

Húsfazék

avagy a hús különleges társadalmi szerepe

Andor Mihály

Az ügyének kedvező elbírálását váró vidéki állatorvos egy fél disznót küldött a minisztériumi főosztályvezetőnek, aki nagy örömmel fogadta az ajándékot. A külföldi vadászoknak egész nap tolmácsoló, amúgy soha nem vadászó értelmiségi nagy boldogan vitte haza a bérül kapott két fácánt. A vidéki iskolaigazgató, amúgy a vadásztársaság elnöke, ötfogásos vadlakomán látta vendégül az átfogó vizsgálatra érkező megyei elvtársakat: „Előbb kóstolják meg ezt a kis szerénységet, azután dolgozzunk.” A magyar irodalom tele van a hivatalosoknak ajándékkal vitt hizott libával vagy kacsával. A gyermekkora emlékező Major Máté – akinek apja vidéki járásbíró volt a század elején – írja, hogy: „A vadkacsát, vadlibát, szárcsát, fácánt, foglyot, fűrjet és a már akkor is ritkább csemegének számító szalonkát sem boltban vettük. Apám vadászbarátai küldték” (Major 1973: 145).

Ami ezekben a húsjajándékokban igazán föltűnő, az az értékaránytalanság. A minisztériumi főosztályvezetőnek 1987-ben küldött fél disznót bármelyik háznál, ahol sertést hizlaltak, húszezer forintért meg lehetett volna venni. De ha a kliens ezzel a húszezer forinttal próbálta volna gyorsítani ügye elintézését, valószínűleg kudarcot vall. A nyolcvanas évek végén sértés húszezer forintra taksálni egy korrupt főosztályvezetőt, inkább haragot szült volna, mint jóindulatot. A tolmács két fácánmadara ezer forintot ért, töredékét egynapi tolmácsolás hivatalos díjának. És bár a szülői ház konyhájáról író Major Máté nem bontja ki a vadajándék társadalmi beágyazottságát, nem kell nagy fantázia kitalálni, miért is küldték a járásbíró „vadászbarátai”.

Régóta ismerem azt a furcsa jelenséget, hogy a hús ajándékként különös tulajdonságokat ölt magára, de sokáig eszembe sem jutott, hogy érdemes lenne ezen alaposabban elgondolkodni. Nem a családon belüli ajándékozásra gondolok, hanem arra, amikor idegen kapja. Idegeneknek sok mindent szoktak ajándékozni, leginkább italt, virágot, kávé, édességet, ám ezek közül a szelíden kedves ajándékok közül kikomorlik a hús. Kikomorlik, mert nem is szelíd, nem is kedves, és többnyire nem is az a célja, mint lágyabb társainak. Italt vagy virágot az ismerősök névnapjára veszünk, vagy ha vendégségbe hív minket; és az a szerepe, hogy – határozott cél nélkül – szívesebbé tegye hozzánk való viszonyát. Húst akkor ajándékozunk, ha határozott célunk van. A húsban van valami, ami ajándékként többé teszi, mint önmaga fizikai valója (víz, fehérje, zsír, kötőszövet, vitaminok, ásványi sók) – és tegyük hozzá: többé, mint önmaga piaci értéke.

Vannak egyéb jelei is a hús különösségének. Nemcsak az ajándéktárgyak köréből válik ki, hanem a megünnepelt élelmiszerek közül is. Az idők folyamán Európa nagy részén három élelmiszerfajtához kapcsolódott valamilyen ünnep: a szőlő leszedéséhez a szüreti mulatság; a búza betakarításához az aratóbál és a disznóöléshez a disznótör. A három megünnepelt élelmiszer közül egyedül a disznóölésnél hús az élelmiszer anyaga, adódnak azonban egyéb különbségek is. A szürethez és az aratáshoz kapcsolódó ünnepen is esznek-isznak, de a hangsúly a mulatságon, a zenén és a táncon van; a disznótornál csak az evés-iváson. A szüret és az aratás sok ember együttműködését igénylő nehéz testi munka volt, amelyet befejezésakor a feszültség oldásaként, pihenésként és kikapcsolódásként követett az evéssel és ivással egybekötött táncmulatság. A tömegesség valamiféle népünnepély jelleget adott ezeknek az eseményeknek, ezért – meg a kenyérhez és borhoz kötődő keresztény jelentéstartalmak miatt – időnként, több-kevesebb sikerrel, megpróbálták kvázihivatalos ünneppé is tenni. Az már csak furcsa csavar a történetben, hogy amilyen mértékben vették át a gépek az aratás mindegyik munkafázisában a kézi munka szerepét, olyan mértékben halványult el a népünnepély jelleg, miközben a tényleges munkától elszakadt kvázihivatalosság megpróbálta fenntartani a hagyományt – csekély sikerrel. Ugyanakkor a disznóölés, amely az arató- és a szüreti báltól eltérően soha nem volt népünnepély, hanem bensőséges családi ünnep, rítusának minden elemét és a vele járó örömet a mai napig változatlanul megőrizte. Személyes tapasztalataim szerint a korai kelés és a vele járó nagy munka ellenére ugyanolyan öröm, mint amilyenről beszámol a múlt század elején a szegénysorból származó Táncsics Mihály éppúgy, mint Podmaniczky Frigyes báró.

Hát még mit mondjak arról, amikor adventben a disznóölés ideje bekövetkezett? A szükséges késeket előttevaló nap este megköszörülték, ennek hangja volt a legszebb zene, mit gyerekkoromban hallottam. Bár mily korán kelt föl apám, bátyám a következő nap hajnalán: én már előbb ébren voltam, és sötétben cühelődtem föl, hogy a nagy munkából valamiképpen el ne késsem (Táncsics 1978: 27).

A sertéshizlalás nem volt ritkaság még a főváros leglakottabb részeiben sem; mert hisz tudva levő dolog az, hogy a magyar ember nagyon kedveli a sertéshúst, kolbászt, hurkát, májosat. [...] Pesten alig tartott s rendezett valaki nagyobbbszerű disznótöröket, mint Thaisz András Szövetség utcai házánál. [...] E kiváló műveltségű, általánosan tisztelt s tudományosságánál fogva nagy elismerésben részesülő elsőrendű tabuláris prókátor s író [...] a legszebb berendezésű, egy család háztartásának kielégítésére elegendő, nagy sertéshizlalót rendezett be Szövetség utcai saját házában. A hizlalda éppen kertje szomszédságában vala elhelyezve; nem emlékszem, hogy valakinek eszébe jutott volna panaszkodni a bűz ellen, mert azt mindenki természetesnek tartotta, hogy a sertés házi hizlalása egy főkelléke a háztartásnak, s hogy az valami jó szaggal jár, senki sem képzelt. Reánk, gyerekekre nézve nagy ünnep volt az, ha elvittek bennünket Thaisz bácsihoz disznótorra. Már jókor kikéredzkedtünk s hajtattunk ki, hogy az egész tor minden egyes teendőinek világos képét nyerhessük, melynek részletei rendkívül mulattatók valának reánk nézve. A disznótör a következő nevezetesebb fázisokat foglalta magában: ölés, perzselés, forrázás, bontás, a különféle pecsenyéknek való húsok, kolbász, hurka, májos töltelék elkészítése s a belekbe való töltése; végre nyílt tűz mellett sistersgő sütés, s annak elnémulása után azonnal: tálalás. Ez után a különféle, a sertésből kikerülő ételek a legjobb kedvben s pohárköszöntések között fogyasztattak el (Podmaniczky 1984: 28–29).

De így volt ez általában mindenütt. Kiss Lajos szerint „a disznóölés családi örömnapp”, amely „torral végződik”, ahol „a férfi vendégek iszogatnak, dalolnak s jó kedv kerekedettén táncolnak, megforgatják az asszonyokat” (Kiss 1981, II. kötet: 230, 235).

A disznótör kapcsán eszünkbe juthat még egy – Magyarországon jól ismert – megkülönböztető jegy. Egy háztartásban sokféle élelmiszert készítenek a mindennapi főzésen kívül:

uborkát, paprikát vagy káposztát savanyítanak; lekvárt főznek; hét végén vagy ünnepekre süteményt sütnek; a disznóöléskor sonkát és szalonnát pácolnak, majd a kolbással együtt felfűstölik; régebben hosszú időre elegendő szárasztésztát készítettek; újabban a téli időszakra gyümölcsöt és zöldséget fagyasztanak. De csak egyetlen ételkészítő tevékenységhez kapcsolódik a kóstoló intézménye: a disznóöléskor készített hurkához és kolbászhoz. Nem szoktak a jó szomszédnak vagy a barátoknak kóstolót küldeni a befőzött lekvárból, a karácsonyra sütött süteményből, a télire eltett savanyúságból vagy a meggyúrt és kiszáritott méltéltból, de átvisznek egy tányért a „disznóságokból”. Megint csak azt látjuk, hogy a húsnak kitüntetett szerepe van a többi ételmszer között, a sokféle és sokféleképpen elkészített ételmszer közül egyedül a húsból adnak kóstolót.

Erre persze, több magyarázat is kínálkozik. Az egyik, hogy a munkacseréhez hasonló jelenséggel állunk szemben: a kölcsönös kóstolókból összeálló rendszer biztosítja, hogy akkor is hozzájuthassunk ezekhez a finomságokhoz, amikor magunk éppen nem vágunk disznót. Ennek ellentmond, hogy a disznóvágások az év elég rövid időszakára koncentrálnak. E magyarázat súlyosabb változata már inkább megállhatja a helyét: a kiegyenlítődést években kell mérni, ezáltal jut húshoz az a család, amelyik abban az évben szerencsétlenül járt disznájával, vagy nem tudott hizlalni. A másik magyarázat a hurka természetében keresi az okot. Minden egyéb rész tartósítható sózással vagy füstöléssel, egyedül a vér és a belső részek nem, amelyből a véres és májas hurkát, illetőleg a disznósajtot csinálják. A disznóölésnél keletkező hurkamennyiséget a család nem tudja elfogyasztani, ezért a kóstolóknál még annak a kis időeltolódásnak is jelentősége van, amely a karácsony előtti hétvégeket elválasztja egymástól. Ebben is lehet valami, bár a máj nagyobb adagokban másként is elfogyasztható (rántott vagy reszelt máj formájában), sőt még a vérből is lehet pörköltöt csinálni. Ám akármennyi igazság van is a különböző magyarázatokban, arra az alapkérdésre nem adnak választ, hogy miért pont a disznótor. Miért nincs ételcsere a lekvárbefőzésnél, a rétesütésnél vagy az uborkasavanyításnál? Megint csak arra gyanakodhatunk, hogy a hús többet jelent pusztá tápláléknál, és ez szó szerint értendő: többletjelentéseket hordoz. Mielőtt azonban keresgélmi kezdenék ilyen jelentéseket, érdemes sorra venni néhány egyszerűbb megnyilvánulást, amely az eddigieknél kevésbé körmönfontan szól a hús szerepéről, amely nyíltan arról beszél, hogy első a hús.

ELSŐ A HÚS

Nick Fiddes, aki egész könyvet szentelt a húsevés társadalmi vonatkozásainak (Fiddes 1992), számtalan példát hoz a hús elsődlegességére a táplálkozás rendszerében: Ugandában egy család akár négy napig banánadagját örömmel cseréli el egy „ványadt” csirkére, amelynek kalóriatartalma huszadrésze a cserébe adott banánnak; egy amazóniai törzs majdnem ugyanannyi időt tölt vadászattal, mint növényei gondozásával, holott étrendjük 85 százalékát a termesztett növények adják; egy ötven országot felölelő empirikus vizsgálatból az derült ki, hogy minél magasabb jövedelmű egy család, annál nagyobb hányadot tesznek ki étrendjükben az állati termékek.

Ismerős fordulat, hogy amikor anyagi helyzetünkről számolunk be, akkor a mérce: hányszor van egy héten hús. A húsfogyasztás mint mérce oly erős, hogy nemcsak az „életmódkutató” szomszéd, hanem az osztálygyűlölet is ebben mér. Veres Péter írja a városiakról, akik a Tanácsköztársaság bukását kívánták:

A városi polgárok és kispolgárok, és mindenki, aki velük együtt egyazon követ fűjja, a félurak és a „lumpenproletárok”, akik hozzászoktak, hogy a „boldog békében” – amelyet egyébként ők is segítettek elveszíteni, hiszen ki ordította 1914 nyarán, hogy „vesszen Szerbia!” és „éljen a háború!” – naponta kétszer is húst ehetett már az is, akinek csak néhány krajcárja volt, nagyon nyugtalanokdta már (Veres 1978, 3. kötet: 93).

Losonczy Ágnes hetvenes évekbeli, Békés megyében végzett életmódkutatásából kiderül, hogy mindazok, akik – ha tehetnék – változtatnának étrendjükön, leginkább több húst szeretnének (Losonczy 1977: 378). Ám ez a „mértékegység” nem csak Magyarországon és nem csak ebben a században jellemző, a német Engels is ezt használja, amikor a múlt századi Angliáról ír.

A munkások szokásos táplálkozása természetesen különböző aszerint, hogy mennyi a munkabéruk. A jobban fizetett munkások, különösen azok a gyári munkások, akiknek családtagjai is kereshetnek valamit, jól táplálkoznak, amíg munkájuk tart, naponta esznek húst, este szalonnát és sajtot. Ahol kevesebbet keresnek, ott csak vasárnap vagy hetenként kétszer-háromszor kerül hús a fazékba, több burgonyát és kenyert fogyasztanak; ha még lejjebb szállunk, a hústáplálék már csak burgonya közé szeletelt kevés szalonnából áll, még lejjebb az is eltűnik, csak sajt, kenyér, zabkása és burgonya marad, a legalsóbb fokon pedig, az íreknél, a burgonya az egyetlen táplálék (Engels 1958: 282–283).

Miért pont élelmiszer a mérce? Miért nem a lakhatás, a fűtés vagy a ruházkodás? Erre persze, adódik a magyarázat, hogy a táplálkozás a legalapvetőbb emberi szükséglet. De miért pont a hús? Miért nem sajt vagy pálinka, és még lehetne sorolni drága élelmiszereket. A mérce nyilván azért a hús, mert valamiért ezt tartják az emberek a legfontosabbnak. Egy kutatás során 200 észak-angliai háziasszonyt kérdeztek arról, hogy mi az „igazi étel”. Őt kivételével mindegyikük azt mondta, hogy valamilyen frissen készített hús krumplival vagy zöldséggel (Charles és Kerr 1988: 140). És ebben az egybehangzó vélekedésben nem volt különbség a megkérdezettek társadalmi státusza szerint.

Vége-hossza nincs a szépirodalomban, memoárokból és történeti munkákban az evésről szóló beszámolóknak. De származzék akármelyik országból, akármelyik társadalmi rétegből és akármelyik korból is, a hús a fő említendő. Az említésre érdemes ételeket a hússal kezdik, és sokszor ezzel is végzik.

Magyar falu a 19. század elején:

Minden gazdasszony nevelt baromfit; és minthogy sz. Mihály nap körül még a jobb gazdasszonyok közt is kevésnek volt zsiradéka: ekkorra tehát általában véve ludakat hizlaltak, és így majd minden vasárnap kövér ludat öltek, s azt nem úgy sütötték meg, mint a városiak szokják, egészen, hanem a kövérét vagy zsírját lehántva, megaprítva, a húst eldarabolva, hogy zsiradéka lett legyen; a lúdtöpörtő, vér, máj reggelire szolgált, a többi hús ebédre. Ekképp az őszi vasárnapok ránk, ifjakra nézve rendkívül kedvesek voltak. Mert hiába, a jóféle húseledel egyik megkívántatóság arra, hogy az ifjúnak derült kedve s öröme legyen (Táncsics 1978: 45).

Magyar városi úri otthon a 20. század elején:

Az ebéd általában négy fogásból állott. Igen gyakran, péntek kivételével, húslevessel kezdődött [...] utána a leveshús (gyakran marha) következett, a levesben főtt zöldséggel és tormával vagy valamilyen szósszal, ezután jött a fő húsétel. [...] Este gyakran friss, meleg étel volt vacsorára (főtt kolbász tormával, sült krumpli vajjal). A hideg vacsora rendszerint „disznóságokból” állt; a hazai készletből kolbász, főleg „száraz” állapotban, „svartli” – egészen apróra vágott alkatrészekből, nem öklömnyi zsírdarabokból, mint a mai disznóságokban –, sonka, főtt is meg nyers, vagy az alvégi *Karagitynál* vásárolt friss töpörtyű, felvágott, szafaladé... (Major 1973: 143–144).

Francia főváros a 16. században:

Amikor 1549-ben Párizs városa vendégül látta Medici Katalint, az étlap huszonnégyfélé állapotot sorolt fel (főleg madarakat és egyéb vadászattal ejtett állatot, mert egy ilyen alkalomhoz nem illő a mézársonál vett hús), sokféle süteményt és csak négy növényi ételt (Mennell 1986: 22).

Pulszky Terézia emlékirataiban arról ír, hogy házából számúzta a környék uraira jellemző pazarlást, „meglehet az alacsony árak miatt erre sokkal kevesebb figyelmet fordítottunk, mint bármely másik országban”, majd lábjegyzetben rögtön közli az 1845-ös alacsony árakat. A felsorolás sorrendje (amelyben ráadásul tükröződik angol neveltetése) „véletlenül” a következő: marhahús, birka, disznó, liba, zsír, búza, bor.

Egy font marhahús ára egy penny és két penny között volt; egy egész juh 16 shillingtől egy aranyfontot is kített; egy fölhizlalt disznó 30–50 shilling; egy liba 8–10 penny, egyfontnyi vaj, disznózsír vagy -háj 5–6 penny, egy véka búza 16–22 shilling, egy hordó új bor 4–8 penny, egy hordó öreg bor 8–10 penny volt (Pulszky 1986: 66).

A hús nem csak visszaemlékezésekben vagy jeles eseményekről szóló beszámolókból első, hanem a népi utópiákban, a különböző Eldorádókban is. Persze Eldorádóban van méz-, tej- vagy borfolyó is, mézeskalács ház vagy háztető, de azért a hús dominál. A jellegzetes fauna: az oldalában késsel szaladgáló sült malac, madarak közül a sült galamb, sült liba, ízletes húsu pacsirta (mindegyik szájba repülő típus), a fazékba gyalogoló bárány, a lágytojást tojó tyúk. Bevett építészeti elem a kolbászból font kerítés; és „hurkából fonják a harang kötelét” (Morton 1974: 10–36). Eldorádóban a flóra sem teljesen növényi, és még a meteorológiai jelenségeknek is vannak húsos elemei:

Ott jóllakunk majd, ahogy akarunk
A sonka-tojásos fákról (Morton 1974: 37).

Vagy:

Birkaláb nyól a fákön ott,
Ezt Jack mondta s nem tévedett,
S ha odafönről eső pásztázott,
Szalonna-cseppekben esett (Morton 1974: 34).

Egy teljes eldorádói menü pedig – például Voltaire szerint – így néz ki:

Négyféle levest szolgáltak fel, mindegyikben két papagájjal; egy jól megfőtt s legalább kétszázfontos kondorkeselyűt; két jóízű sültmajmot; háromszáz kolibrit egy tálon s hatszáz aprómadarat egy másikon; aztán remek pörkölteket s páratlan ízű süteményeket (Voltaire 1955: 173).

Ha leszámítjuk a voltaire-i ironiát a „húsféleségek” megválasztásában, akkor már csak azt kell eldönteni, hogy a menü hústúltengésében saját társadalmi csoportjának étkezési szokásai avagy a közismert népi utópiák tükröződnek-e. Valószínűleg mindkettő.

Amit az irodalom, a visszaemlékezések és a népi utópiák önkéntelenül előálló sorrendjei, ugyanazt mondják napjaink vendéglői étlapjai a maguk rejtett üzenetében. Angliában például, ahol kissé másképp csoportosítják az ételeket az étlapon, egyenesen „főételnek” (*main course*) nevezik a húseteleket. Ebből logikusan következik, hogy minden egyéb, az előétel, a leves stb. csak „mellékétel” lehet. A rejtett üzenet azonban a magyar étlapokon is ott van, jöllehet a főcím „készétel” vagy „frissensült”. Viszont ezek a készételek vagy frissensültek az esetek kilencvenkilenc százalékában a bennük lévő húsról kapták egyszerűbb vagy zengesebb nevüket: hagymás rostélyos, vesepecsenye à la Duchesse Du Barry, rántott borjúszélet, sertéskaraj Montespan módra, majorannás birkapecsenye, csirke à la Pompadour, párolt libamell. Egy kezünkön megszámlálhatjuk azokat a főételeket, amelyek nem a húsról kapták a nevüket, noha tartalmazznak húst: székelykáposzta, kolozsvári rakott káposzta, töltött káposzta, rakott krumpli. (Talán külön kutakodás tárgya lehetne, hogy e kis csoportban miért játszik főszerepet a káposzta.) A tányéron azután a névadó mellett megjelenik valami mellékes dolog is, burgonya, galuska, rizs és zöldség, ami tömegében ugyan több, de említésre nem méltó. Másodrendűségét az is bizonyítja, hogy újabban – amióta a privatizált ven-

deglátás kissé rugalmasabb lett – kívánságra variálható, de attól, hogy mit tesznek mellé, a rántott csirke még rántott csirke marad.

HÚSTABU

A figyelmes olvasó bizonyára észreveszi, hogy bár sok furcsaságra bukkantunk, sok kérdést fogalmaztunk meg (miért ér többet a húsjándék, mint amennyi a piaci értéke; miért húshoz kötődik az egyetlen máig eleven táplálékünnep; miért ez az egyetlen kóstoló-élelmiszer; miért ez a jólét mércéje; miért szerepel elsőként az élelmiszerek felsorolásaiban; miért ez az „igazi étel”; miért a húsról kapják nevüket a „főételek”), azért még mindig csak a jelenléte világban mozgunk, magyarázat nincs. Ám a különös jelenségek száma szaporítható egy olyannal, ami azzal az eséllyel kecsegtet, hogy magában rejti a keresett magyarázatot: ez pedig a tabu.

Már az is különös, hogy a közismert és általánosan fogyasztott élelmiszerek közül egyedül a húshoz kapcsolódnak tabuk, kvázitabuk és tiltások. A növények közül sem eszik meg az ember mindent, de ehhez az elutasításhoz nem kapcsolódnak cizellált hiedelemrendszerek, vallási előírások és szankciók. Az elutasításnak legfeljebb pragmatikus oka és magyarázata van: mérgező, emészthetetlen, szúrós, kemény, íztelen avagy éppen kellemetlen az ínynek. Az állatnak a növényihez képest játszott fontosabb szerepét húzza alá az a paradoxon is, amelyet Frazer mutatott ki, hogy tudniillik a növényzet ősi istenei többnyire állatok: Dionüszosz, a faisten néha bika, néha kecske; Démétér, a gabonaistennő disznó; a világ más részein a gabonaszellem ökor stb. (Frazer 1993: 293–300).

Visszatérve a tabukhoz, a legismertebbek a sertéshúsevés tilalma a zsidó és a mohamedán vallásban, illetőleg a tehénhús elfogyasztásának tilalma a hinduizmusban. Sok népnek vannak tabui, ezek azonban kevésbé ismertek. Tibetben például a csirkét bűnösnek és tisztátalannak tartják, mert megeszi a férgeket. Számptalan ázsiai és afrikai nép körében a csirke mellett a tojás fogyasztását is tiltják (Simoons 1961: 65–74).

A tabuk magyarázatára sokan tettek kísérletet, és sokféle változat született, amelyeknek igen jó összefoglalását adja Beardsworth és Keil (1997: 204–209). A magyarázatoknak általában véve két fő vonulata van. Az egyik szerint a tabuk egyes ételek vagy állatok szimbolikus jelentőségén alapulnak. Ezen belül is több változat lehet: egy népcsoport vagy egy vallási szekta másoktól megkülönböztető öndefiníciós szükségletétől (amelyről később, a bűjt kapcsán lesz szó) egészen a pszichoanalitikus magyarázatokig. A másik vonulat szerint a tiltások pragmatikus okokra vezethetők vissza, amelyek az idők során – a viselkedési szabályok megerősítése és betartatása érdekében – öltöztek szellemi ruhát.

A sertéshúsevés tilalmának példáján a magyarázatok egész arzenálját lehet szemléltetni. Az egyik szerint a tilalom eredete az, hogy a pásztorkodó életmódot folytató népek lenézték azokat, amelyek letelepedett, földművelő életmódot folytattak, és ez az elutasítás kiterjedt állataikra is. A nomád, pásztorkodó életmódra alkalmatlan sertés a megvetett nép szimbólumává vált (Simoons 1961: 41). Eszerint a szimbolikus jelentés volt előbb. Egy másik magyarázatsorok higiénikus okokra vezet vissza a tilalmat: (1) a meleg klíma miatt kerültek a disznóhús fogyasztását, mivel ez romlékonyabb volt; (2) külsőleg piszkos, ezért ételként veszélyesnek tartották. Hasonlóan pragmatikus érvekkel operál az ökológiai magyarázat. Mivel a disznó kedveli az árnyékot, a dagonyázáshoz sarat, illetőleg vizet kíván, ezért nem igazán célszerű a disznótartás sivatagi körülmények között. Ráadásul viszonylag jó minőségű táplálék kell a fejlődéséhez, olyan, ami az ember számára is fogyasztható, így tehát riválisa az embernek. Ugyanakkor olyan kérdések, mint a szarvasmarha, a birka és a kecske félig sivatagi körülmények között is megélik, ráadásul olyan növényeket vagy növényi részeket (levél, kóró) fogyasztanak, amelyeket az ember nem tud megemészteni. A száraz

Közép-Keleten a kérődző egyszerűen megfelelőbb állat, mint a sertés. A negyedik magyarázat szerint a dög- és hulladékevőkkel kapcsolatos, sok helyen föllelhető tilalom adja a megfajtás kulcsát, mivel a sertés részben hulladékevő. Nehéz eldönteni, hogy ezt a teóriát a szimbolikushoz vagy a pragmatikushoz soroljuk-e. Ha a tilalom forrása az a hiedelem, hogy a dög (meg a hulladék) és így a dög(hulladék)evő is betegségek forrása lehet, akkor pragmatikus; ha a tilalom forrása az undor, akkor inkább szimbolikus.

Akarmelyik tabut és akarmelyik magyarázatot vesszük elő, mindegyik hihetőnek tűnik. Valószínűleg igaz van Beardsworthnek és Keilnek, amikor azt írják, hogy:

Minden arra irányuló kísérlet, hogy a szimbolikus és a gyakorlati tényezők súlyát megbecsüljük, nehézségekkel jár, különösen azért, mert a két elem szorosan, gyakran kibogozhatatlanul egybefonódik. Még nehezebb kideríteni azt, hogy melyik volt korábban. Pragmatikus választások és stratégiák eredményezték-e a tiltást, melyet aztán kegyelettel megőriztek a rítusok, szokások és vallások szimbolikus szótárában? Vagy megpróbálták a szimbolikus szinten megjelenő tiltásoknak értelmet, rendszert és legitimitációt adni, ami napjainkból visszatekintve pragmatikus racionalizációnak tűnik? A húsfogyasztás tilalmaival kapcsolatban ezek a kérdések megválaszolatlanok, és talán megválaszolhatatlanok is (Beardsworth és Keil 1997: 209).

Némileg más a helyzet a kvázitabukkkal. Azokat a tilalmakat nevezem így, amelyek nem abszolút szabályként működnek, hanem csak amolyan „többnyire nem eszik” szokásként; se törvény, se vallás nem tiltja, mégsem eszik. A mi kultúránkban (és ebből a szempontból Észak-Amerika is ide tartozik) a kutya és a ló a legkézenfekvőbb példa erre.

A kutya és a ló az amerikai társadalomban szubjektum. Saját nevük van, és szokásunk, hogy beszélgetünk velük, míg a disznóval és a szarvasmarhával nem. Ily módon a kutyát és a lovat ehetetlennek tartjuk, mivel – ahogy a Fekete Királynő mondja: „Nem illik fölszeletelni valakit, akit bemutatnak neked” (Carroll 1980: 100). [...] Velünk együtt élőként azonban a kutya közelebb áll az emberhez, mint a ló, és fogyasztása is elképzelhetőbb; hiszen a kutya „családtag”. [...] Ennél fogva a lóhúsevés legalábbis elképzelhető, ha nem is általános, miközben a kutya fogyasztása érthető módon olyan erős ellenérzést vált ki, mintha valamiféle vérfertőzősi taburól lenne szó (Sahlins 1976: 174–175).

Természetesen e kvázitabukra vonatkozóan is léteznek elméletek. A kutya esetében elég nagy az egyetértés: mindenki az emberrel való egyedülálló kapcsolatára utal. Elfogyasztásáról ugyan általában nem a vérfertőzés tabuja ötlük fel, mint Sahlinsnál, hanem a kannibalizmus analógiája, a lényeg azonban ugyanaz. A ló esete kacifántosabb.

A lovat – mielőtt háziasították, és elnyerte mai formáját – gyakran megették: az Amerikában talált maradványokat karbonvizsgálattal az időszámításunk előtti huszonegyedik évezredre datálták; a Pekingi Ember által hagyott maradványokat a közép-pleisztocénre. A franciaországi Saône-et-Loire melletti híres Solutré lelőhelyen egy szirt tövében talált csontokból megbecsülhető, hogy nemzedékről nemzedékre több mint százezer lovat kényszerítettek arra, hogy levelese magát a szikla pereméről – és minden kétséget kizáróan vadászok hajszolták őket a meredély szélére. Miért hagytak föl hirtelen e tökéletes csapda működtetésével? Eltűntek a lovak? Nem tudjuk (Toussaint-Samat 1994: 97).

Egyes elméletek szerint a lóhús fogyasztását a kereszténység szorította ki, mert erősen kötődött a „pogányok” nomád életmódjához és a pogány hiedelmekhez. Ennek valószínűségét erősen csökkenti, hogy ilyen tilalmat tételesen soha nem fogalmaztak meg. Márpedig amikor egy új vallás identitását keresi vagy erősíti, akkor igen szigorúan szokott eljárni. Valószínűbbnek tűnik, hogy itt is az emberhez fűződő kapcsolat a kulcs, ami ugyan más, mint a kutyáé, de azért nem kevésbé jellegzetes, hiszen nem csak munkatárs, hanem harcostárs is volt, és ez utóbbi szerepben igen erős érzelmek fűződhetnek hozzá.

A kutya és a ló elfogyasztását tehát kvázitabu tiltja, de a tiltás erőssége nem egyforma, mert a lovat mégiscsak megettük és megesszük.

Franciorszáiban a 19. században a szegények étrendjének javítása érdekében sikerrel próbálkoztak a lóhús népszerűsítésével. 1855-ben M. Renault, az állatorvosi egyetem igazgatója „összehasonlító kóstolót” tartott lóhússal és marhahússal. Egy *gyógyíthatatlan paralízisben szenvedő huszonhárom éves* [kiemelés tőlem – A. M.] lovat vágtak le, és a húsát ugyanúgy készítették el, mint a marhahúst. A kóstolók, mind válogatott ingyen, úgy találták, hogy a lóhúsleves fölülmúlja a marhahúslevesét, és hogy a lósuült vitathatatlanul jobb, mint a marhasuült.[...] Angliában viszont nem aratott sikert a lóhús, annak ellenére sem, hogy 1868-ban Londonban egy díszvacsorát rendeztek, ahol olyan költői ételkreációkat szolgáltak föl, mint Pegazus-pecsenye, Táltosvelő-pástétom és homár Rosinante-olajos majonézsal (Tannahill 1973: 129).

A ló elfogyasztása feszültséget kelt bennünk, ezért többretegű képmutatást építünk köré. Először is szükség van arra a széles körben elterjedt önáltatásra, hogy öreg lovokról van szó, ily módon levágásukhoz az eutanázia kegyes jótéteményének képzelete társul. Holott, ha akarnánk, tudhatnánk, hogy Magyarországon is folyik vágólótenyésztés, vagy hogy „hatalmas ipar épült kutyaeledelként szolgáló lovak tenyésztésére” (Sahlins 1976: 171). A második lépcső, hogy lóhús-fogyasztásunkat igyekszünk a lehető legmesszebb távolítani a ló testi valójától. Ezért hentesárúként földolgozva virsli, kolbász és párizsi formájában fogyasztjuk, a „normális” húsboltokban főképp nem találkozunk vele. Ha volt (van) is lómészárszék, legfeljebb a piacok dzsungelében, külvárosokban vagy eldugott mellékutcákban; a főútvonalak húsboltjai között nem találunk ilyet. (Franciaország ebben kivétel; a múlt századi kampány olyan jól sikerült, hogy a lóhús a konyhák bevett alapanyaga lett.) Rosszérzésünket tovább enyhítendő a lóhúsevést szükségállapotként állítjuk be, olcsóbban adjuk, hogy indokolhassuk: csak a szükség vitt rá.

Végül is a tabuk és kvázitabuk magyarázhatók, és még abban is biztosak lehetünk, hogy a sokféle értelmezés mélyén, a különféle magyarázatok valószínű elemeinek valamelyik kombinációjában ott rejlik az igazság, ha reménytelen is a pontos keletkezéstörténet földerítése. De még ha megismernénk is, akkor sem lennének választ arra a kérdésre, hogy a húshoz miért kapcsolódnak tabuk és kvázitabuk, a növényi táplálékhoz miért nem.

BÖJT

A teljes tilalmat megfogalmazó tabuknál is különösebb a részleges tilalmat előíró böjt. A keresztény vallás böjti előírásaiban nem egy bizonyos hús fogyasztásának teljes tilalma fogalmazódik meg, hanem csak időszakos elvonás, vagyis olyan ételről van szó, amely amúgy, ha nincs böjt, fogyasztható. A böjti tilalomban tehát nem egy táplálékfajta az elutasítása a fő motívum, hanem valami más. Ez a más a büntetés motívuma. A böjt „egy privát önsanyargatás a személyes vétkek miatt, és egy nyilvános önsanyargatás a társadalom vétkei miatt” (Henisch 1976: 28).

Igaz, a keresztény tanítások általában is a szellemi szféra ellenlábasként viszonyultak a földi örömhöz, köztük az evéshez-iváshoz általában, esetenként összekapcsolva más földi örömekkel. Pázmány Péternél olvashatjuk: „Mert Szent Jeronimus mondása szerint: a teli has fészke és forrása a bujaságnak. És nincs oly nagy tüze az Etna hegyének, mint az ifjú ember velejének, mikor jó étkekkel és borral felgyújtatik. Erre nézve írja Tertullianus, hogy a torkosság taldalékja a bujaság. Ezért vagyon a has végén a szeméremtest” (Pázmány 1983: 778). De éppen azért, mert az evés öröme általában is bűn, joggal merül föl az eddig tárgyalt jelenségeknél is feltett kérdés: miért pont a hús? Miért nem – mondjuk – a kenyér vagy bármi más? Valamilyen oknál fogva azonban itt is kitüntetett szerepet játszik a hús a többi ételmező között, mint olyasvalami, ami kiváltképp ellensége a léleknek: „A kövér hasnak hegyes elmélkedése nincsen, mert a kövér hájban, mint annyi sárban elmerült lélek nem a mennyei dolgokról, hanem húsról és kérődszéről gondolkodik” (Pázmány 1983: 780). És különben is:

Világ teremtésétől fogva, úgymond Szent Jeronimus, az özvívíz húst nem ettek az emberek, megelégedtek a füvekkel és gyümölcsökkel, melyeket isten rendelt vala nékik. Akkor leg-hosszabb ideig éltek, és egészségesen éltek az emberek. [...] Krisztus Urunkról nem olvassuk, hogy valaha húst ett volna. Szent Jakabról pedig Eusebius bizonyosan írja, hogy soha húst nem ett (Pázmány 1983: 780, 782).

Ezért aztán nem véletlen, hogy:

Ha valakit a régi, igaz római eklézsiának kebeléből el akar vinni az ördög, azt hiszed-e, hogy mindjárt elsöben arra csalogatja, hogy megcserélje az igazságot a Luther vagy Calvinus tanításával? Meg se gondold azt! Hanem elsöben elhitheti véle, hogy nem nagy dolog böjtben a húst megenni (Pázmány 1983: 772).

Nem kerülheti el a figyelmet, hogy miközben a kenyér és a bor szinte szent eledelként szerepel a keresztény világképben, addig a hús mintha a rossz princípiumát testesítené meg, a húshoz valami gonosz, valami ördögi kapcsolódik. A köznépek előírt böjtökön kívül a szerzetesi önsanyargatás táplálkozással összefüggő legfontosabb eleme a húsfogyasztástól való tartózkodás. Ha a böjt vezeklésnek szánt önbüntetés, akkor nyilván a legérzékenyebb ponton kell támadnia. Lemondani arról a legnehezebb, amit a legjobban kívánunk. Ezek szerint legalábbis Európában és legalább kétezre éve a húst kívánjuk legjobban minden ételismiszer közül. Emiatt nem is megy könnyen ez a böjtölés. Mert valószínűleg igaza van Max Webernek abban, hogy korábban az egyháznak akkora hatása volt, amekkorát a modern ember már el sem tud képzelni (Weber 1982: 230), de azért a prédikáció hatását időről időre meg kellett erősíteni komolyabb eszközökkel: „A XVII. században Firenzében állítólag egy inkvizítor járta az utcákat böjti napokon, hogy a szagokból bizonyosodjon meg felöle, nem főzött-e valaki húst” (Imbert 1930: 254–255). A 20. századra azután a böjt félelem motiválta betartása békésen együtt élt megszegésével.

Mindenesetre kedden és pénteken szigorú elhatározottsággal megtartóztattuk magunkat a hús-ételtől, ami nem volt nagy lemondás, mert húst más napokon sem ettünk, legfeljebb vasárnap. Csak a disznóölések maradványaitól kellett magunkat megtartóztatnunk. Két házzal arrább azonban nagyapám nyugodtan metélgette a két ujja közé fogott szalonnát. Bajszát szétigazítva nyelte a csillogó, fehér darabokat, a megtestesült halálos bünt. Rettegve néztem az istenkísértést, szorongva vártam, mikor borul kénköves lángba, vagy mikor akad meg legalább a falat a torkán, elriasztó csoda gyanánt, amelyhez hasonlót eleget hallottam, papok ajkáról is (Illyés 1962: 67).

A táplálkozás kultúrtörténetének könyvet szentelő Massimo Montanari a keresztény böjt három okát sorolja föl, és ezek közül csak az egyik a bűnhődés vezeklésben megtestesülő szükséglete, amelyhez természetesen valami fontos mindennapi örömforrásról kell lemondani. A másik ok, hogy mivel „az állatáldozat és annak rituális elfogyasztása a pogány valóság lényeges eleme volt” (Montanari 1996: 95), ezért a húsevést asszociálták a pogánysággal. Ez, persze, önmagában még nem elég a magyarázathoz, a gondolatmenetben szükség van még egy láncszemre: arra a gondolatra, hogy minden befolyásra törő új szellemi áramlat – legyen az vallás vagy politikai irányzat – részben a meglévők egy-egy elemének tagadására építi önmeghatározását. Így volt ez a marhabúsevés indiai tilalmának megszilárdulásával is, amelyről Reay Tannahill kerek kis történetet ad elő. E szerint az i. e. második évezredben Indiába érkező árják hozták magukkal saját marháikat és a tejfogyasztás megszokott szintjét. Azonban a magukkal hozott fajtát fokozatosan kiszorították a már ott élő állatok, amelyek jobban alkalmazkodtak az éghajlathoz, viszont kevesebb tejet adnak. Csakhogy közben az indiai bennszülöttek is túlságosan rászoktak a tejtermékekre, és eljött az az idő, amikor sok volt a tejjívó és kevés a tej, ezért a vallási törvénnyel szigorúval kellett védeni a teheneket. Maradt azonban egy kiskapu: az isteneknek és szellemeknek bemutatandó áldozatokhoz meg lehetett ölni a marhát. Amikor aztán a brahminok egyre több és

több marhát követeltek a rituális áldozatokhoz, kezdett nőni az elégedetlenség, és részben a növekvő terhek elleni lázadás során bukkant föl két új vallási vezető, Buddha és Mahavira. Az általuk alapított szekták szemben álltak a kasztrendszerrel, az erőszakkal, az állatok levágásával, ily módon a tehenek megölésével is. Kampányuk hatására az i. e. első századra a brahminok – hitelük visszaállításáért érdekelten – rákényszerültek arra, hogy megtiltsák az olyan rítusokat, amelyekben állatáldozat van (Tannahill 1973: 154–155).

Lehet, hogy pontosan így történt, lehet, hogy némileg másképp, de nem kell sem időben, sem térben ilyen messzire menni, ha egy új vallás öndefiníciójához keresünk „húsos” példát. „Luther [...] élesen és nyíltan vitatja a táplálkozási tárgyú egyházi rendelkezések létjogosultságát, mondván, hogy e kérdésben mindenkinek saját választása és belátása szerint kell döntenie. Elég tehát a nagybőjtől, elég a koplalásból, főleg pedig elég a hús elleni hadjáratból” (Montanari 1996: 137).

A Montanari említette harmadik ok az a tévhit, hogy a túlfűtött szexualitásért a hús fogyasztás felelős. Erre nézve Pázmány Péter is idézett két egyházi férfit, akik a bujaságról értekeztek.

Bármennyire úgy tűnik is, hogy alapkérdésünkre (a hússal kapcsolatos furcsa tünetek) immár három magyarázat is van, mégsem jutottunk előbbre. Az új vallás öndefiníciója még elfogadható, de csak amolyan „közbenső” magyarázatnak. Hiszen továbbra is fölvethető: miért pont a húsnak van akkora jelentősége, hogy körülötte csapnak össze a szellemi áramlatok, miért nem valamelyik növényi táplálék körül? A vezekléssel kapcsolatban pedig minden közvetítés nélkül jutunk ehhez a kérdéshez: miért a húsról való lemondás a legalkalmasabb büntetőeszköz? De hasonló kérdést tehetünk fel a szexualitásnál is: miért pont a húsról gondolták, hogy felszítja a bujaságot, és miért nem tiltották például azokat a növényeket, amelyeket már régóta afrodiziakumnak tartanak? Talán valahol a múltban kell keresni a magyarázatokat.

HÚSTÖRTÉNELEM

Nagy kérdés, hogy meddig kell visszamenni a történelemben. Először próbáljunk meg nem nagyon messzire menni, hátha ez is elég lesz. A táplálkozás európai történetéről író Massimo Montanari szerint az ókori görög és római kultúrában egy főleg növényekre alapozó „mediterrán típusú” táplálkozás alakult ki. A fő eledel: kenyér, kásafélék, bor, olaj, zöldek, és mindezt kiegészítette a sajt és némi hús. A mediterrán típusú táplálkozáshoz jellemző értékrendszer is kapcsolódott, amelyben a zöldek és gyümölcsök fogyasztása dicséretes, a húsevés lenézendő dolog volt. A táplálkozási szokások és az értékrendszer alapja pedig a görög és római termelési modell volt, amelyben a főszerepet a városok közötti rendezett területeken végzett földművelés játszotta. A városok rendezett környékén túli területek kívül ezek a *civilitason*, az erdők és mocsarak hasznosítása, ami amúgy sem volt gyakori, megvetett tevékenység volt. Ezzel szemben a görögök és rómaiak szemében „barbár” germán és kelta népek termelési szokásai Észak- és Közép-Európa hatalmas erdősegeihez kötődtek, fő elem a vadászat, halászat és az erdei szilaj állattartás volt, amiből az is következett, hogy fő táplálékuk a hús volt.

A 3. századtól aztán megkezdődött a kétféle táplálkozási rend integrációja, közeledése. Egyik oldalról a hús jelentősége nőtt, mivel a germán törzsek Európa nagy részén uralkodó helyzetbe kerültek, és egyre inkább terjedt kultúrájuk és gondolkodásmódjuk. Másik oldalról viszont a mediterrán környezetben keletkezett kereszténység terjesztette a kenyeret, az olajat és a bor jelentőségét (Montanari 1996: 16–28).

Ebből a történetből az kerekedik ki, hogy – Európában legalábbis – a hús jelentősége abból ered, hogy egy olyan népcsoport jutott hatalomra, amely számára korábban a vadászat

és az állattartás volt a fő megélhetési forrás. Ez bizonyára igaz, de valószínűleg hozzá kell tenni, hogy ebben a klimatikus viszonyoknak is szerepe lehetett, méghozzá kétféle módon is. Egyrészt a mostohább időjárási körülmények között, a korabeli technikai szinten nehezebb és kockázatosabb volt a növénytermesztés, mint a lágy mediterrán tájon; másrészt az általában is alacsonyabb átlaghőmérséklet és a hideg telek ellen jobban védhetett a több zsír és állati fehérje, mint a növényi táplálék – még akkor is, ha ma már tudjuk, hogy megővidíti az étetet, és a köszvénytől kezdve mindenféle nyavalya oka lehet. A mindennapi élet más volt a télen is enyhe mediterrán vidéken, és más északabbra, ahol a napi tevékenység már ősztől kezdődően esős, nyirkos hidegben, télen pedig csikorgó fagyban zajlott, ahonnan rosszul vagy sehogyan se fűtött lakóalkalmatlanságokba tértek meg regenerálódni. A feudalizmus korában „az ember sokkal közelebb állt egy sokkal kevésbé megrendszabályozott és megszelídített természethez, mint mi. [...] Az éjszakák, mivel csak nagyon rosszul tudtak világítani ekkoriban, sokkal sötétebbek voltak, a telek hidegebbek” (Bloch 1974: 157–158). Még a 17. századi építészet és fűtéstechnika színvonalán és még a társadalom magasabb szintjein is sok szenvedést okozott a hideg, nemhogy régebbi rideg hétköznapokon, erdőségek közepén: „A tél beálltával dermesztően hideg házakban csupán a kandalló előtere nyújtott némi menedéket [...] a király asztalán belefagyott a poharakba a bor és a víz” (Braudel 1985: 301).

A klimatikus viszonyok hatásának nem mond ellent az elmúlt évtizedekben rohamosan terjedő vegetáriánusság. Nem feledkezhetünk meg arról, hogy napjaink mérsékelt égövi vagy északi országokban élő vegetáriánusai a telet egyenletesen fűtött lakásokban és munkahelyeken töltik.

A hús tehát Európában fontos lett, de volt is belőle elég. A történészek egybehangzó állítása szerint a 16. századig Európát a bőség jellemezte. Vége-hossza nincs a húsban való tobzódásról hozott példáknak. És nemcsak a nagyurak asztalai roskadoztak a húsoktól. Braudel írja, hogy 1580-ban a felső-németországi vendéglőkben egyszerre kétféle húst tálaltak; Szászországban 1482-ben a kézműveseknek napi étkezésükhöz kétféle hús „járt”; az elzászi Oberhergheimben 1429-ben még a robotra behívott parasztok is két szelet marhahúst és két szelet sült húst kaptak; Párizsban 1557-ben a disznóhús a szegények szokásos eledele volt (Braudel 1985: 193–194).

A 16. századtól azután – ahogy Braudel mondja – a népszaporulat bosszút áll (Braudel 1985: 103), és elkezdődnek a nélkülözésekkel teli századok. Ugyanerről ír Montanari is, aki a népszaporulaton kívül egyéb okokat is megjelöl.

Azt, hogy hozzávetőleg a XVI. század közepétől az európai lakosság húsfogyasztása csökkenni kezd (természetesen az alsóbb osztályokról van szó), minden forrás és tanulmány megerősíti. Abel szerint a németországi fogyasztás görbéje a XIV–XV. századi egy főre jutó évi 100 kg-os optimumról a XVIII–XIX. századra 14 kg-os minimumra süllyedt vissza. A népesség növekedése, az agrárművelés kiterjeszkedése és az erdő- és legelőterületek kisebbedése, a realjövödelmek csökkenése, a városok területének egyre sűrűbb beépítettsége s ennek következményeként a városi állattartás betiltása, a keletről történő behozatal visszaesése az után, hogy Magyarországot elfoglalták a törökök – mindegyik elégséges magyarázata lehetne a jelenségnek (Montanari 1996: 126).

Változást csak a 19. század technikai forradalma hozott. Egyrészt az állattenyésztés fejlődött nagyot a háziállatok szelekciójával és keresztezésével. Másrészt olyan új tartósítási technikákat (például a fagyasztás) találtak ki, amelyekkel akár másik földrészről is szállíthatóvá vált a hús. Harmadsorban a vasút lehetővé tette korábban elképzelhetetlen tömegű áru mozgatását. E változások Angliára vonatkozó érzékletes leírása olvasható John Burnettnél:

A gyors urbanizáció komoly problémákat okozott a városok ellátásában és az élelmiszer-szállításban. A régi, kicsiny városi piacok viszonylag könnyen beszerezték élelmiszer-szükségletüket a környező vidékről: egyedül Londonnak kellett Kentbe és Surreybe menni zöldségért, Wales-

be birkahúsért és Skóciába marhahúsért. Ám 1850-re már Manchester, Birmingham, Leeds, Nottingham és még egy tucat város szükséglete is hasonló lett Londonéhoz. Egy ideig az útvámmal terhelt utakon ballagó szekerekkel vitték a termékeket London és a tartományok nagy piacaira – és az új csatornákon soha nem látott méreteket öltött az élelmiszer mozgatása. A skót marhát azonban még így is Forfarból előbb lehajtották hizlalni Norfolkba, mielőtt Smithfieldben eladták; a tejet még a városi tejesarnokokból gyűjtötték össze, ahol az állatokat a sörfőzésből visszamaradt üledékkel etették, és olyan mocskos pajtákban tartották, amelyekből soha nem láthatták a napfényt. A vasút épp időben jött az 1830-as években, és forradalmi változást hozott a városok élelmiszer-ellátásában. Néhány éven belül már élőállatot szállítottak a városi vágóhidakra, és a vidéken leölt állatok húsa még távoli megyékből is frissen érkezett. A keleti parton reggel fogott halat aznap este már árusították Birminghamban, a Skóciában fogott lazac jég közé csomagolva az év minden szakában fogyasztható állapotban érkezett Londonba. Különösen az olyan gyorsan romló áruknak vált előnyére az új mobilitás, mint a zöldség, a tojás és a tej (Burnett 1966: 6).

E rövid, Európára korlátozódó hústörténelemből annyi kiderül, hogy volt egy időszak – és éppen a legújabb kort megelőző három évszázad, amelynek hatása még ma is a zsigerekben élhet –, amelyet a szűkösség jellemezett. Egyes történészek éppen ezzel indokolják a hús kitüntetett szerepét. Önmagában a szűkösség azonban nem elegendő magyarázat, ellene több érv is hozható.

Nem a hús az egyedüli élelmiszer, amely mindig vagy korszakokonként szűkösen állt rendelkezésre. Mindig ilyenek voltak a fűszerek és a fogyasztás helyén nem termő, egzotikusnak számító zöldségek, gyümölcsök. Ennek megfelelően drágák is voltak, mégsem tapadnak hozzájuk tabuk, nem hordoznak annyi jelentést, és nem játszanak olyan nehezen magyarázható társadalmi szerepet, mint a hús. De nem kell egzotikus tájakra menni, a helyben termő gyümölcsök között is vannak olyanok, amelyek mennyisége korlátozott, és emiatt drágák is: például az eper vagy a málna, szemben az almával vagy a szilvával. Persze, a zöldségek és gyümölcsök gyorsan romlanak, lehet, hogy ezért nem játszhatnak a húshoz hasonló szerepet.

Van azonban más, ami nem romlik gyorsan: a búza, illetőleg a búzaliszt. Európában évszázadokon keresztül kevés volt a búza, ezért a fehér kenyér ritka jószágként a gazdagok kiváltsága volt. A szerényebb sorban élők rozs- és árpaliszttal kevert – ha egyáltalán volt benne búzaliszt – barna kenyeret ettek. Így vált a fehér kenyér a jómód szimbólumává. Csakhogy „a malomipari újítások révén 1900-ra az olcsó fehér kenyér a munkásosztály állandó eledele lett” (Beardsworth és Keil 1997: 89), és így Európában, különösen a második világháború után egyre többen fogyaszthatták. A 20. század elején azért még a jómódúak fehér kenyérből fogyasztottak többet, az alacsony jövedelműek pedig barnából. A század második felében azonban fölerősödött a reformtáplálkozási mozgalom, amely rehabilitálta a teljes őrlésű búzalisztet és a rozslisztet. A fogyasztási szokások oly mértékben megfordultak, hogy egy 1980-as vizsgálat már arról számolt be, hogy a magasabb jövedelműek fejeként hetente 1941 gramm barna kenyeret fogyasztottak, a legelső csoportban pedig csak 1204 grammot (Nelson 1993: 105). Ez önmagában még semmit nem bizonyít, csakhogy ennek a reformmozgalomnak volt egy húsellenes éle is, amelynek következtében a magasabb jövedelműek körében általában csökkent a húsfogyasztás (az 1900-as heti fejenkénti 1530 grammról 1980-ban 1190 grammra), miközben az alsóbb osztályokban meredeken nőtt (az 1900-as 560 grammról 1070 grammra) (Beardsworth és Keil 1997: 89). Ami ebből igazán figyelemreméltó, az az, hogy – reformátkezés ide, konvergencia oda – a hús esetében nem váltott előjelet a két csoport fogyasztása közötti különbség, csak csökkent. Vagyis egy korábban szűkösen rendelkezésre álló növényi táplálék, amikor szűkössége megszűnt, ledobta magáról évszázados szimbolikus jelentését, míg ugyanezt a szintén bőségessé váló hús, nem tette meg.

További ellenérv a pusztán szűkösségre alapozó magyarázatokkal szemben, hogy az állatok belső része (máj, vese, tüdő, nyelv, agyvelő) adott állatszám esetében sokkal kisebb mennyiségben áll rendelkezésre, mint a húsnak nevezett izom. Ennek ellenére a belsőségek mindig a lenézett és olcsóbb áruk közé tartoztak. (A belsőségekben megjelenő szimbolikus problémákra később visszatérek.)

Végül meg kell említeni, hogy a hús kitüntetett szerepe nemcsak az európai szűkösség három évszázadánál korábbi jelenség, hanem még a földművelő társadalmak létrejötténél is. Farb és Armelagos kimutatta, hogy a vadászatból és gyűjtögetésből élő társadalmakban annak a vadásznak, aki sikeresebb volt a többieknél, kiemelkedően magas volt a presztízse, miközben a növények gyűjtögetésében elért sikerek nem hoztak ilyen elismerést (Farb és Armelagos 1980: 40). Feminista indulatú szerzők szerint ez összefügg a tevékenységet végző nemével is, ám nehéz lenne eldönteni, hogy mi volt előbb: azért értékelték-e a vadászatot magasabbra, mert férfiak végezték, vagy azért volt nagyobb tekintélyük a férfiaknak, mert húst szereztek. Akárhogy alakult is ki ez a különbségtétel, annyi bizonyos, hogy a vadászat fontos szerepet játszott.

A vadászat biztosította a legtöbbet, ami évezredekken keresztül a túléléshez kellett: az alapvető élelmet, a ruházatot, az eszközöket (a csontból készült eszközök könnyebben kezelhetők voltak, mint a kőből készültek), a luxuscikkeket (mint amilyenek a zsiradékkal működő lámpák, amelyeket az eszkimók még ma is használnak), a dísztárgyakat. [...] Könnyű belátni, hogy az első sziklarajzok miért vadászjeleneteket ábrázolnak. Különösen a korai időszakban sokkal gyakrabban rajzoltak állatokat, mint embereket. [...] Ezer francia és spanyol barlangrajzból csak húsz ábrázol embereket (Toussaint-Samat 1994: 72–73).

Ehhez természetesen hozzá kell tenni, hogy növényeket a sziklarajzok egyáltalán nem örökítettek meg.

HIERARCHIA HÚSOK ÉS EMBEREK KÖZÖTT

Ha még mindig nem leltük is meg a keresett magyarázatot, az eddigiekben többször föl-fölbukkant egy érdekes motívum: bizonyos jelek arra mutatnak, hogy a különféle húsok egyfajta hierarchiába rendeződnek, és ennek köze van az emberek közötti hierarchikus viszonyhoz is.

Az emberek közötti legnagyobb különbség (tudniillik, hogy van, aki minden nap ehet húst, és van, aki ritkábban) még csak mennyiségi, ezt azonban minőségi különbségek követik. Az első, a friss és a – 19. századig főleg sóval – tartósított hús közötti különbség „Kevesen ehettek rendszeresen friss húst. Nagy Károly konyhájára naponta szállították a frissen elejtett vadat, és valószínűleg nem volt ez másként a főúri házaknál sem. A parasztok inkább az éléskamrát igyekeztek feltölteni, erre a célra viszont csak a tartósított hús felelt meg” (Montanari 1996: 45).

A következő a vad és a háziállat húsa közötti különbségtétel. A modern táplálkozástudományból már tudható, hogy a vad húsa – mert tápláléka természetes, nem pedig mindenféle hormonnal manipulált táp, és mert többet mozog – egészségesebb (a reformétkezés hívei szerint: kevésbé káros), mint a háziállatoké. Nem valószínű azonban, hogy ezt sok száz évvel ezelőtt is tudták. Sokkal valószínűbb, hogy a vadhús értékét a vadászathoz társuló presztízsszemponthoz befolyásolták. Ameddig Európában kevesebb volt az ember, több az erdő és a vad, addig bárki vadászhatott. Azután jöttek a korlátozások.

Az erdők használata miatti első összetűzésekre a VIII–IX. században került sor. [...] A demográfiai növekedés és a szántóföldek terjeszkedése miatt [...] kiéleződött az erdőhasználatért folyó versengés, nőtt a társadalmi feszültség, s egyre erőteljesebben érvényesültek a hatalommal

összefonódó kiváltságok: az erdővel kapcsolatos jogok többé-kevésbé egyedüli és kizárólagos élvezője az uralkodó osztály lett, megfosztván ezektől a szegényebb rétegeket. [...] Egyre-másra létesülnek a *vadsparkok*, ahová csak az uralkodó osztály tagjainak szabad a bejárás; a vadászat így a kiváltság rangjára emelkedik, az orvvadászatot pedig ettől kezdve az osztályellenségnek kijáró szigorral büntetik. Különösen keményen léptek fel a nemesek kiváltságaik védelmében Angliában, ahol a király magának tartotta fenn a „nagy” (szarvasra és más nagyvadra való) vadászat jogát, az apróvadak elejtésének monopóliumát pedig a helyi hatalom képviselőinek engedte át (Montanari 1996: 56–58).

Mint látható, a vadászattal kapcsolatos hierarchia nem csak kétlépcsős (van, aki vadászhat, és van, aki nem), hanem a hatalmi piramis alapján tovább differenciálódik: a nagyvad a királyé, az apróvad az uraké. Ne higgyük azonban, hogy a királyi vadspark európai találmány, és csak a 7. századtól kezdődően jellemző. Maguelonne Toussaint-Samat írja, hogy:

Időszámításunk előtt 1500 körül a tekintélyesebb egyiptomi nemeseknek és a királyi család tagjainak, mint például Hatsepszut királynőnek, több ezer saját tulajdonú gazellájuk, gnújuk és antilopjuk volt. A királynőnek még saját elefántjai is voltak. Az a máig megmaradó gyakorlat, hogy vadászat céljára tenyészzenek állatokat, elég hosszú múltra tekint vissza. A babiloniak, akik olyan kitűnő vadászok voltak, hogy módszereiket Thébában is alkalmazták, gazdag és jól őrzött vadállományról gondoskodtak a maguk számára. [...] Kínában az időszámításunk előtti 12. században az utolsó Csang császárnak 400 hektáros vadsparkja volt, szinte egy állatkert, tele vadállatokkal, madarakkal, halakkal. Látványos vadászati terveket dolgozott ki, és az a formáció, ahogyan a magas méltóságok felfejlődtek az uralkodó körül, a társadalmi esemény és a hadijáték keverékének tűnt. [...] És valóban, a Kínai Birodalomban a hadügyminisztérium felelt a vadászatok megszervezéséért, ők garantálták a vadászat biztonságát. Az ilyen vadászatok közönséges halandóknak halálbüntetés terhe mellett tilosak voltak, mivel ezek a hatalmat szimbolizálták, és majdnem olyan kidolgozottak voltak, mint egy vallási szertartás (Toussaint-Samat 1994: 77).

Valószínűnek tűnik azonban, hogy a vadászat és a vadhús társadalmi rangja ősbibb, mint e lehetőség „vadászati joggal” való differenciálása főurak és egyszerű halandók között. Washburn és Lancaster azzal az érveléssel bizonyítják a vadászat fontosságát, hogy az emberiség múltjában a földművelő életmód mindössze e történelmi idő utolsó egy százalékát teszi ki (Washburn és Lancaster 1968). Fiddes egész könyvét áthatja az a felfogás, hogy a hús – az első húst biztosító vadászat közvetítésével – a természet legyőzésének, az ember természet fölötti uralmának szimbóluma (Fiddes 1992). Ha ez igaz, akkor csak egyszerű kiterjesztésről van szó: ami eredetileg a természet fölötti uralom szimbóluma volt, az kibővült egy új jelentéssel, az emberek fölötti uralommal. És nem csak a példaként említett kínai vagy angol vadászati jognál, hanem már jóval előbb is.

[A vadászathoz] szükség van erőre és ügyességre, de még sok egyéb tulajdonságnak kell összpontosulnia ahhoz, hogy valaki uralkodó szerepre tegeyen szert egy kooperatív vadásztársadalomban. Vezetői és szervezőképesség mellett szükség van ékesszólásra és sámantehetségre stb. ahhoz, hogy valaki „uralkodhasson”, és ennél fogva párházi előnyhöz jusson (Fox 1985: 9).

A vadászatban megjelenő hierarchikus, azaz hatalmi mozzanat napjainkig megőrződött. Egyrészt azért, hogy hatalmi szimbólumként működik, amely egyaránt lehet a politikai hatalom jelképe (gondoljunk a szocializmus korának vadászgóndó pártvezetőire, akik persze, csak egy korábbi hatalmi szimbólumba „ültek bele”) és a pénz hatalmáé. Másrészt – összefüggésben az előzővel – azért, hogy e szűk körben szereshető kapcsolati tőke a vadászaton kívül is kamatoztatható.

A vadászatnál a hierarchiaképződés újabb dimenziója is megnyílik: a férfiak és nők közötti hierarchia. Mivel a természeti világ fölötti uralmat a vadászat, a hús szimbolizálta – és nem az ehét bogycók összegyűjtése –, ezért a szimbólum jelentésének kiterjedése a két nem további megkülönböztetését hozta: a természettel való konfrontációban az aktív állatok ere-

jelével birkózó férfiak az „aktívak”, az inaktív, immobil létformából, a növényvilágból élelmet szerző nők az „inaktívak” (Beardsworth és Keil 1997: 213). Ez és az ebből fakadó hatalmas egyenlőtlenség aztán megjelenik abban is, hogy a húsfogyasztás összekapcsolódik a férfiassággal és a férfifinom fizikai erejével. Talán e szimbólumok mélyen rejlő és máig ható erejét mutatja, hogy napjainkban a nők között átlagosan több a vegetáriánus. Egy 1980-as években végzett nagy-britanniai vizsgálat szerint a 16 és 24 év közötti nők 22,4 százaléka nem evett húst, ám ugyanebben a korcsoportban a férfiaknak csak 9,1 százaléka volt vegetáriánus (Fiddes 1992: 29). Végezetül érdemes megemlíteni, hogy bár a vadászat napjainkban (terepjáró járművekkel, távcsöves puskákkal) sokkal kevésbé fáradságos és veszélyes, mint régebben volt, azért a mai napig férfitevékenység maradt, és a mai napig a bátorság, az erő és a férfiasság képzetei kapcsolódnak hozzá.

Miután túljutottunk a friss és a tartósított hús, illetve a vad és a tenyésztett állatok húsa közötti különbségtételen, eljutunk a különféle állatok megkülönböztetéséhez. A vadhúson belül már láttuk a nagyvadak és az apróvadak közötti különbségtételt, és érdekes módon ugyanez az elv érvényesül a tenyésztett állatok körében, jóllehet a használt szavak nem „nagy” és „apró”, hanem a skála két végén „vörös hús” és „fehér hús”. Ezen a ponton érdemes egy pillanatra megállni, és elgondolkozni azon a furcsaságon, hogy mind a vadon élő, mind a domesztikált állatok körében az állat nagysága adja a hús értékét. Gasztronómiai érvekkel aligha lehetne alátámasztani, hogy az őz húsa jobb, mint a fácáné, vagy hogy egy marhahúsból készült hagymás rostélyos háromszor finomabb, mint egy paprikás csirke (ennyi az árak közötti különbség). A vadászott állatok esetében kézenfekvő a magyarázat: ha a vadászat férfias tevékenység, amely veszélyeket is rejt magában, akkor annál értékeesebb az állat, minél nagyobb a veszély, tehát minél nagyobb bátorságot és ügyességet kíván az állat elejtése. Ezt támasztja alá az a tény is, hogy a nagyragadozók (a legveszélyesebbek) vadászata a mai napig a legdrágább mulatság, mind költségét, mind pedig a vadászati jog árát tekintve. Úgy tűnik, hogy az e gondolatban „megtestesülő” szellemi képződmény átment a háziállatok értékelésére is: a marhahús drágább a disznóhúsnál, utóbbi pedig drágább a baromfinál.

Van azonban a jelenség magyarázatának egy másik vonulata is, amely a vér szimbolikus jelentésével operál. Tény, hogy minél nagyobb egy állat, annál vörösebb a húsa, azaz úgy tűnik, mintha annál véresebb lenne.

A vér halálos jelentősége valóban széles körben elterjedt. A vér az élet nedve – talán azért, mert ha túl sok elfolyik, az az élet végét jelenti. Látványától elájulunk. [...] Jelzi a rokonságot: vér szerinti testvér, nemesi vér. Az örökösödés szabályozójaként használjuk, amikor vérvonalról beszélünk, vagy azt mondjuk, hogy valakinek a vérében vannak bizonyos tulajdonságok. [...] Keresztény gyülekezetben Krisztus vérére isszuk, hogy megteremtjük azt a misztikus köteléket, amely a Szent Szellemmel összefűz. Rémtörténeteinkben Drakula élő emberek vérére issza, hogy megszerezze életerejükét. [...] A vér motívuma központi szerepet játszik a hússal kapcsolatos hiedelmek rendszerében. A vér és a hozzá társuló vörös szín alapvető az emberi gondolkodásban. [...] Szerke a világon a vörös szín a veszély, az erőszak vagy a forradalom képzetét sugallja. Az agresszió, az erő, a düh, a figyelmeztetés színe a vörös. Fölkelti és megragadja figyelmünket (Fiddes 1992: 68–69).

Bizony igaz, hogy a Fiddes említette dolgok (agresszió, erő, düh) kapcsolódnak a vérhez, és hogy mennyire, ez abból is látszik, amilyen erővel a vér megjelenik a nyelvi fordulatokban. A magyar ember nem csak elvörösödik dühében, hanem „előnti a vér az agyát”, vagy „felforr a vére”, vagy „vérben forog a szeme”, vagy indulata „felkorbácsolja a vérére”. Aki bosszút akar állni, az „vére szomjazik” vagy „vérbosszút esküszik”, mert olyat tett vele a másik ember, ami „rossz vért szül” vagy „vért kíván”. Aki nagyon vad, az „forró vérű”; a gyilkosra „vérdíjat” tűznek ki; ami nagyon súlyos, az „véresen komoly”; aki fölkorbácsolja az indulatokat, és gyűlöletre uszít, az „véresszájú”; akinek nagy bánata van, az „véres

könnyeket hullat”; ami fölháborító, az „vérlázító”. (Az érzelmekkel kapcsolatos metaforákról részletesebben lásd Kövecses 1997.) De folytatható a vér szimbolikája a táplálkozásban is: a vörös bor „vért csinál”; ha az étel nagyon jól esett, akkor „vérré válik”. Bár számomra az első magyarázat tűnik valószínűbbnek, nem lehet kizárni, hogy a húsok hierarchikus elrendeződésében a vér szimbolikája is szerepet játszhatott.

Az állatok közötti hierarchiát követi az állati testen belüli hierarchia. Az európai kultúrkörben a belső részeket mindig kevesebbre értékelték, és ennek megfelelően inkább szegényételnek tekintették. Stephen Mennell szerint:

... a belsőségeknek a szegénységgel való összekapcsolása elég régi. Jó időre nyúlik vissza az a szokás, hogy a frissen levágott állatok belső részeit szétosztották az alsóbb rendűek között. Ennek valószínűleg az lehetett az oka, hogy a belső részek nem állnak el sokáig, ezért azonnal meg kell enni (Mennell 1986: 312).

Mondhatnánk, hogy a belsőségek lenézésének undorkeltő külsejük az oka, vagy az, hogy közvetlen kapcsolatba hozhatók az anyagcsere mindig is viszolygást keltő látható végtermékeivel. Csakhogy – mint sokan rámutatnak – az, hogy mitől undorodunk és mitől nem, hogy mit szeretünk és mit nem, kulturálisan meghatározott. Sánta Óz például így mesél:

Nyers máj, nyers vese – nekünk, régimódi, tiszta vérű indiánoknak ez kell. A régi időkben a bölény beleit is megettük, úgy, hogy ketten versenyeztek: nekiláttak egy hosszú béldarab két végének, falták kétfelől, és az győzött, aki előbb ért a közepére; ezt nevezem evésnek. Aki azokat a félig megerjedt, félig emésztett füvekkel teli bölénybeleket ette, annak nem volt szüksége vitaminpasztillákra (Fire, Lame Deer és Erdoes 1988: 119).

Mennell saját tapasztalatai alapján számol be arról, hogy az oxfordi St. Antony’s College soknemzetiségű diáktársadalmában milyen különbségeket figyelt meg. Az észak-amerikaiak (beleértve a kanadaiakat is) egyedül az agyvelőt és a pacalt voltak hajlandók megenni. Ha például megtudták, hogy vacsorára párolt nyelv lesz, már előre undorodtak. Ezzel szemben az európaiak több belsőséget is megettek, a franciák pedig még ebben is kitűntek (Mennell 1986: 311). De nem kell még Oxfordig sem elmennünk annak belátásához, hogy az ízlés tanult jellemzőnk. Gondoljunk csak a kisgyerek szocializációjára. Bizony, sokszor előfordul, hogy csúszó-mászó korában megeszi a kutyaürüléket, vagy – jobb esetben – végigkóstolja a kutya és a macska lábosát. És ízlik neki. Csak a felnőttek ismételt szörnyűködése, esetenként durvább „figyelmeztetése” révén tanulja meg, hogy a kutya vacsorája „nem jó”. De ugyanígy szoktatják rá arra is, hogy bizonyos ételek – bár szemmel láthatóan nem ízlenek neki – „jók”.

A nyugati kultúrában tehát a belsőség lenézett, ezért ha mégis ráfanyalodunk, akkor az ebből keletkező feszültséget nyelvi eszközökkel igyekszünk csökkenteni. Erre szolgálnak az eufémizmusok, amelyek a hússal kapcsolatban (erre még visszatérünk) amúgy is fontos szerepet játszanak. Az elnevezéssel igyekszünk elfedni az eredetet, mintegy eltávolítani az undorítónak érzett valóságot. Ezért aztán nem agyvelőt eszünk, hanem „rántott velőrózsát”; nem gyomrot, hanem „pacalt” vagy „zúzapörköltöt”; nem tüdőt, hanem „szalontüdőt”; nem a madár fenekét, hanem a „püspökfalatját”. A bél csak addig bél, ameddig bele nem töltjük a masszát. Amikor esszük, akkor már a kolbász „bőre” vagy „héja”.

Az eddig vázolt hierarchiának természetesen mindig megfelel egy társadalmi is, amennyiben a különféleképpen értékelt húsokat különböző gyakorisággal és mennyiségben fogyasztják a társadalmi hierarchia különböző szintjein lévő csoportok tagjai. Ez a társadalmival összefonódó hús-hierarchia azonban tovább bonyolódik, mert akkor is megtaláljuk a fogyasztás differenciálódását, amikor egyazon állat „külső” részeiről van szó. A már említett magyar vidéki úri családban a század elején így osztották el a húst:

Mindenféle szárnyasból a kevés csontú, húsos darabokat – például a melle húsát – Apám kapta, a három nagy gyerek a combokat, szárnyakat, Anyám és én pedig a csontos részeket, hátát-

farát ettük. Soha még csak eszembe sem jutott, talán mert Anyámmal osztoztam e sorsban, hogy a magam módján, visítással, protestáljak eme elosztási rendszer ellen (Major 1973: 146).

Ugyanezt olvashatjuk az 1930-as évekről és későbből paraszti környezetből is. Fehérváryné Nagy Magda adatközlője arról számol be, hogy a csirke melle mindig a szülőké volt, combja a legidősebb leánytestvére és férjéé, a másik két leánytestvér az apróbb darabokat kapta (Fehérváryné Nagy Magda 1988: 100). Nagy Olga pedig azt meséli, hogy a férfi kapja a csirke combját, az asszonyé a fej és a nyak (Nagy Olga 1989: 39). De ugyanígy volt az én családomban is, egy budapesti kishivatalnok otthonában az ötvenes és hatvanas években: az asztalunkra ritkán kerülő csirke, kacska vagy liba combja mindig az apámé volt. És hasonló olvasható a hagyományos francia parasztcsaládokról is: „A hús – ami ebben a hagyományos étrendben viszonylag ritka volt – a férfiaknak volt fenntartva, vagy – ha mégis elosztották, akkor – előbb a férfiak választhattak, hogy melyik részét veszik” (Beardsworth és Keil 1997: 77). De nem volt másképp a főúri lakomákon és régebben sem: a 17. században még egész állatokat vagy nagyobb részeket szolgáltak föl az asztalnál, és ott darabolták. Ezért aztán az asztali viselkedésről szóló értekezések felhívják a figyelmet arra, hogy:

[...] ha egy előkelő személy kér tőlünk valamit, ami előttünk van, fontos, hogy helyesen és szakértően tudjuk felválni a húst, s ismerjük a legjobb részeit, hogy azokat illően fel tudjuk tálalni.... *tudni kell*, melyik a legjobb darab, a kitüntetett darab, melyet a legmagasabb rangú személynek kell felszolgálni (Antoine de Courtin 1672. – idézi Elias 252).

Már annyi szó esett hús és hatalom viszonyáról, hogy szinte természetesnek tűnik az állat jobb és kevésbé nemes részeinek egyenlőtlen elosztása. Ha azonban nem engedünk a csábításnak, hogy a megszokottat gondolkodás nélkül fogadjuk el, ezt is ugyanolyan furcsának fogjuk találni, mint eddig sok mindent a hús körül. Ugyanis más eledelnek is vannak kitüntetett részei, például a kifli csücske vagy kenyérmél a sercli, ezeket azonban még a gyerek is megkaphatja, ha „nagyon szereti”. Ezt a „szeszélyt” elnéző megbocsátással szemléljük, ám a hús elosztása komorabb, súlyosabb dolog, itt elképzelhetetlen engedni asszonyi és gyermeki szeszélynek. Sőt, a hús súlya úgy lehúz, hogy önmagában nevetségesnek és súlytalanoknak tűnik az érv, amelyben holmi kiflik csücskére hivatkozunk a hússal való összehasonlításban. Gondolkodásunk tehát igencsak determinált, ha húsról van szó.

A HÚS ÍZLIK

Idáig eljutva még egy vegetáriánus is meggyőződhetett arról, hogy a hús különleges helyet foglal el táplálkozásunk rendszerében. De felvetődhet, hogy talán nem is olyan bonyolult az egész, talán nem kell a történelemben olyan mélyre ásni, nem kell tabukat meg szimbólumokat keresni. Egyszerűen arról van szó, hogy a hús jobban ízlik minden más élelmiszer-nél, egyes húsok pedig jobban, mint mások.

Vannak azonban bizonyos jelek, amelyek kétséget ébresztenek eme egyszerű magyarázattal szemben. Itt van rögtön a húsevő állatok esete. Európában a vadászattal szerzett hús csak a növényevőkre korlátozódik, a ragadozókat legfeljebb bőrükért vagy a trófeáért lövik. A ragadozókkal kapcsolatban semmiféle racionális magyarázattal nem találkozunk, kizárólag homályos hiedelmekkel: rossz az íze, „túl erős” az íze, olyan, mintha „dupla adag lenne, túl sok a jóból” (Twigg 1982: 25). Az elképzelhető, hogy a húsevők húsa más ízű, mint a növényevőké – dehát a vaddisznóé is más, mint a házi sertésé. A konyhaművészet évszázadok alatt felhalmozott praktikái (pácolás, fűszerezés, mártások stb.) bizonyára könnyen áthidalnák ezt a nehézséget, ha *meg akarnánk enni* az oroszlánt. Valamiért azonban nem akarjuk. Fiddes szerint azért nem, mert:

[...] hatalmuk van más állatok fölött, amelyekre vadászni tudnak és amelyeket megesznek. Ily módon helyük a világban analóg a miénkkel, mivel mi is húsevőként tekintünk magunkra. [...] Más szavakkal, ha egyszer a húsevők közel állnak hozzánk – nem szociálisan és nem morfológiailag, hanem funkcionálisan, akkor a megevésük is hasonlóképpen rokon a kannibalizmussal. [...] Csak olyan állatokat eszünk, amelyek „természetes áldozatok”, és a húsevőket nem fogyaszthatjuk el, mivel viszonyuk a többi állathoz hasonló a miénkhez (Fiddes 1992: 140–141).

Fiddes elmélete tetszetős, csak az a baj, hogy ha a világ tájain és a múltban kalandozunk, akkor nem csak különböző tiltásokra és tabukra bukkanunk, hanem arra is, hogy egyes népek a legkülönbözőbb állatokat ették meg, köztük a ragadozókat is. Toussaint-Samat szerint, aki széles körű áttekintést ad a különböző étkezési szokásokról, az ókori görögök vadászták és ették – többek között – a sirályt, a baglyot, a rókát, a nyestet és a vadmacskát (Toussaint-Samat 1994: 79, 99). Ugyancsak megették a sündisznót, amelyet ma már csak egyes roma csoportok fogyasztanak (Stewart 1994: 108). (Persze fölvehetnénk: honnan tudja egy mai kutató, hogy a görögök a húsáért vadászták a rókát vagy a vadmacskát. Lehet, hogy a bundájáért. Eltekintve attól az apróságtól, hogy a mediterrán vidéken nem volt szükség annyi bundára, mint északabbra, az azért mégsem valószínű, hogy például a sündisznót a tuskéjéért vadászták.)

De folytatva az eltérő szokások sorát: Provence-ban még a második világháború előtt is megették a szamarat, és a híres arles-i kolbász számár- és marhahús keverékéből készül. A vékonyra szeletelt, szárított öszvérfilé ma is kedvenc csemege Spanyolországban. Közép-Ázsia lovas nomád népei körében a lóhús fogyasztás bevett dolog volt. Marco Polo beszámolója alapján a tatárok a kutyahúst is megették, sőt:

Ha szükséges, tíz napon át is lovagolnak anélkül, hogy tüzet gyújtanának vagy étkezzenek. Ilyen alkalmakkor lovaik vérével táplálkoznak, mégpedig úgy, hogy felvágják az állat egyik vénáját, s aztán a vért szájukkal kiszívják, míg csak meg nem elégszenek vele, aztán bekötik a sebet (Marco Polo 1950: 68).

Az iráni Zagros hegység régészeti lelőhelyein az i. e. 50 000-rel kezdődő időszakból találtak azonosítható csontokat, köztük rókát és leopárdot (Tannahill 1973: 20). Ugyancsak Tannahill idéz egy i. e. 200 körüli kínai rituális szakácskönyvből két receptet: az egyikben porhanyós farkasmellet kevernek rizzsel, a másikban kutyamáját kell kisütni saját zsírájában. De szerepel a kínai étrendben selyemhernyó, kígyó, szöcske, macska és patkány is (Tannahill 1973: 143–144, 305). Mennell szerint Afrika egyes részein és Délkelet-Ázsiában a kutya értékes húsnak számít (Mennell 1986: 3). Az ókori Rómában csemegének számított az anyakoca méhe és tőgye; az egyik amazóniai indián törzs kedvence a természet, az ausztrál bennszülöttek pedig egy bogárfajta lárváját eszik előszeretettel (Fiddes 1992: 31).

Az étkezési szokások egy bizonyos népcsoportot jellemző és egymásnak sokszor ellentmondó vonásai nem magyarázhatók az illető állat „anyagával”. Ha ugyanaz az állat az egyik népek „ízlik”, a másiknak nem, akkor nyilvánvaló, hogy valamiféle kulturális objektivációval állunk szemben. Az ízlés nem abszolút, hanem egy tanulási folyamat eredménye, és ez a tanulás egy adott társadalom megszabott szokás- és értékrendszerében megy végbe. Ami nekünk nem ízlik vagy egyenesen undorító, az más népeknek kívánatos, sőt még valamiféle ritus is kötődik hozzá – gondoljunk Sánta Őz beszámolójára a nyers bél megevéséről. Közismert egyes európai népek osztriga- vagy csigaevése, amelyet aligha lehetne az összes európai országban meghonosítani. De a szokásrendszer kevésbé undorítóknak érzett ételeknél is működik. Magyarországon a mák elterjedt eleségnövény, sokszor eszünk mákos tésztát vagy mákos gubát, és kilószám kell a mák megszokott süteményeinkhez, a mákos béleshez, mákos bejglihez, pozsonyi kiflihez stb. Ugyanez például Angliában elképzelhetetlen. Amikor egy angol barátomat megkérdeztem, hol vehetek egy fél kiló mákot, azt felelte:

Igazság szerint ezt elég nehéz beszerezni Angliában, mert nem megszokott anyaga az angol konyhának. Én például még soha életemben nem vettem. A legegyszerűbb az lenne, ha azt mondhatnám, hogy vedd le egy szupermarketben a polcról. Csakhogy a szupermarketekben nem árulnak mákot. Talán valamilyen speciális boltot kellene keresned, de akkor is inkább ötven grammos tasakban kapnád, nem félkilós csomagban.

Angliában ugyanis a mákot a mai napig nem tartják tápláléknövénynek, kizárólag a gyógyszergyártás és a kábítószer alapanyagaként tekintenek rá. Ebből következően nem ismerik a mákos gubát, a mákos metéltet, a mákos bejglit, és a mákevés Magyarországon honos szokását gyanakodva nézik, mintha olyasvalamiről volna szó, ami közel áll a drog-fogyasztáshoz. Az emberek és a mákfogyasztás közé tehát egy kulturális természetű képződmény áll.

Az azonban mindenképpen elgondolkodtató, hogy bár az eltérő kultúrákra jellemző szokások különbségei az állati és növényi táplálékok esetén egyaránt megtalálhatók, undor tárgyává csak az állati eredetű ételek válnak, a növényi eredetűek nem. Megint csak megállapíthatjuk, amit már eddig is monomániásan ismételtünk: a húsban van valami különös.

A HÚS MI VAGYUNK

Az eddigiek során már összegyűlt annyi furcsaság a hús körül, és föl-fölbukkant annyi magyarázattöredék, hogy igazat adhatunk Beardsworthnek és Keilnek, akik szerint, amikor eszünk, nem csak tápértéket fogyasztunk, hanem *jelentéseket* és *szimbólumokat* is. Abban is igazuk van, hogy minden ételnek van szimbolikus töltete (Beardsworth és Keil 1997: 51). Csak mintha a hús jelentéssel teltebb lenne a többi tápláléknál, mintha körülötte jobban sűrűsödneek ezek a szimbólumok. Fiddes a húst egyenesen „természetes szimbólumnak” nevezi (e meghökkentő szóösszetételnek ugyan semmi értelme, hacsak annyi nem, hogy érzékelteti: a szerző egészen különlegesnek látja a hús szerepét az emberiség táplálkozási rendszerében), és megállapítja – ebben viszont igaza van –, hogy gazdasági meg társadalmi jelentősége sokkal nagyobb, mint amekkora pusztán tápértékéből következik (Fiddes 1992: 41). De hát éppen ebből indultunk ki, amikor a húsajándéknak azt a furcsaságát fejtegettük, hogy hatása nagyobb, mint piaci értéke. Ugyanoda jutottunk, és még mindig nem értünk a dolgok gyökeréhez. Egy-egy szokás, hiedelem vagy tabu kifejtése csak közbülső magyarázatnak jó, és nem válaszol arra az alapkérdésre, hogy miért pont húshoz kapcsolódik, miért nem növényhez.

Egy kielégítőnek tűnő magyarázat a táplálékként használt anyagok embertől való távol-ságában rejlik. Az állat közelebb áll az emberhez, mint a növény, és ezen belül az emlős állatok közelebb állnak, mint a madarak, a halakról vagy a hullókról nem is beszélve.

Legközelebb természetesen az ember áll az emberhez, nem véletlen tehát, hogy a legel-terjedtebb és legszigorúbb tabu ehhez a húsfajtához kapcsolódik. Bár létezik a „szent” és a „profán” kannibalizmus (Camporesi 1989: 40–45), az emberhús azonban nem olyan érte-lemben szokásos táplálék, mint az állatok húsa; „szent” formájában fogyasztása harchoz, ellenségeskedéshez, emberáldozathoz kötődik, „profán” formájában pedig extrém helyze-tekben fakadó szükséghez.

Fiddes szerint a közel állásnak három típusa van: a morfológiai, a szociális és a funkci-onális (Fiddes 1992: 135–136). Morfológiailag az emberszabású majmok állnak hozzánk legközelebb, nem is jellemző a fogyasztásuk. Szociálisan a kutya, a macska és a ló áll legközelebb az emberhez, funkcionálisan pedig – mint arról már volt szó – a ragadozók. A halak mindegyik dimenzióban távol állnak, nem véletlen tehát, hogy a legszigorúbb tabuk és tilalmak az emlős állatok húsára vonatkoznak, a halakra alig. Sőt, a hal olyannyira távol áll, hogy nem is tekintjük húsnak. „Nem hús volt ebédre, hanem hal” – mondjuk, de hivat-

kozhatunk sokkal „hivatalosabb” példára is: amikor a bört tiltja a húsfogyasztást, akkor halat lehet enni. A halakat ráadásul nem csak megöljük, még kínlódásuk sem érint meg bennünket: élve huzigáljuk őket szájukban horoggal.

Ez a közel állás azonban nem pusztán absztrakció, számtalan érzelmi motívum színezi át, hiszen a szárazföldi emlős állatok az emberhez hasonló módon szenvednek, ha betegek, bőgnének vagy ordítanak, ha fáj nekik valami, sántítanak, ha eltörik a lábuk, ugyanúgy véreznek, ha megsérülnek vagy megölik őket, megható módon gondolják kicsinyeiket, szívszorító a kölyökállat kiszolgáltatottsága, ragaszkodása anyjához, és kedves a koordinálatlan mozgásból eredő csetlése-botlása. Mindez ellentmondásban van azzal, hogy megöljük és megesszük őket, és ez az ellentmondás feszültséget kelt bennünk, és valószínűleg feszültséget keltett őseinkben is. Annál inkább is valószínű, mert:

Az életnek a testben rejlő és gyakorlatilag halhatatlan lélekkel való magyarázatát a primitív ember nem korlátozza az emberi lényekre, hanem általában kiterjeszti az élő teremtményekre, [...] általában azt hiszi: az állatok az emberekéhez hasonló érzésekkel és értelemmel rendelkeznek. [...] Így a vadember előtt, aki minden élőlényt gyakorlatilag az emberrel egyenlőnek tekint, egy állat megölésének és megevésének egészen más színben kell feltűnnie, mint ahogyan mi szemléljük, mi, akik az állatok értelmét a miénknél sokkal alacsonyabb rendűnek tartjuk (Frazer 1993: 337).

Sánta Őz, a szüi indián sámán nem alanyi költőként saját kűtfőből vette az alábbiakat:

Amikor mi megöltük a bölényt, tudtuk, mit teszünk. Bocsánatot kértünk a szellemétől, megpróbáltuk elmagyarázni neki, miért kellett így cselekednünk, imát mondtunk a csontjai fölött, hiszen a húsát adta, hogy mi élhessünk, imádkoztunk érte, hogy újjászülethessen, ugyanúgy imádkoztunk testvéreink, a bölények népének életéért, akár a saját népünkért (Fire, Lame Deer és Erdoes 1988: 119).

Frazer számtalan ehhez hasonló rítusról számol be. Például Kamcsatka lakói, mielőtt megölték egy állatot, mentegetőztek előtte, és kérték, hogy ne vegye zokon. A finnek temetési szertartást rendeztek a leölt medve tiszteletére. Az amerikai indiánok – mielőtt medvevadászatra indultak – engesztelő áldozatot mutattak be. Az ottava törzs Medve nemzetségének tagjai lakomát rendeztek a leölt medvének saját húsából, és bocsánatáért esedezve elmondták neki, hogy csak azért ölték meg, mert gyermekeik éhesek (Frazer 1993: 339–340).

Ez a bűntudat munkál bizonyos vallások tanításaiban, mint a hinduizmusban vagy a buddhizmusban, amely tiltja az állatok megölését. Ez nyilvánul meg olyan szélsőséges változatokban, mint az egyik, hinduizmusból kinövő szekta esete, amelynek tagjai:

...fölsöprik a földet maguk előtt, nehogy eltapossanak egy élő teremtményt; fátolt viselnek, nehogy belélegezzenek egy rovar; nemcsak a hús utasítják el, hanem a mézet is, és különböző gyümölcsöket, amelyekben kukac lehet, de nem azért, mert undorodnak a kukactól, hanem az élet tisztelete miatt (Simoons 1961: 10).

Amit a primitív kultúrákban – vagy nevezzük inkább korábbi kultúráknak – temetési szertartással, engesztelő áldozattal, könyörgéssel, bocsánatkéréssel oldottak meg, azt manapság az európai kultúrkörben másképp tesszük. Már volt róla szó, hogy a hozzánk közel álló élő fogyasztása keltette feszültséget virslivé lényegítéssel és eutanáziát hazudva enyhítjük, a belső részek fogyasztása keltette feszültséget pedig eufémizmusokkal próbáljuk csökkenteni. Nincs ez másképp a külső részekkel se: ha lehet, elkerüljük azokat a megnevezéseket, amelyek az ember anatómiájára emlékeztetnek. Rögtön itt a „hús” szó, amellyel voltaképpen az izmot és a közép ágazódott zsírt jelöljük. Folytatódik a „sült”, „pecsenye”, „szelet”, „szüzérme”, „-java” stb. elnevezésekkel, amelyek elfedik a tényleges testrészt. Az angol nyelvben ugyanezt a szerepet tölti be a *meat*, a *roast*, a *steak*, a *chops* vagy a *chuck* (Sahlins 1976: 175–176). De nem csak eufémizmusokkal, hanem csomagolótechnikával is segítjük

lelkünk nyugalmát. A húsboltban még látni lógó fél disznókat, de az egyre szaporodó szupermarketekben már olyan szemet gyönyörködtető föliázott darabok sorakoznak a hűtőpulton, hogy el kell olvasnunk a címkét, ha tudni akarjuk, milyen részt veszünk. Megint csak Sánta Ózt idézhetjük: „A madárra semmi szükség. Nincs bátorságotok tisztességesen megölni – levágni a fejét, lefosztani a tollát, kibelezni –, nem, mindehhez semmi kedvetek. Így aztán csinos kis műanyag zacskóban kerül elétek, feldarabolva, konyhakészen, íze nincs, de büntudat se jár vele” (Fire, Lame Deer és Erdoes 1988: 119).

Simoons még a mészárosmesterség professzionalizálódását is ezzel magyarázza, amiben valószínűleg nincs igaza, hiszen napjainkra minden területen végbement a szakosodás. Az viszont igaz, hogy bizonyos népeknél a hivatásos mészárhoz való viszonyt a „bűn” minél messzebbre távolítása motiválja. Simoons írja, hogy „a Kanári szigeteken a hivatásos mészárosnak nem engedték meg, hogy belépjen mások otthonába, ott hozzáérjen bármihez, kivéve, ha hívták. A mészáros kaszt tagjait Japánban tisztátalannak tartották, és megakadályozták, hogy másokkal érintkezzenek” (Simoons 1961: 10). Ez a fajta háritási technika kísértetiesen emlékeztet arra, ahogy Európában a hóhérhoz viszonyulnak. Bár senki nem vitatta, hogy a társadalmi közmegegyezéssel elfogadott halálbüntetést valakinek végre kell hajtania, és hogy a hóhér egy tisztas állami hivatalnok, azért az emberek nem keresték a társaságát, és ha a beszélgetőpartnerről kiderült, hogy ő az állami hóhér, kínosan feszengtek, és igyekeztek továbbállni.

Az emberhez közel álló állat megölése, persze, nem csak büntudatot keltett. Épp a közel állás az oka annak a szinte minden népnél föllelhető hiedelemnek, hogy az elfogyasztott állat tulajdonságai átmennek az emberbe. „A bölény húsától lettünk erősek, húsa húsunkká vált” – mondja Sánta Óz (Fire, Lame Deer és Erdoes 1988: 128). Amerikai indiánok között elterjedt hiedelmű, hogy aki szarvashúst eszik, az gyorsabb és okosabb lesz; a szingapúri malájok tigrishúst, a hottentották oroszzlánhúst esznek, mert így vélik megszerezni ezeknek az állatoknak a bölcsességét, erejét és bátorságát (Simoons 1961: 117).

A tulajdonságok átvitelének ez az ősi elve természetesen nem csak pozitív irányban működött (erő, ügyesség, gyorsaság, ravaszság), hanem ellenkező előjellel is. A tilalmak egy része erre vezethető vissza. Például a Borneó északnyugati részén élő dajakok között a harcosok és a fiatal férfiak nem ettek őzhúst, mert attól féltek, hogy félénkek lesznek, mint az őzek; a zulu lányok nem esznek disznóhúst, nehogy gyerekeik a disznóhoz hasonlítsanak; a karibok meg azért nem, nehogy a szemük olyan kicsi legyen, mint a disznóé (Simoons 1961: 117).

Ez az ősi hiedelem – egy kis „tudományos” adalékanyaggal feljavítva – még 170 évvel ezelőtt is élt a „művelt” Európában. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, 1826-ban megjelent könyvében bájos tudatlansággal bocsátkozott ilyesféle fejtegetésekbe:

Természetes tehát, hogy az állati táplálék kiváló restauráló és erősítő, mert alkatrészei, melyek oly hasonlóak az emberi test alkatrészeihez, miután egyszer már állati életet szolgáltak, könnyen mehetnek át újra az állati életbe, emésztő szerveink életműködésének a hatalma alatt. [...] A növényekről viszont az az elterjedt hit, hogy az ilyen táplálék nem erősíti az izmokat és csökkenti a bátorságot. Az illetők a hindukra hivatkoznak, akik csaknem kizárólag rizsből élnek, s akik meghódoltak mindenkinek, aki csak le akarta igázni őket. [...] A halban igen sok foszfor és hidrogén van, amik tudvalevőleg a leggyúlékonyabb dolgok a természetben. Ebből az következik, hogy a halevés hevítő és izgató (Brillat-Savarin 1912: 54–56).

Az ember már régóta úgy tekint az állatra, mint akinek lelke van. (Hogy milyen régóta, ebben Frazer „vademberekről” tett megállapításai sem igazítanak el.) „Lelkes jószág” – mondja a magyar, és a legújabb etológiai kutatások ugyancsak megingathatták azt a vulgármarxizmussal belénk vert, a felvilágosodás racionalizmusából eredő elméletet, hogy az állatok nem tudnak gondolkodni, képtelenek teleologikus cselekvéssort végrehajtani. És ha már a belénk vert elmélet is megingott, hogyan gondolkodhattak erről azok a régiek,

akiket meg sem legyintett a felvilágosodás vagy a marxizmus – mondjuk, azért, mert több ezer évvel megelőzték. Az állat tehát – és a szárazföldi emlőssálat kiváltképp – nemcsak közel áll hozzánk, nemcsak sok mindenben hasonlít ránk, még „lelke is van”. Nem csoda, ha megölése kezdetektől fogva büntudattal járt. Ezt a frusztrációt a témával foglalkozó kutatók többsége érzi, és világnézetétől függően különbözőképpen tükröződik is gondolataiban. Toussaint-Samatnál például így:

A húsfogyasztással kapcsolatban az emberekben mindig volt valamiféle tétova kétlelkűség, *mintha az ember eltulajdonítaná Isten teremtményeit* [kiemelés tőlem – A. M.], és úgy kellene védekeznie, hogy áldozatot mutat be az isteneknek. A *Biblia* első lapjain olvashatunk Ábel áldozatáról: „És Ábel is vive az ő juhainak első fájzásából és azoknak kövérségéből. És tekintte az Úr Ábelre és az ő ajándékára” (Toussaint-Samat 1994: 100).

Fiddesnél meg így:

De minden fenntartásunk ellenére [...] a hús lényegében valami egyedülállóan fontos marad többségünk számára. Bármennyire *kínos érzéseink vannak is forrásával kapcsolatban* [kiemelés tőlem – A. M.], azok, akik képesek tartózkodni a fogyasztásától, egy elenyésző, bár talán növekvő kisebbséget alkotnak. A hús megvigasztal és táplál bennünket. Zavarba hoz és felkavar. Izgat és megnyugtat (Fiddes 1992: 19).

Azt hiszem, végül sikerült olyan magyarázatot találni, amely mintegy helyre illeszti a mozaik kószáló darabjait. A hozzánk hasonló megölése miatti büntudatnak szerepe lehetett abban, hogy a hús minden más táplálékhoz képest különleges státuszt vívott ki. E különleges státus jelei:

(1) hogy a ködbe vesző múltban őünk a barlangok falára nem növényeket, hanem állatokat pingált (intenzívebb, felkavaróbb és ezért megőrkítésre jobban sarkálló élmény volt az ölés, mint a növények gyűjtögetése);

(2) hogy a vérnek misztikus szerepe van;

(3) hogy az áldozatot eredetileg állatokkal és nem növényekkel mutatták be;

Áldozatul ehető és iható dolgokat mutattak be: amivel az ember táplálkozott, húst, növényeket, gyümölcsöt, bort és olajat, ugyanazt áldozta fel istenének is. Csak az áldozati húsról vonatkozólag állottak fenn korlátozások és eltérések. [...] Nincs kétség afelől, hogy az állat-áldozatok a régebbiek és hogy egykor kizárólagosak voltak. [...] Az italáldozat anyaga eredetileg az áldozati állatok vére volt, a vér pótszere utóbb a bor lett (Freud é.n.: 124).

Az isteneknek bemutatott áldozat szükségszerűen a nagyobb jelentőséggel bíró „ehető dolog” volt, és ezt a nagyobb jelentőséget a megszerzésével járó katartikus élmény adta. (A vér borra szelídülése arra a törekvése utal, hogy szabadulni igyekeztek a feszültségtől.)

(4) Hogy csak húsról vonatkoznak tabuk és kvázitabuk;

(5) hogy csak a hústól undorodunk, a növényektől nem;

(6) hogy egy-egy vallás vagy kultúra a hús, nem pedig egy növény körüli csatározásokban keresi identitását;

(7) hogy a hús a bűnnel kapcsolódik össze, amely alól a böjt oldozhat fel;

(8) hogy a vadászat presztízse máig él;

(9) hogy a különböző húsok között hierarchia van.

E magyarázat második lépése szerint ez az évezredek végigvonuló, rítusokkal, hiedelmekkel és vallási előírásokkal nyomatékosított különleges státusz a magyarázata annak, hogy – sok esetben már magunk sem tudjuk, miért is, de – napjainkig egészen *másképp viszonyulunk* a húshoz, mint más táplálékokhoz.

Végül: ez a *sajátos viszony* okozza azt a máig létező sok-sok „furcsaságot”, amely ön-

magában szemlélve olyan érthetetlennek látszik. Azt, hogy a húsajándék „több, mint önma-ga”; hogy a húsunnepe az egyetlen a táplálékünnepek közül, amely változatlan formában őrződött meg; hogy kóstolót csak húsból küldünk; hogy egy „ványadt” csirkéért elcseréljük négy napig banánadagunkat; hogy jólétünket a húsevés gyakoriságával mérjük; hogy a főételek a húsról kapták nevüket; hogy az „igazi étel” a hús; hogy a hús elosztása mind a társadalomban, mind a családon belül a hatalmi hierarchiát követi. Hogy mindenki a húsosfákhoz szeretne közelebb kerülni.

HIVATKOZOTT IRODALOM

- Beardsworth, A. és T. Keil (1997): *Sociology on the Menu*. London: Routledge.
- Bloch, M. (1974): *A történelem védelmében*. Budapest: Gondolat.
- Braudel, F. (1985): *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus: XV–XVIII. század*. Budapest: Gondolat.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1912 [1826]): *Az ízlés fiziológiája*. Budapest: Singer és Wolfner.
- Burnett, J. (1966): *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. London: Thomas Nelson Ltd.
- Camporesi, P. (1989): *Bread of Dreams*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Carroll, L. (1980): *Alice Tükörországban*. Budapest: Móra Ferenc Könyvkiadó.
- Charles, N. és M. Kerr (1988): *Woman, Food and Families*. Manchester: Manchester University Press.
- Courtin, Antoine de (1672): *Nouveau traité de Civilité*. Idézi Elias 1987: 252.
- Elias, N. (1987): *A civilizáció folyamata*. Budapest: Gondolat.
- Engels, F. (1958): A munkásosztály helyzete Angliában. In *Karl Marx és Friedrich Engels Művei*, 2. kötet. Budapest: Kossuth Könyvkiadó.
- Farb, P. és G. Armelagos (1980): *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston, Mass.: Houghton Mifflin. Idézi Beardsworth és Keil 1997.
- Fehérváryné Nagy Magda (1988): *Parasztagazdaság a XX. század első felében*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
- Fiddes, N. (1992): *Meat: A Natural Symbol*. London: Routledge.
- Fire, J., Lame Deer és R. Erdoes (1988): *Sánta Őz, a szíu indián sámán*. Budapest: Európa Könyvkiadó.
- Fox, R. (1985): The Conditions of Sexual Evolution. In *Western Sexuality: Practice and Precept in Past and Present Times*. P. Ariès és A. Béjin szerk. Oxford: Blackwell.
- Frazer, J. G. (1993): *Az aranyág*. Budapest: Századvég Kiadó.
- Freud, S. (é. n.): *Totem és tabu*. Budapest: Göncöl Kiadó.
- Henisch, B. A. (1976): *Fast and Feast*. The Pennsylvania State University Press.
- Illyés Gyula (1962): *Puszták népe*. Budapest: Szépirodalmi Könyvkiadó.
- Imbert, G. (1930): *Seicento fiorentino*. Milano. Idézi Montanari 1996: 137.
- Kerr, M. és N. Charles (1986): Servers and Providers: the Distribution of Food within Family. In *Sociological Review*, 34(1): 115–157.
- Kiss Lajos (1981): *A szegény ember élete*, 2. kötet. Budapest: Gondolat.
- Kövecses Zoltán (1997): Harré „emocionológiája” és a kognitív nyelvészet érzelmelfogása. In *Replika*, 25: 163–173.
- Losonczy Ágnes (1977): *Az életmód az időben, a tárgyokban és az értékekben*. Budapest: Gondolat.
- Major Máté (1973): *Egy gyerekkor és egy kisváros emléke*. Budapest: Magvető Könyvkiadó.
- Marco Polo utazásai*. Budapest: Hungária Könyvkiadó, 1950.
- Mennell, S. (1986): *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Blackwell.
- Montanari, M. (1996): *Éhség és bőség*. Budapest: Atlantisz.
- Morton, A. L. (1974): *Angol utópia*. Budapest: Kossuth Könyvkiadó.
- Nagy Olga (1989): *A törvény szorításában*. Budapest: Gondolat.
- Nelson, M. (1993): Social-class trends in British diet, 1860–1980. In *Food, Diet and Economic Change Past and Present*. C. Geissler és D. J. Oddy szerk. Leicester: Leicester University Press.
- Pázmány Péter (1983): *Művei*. Budapest: Szépirodalmi Könyvkiadó.
- Podmaniczky Frigyes (1984): *Egy régi gavallér emlékei*. Budapest: Helikon Kiadó.
- Pullar, P. (1970): *Consuming Passions: A History of English Food and Appetite*. London: Hamish Hamilton.
- Pulszky Terézia (1986): *Egy magyar hölgy emlékiratai*. Budapest: Magvető Könyvkiadó.
- Sahlins, M. (1976): *Culture and Practical Reason*. Chicago: University of Chicago Press.

- Simoons, F. J. (1961): *Eat Not This Flesh: Food Avoidences in the Old World*. Madison, Wisc.: University of Wisconsin Press.
- Stewart, M. S. (1994): *Daltestvérek*. Budapest: T-Twins Kiadó.
- Tannahill, R. (1973): *Food in History*. New York: Stein and Day.
- Táncsics Mihály (1978): *Életpályám*. Budapest: Magvető.
- Toussaint-Samat, M. (1994): *History of Food*. Oxford: Blackwell.
- Twigg, J. (1979): Food for thought: purity and vegetarianism. In *Religion*, 9: 13–35. Idézi Beardsworth és Keil 1997.
- Veres Péter (1978): *A Balogh család története*, 3. kötet. Budapest: Szépirodalmi Könyvkiadó.
- Voltaire (1955): Candide vagy az optimizmus. In *Kisregények*. Budapest: Új Magyar Könyvkiadó.
- Washburn, S. és C. S. Lancaster (1968): The Evolution of Hunting. In *Man the Hunter*. R. Lee és I. DeVore szerk. Chicago: Aldine.
- Weber, M. (1982): *A protestáns etika és a kapitalizmus szelleme*. Budapest: Gondolat.