



□ Fotó: NAGY GÁBOR, BUZÁS BALÁZS, CORVINA KIADÓ, ARÉNA 2000 KIADÓ, MAGYAR KÖNYVKLUB

Az evőeszközök története

Ha közös asztalhoz ültetnénk egy indiait, egy kínait és egy európaiat, bizony nehéz lenne olyan evőeszközt teríteni nekik, amellyel mindhárman boldogulnának. Az indiai minden bizonnyal pusztá kezére hagyatkozna, a kínai a pálcikáit keresné, míg az európai számára csak a kés, kanál és villa szentháromsága jelentene megnyugtató megoldást.

Kézzel az igazi

A LEGŐSIBB „evőeszközünk” a kezünk volt: az ősember a civilizáció hajnalán még ujjával tépte szét a húst és tömte a szájába. Később megjelentek az első kőből, bronzból, majd vasból készített lándzsacsúcsok, pengék és török, amelyekkel könnyebben lehetett vadat ejteni, bőrt nyúzni és húst aprítani, s került a természetből kagylóhéj, levél vagy homorú fakéreg is, amely megtette kanál gyanánt.

INDIÁBAN, Indonéziában és számos afrikai országban még ma is pusztá kézzel fogyasztják az ételt. Nem azért, mert hozzájuk nem jutott el az evőesz-



A mai szigorú illemszabályok is megengedik, hogy a csirkecombot kézzel fogjuk és harapjuk.

közök találmánya. Az indiaiak nagy tiszteletben tartják az ételt, s minden alkalommal fohászknak is hozzá. Azt mondják, nem elég látni, szagolni és ízlelni: az igazi élvezethez meg is kell tapintani az ételt. Persze a kézzel evés azért nem hatalmaz fel senkit a disznólkodásra: Észak-Indiában az első két, Dél-Indiában, ahol levesesebben főznek, az első három ujjpercig illik bepiszkolni az ujjakat.

AFRIKÁBAN FŐLEG a Szahara népeire jellemző a kézzel evés: mindenki körülüli a középre tett hatalmas kuskuszos tálal vagy az egészben sült birkát, és a kezével viszi a falatot a szájához.

Algériában például ma is szokás, hogy fehér inges, öltönyös férfiak és hagyományos, hosszú ruhába öltözött nők kézzel esnek neki az üzleti vacsorának. Ilyenkor a férfiak saját kezükkel gyömöszölik a kézzel tépett húsdarabokat a hozzájuk tartozó nők szájába. De legyünk bármilyen országban, ahol kézzel esznek, általános szabály, hogy az ételhez csak a jobb kezünkkel szabad nyúlni, a bal ugyanis a tisztátalan tevékenységek elvégzésére való.

Pálcikaforgatók

A VILÁG MÁSIK részén, főként a Távol-Kelet országaiban pálcikákat használnak, amelyekkel boszorkányos ügyességgel csippennek fel a falatnyi ételadagokat. A pálcikák használatát már egészen kicsi korban megtanítják a



A kínaiak a csészét állukhoz emelve az ételt szó szerint belapátolják a szájukba a pálcika segítségével.

gyerekeknek, csakúgy, mint azt, hogyan illik használni azokat. Nem szabad például a pálcikákkal mutogatni, játszani vagy ételt kevergetni, ételdarabokat tűzni rájuk, vagy beleszúrni az ételbe. Tilos pálcikáról pálcikára adni a falatot, evés után pedig illetlenség azokat a tányérra vagy csészére tenni: vissza kell tenni a tartójába.

KÍNÁBAN már jó 3–4000 évvel ezelőtt pálcikával ettek, így ez tekinthető a legősibb evőeszköznek, melyet leggyakrabban bambuszról készítették. A gazdagabbak elefántcsontból, aranyból, ezüsből vagy jádéből is faragtattak pálcikákat. A hagyomány úgy tartja, hogy az ókori kínaiak akkor tértek át a pálcikával evésre, amikor éhínség köszöntött az országra, és a nagy húsdarabok helyett egyre inkább egy szerény

adag rizs vagy köles került a tömegek csészéjébe. A gabonához és az apróra vágott zöldségekhez praktikusnak bizonyultak a pálcikák. Ráadásul csak lassan lehetett enni velük, így az étel tovább tartott, és mivel jól megrágták, sokkal jobban esett a gyomornak is.

Kanállal a leves ellen

EURÓPA ÉS AMERIKA ókori civilizációi egy egészen más úton indultak el. Az őskor késszerű szerszámai mellett, amelyek sokat finomodtak az évezredek során, megjelentek az első őskanalak is, amelyek funkciójukat ellátták ugyan, de küllemükben még távolról sem voltak olyan kecsesek, mint későbbi utódaik. Az asszírok vörösrézről, az egyiptomiak fából készítettek kezdetleges kanalakat, a görögök és a rómaiak bronzból, sőt aranyból is. A szilárd ételeket azonban még ők is kézzel ették: az előkelők, hogy ne piszkítsák be a kezüket, fém ujjvédőket, amolyan gyűszűféleségeket is használtak.

A KANÁL mai formája a XIV–XV. században született a francia udvarban, ahol igen nagy hangsúlyt fektettek az illemre és az etiketre. De a kanál csak a leveses ételek fogyasztásában se-

Az evőpálcika az ókori Kínából származik, használata később az egész kelet-ázsiai térségben elterjedt.



gédkezett, a szilárd harapnivalókat még sokáig a természet adta tíz ujjunkkal fogyasztottuk. A parasztok gyakran a kivájt kenyérvéget használták kanálként, mint tette azt a furfangos juhász egy magyar népmesében.

A vendég késsel jár

A KÖZÉPKORBAN – a királyi udvarban éppúgy, mint a parasztszaládoknál – az egy tálból evés dívott: a nagy kondérból mindenki kézzel vette ki a maga húsporcióját, s azt kenyérré vagy deszkára tette. Az illemszabályok az előkelőbbeknél akkor még így hangzottak: „Ne tartsd túl sokáig az ételés tálban a

Indiában úgy tartják, hogy az evés élvezetét fokozza, ha az ember a kezével teszi a szájába a falatot.



XV. századi főúri lakoma ábrázolása: akkoriban még csak kést használtak az étkezéshez.

kezded! Csak három ujjaddal kotorássz a tálban! Ne vakard a fejedet, mielőtt a közös tálba nyúlnál!” A húsokat aztán ki-ki maga darabolta kisebb falatokra. A lakomákra minden valamirevaló vendég magával hozta a saját kését, amelyet az urak az övükben, a parasztok a csizma szájában tartottak.



Régi fakanalak Bulgáriából.



MÁTYÁS királyunkról – aki egyébként szintén nem használt még villát az evéshez – azt írta az udvarában élő Galeotto Marzio, hogy „úgy tudja kezelni enni a leveses ételt, hogy ujjá csak meg sem nedvesedik”. Ez azonban nem volt általános. A lakomázók bizony rendszeresen összepiszkolták magukat, s a zsíros, húscafatos kezeket az urak ilyenkor az abroszba vagy az apródok hajába, a parasztok pedig a kutyák bundájába törölték.

Nem terjed a villa!

IDEJE VOLT HÁT, hogy feltalálja valaki a villát, és véget vessen az évszázadokon át űzött disznózkodásnak. Ez azonban nem ment olyan könnyen. A fogas szerszámot elsőként az itáliaiak – főként a velenceiek és a firenzeiek – kezdték el használni, mi máshoz is, mint a tésztaevéshez. Az új találmány azonban nem akart elterjedni: Mátyás király például, akinek asztalán szintén landolt néhány korai villás eszköz (második felesége, Beatrix, a nápolyi király lánya hozta magával), kimondottan férfiatlannak tartotta és bojkottálta is használatát.

A VILLA NAGYON lassan honosodott meg a világban, olyannyira, hogy sok helyen még a XVII. században is anélkül étkeztek. XIV. Lajosról feljegyez-



ték, hogy bizony még ő is kézzel nyúlt az ételes tálba, és nem volt ez másként nálunk sem. Erdélyben például a nagyúri lakomákon is nélkülözték a villás jó-

szágot, sőt, kanálból is csak egy-kettő hevert az asztal közepén, s akinek kellett, elvette, evett vele, majd visszarakta, hogy más is használhassa.



A középkorban az ételt – legtöbbször valamilyen húst – az asztal közepén helyezték el, onnan szelt mindenki egy-egy darabot magának.

Hárman várnak

A VILLÁK ELEINTE olyanok voltak, mint egy kétágú nyárs, az ételt fel lehetett szűrni velük. Később megjelentek a háromágú villák is, majd a XVIII. századtól a négyágúak. A villa megjelenése nagy hatással volt a késre is: miután az étel felszúrását már nem a késsel végezték, annak hegye fokozatosan legömbölyödött, és csak vágásra és kenésre volt már alkalmas. Ekkoriban, a XVII–XVIII. század fordulóján jelentek meg az első teljes evőeszközszettek is,



Bár Európában és Amerikában a legtöbben evőeszközökkel étkezünk, a gyorséttermi ételleket szinte mindenki kézzel fogyasztja.

amelyeket a gazdagabbak díszes tásolyban hordtak az övükön, majd később már a házigazda tette az asztalra a teríték részeként.

AZ EVŐESZKÖZÖK egyéni kivételben készültek mindaddig, amíg az ipari forradalommal el nem kezdődött a tömeggyártás. A futószalagokról minden háztartásba jutott az olcsó sorozattermékekből. A régi, címeres, ezüst evőeszközöket ma már a családi almáriumok őrzik, s a nyugdíjazott darabok legfeljebb ünnepi alkalmakkor léphetnek újra szolgálatba. Napjainkban ezzel szemben – főleg a gyorséttermek hozadékaként – egyre jobban hódítanak az eldobható, műanyag evőeszközök, amelyekkel enni ugyan kész akrobatamutatvány, a mosogatásukkal viszont nem kell bajlódni.

Intelligens evőeszközök

ÉS MIELŐTT azt hinnénk, hogy az evőeszközök ezzel elérték civilizációs pályafutásuk csúcspontját, sietünk hírt adni egy vadonatúj találmányról, az intelligens evőeszközzel. Ha már van intelligens telefonunk, mosógépünk és hűtőszekrényünk, miért ne születne be az evőeszköz is az intelligens családba? Tavaly egy müncheni kiállításon egy német feltaláló olyan evőeszközöket mutatott be, amelyek beépített szenzorok segítségével információkat

adnak az ételről: a villa a falatok zsír-, cukor- és proteintartalmát méri, a kanál a súlyt, a kés pedig a hőmérsékletet.

ÉS BÁR a találmány kétségkívül hasznos felügyelője lehetne a szigorú diétáknak, és jó szolgálatot tehetne a cukorbetegnek is, magát az evés élvezetét hatalmas bunkóval csapná agyon. Vagy ki tudna jó étvágygal enni úgy, hogy lesnie kell, milyen értékeket mutat a villa, vagy kileng-e a kanál mutatója? Akárhogy is tartja a bölcs közmondás, hogy „Nem azért élünk, hogy együnk, hanem azért eszünk, hogy éljünk!”, az evés mindig is hozzátartozott vágyott élvezeteinkhez. A mértékletesség persze nem árt, s ezzel talán el is kerülhető, hogy szigorú evőeszközeink álljanak őrt felettünk, és mondják meg, mennyit ehetünk.

**MAGYARORSZÁG
LEGOLCSÓBB
WEBÁRUHÁZA!**

WWW.ACOMP.HU



HÁZHOZZÁLLÍTÁS



KÉT NAPON BELÜL!

ACOMP
Számíthat ránk.

1134 Budapest, Róbert Károly krt. 68.
Telefon/Fax: 339-5647, 339-5648
On-Line rendelés és aktuális árak: www.acomp.hu

A magyar olimpiai csapat hivatalos informatikai szállítója

