaként használják a férfira, és a „feleség”-et a nőre. Ebből is látszik, hogy a Frank Júlia és Szabóné Nogáll Janka által képviselt új szemléletben is a férfi és a nő ideálisan mint férj és feleség van jelen a háztartásban.²⁷

26 „A második világháború utáni időszakban egyre inkább elterjedt az a szemlélet, amely szerint nincs szükség arra, hogy a dolgozó nő (aki egyrészt anya és feleség, másrészt férfierőt is megpróbáló munkás) otthon mosson, vasaljon, főzzön” (Frank 1991a: 13; kiemelés az eredetiben).

27 K. Daday Enikő és Pataki Mária (1990) is egyenlő házastársi kapcsolatról írnak könyvükben.

Családfenntartó férfi és gondoskodó nő

Amikor a szerzők a szövegekben a férfit családfenntartóként ábrázolják, azzal a nő háztartásban betöltött szerepét is kijelölik. Ebben a kontextusban a férfi a kenyérkereső, akinek egészségéről és otthoni kényelméről a nő gondoskodik. R. Pongrácz Anna azt szögezi le, hogy a „*jó gazdasszony is kedveskedni akar urának*” s minden igyekezete oda terjed, hogy izletes, pompás és kifogástalan ételt tehessen az asztalra” (R. Pongrácz 1908: 1; kiemelés tőlem). Az idézett félmondatból kitűnik, hogy a férfi a családot eltartó munkából hazatérve kiszolgálást, gondoskodást kap a nőtől. Szekula Teréz (1900: 4)²⁸ szakácskönyvében a férfit mint „*családföntartó munkaerő*”-re hivatkozik, és az egészséget helyezi középpontba. Szigeti Zsuzsa (1990) hasonlóan azt hangsúlyozza, hogy a nő felelősséggel tartozik családja egészségéért, a férjet külön kiemelve:

Számomra nem az a modern nő, aki kivonul a konyhából, hanem az, aki – átérezve a reá háruuló felelősséget – észrevétlen rászoktatja családját, *férjét*, gyermekeit az egészséges táplálkozásra (Szigeti 1990: 9; kiemelés tőlem).

Eszerint a modern nő az, aki gondoskodási és háztartási kötelességeinek eleget tesz.²⁹ Ilyen kötelesség a vendéglátás is, amelyre Frank Júlia *Vendégségben* című könyvében található példa: „Nagyon sok háziasszony csak egy szükséges rossznak tekinti, ha *meg kell hívnia a férj barátait, netán a főnökét*, vagy a kislánya pajtásait” (Frank 1991b: 7; kiemelés tőlem). E mondatban megfigyelhető, hogy a férfi a háztartáson kívüli világban tevékenykedik (barátai és munkája miatt), és a nő háziasszonyi szerepkörben az otthonért felelős. A nő által uralt otthon mikrovilágába kell bevezetni a vendégeket, és a vendéglátás ezernyi illemszabályára a háziasszonynak kell odafigyelnie.

Hobbizó férfi és harmadik műszakban főző nő

A férfi a fentebb kifejtett három kontextusban figyelhető meg a 20. század eleji és végi szövegekben, a kilencvenes években azonban feltűnik egy új férfikép a háztartás világában: a „hobbizó férfi” (Eperjessy, Kovács és Szily 1991: 3; Frank 1991a: 17). A „hobbizó férfi” mellett a nő mint elvárt kötelességét teljesítő háziasszony jelenik meg. A férfi abban az esetben lép be a konyha területére, ha azt szórakozásnak, örömforrásnak, hobbinak éli meg.

Hálás és népszerű a téma [a főzés és étkezés], mert ez mindenkit érdekel, mindennapjaink – sajnos manapság nem túl sok – kellemes élményei közé tartozik, [...] mert a második vagy harmadik műszakban főző *háziasszony* szeretné, ha még gyorsabban és praktikusabban tudná megoldani a rohanó család étkeztetését, mert a hobbizó *férfiak* újabb ötletekkel és ízekkel szeretnék a baráti társaságot elkápráztatni... (Eperjessy, Kovács és Szily 1991: 3; kiemelés az eredetiben).

²⁸ Idézetet lásd Melléklet 2.

²⁹ A gondoskodás és a dzsender kapcsolatáról már volt szó a nőképet bemutató *A gondoskodó háziasszony* alfejezetben.

Az emancipáció határai

A vizsgált szövegekben a férfi és a nő viszonyát megfigyelve és kategorizálva kijelenthető, hogy a legemancipatorikusabb szemléletű szerzők esetében is erősen beágyazódott az a gondolkodási paradigma, amelyben a nőnek és a férfinak hierarchikus kapcsolata van a háztartáson belül. Ha ki is szeretnének lépni e főáramú gondolkodás keretei közül, a gondolatmenet némely részleteiben sikerül, némelyben nem, amivel egy inkonzisztens, kettős narratívát hoznak létre. A vizsgált szövegekben rendkívül ritkán jelenik meg az emancipatorikus szemlélet. A két korszak legradikálisabb szövegeit (Frank 1991a; Szabóné Nogáll 1910) a nő és a férfi viszonyrendszerét taglaló alfejezetben már bemutattam, de ebben az alfejezetben is visszatérek még rájuk.

A század végi, K. Daday Enikő és Pataki Mária (1990) által írt szakácskönyvben feltűnik a patriarchális rend kritikája, a nőre rakódó felelősségek és feladatok mértékének sokallása. Érvelésük hasonlít Wally Seccombe (2018) marxista keretű elméletéhez, amely alaptézise, hogy a nők függő, kiszolgáltatott és elszigetelt pozícióba kerülnek, mert legtöbb esetben a háziasszonyokra hárul a háztartáson belüli bér nélküli, láthatatlan reprodukív munka elvégzése. K. Daday és Pataki (1990: 6) a házimunka nehézségét taglalják, és fő problémaként tematizálják, hogy „[a háziasszonyi] hivatást nálunk mindmáig *nem értékeli* nélkülözhetetlenségének és társadalmi rangjának megfelelően, *mivel ezért a munkáért nem jár fizetés*” (kiemelés az eredetiben). A két szerző a *Háziasszonyi hivatás?* című alfejezetben megemlíti egy finn elemzést, amely számszerűsítette, hogy a nők otthon elvégzett házimunkája mennyibe kerülne, ha idegen munkaerő végezné el,³⁰ majd kifejtik, hogy a magyar háztartásokban többet kell dolgozni elsősorban a technológiai visszamaradottság miatt (K. Daday és Pataki 1990: 6–7). Milyen megoldást kínálnak a szerzők a háziasszonyi terhek csökkentésére? A háztartási munka észszerűsítését, szakszerűsítését és modernizálását (K. Daday és Pataki 1990: 7). Kifejezetten a nők terheinek megkönnyítéséről írnak, a férfi bevonása nem kerül bele a kívánatos jövőképbe.

A házimunka gondos megtervezése, „észszerűsítése”, „célszerűsítése” mindkét korszakban hangsúlyos, ám más-más keretben írnak róla a század eleji és a század végi szerzők. A narratívák abban azonosak, hogy a cél mindig a nő feladatainak csökkentése és könnyítése, tehát a fennálló nehéz körülményekre adott megoldási kísérlet. A századelőn a gondos, rendet tartó, jól számító háziasszony idealizált képét alakították ki a szerzők (pl. Balás 1906; Kovács 1902; Szabóné Nogáll 1902; Szekula 1900). Ha ilyen nővé válnak, remekül helyt tudnak állni a háztartásban – szól az ígéret. *A modern háziasszony* című könyvben az egyenlő félként kezelt modern nő ésszel főz, „nem keze, hanem feje az otthonának”, vagyis „okosan”, „tudatosan”, „értelmesen”, „sikeresen” és „célszerűen” végzi dolgát (Szabóné Nogáll 1910: 6–7). Ebből is látszik, hogy az élet pontos és gondos megtervezése mint háziasszonyi feladatkör a 20. század elején is hangsúlyos szerepet kapott a szakácskönyvekben. A kilencvenes évek szakácskönyveiben feltűnik a „munkaszervezés”

30 „Finn szakemberek úgy számították ki a háztartásokban végzett munkák értékét, hogy összeadták, mennyit kellett volna fizetni, ha ezeket a munkákat nem az édesanya, hanem idegen munkaerő végzi el: megállapították, hogy évente 4500 millió munkaórát fordítanak a finn családokban a háztartási munkákra. Ez a teljesítmény pénzben kifejezve 77 800 millió finn márka értékű!! Az egész ország üzemiben megtermelt termékek értékének 41,7%-ával egyenlő!” (K. Daday és Pataki 1990: 6; kiemelés az eredetiben.)

kifejezés, ami az államszocialista ideológia és a szocialista tervezdőlódási logika hatásának mikroszinten való leképeződéseként is értelmezhető.

Korunk egyik legdivatosabb szakmája a *munkaszervezés*. Nagy gyárak, üzemek, gazdaságok előzetesen felméri az igényeket, a körülményeket, hogy a lehető legkisebb anyagi és munkaráfordítással a kínálkozó legnagyobb eredményt éri el. Ugyanezt kell tennünk kicsiben is: először ismerjük meg szervezetünk szükségleteit, lehetőségeinket, és ehhez igazítsuk mindennapi életünk ritmusát, napi étkezéseink tartalmát, formáját (Horváth 1993: 5; kiemelés tőlem).

A háztartás államszocialista mikrogazdaságként való megközelítése a második vagy harmadik műszakban (Hochschild 1989) főző háziasszony kifejezésben is tetten érhető, ami még mindig olvasható a kilencvenes években kiadott szakácskönyvekben (Eperjessy, Kovács és Szily 1991; Horváth 1993). A rendszerváltás után a népszerű munkaszervezés mellett a kapitalista logika is látszólagos megoldást kínál az észszerűsítés kontextusában. A könyvpiacot ellepik olyan szakácskönyvek, amelyek a mikrohullámú sütőket reklámozzák, azt ígérve, hogy használatával a háziasszony időt és energiát takarít majd meg.³¹ A technikai fejlődés és a konyhák háztartási gépekkel való felszerelése a háziasszonyi munka megkönnyítésével, a főzési idő lerövidítésével kecsegtet. A Központi Statisztikai Hivatal időmérték-felvétel adatai azonban azt mutatják, hogy a 15–74 éves nők főzésre – illetve terítésre és tálalásra – fordított ideje 1986/1987 és 1999/2000 között is naponta átlagosan ugyanannyi: 76 perc (KSH 2017),³² a kilencvenes években tehát a technika nem hozta el a nők felszabadítását.

A férfit és a nőt egyenlő félként kezelő kontextusban már volt szó Frank Júlia (1991a) szakácskönyvéről, viszont az emancipatorikus szemléletre vonatkozó részek bemutatása mellett ki kell emelni a szöveg azon részeit, amelyek nem tudnak kilépni a patriarchális rendből. A szerző *Munkaszervezés* című alfejezetében a család minden tagjának egyenrangúságáról beszél,³³ ám e radikális gondolatot nem képviseli koherensen. A szakácskönyv bevezetőjét kizárólag a nőkhoz intézi, akiknek legfontosabb dolguk, hogy okosan megszervezzék háztartásuk életét, megdöntően beosszák jövedelmüket, észszerűen takarékoskodjanak; és egészségben, harmóniában, jókedvben tartás egész családjukat (Frank 1991a: 15–16). Célként tűzi ki, hogy „*egészségesebbé kellene tennünk táplálkozásunkat*”, amelyhez „a mi kezünkben, azaz a nők, az asszonyok, az anyák kezében van a probléma megoldásának kulcsa” (Frank 1991a: 15; kiemelés az eredetiben). Látható, hogy még a legradikálisabban emancipációpárti szövegben is a fennálló patriarchális rend kritizálása mellett igazodik is hozzá, mert a nőre helyezi a felelősséget. A nőnek a család

31 Ilyen például a Samsung kiadásában a Tusor András (1992) által írt *Samsung szakácskönyv: Receptek mikrohullámú sütőkhöz*, illetve a *182 recept a mikrohullámú sütőhöz: Ötletek és tanácsok* című szakácskönyv (Eperjessy, Kovács és Szily 1991).

32 Ehhez képest a férfiak főzésre, terítésre és tálalásra fordított ideje 1986/87-ben naponta 9 perc, 1999/2000-ben pedig 11 perc. KSH (2017).

33 „A háztartási munkák elvégzésénél nem kell különbséget tenni fiú és lány között. [...] Alapvetően hibás az a szemlélet, amikor az egyik asszony így beszél a másiknak: »Nagyon rendes a férjem, sokat segít nekem.« Nem segíteni kell, hanem részt venni a közös életben, a problémák megoldásában” (Frank 1991a: 17; kiemelés az eredetiben).

egészségéért való felelősségének súlyosságát addig fokozza, hogy ha nem váltanak egészségesebb életmódra, „az egész társadalom látja ennek kárát” (Frank 1991a: 15).

Az eddig taglalt konzervatív és emancipatorikus szemlélet kettősségét legjobban valószínűleg Horváth Ilona szakácskönyve szemlélteti, ahol a szerző Jókai Mór gondolatmenetét alkalmazza az emancipáció melletti álláspontjának alátámasztására.

„Helyeslem azt, hogy a nők számára minden keresetmódot felszabadítsunk, azt is óhajtom, hogy nő lehessen író, művész, orvos, békebíró, kereskedő, iparúzó, tanító, amellet követelem, hogy a nőt úgy neveljük, hogy azért gazdasszony is legyen: midőn a férfi jogaiban osztozik, ne szűnjék meg a nő előjogait megtartani” – írta Jókai Mór, aki nemcsak a regényírásnak volt mestere, hosszú tanulmányt szentelt a nők problémáinak is. Derűs bölcsességgel tanít bennünket egy évszázad után is arra, hogy az otthon békességének kulcsa az asszony kezében van, és rajta áll, hogy a családi asztalon „minden tál étel egy szerelmi vallomás vagy ellenkezője, egy csöndes válóper” legyen (Horváth 1993: 5).³⁴

A 19. század végén Jókai Mór³⁵ által képviselt nézőpont a 20. században is meghatározó marad. Eszerint a munkaerőpiacon a nemek közötti egyenlőség megvalósítása helyeslendő, ám a háztartáson belüli emancipáció nem kívánatos. Sőt, a nők előjogaiként értelmezi a háziasszonyi kötelességeket. A nő bármilyen tevékenységben egyenlő lehet a férfival mindaddig, amíg a konyhában kiváló teljesítményt nyújt.³⁶

A Jókai Mór által képviselt felemás emancipáció leginkább azért érdekes, mert míg a saját korában e felfogás modern volt, az 1990-es években már nem mondható progresszív gondolatnak, sőt! Pedig a szakácskönyvek – valószínűleg nagyrészt tudattalanul – ezt a felemás egyenlősítést közvetítik: a nő lehet egyenlő, de a háztartásban tegyen eleget a társadalmi elvárásoknak. Hiszen miközben Jókai kiáll az emancipáció mellett, ezzel párhuzamosan a fennálló dzsenderrend újratermelését jelöli ki célul:

...mindnyájan azt óhajtjuk, – óhajtja az egész nemzet, – hogy azoknak a derék gazdasszonyoknak a faja ki ne veszszen közülünk soha! Neveljék a mai kor gazdasszonyai az ifju női nemzedéket olyanná, a milyenek ők maguk, hogy maradjon meg közöttük az ősi erény, az ősi erkölcs, mely megtartotta apáinkat, megtartja fiainkat s mi, könnyebb idegü férfinem,

34 Jókai gondolatmenete, amely a nő kitűnő főzőképességének a jó házassággal való közvetlen kapcsolatára épül, egy század eleji és egy század végi szakácskönyv előszavában is feltűnik idézet formájában (Nagy 1910; Horváth 1993). Ez azért kiemelendő, mert a szakácskönyvekben rendkívül szokatlan, hogy a szerzők szépirodalmi írótól idézzenek. „A szerelem oltárán elhamvadnak a lángok, de a tűzhely vonzereje örökké tart. Onnan jó a hitvesi hűség, gond, szeretet mindennapi tanubizonyosága; érezhető, nem szóval mondott bizonyítékok. Az ellenkezőt is azok mondják el: az elhidegülést, a gondatlanságot, a közönnyt. Minden tál étel egy szerelmi vallomás, vagy ellenkezője: egy csöndes válóper, separatio a mensa” (Jókai 1893: 269–270)!

35 Horváth Ilona Jókai Mór (1893) *A nők világa* című *Magyar Szemlé*ben megjelent cikkéből idéz. A híres magyar író értekezése elején kijelenti, hogy a felvilágosodottak, a munka terén emancipációt hirdetők körében szokatlan témát, a nők főzési tudományát fogja dicsőíteni (Jókai 1893: 269; idézetet lásd Melléklet 3.).

Jókai amellet érvel, hogy a nő által fenntartott otthon az „alapja minden társadalomnak. A mely nép nem tudja megbecsülni ezt a szót: »otthon«, az nem tudja megbecsülni ezt a szót: »haza«” (Jókai 1893: 269). A nemzet férfierejének – egészségének és vidámságának – megtartása a „legmagasabb asszonyi hivatás” (Jókai 1893: 271). A főzésről tudományként és művészetként ír. A „konyhatudomány” megbecsülendő és őrzendő tudás: „...ezt a szép tudományt, ezt a fontos tudományt, ezt a kimerithetlen mélységü tudományt csak úgy lenézik, elhanyagolják. Pedig komolyan állitom, hogy ez tudomány” (Jókai 1893: 270).

36 Idézetet lásd Melléklet 4.

buzgón fogunk küzdeni: „pro aris et focus” – a mi oltárainkért, a mi tűzhelyeinkért! Amen!
(Jókai 1893: 272)³⁷

Ebben az alfejezetben igyekeztem rávilágítani az emancipatorikus szövegek ellentmondásaira és kettősségére. Továbbra is szeretném hangsúlyozni, hogy *akár a századelőt, akár a századvéget nézzük, igen kevés szakácskönyvíró tartja kívánatosnak a nemi egyenlőséget a háztartáson belül*. A szerzők célja döntő többségben az, hogy tudást adjanak a nőknek, amivel hatékonyabb, takarékosabb, okosabb és jól főző háziasszonyok válnak belőlük a fennálló dzsenderrenden belül.

Konklúzió

A kutatás elején azt feltételeztem, hogy a két korszakban kiadott szakácskönyvekben mérőben eltérő elvárásrendszerrel néz majd szembe a magyar háziasszony. Ennek ellenkezőjét igazolta az elemzés: a század eleji és század végi magyar szakácskönyvek szövegeinek vizsgálata alapján nem látható drasztikus változás a háziasszonyképben, szinte ugyanaz az elvárásrendszer irányul a magyar nő felé. A nőt mindkét korszakban döntően háziasszonyként ábrázolják a patriarchális dzsenderrendű háztartás szférájában, és kirajzolnak egy nőképidéát. A szövegekben leggyakrabban használt jelzők alapján a jó háziasszony takarékos, gondos(kodó), modern, okos és észszerű. Ezek a tulajdonságok a nő felé társadalmi elvárásokként, elérendő célként is megfogalmazódnak. A szakácskönyvek az ideális háziasszony képének kijelölése mellett segítséget is nyújtanak annak internalizálásához.

A két korszak nőképeének hasonlóságát az is mutatja, hogy a szövegekben azonos narratívák találhatóak. A 20. század elején és végén is jellemző (1) a sorsközösség narratíva, mely a nők tapasztalatátadását, egymás segítségét hangsúlyozza a patriarchális dzsenderrendben; (2) a családi boldogság és nemzeti béke narratíva, mely szerint a konyhán keresztül a nők felelősek az otthon mikroszintjén és a nemzet makroszintjén megvalósuló harmóniáért; (3) a vissza a múltba és a konyhába narratíva, mely a nőket visszaterelné őseink bölcsességéhez, illetve a tűzhelyhez; és (4) a család egészségéért való felelősség narratívája, amely azt állítja, hogy a nőnek kötelessége gondoskodnia a férje és gyerekei egészségéről, betegség esetén ápolásáról. Ezek a narratívák szintén a háziasszony felé irányuló társadalmi elvárásrendszer dimenziói.

A szövegekben a férfi és a nő viszonyrendszere a professzionálisan főző férfi és az otthon főző nő; illetve a családfenntartó férfi és a gondoskodó nő kontextusában a társadalmi nemek közötti alá-fölérendeltséget láttat. Ugyan megjelenik a férfi és a nő mint partnerek, egyenlő felek, de az emancipációról író szerzők jellemzően kettősen képviselik a nemi egyenlőséget: a fennálló dzsenderrend kritikája mellett legtöbbször elfogadják a háztartáson belül a nőkre irányuló társadalmi elvárásrendszert.

³⁷ Érdemes megjegyezni azt is, hogy Jókai Mór saját korában reform-, modern és felvilágosult gondolkodó volt. A nők emancipációja mellett nyíltan kiállt. Hozzá képest például kortársa, Madách Imre (1864) *A nőről, különösen aestheticai szempontból* című akadémiai székfoglalójában kifejti, hogy a nők gyermeknemzésre alkalmasak, és intellektuálisan alacsonyabb rendűek, mint a férfiak.

Tanulmányomat első lépésnek szánom, hiszen a magyar szakácskönyvek dzsenderkutatása rengeteg lehetőséget kínál még. Ezek közül hat további irányt sorolok fel. (1) Robosztusabb következtetéseket lehetne levonni harmadik korszak – például a hetvenes évek – bevonásával. (2) Még átfogóbb elemzést adna az egész 20. század vizsgálata, amely alkalmat nyújtana a nőkép folyamatkénti értelmezésére, a változás és a trendek finomabb elemzésére is. (3) Érdemes volna a társadalomtörténeti beágyazottságot és kontextust mélyebben vizsgálni. (4) A szakácskönyvszerzők- és kiadók szociodemográfiai áttekintése – például az osztályhelyzet beemelése – szintén új dimenziót adhatna további elemzéseknek. (5) A jelenlegi (21. századi) háziasszonyképet weboldalak, televíziós főzőműsorok, közösségi médiás oldalak kutatásával kvantitatív módon is lehetne tanulmányozni.³⁸ (6) A skandináv példát követve (Andersson és Eriksson 2022) érdemes volna megvizsgálni a főző férfi képét, és férfiak által otthon főzés céljából férfiaknak írt magyar szakácskönyveket keresni.

Hivatkozott irodalom

- Acsády Judit (2014): A gondoskodás társadalmi konstrukciója. *Replika* (85–86): 147–163.
- Andersson, Helen és Göran Eriksson (2022): The Masculinization of Domestic Cooking: a Historical Study of Swedish Cookbooks for Men. *NORMA* 17(4): 252–269. DOI: <https://doi.org/10.1080/18902138.2022.2091918>
- Belinszki Eszter (2003): A társadalmi nem mint a kutatás tárgya. *Szociológiai Szemle* (1): 169–172.
- Cappellini, Benedetta és Elizabeth Parsons (2012): Constructing the Culinary Consumer: Transformative and Reflective Processes in Italian Cookbooks. *Consumption, Markets and Culture* 17(1): 71–99. DOI: <https://doi.org/10.1080/10253866.2012.701893>
- Connell, R. W. (1987): *Gender and Power: Society, the Person and Sexual Politics*. Stanford: Stanford University Press.
- Császár Kinga (2019): *A „nőkérdés” Magyarországon, különös tekintettel a nők munkaerőpiaci helyzetére Somogy vármegyében (1867–1918)*. Pécs: Pécsi Tudományegyetem Állam- és Jogtudományi Karának Doktori Iskolája.
- DeVault, Marjorie (1991): *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago–London: The University of Chicago Press.
- Falussy Béla (szerk.) (1976): *A szabadidő szociológiája*. Budapest: Gondolat.
- Fejős Zoltán (szerk.) (2000): *Idő és antropológia. Fordítások gyűjteménye*. Budapest: Osiris Könyvtár.
- Genz, Stéphanie (2008): „I Am Not a Housewife, but...”: Postfeminism and the Revival of Domesticity. In *Feminism, Domesticity and Popular Culture*. Stacy Gillis és Joanne Hollows (szerk.). New York: Routledge, 59–72.
- Gillis, Stacy és Joanne Hollows (2009): Introduction. In *Feminism, Domesticity and Popular Culture*. Stacy Gillis és Joanne Hollows (szerk.). New York: Routledge, 1–14.
- Gregor Anikó (2018): Nem vész el, csak átalakul? *Fordulat* (24): 109–133.
- Haraway, Donna (1994): A szituációba ágyazott tudás. In *Férfuralom – Írások nőkről, férfiakról, feminizmusról*. Hadas Miklós (szerk.). Budapest: Replika Kör, 121–141.
- Heller Ágnes (2005): Mi a modernitás? In *Mindentudás Egyeteme*. Budapest: Kossuth, 7–21.
- Hitchcock, Nevada Davis (1917): The Relation of the Housewife to the Food Problem. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science* 74(1): 130–140.
- Hjelm, Krista (2011): The Home and the Housewife: Kathryn Davis and Contemporary Domestic Spaces. University of Colorado Boulder. https://scholar.colorado.edu/concern/undergraduate_honors_theses/dj52w519j (letöltve: 2024. augusztus 1.)
- Hochschild, Ariel Russell (1989): *The Second Shift: Working Parents and Revolution at Home*. New York: Viking.
- hooks, bell (1994): Feminizmus mint transzformációs politika. In *Férfuralom – Írások nőkről, férfiakról, feminizmusról*. Hadas Miklós (szerk.). Budapest: Replika Kör, 98–105.

³⁸ Bár azt a fontos különbséget muszáj szem előtt tartani, hogy a 21. században már nem egyértelmű, mi a nők elsődleges forrása, ha háztartással vagy főzéssel kapcsolatos információkat szeretnének szerezni.

- Inness, Sherrie (2006): *Secret Ingredients: Race, Gender, and Class at the Dinner Table*. New York: Palgrave Macmillan US. DOI: <https://doi.org/10.1177/13675494080110010704>
- Jókai Mór (1893): A nők világa. *Magyar Szemle* (23): 269–272.
- KSH (2017): Egynegyedével nővélné a GDP-t a láthatatlan munka. KSH, április 7. (https://www.ksh.hu/sajtoszoba_kozlemenyek_tajekoztatok_2017_04_07) (letöltve: 2023. április 21.).
- Lakoff, George és Sriní Narayanan (2010): Toward a Computational Model of Narrative. *Computational Models of Narrative: Papers from the AAAI Fall Symposium* (4): 21–28.
- Lampland, Martha (1994): Feminizmus és társadalomkutatás. In *Férfiuralom – Írások nőkről, férfiakról, feminizmusról*. Hadas Miklós (szerk.). Budapest: Replika Kör, 55–62.
- László Gyula (2022): *A magyar foglalkoztatáspolitiká 30 éve: 1990–2020. Dokumentumok, politikák és stratégiák, adatsorok*. Pécs: Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar Vezetés- és Szervezéstudományi Intézet.
- Lorber, Judith (1994): *Paradoxes of Gender*. New Haven and London: Yale University Press.
- Madách Imre (1864): A nőről, különösen aesthetical szempontból. *Koszorú* 2(1): 1–4.
- Mies, Maria (1982): *The Lace Makers of Narsapur: Indian Housewives Produce for the World Market*. London: Zed Books.
- Millett, Kate (1970): *Sexual Politics*. Garden City, New York: Doubleday.
- Montanari, Massimo (1996): *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest: Atlantisz.
- Nagy Beáta (1994): Nők keresőtevékenysége Budapesten a 20. század első felében. In *Férfiuralom – Írások nőkről, férfiakról, feminizmusról*. Hadas Miklós (szerk.). Budapest: Replika Kör, 155–175.
- Nagy Gyula (2000): *A nők munkaerő-piaci helyzete Magyarországon*. Budapest: Országos Munkaügyi Kutató- és Módszertani Központ.
- Neményi Mária (1999): *Csoportkép nőekkel*. Budapest: Új Mandátum.
- Neuhaus, Jessamyn (1999): The Way to a Man's Heart: Gender Roles, Domestic Ideology, and Cookbooks in the 1950s. *Journal of Social History* 32(3): 529–555. DOI: <https://doi.org/10.1353/jsh/32.3.529>
- Pongrácz Tiborné (2005): Nemi szerepek társadalmi megítélése. Egy nemzetközi összehasonlító vizsgálat tapasztalatai. In *Szerepváltások. Jelentés a nők és férfiak helyzetéről, 2005*. Nagy Ildikó, Pongrácz Tiborné és Tóth István György (szerk.). Budapest: TÁRKI, Ifjúsági, Családügyi, Szociális és Esélyegyenlőségi Minisztérium, 73–86.
- Rich, Adrienne (1976): *Of Woman Born: Motherhood as Experience and Institution*. New York: W. W. Norton.
- Secombe, Wally (2018): A háziasszony és munkája a kapitalizmusban. *Fordulat* (24): 31–52.
- Szabo, Michelle (2014): „I'm a Real Catch”: The Blurring of Alternative and Hegemonic Masculinities in Men's Talk About Home Cooking. *Women's Studies International Forum* (44): 228–235. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.wsif.2013.08.003>
- Szécsi Gábor és Kékesi Balázs (2018): Narratíva, fogalom, jelentés. Kognitív nyelvészeti adalékok a cselekvés, tudat és nyelv viszonyának elemzéséhez. *Magyar Filozófiai Szemle* 62(2): 18–35.
- Walby, Sylvia (1989): Theorising Patriarchy. *Sociology* 23(2): 213–234. DOI: <https://doi.org/10.1177/0038038589023002004>
- Whitehead, Stephen (2011): Hatalom és ellenállás. In *Férfikutatások*. Hadas Miklós (szerk.). TÁMOP online-szövegyűjtemény, 107–125.

Forrásjegyzék

- Balás Sándorné (1906): *Magyar háziasszonyok könyve*. Budapest: Fritz.
- Bánffy-hunyadi Hunyady Erzsébet (1990): *A jó házi konyha*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.
- Berek János (szerk.) (1992): *Á la carte Budapest*. Budapest: Kossuth.
- D. Karácsony Irén (1992): *A reformkonyha örömei*. Budapest: Westinvest Kft.
- Divat Újság (1903): *A Divat Újság főzőkönyve: 1000 Recept*. Budapest: Budapesti Hírlap.
- Divat Újság (1909): *A Divat Újság főzőkönyve: legértelmesebb magyar főzőkönyv*. Budapest: Budapesti Hírlap.
- Doleskó Teréz [Rézi néni] (1905): *Szegedi szakácskönyv, ezernél több ételkészítési utasítással*. Budapest: Athenaeum.
- Doleskó Teréz [Rézi néni] (1993): *Igazi magyar konyha*. Budapest: Aldina.
- Egy székeley asszony (1906): *Kolozsvári szakácskönyv*. Kolozsvár: Lepage Lajos.
- Eperjessy Magdolna, Kovács Ágnes és Szily Pál (1991): *182 recept a mikrohullámú sütőhöz. Ötletek és tanácsok*. Budapest: LSI Alkalmazástechnikai Tanácsadó Szolgálat.
- F. Nagy Angéla (1990): *Egyszemélyes szakácskönyv*. Budapest: Háttér Lap- és Könyvkiadó.
- F. Nagy Angéla (1994): *A család szakácskönyve*. Budapest: Kossuth.

- Frank Júlia (1991a): *A te szakácskönyved!* Budapest: Origo.
- Frank Júlia (1991b): *Vendégségben. Házi vendégvárás-vendéglátás.* Budapest: Dovin.
- Frank Júlia (1999): *Íz-ö-zön szakácskönyv: Frank Júlia kedvenc ételei.* Budapest: Népszabadság Rt.
- Horváth Éva és Szepesi Dóra (1991): *A fiatalodás titka: makrobiotika.* Budapest: Planétás.
- Horváth Ilona (1993): *Szakácskönyv.* Budapest: Budapest Kiadó.
- Ignotus [Emma asszony] (szerk.) (1908): *A Hét szakácskönyve.* Budapest: Hét.
- K. Daday Enikő és Pataki Mária (1990): *Kezdő háziasszonyok könyve.* Budapest: Agricola.
- Komáromy Erzsébet (1906): *A polgári háztartás szakácskönyve kezdő főzőnőknek.* Budapest: Toldi Lajos.
- Kovács Teréz (1902): *Szegedi képes szakácskönyv.* Szeged: Traub B. és Társa.
- Magyar Elek (1991): *Az Inyestmester nagy szakácskönyve. A mindennapok és az ünnepek magyar konyhája.* Budapest: Gondolat.
- Nagy Ferencné (1910): *Dunántúli szakácskönyv: ezernél több sikerült étel és hasznos tudnivalók leírása.* Budapest: Pallas.
- Panni néni (1903): *Legújabb szegedi szakácskönyv.* Szeged: Gönczi.
- Pelle Józsefné (1995): *Főzőiskola.* Budapest: Mezőgazdasági Szaktudás Kiadó.
- Péter Jánosné (1994): *Sütemények és egyéb édességek: [1500 recept].* Budapest: Esély.
- Pető Gyula (1992): *Szabad tűzön, nyárson, roston.* Budapest: Petit Ec. Könyvkiadó.
- Polcz Alaine (1998): *Főzzünk örömmel! Egészségesen, gyorsan, olcsón.* Pozsony: Kalligram.
- R. Pongrácz Anna (1908): *Legújabb magyar nemzeti szakácskönyv és teljes házi czukrárszat. Nélkülözhetetlen kézikönyv magyar gazdaszönyök és nők számára.* Budapest: Bálint Lajos.
- Sárosi Bella (é. n.): *Házi czukrárszat és befőttek könyve.* Budapest: Magyar Kereskedelmi Közlöny Hírlap és Könyvkiadó Vállalat.
- Schlauch Gézáné és Szulyovszky Gabriella (1991): *Süssünk-főzzünk: háztartási tudnivalók asszonyok, lányok részére.* Budapest: „KALÁSZ” Katolikus Asszonyok Lányok Egyesülete.
- St. Hilaire Jozéfa (1909): *A valódi szakácság, vagy Legújabbán átvizsgált és tökéletesített képes pesti szakácskönyv.* Budapest: Athenaeum.
- Sz. Hilaire Josefa (1901): *Képes budapesti szakácskönyv.* Budapest: Lampel [Wodianer].
- Szabóné Nogáll Janka (1902): *Házi kincsek: hasznos ismeretek tára a háztartás köréből.* Budapest: Pécsi Irodalmi és Könyvnyomdai Rt.
- Szabóné Nogáll Janka (1910): *A modern háziasszony: útmutatás az otthon berendezésére, a modern háztartás vezetésére és a vendéglátás kötelességeire.* Budapest: Érdekes Könyvtár Kiadó.
- Szekula Teréz (1900): *Szegedi új szakácskönyv.* Szeged: Endrényi Lajos.
- Szigeti Zsuzsa (1990): *Könnyűt és egészségeset mikrohullámon.* Budapest: Mikroszerviz Számítástechnikai Műszaki Fejlesztő Kiszövetkezet.
- Szopori Nagy Jolán (1907): *Magyar nők szakácskönyve.* Budapest: Pátria.
- Tamás Erzsók (1900): *Legújabb és teljes magyar nemzeti szakácskönyv és házi czukrárszat.* Budapest: Bálint Lajos.
- Tölli László (1991): *Fortélyok a konyhában.* Budapest: Presztíz.
- Turós Lukács (1991): *Lányok, asszonyok szakácskönyve.* Budapest: Xénion.
- Tusor András (1992): *Samsung szakácskönyv: receptek mikrohullámú sütőkhöz.* Budapest: Entermen Kft.
- Zilahy Ágnes (1909): *Valódi magyar szakácskönyv.* Budapest: Singer és Wolfner.

Troll Veronika

ELTE TÁTK szociológia MA (Budapest)

Melléklet

1.

„Az *okszerű* takarékoság egyik legszebb és áldásosabb tulajdonsága a jó gazdasszonynak s így először is azon kezdem, hogyan lehet takarékosan és mégis jó és tápláló étkeket előállítani. Az *okszerű* takarékoság abból áll, hogy a szakácsné mindent föl tudjon használni, a miben még némi táperő találtatik; így például ha valami pecsenyét süt, sütés előtt a hústól elválasztja a csontokat s azokat leves főzésére vagy erősítésére használja, továbbá ha a tojás nagyon drága vagy nincs kéznél, lefelezett tejjel gyúrja a tésztát. A melyik étel csak megengedi, fődött edényben főzi, mert így nemcsak több táperő marad az ételben, hanem a főzéshez is sokkal kevesebb fa – mely mostanában oly méregdrága – minél vékonyabbra legyen hasogatva, mivel így abból kevesebb fogy el stb” (Szekula 1900: 4; kiemelés az eredetiben).

2.

„Ehez a takarékosághoz az nem tartozik, hogy *romlott, silány tápszereket olcsóért vegyen*, vagy hogy az ételektől elvonja a szükséges kellékeket; mert a ki elvonja a családjától a szükséges táplálékot és minden rendszer nélkül összehabarja az étkeket, csak hogy legyen valami a tálban, az nagyon csalódik; mert evvel a családföntartó munkaerőt s az egészséget rövidíti meg és többbe kerül az orvos meg a gyógyszer, mintha tápláló étkekkel látná el a családot” (Szekula 1900: 4; kiemelés az eredetiben).

3

„Bevallom, hogy vakmerő gondolat tölem épen most, mikor minden szabadelvű és felvilágosodott ember a nők teljesen emanczipált munkaképességét emeli dogmává s arról beszél, hogy tanodáknak s irodáknak meg kell nyilni a nők előtt: én épen annak a foglalkozásnak a dicsőítésére mártom be tollamat, mely foglalatossághoz ugysis kizáró utasítással küldik a nőnemet az ósdiak, maradiak és zsarnokok s beszélni szándékozom arról a glóriáról, melylyel a tüzhely lángja a hölgyarczot még ragyogóbbá pirositja” (Jókai 1893: 269).

4.

„Minden asszony alchimista. Aranyat főzhet a tüzhely mellett. Jaj neki, ha akarna, de nem tud! Nevetségessé teszi vele a legédesebbet, az »otthon« fogalmát. Minden hibára szemet hunyhat a férj, erre nem lehet. Az asszony zongorázik, beszél francziául, angolul, értekezik poézisról és reáltudományokról, rajzol, énekel, himez fehérét és tarkát; hanem a férj mindezt odaadná azért, ha asztalától nem kellene mindennap elégedetlenül fölkelnie. Ez az egy hiba elszoktatja a háztól s egyszer azon veszik észre, hogy nem is élnek már együtt. A szépség maga nem elég vonzerő. Az olyan kölcsön, melyből minden évben le kell törleszteni egynéhány százalékot; csak a gyöngédség örök. S e gyöngédségnek egyéb oka is van, mint az önzés. A családfő egészségének alapföltétele az az életrend, a mit csak az asszonynak van hatalmában föntartani” (Jókai 1893: 270).

FREDRIC JAMESON EMLÉKKONFERENCIA

2025. március 7-8.
(péntek-szombat)
Pécs | Budapest



A közelmúltban elhunyt Fredric Jameson (1934–2024) nemcsak az egyesült államokbeli, hanem általában az angolszász kultúratudományok vezető alakja volt; élete során rengeteget tett a kontinentális kritikai elmélet tengerentúli meghonosításáért és folytatásáért, a kritikai kultúrakutatás módszerének újradolgozásáért, tárgykörének kibővítéséért.

Ez idáig csak leghíresebb, *A posztmodern, avagy a kései kapitalizmus kulturális logikája* című könyve jelent meg magyarul. Mindazonáltal Jameson munkássága erősen kötődik a magyar szellemi élethez, amennyiben egyik fő inspirációs forrása Lukács György életműve (azon belül különösen a *Történelem és osztálytudat*). A Jameson tiszteletére szervezett kétnapos emlékkonferencia a vele szemben felhalmozódott intellektuális adósságunk törlesztésében vállal szerepet, a hazai recepció felélénkítésének érdekében kerül megrendezésre.

A konferencia időpontja és helyszíne:
2025. március 7., Pécs – március 8., Budapest

A maximum 500 szavas absztraktokat a fredricjameson2024@gmail.com e-mail címre várjuk **2025. január 15-ig**. (Megkötés nélkül bárki jelentkezhet.)

A konferencia a következő intézetek hallgatóinak közös szervezésében valósul meg:
az ELTE BTK Magyar Irodalom- és Kultúratudományi Intézete;
az ELTE BTK Művészetelméleti és Médiakutatási Intézete;
a PTE BTK Filozófia, Művészetelméleti és Klasszikus Tanulmányok Intézete.