

A MÚLT EMLÉKEI A NÉPRAJZBAN

THE MEMORY OF THE PAST IN ETHNOGRAPHY

Báti Anikó

PhD, tudományos főmunkatárs, Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet, Budapest
bati.aniko@abtk.hu

ÖSSZEFOGLALÁS

A néprajz sokszínűsége az alapja a kiterjedt interdiszciplináris kapcsolatainak. A tanulmány fókuszában a néprajztudomány tematikus és módszertani gazdagsága áll, középpontban a táplálkozáskultúra-kutatással. Ennek alapja a történettudománytól részben eltérő, nem feltétlenül lineáris időszemlélet. A közelmúltban jelentek meg azok a nagy ívű összegző kötetek, amelyek a néprajz és a történetiség kapcsolatát, az elméletet, a módszertant és a kutatott témákat is magukban foglalják. A ma folyó történeti és recens néprajzi kutatások ezen eredményeken alapulnak, ezekre építenek, így az étkezések tekintetében is. Az anyagi kultúra, így például a táplálkozáskultúra történeti hététerének vizsgálata azonban korábban nagyobb hangsúlyt kapott, mint napjainkban Magyarországon.

ABSTRACT

Ethnographic diversity is the foundation of its extensive interdisciplinary relationships. The focus of the study is on the thematic and methodological richness of ethnography, especially in food culture research. This is based on its non-linear perspective of time, which partly differs from the discipline of history. Recently published large-scale summary books include the relationship of ethnography and historicity, theory, methodology, and research topics as well. Current historical and recent ethnographic research is based and builds on the results of previous research projects, including in the field of nutrition and eating habits. However, examining the historical background of material culture, e.g. food culture, received more emphasis in the past than it does today in Hungary.

Kulcsszavak: interdiszciplináris kapcsolatok, időszemlélet, táplálkozáskultúra, örökségesítés

Keywords: interdisciplinary relationships, time approach, food culture, heritage making

A néprajztudománynak sok határterülete van, amelyre széles, interdiszciplináris kapcsolati hálózata épül. Míg a tudományok a létrejöttük a nyelvészettel, az irodalomtudománnyal, a régészettel, a földrajztudománnyal ápolta szorosabb viszonyt, később újabb kötődések is kialakultak, így például az ökológia, a ter-

mészettudományok felé. Ez a néprajzi kutatási sokszínűség – amelynek része egy, a történettudományétól részben eltérő (Gyáni, 2021), a kutatás tárgyához igazodó időszemlélet is – áll írásom (a Magyar Tudomány Ünnepe rendezvényén elhangzott előadás rövidített, átdogozott változatának) fókuszában. A néprajzban az idő nem feltétlenül egy lineáris folyamat, hanem a gazdasági és egyházi év, az emberi életút mentén folyton ismétlődő láncolat, napok, évszakok körforgása. A néprajzi kutatás során speciális a periodizáció, a kronológia kérdése is (Paládi-Kovács, 2013).

A néprajz és a történetiség kapcsolatát, a múlt írott és tárgyi, képi emlékeinek feltárásához és feldolgozásához a tudományszak elméleti, módszertani eszköztárát az utóbbi évtizedben több jelentős munka összegezte, így például a Paládi-Kovács Attila által főszerkesztett *Magyar Néprajz* sorozat, abból is az utolsóként megjelent *I./1–2. Táj, nép, történelem* című rész (Paládi-Kovács, 2009, 2011); emellett említendő az MTA Néprajzi Kutatóintézet Történeti Néprajzi Osztálya konferenciakötete is (Fülemile–Kiss, 2008). A jelen és a történeti vizsgálatok kérdését körüljárva, a néprajzi forráskezelés és forráskritika sajátosságait kiemelve Szilágyi Miklós a recens adatok történetiségét és a történeti adatok jelenidejűségét, információértékét mérlegelte a „néprajzi hasznosíthatóság” tekintetében, megújítva ezzel az eddig bevett kutatói nézőpontot (Szilágyi, 2008, 13–15.).

Paládi-Kovács Attila a *Magyar Néprajz I./1–2. Táj, nép, történelem* című kötetekben részletesen bemutatta a néprajz történelemszemléletét, a történeti kutatások forrásait, módszereit, a történeti rétegek, a történeti egymásmellettség, a relatív kronológia és az évszámok problematikáját. Az I. 2. kötet történeti tematikus tanulmányait – a kezdeti tervekkel ellentétben nem történészek jegyzik, hanem a témák néprajzos specialistái, akik tizennyolc témakörben, négy nagy időszámban tekintik át a népi műveltség múltját, széles spektrumát adva a néprajzi kutatások eddigi eredményeinek.

Jelen cikkben mindezek után terjedelmi okokból nem törekszem a néprajz és a történetiség kapcsolatának teljes igényű áttekintésére, tudományos nézeteket, eredményeket részletesen nem elemezhetek, csupán néhány csomópontot és a táplálkozást mint témát, valamint ehhez kapcsolódóan néhány kutatót és kutatási irányt említek meg, amelyek máig hatóan alapozták meg a munkálatokat. A közelmúltban zárult, illetve jelenleg még folyó kutatások példáin keresztül szeretném érzékeltetni, hogy a néprajz látásmódja, a sajátos, a múltat a jelennek összekötő és néhol a jövő felé kitekintő időszemléletével, a kulturális jelenségeket hierarchizált szinteken elemző módszerével miként illeszkedik a mai tudományos életbe, milyen interdiszciplináris kapcsolatokat épít ki e tudásra alapozva.

A néprajztudomány elméleti, módszertani megújulásának az egyik jelentős fordulója az 1950–1960-as években volt, többek között Ortutay Gyula és Tálasi

István személyéhez kötődően. Ekkortól vett nagyobb lendületet az anyagi kultúra történetének, a hazai agrártörténetnek és a helytörténetnek, történeti folklorisztikának a kutatása, később az európai etnológia szellemiségét követve a történeti látásmód, a történeti folyamatok, változások feltárása széles időbeli és térbeli perspektívában; a tárgyra, jelenségre leszűkített kutatás helyett/mellett egész korszakok, kulturális rendszerek, struktúrák néprajzi elemzése.

1951-ben alakult meg Belényesy Márta vezetésével az MTA keretein belül az *Anyagi kultúránk a XV. században* elnevezésű munkacsoport. A középkori anyagi kultúra és gazdaságtörténet-kutatás tekintetében kiemelkedő, a történeti néprajz szempontjából példaértékű Belényesy munkássága. Európai kitekintéssel megvizsgálta az írott archivális forrásokat, okleveleket, elbeszélő forrásokat, továbbá korabeli képi ábrázolásokat, középkori régészeti leleteket. Feltárta a 14–15–16. századi köznépi anyagi műveltség széles körét, így a táplálkozás alapjait jelentő földművelés, állattenyésztés területén adatainak többségét helyhez és időhöz is kötve. Meglátásai európai szinten is elismerést váltottak ki a szakmán belül (Belényesy, 2011, 2012).

A Belényesy Márta képviselte néprajzi látásmód a történeti néprajzi munkák egyik alapját jelentette. A tárgyi világon és a recepteken túlmutató táplálkozáskultúra kutatására Vajkai Aurél hívta fel a figyelmet, majd Tálasi István inspirálta azt a kutatói kört, melynek tagjai például az egyes alapanyagok, alapélelmiszerek múltját néprajzi szemléletű történeti, a változásokra is figyelmet fordító vizsgálatok segítségével tárták fel. Kiemelt témákra, műveltségterületekre, tevékenységformákra és nem történeti korszakokra specializálódva jelentős monográfiákat hoztak létre az 1960-as évektől történészekkel, levéltárosokkal szoros együttműködésben. Az MTA Néprajzi Kutatóintézetében megindult történeti néprajzi vizsgálatoknak fontos eredménye a számos forráskiadvány összeállítása és publikálása szakszerű feldolgozások és elemzések kíséretében jó néhány témában. Az Akadémiai Kiadó gondozásában jelentek meg történeti forrásokra épülő munkák, a táplálkozás szempontjából csak néhány példát említve: a paprika, a kukorica, a burgonya, az olajos növények termesztése és feldolgozása, a rétgazdálkodás, a gabonanyomtatás, az állattartás, a szőlő- és borkultúra, méhészkedés, a fekete kerámia készítése témakörében.

Központi eleme volt a történeti látásmód például Hoffmann Tamás munkásságának, nevéhez fűződik a gabonanyomtatás monográfiája. Kutatástörténeti, módszertani munkái mellett említendő műve, amely az európai köznép életmód-történetét (a földművelő munkaeszközök, munkamódszerek mellett a fogyasztás, az étkezés, az éhezés és a böjt kérdését) foglalta össze, sajnos befejezetlenül maradt (Hoffmann, 1998, 2001). A táplálkozás témakörénél maradva: Knézy Judit levéltári és tereptapasztalataira építve Somogy megyei települések gazdálkodását és táplálkozástörténetét kutatta kitekintéssel a 18–20. századra, továbbá a háztartási iskolák innovatív szerepét vizsgálta a paraszti konyhák vonatkozásában. Bödi

Erzsébet a történeti Gömör megye, Bereczki Ibolya pedig Szolnok megye ünnepi és hétköznapi táplálkozási szokásait járta körül, a hagyomány és a modernizáció problematikáját a középpontba állítva (Bereczki, 1986).

Kisbán Eszter munkássága kiemelkedik a kutatókéi közül. Az ő szemléletmódjára a fentiekén túl például Günter Wiegelmann munkássága is nagy hatást gyakorolt. A münsteri egyetem professzora, az európai néprajzatlász-munkálatok tagjaként a fordulópontokat vizsgáló, a változásokra, újító központokra figyelő német néprajzkutató a német nyelvterület táplálkozáskultúrájának periodizációját vázolta az atlaszgyűjtemésekből és történeti forrásokból kiindulva a kora újkortól kezdve, a teljes társadalomra vonatkozóan, fellendítve ezzel az európai táplálkozáskultúrára vonatkozó források feltárását is. A térbeli, időbeli összehasonlíthatóság alapja az étkezéseket középpontba állító megközelítésmód a leírások és a szerkezeti elemzések tekintetében is (Wiegelmann, 2006). Kisbán Eszter ezt a gondolatot továbbvitte: történeti kutatások révén európai szinten is megjelölte a táplálkozás nagy időperiódusait, amelyek mentén a változások értelmezhetőek. A *Magyar Néprajzi Atlasz* 121 térképlapja foglalkozik a 19. század vége, 20. század elejének táplálkozásával a magyar nyelvterületen. Ennek munkálatai szintén Kisbán Eszter nevéhez fűződnek. Feltárta a magyar táplálkozáskultúra számos elemét, azok változásait, történetét, továbbá a táplálkozás megragadható szerkezeti elemeit, így az étkezések napi rendjét, ételsorokkal, a böjtös absztinencia rendező szerepét, a kenyér, a gabonaételek, a gulyás-pörkölt-paprikás témáját, a köles, a kukorica és a burgonyaételek, a szalonna és az olvasztott zsír használatát, a savanyú ízlést, a cukor használatát, a töltött káposzta, a főtt tészták mint külföldi mintákat, a gulyásos hús vagy a kávé elterjedését. Kisbán Eszter a *Magyar Néprajz IV. Életmód* kötetében és az *I. 2. Táj, nép, történelem* részben összegezte az időbeliség elvét követve, a változásokra fókuszálva, a teljes társadalomra tekintéssel a magyar táplálkozáskultúrára vonatkozó történeti kutatásainak eredményeit.

A magyar táplálkozáskultúra-kutatást nemzetközi szinten szintén Kisbán Eszter képviselte első körben. Alapító tagja, máig aktív résztvevője az 1970-ben, Lundban létrejött International Commission for Ethnological Food Research munkacsoportnak, amely ma már a SIEF (International Society for Ethnology and Folklore) keretén belül működik, Food Research Group néven. Első kiadványuk huszonkét európai országban addig elért kutatási eredményeket összegezte. Kétévente megrendezett vándorgyűléseik fontos alkalmak a nemzetközi néprajzi táplálkozáskultúra-kutatók számára. Gazdaság- és társadalomtörténészek és néhány néprajzkutató találkozópontra az International Commission for the Research into European Food History is, amely 1989-ben jött létre Münsterben, az ipari forradalomtól máig tartó időszak vizsgálatára. A magyar táplálkozáskultúra-kutató néprajzosok első konferenciáját 1995-ben tartották, ahol a történeti témák voltak túlsúlyban, de már megmutatkozott a fiatalabb generáció körében a je-

lenkutatás irányába való elmozdulás is (Romsics–Kisbán, 1997). Ezt követően, 2010-ben a Magyar Néprajzi Társaság Anyagi kultúra szakosztálya szervezett konferenciát az ünnepi és hétköznapi édes sült tészták fogyasztásáról az újkortól napjainkig (Báti et al., 2010).

A táplálkozáskultúra kutatásának nálunk jelenleg nincs olyan széles kutatói bázisa, mint Nyugat- és Észak-Európában. A táplálkozás témája ma Magyarországon elsősorban az élettudományok érdeklődési körében jelenik meg, a társadalom- és bölcsészettudományok közül leginkább a néprajz foglalkozik az ünnepi és hétköznapi étkezési szokásokkal, az élelmiszer-termelés és -feldolgozás, a konyhatechnika és -technológia változásának vizsgálatával párhuzamban a zajló gazdasági-társadalmi mozgásfolyamatokkal. Napjainkban főként a társadalmi problémák felől, jelenvizsgálatként közelít a tudomány a kérdésekhez. A társtudományok a gazdaság-, a társadalom- és a fogyasztástörténet részeként tekintenek a táplálkozásra.

Kisbán Eszter néprajzos tanítványai az Eötvös Loránd Tudományegyetem Európai Etnológia Doktori Iskolában vitték tovább a stafétát. Kuti Klára a paradicsom magyar táplálkozásban betöltött szerepét, beépülését kutatta; majd doktori értekezésében az erdélyi fejedelmi udvarban Bornemissza Anna irányításával készült első gazdasági naplót elemezte számítógéppel, a Wiegelmann vezette münsteri tanszéken szerzett informatikai tapasztalatait is beépítve (Kuti, 2022). Nyisztor Tinka Moldova magyar népességének táplálkozását vizsgálta, rávilágítva a közép-európai régiótól újkori és modern kori szerkezetében egyaránt jellegadó pontokon mutatkozó eltérésekre (Nyisztor, 2013). Magam PhD-értekezésemben egy Borsod megyei faluban, Cserépfaluban a táplálkozáskultúrában bekövetkezett változások folyamatának vizsgálatát végeztem három generáció összehasonlítása révén, a 20. század második felére vonatkozóan (Báti, 2008). Benda Borbála történész az Atelier doktori iskola keretében a 17. századi főúri udvarok étkezési szokásait kutatta interdiszciplináris kitekintéssel (Benda, 2014).

A Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének újabb kutatási irányaira térve, saját kutatásaim révén elmondható, hogy a történeti néprajzi munkák eddigi eredményei jelenthetik az alapot a most folyó vizsgálatokhoz is. Nyugat- és Észak-Európában a táplálkozás-egészségügyi kutatásokban fontos szerepe, helye van a társadalomtudományoknak is, meglátásaiknak, eredményeiknek hangsúlyos szerep jut a problémák megoldása során. Például néprajzoként kapcsolódtam be egy munkába, amelynek tapasztalatai alapján úgy tűnik, hogy nagyon fontos lenne az interdiszciplináris, a múltat és a jelent összekötő megközelítést szélesebb körben is alkalmaznunk. A London University College táplálkozástudományi szakemberei arra a kérdésre keresték a választ, hogy Közép- és Kelet-Európában miért olyan magas a keringési és érrendszeri betegségek aránya a halálozási okok között; összefügg-e ez az elmúlt ötven–hetven évben fennálló

étkezési szokásokkal. A térség számos országából dietetikusok mellett szociológusok, történészek, néprajzosok dolgozták ki együtt a lehetséges válaszokat. A korábbi táplálkozási szokások megragadásához, értelmezéséhez a magyar néprajzos látásmód, forráshasználat bizonyult a legalkalmasabbnak, ez adta a kereteit a számszerűsíthető adatok elemzésének (Stefler et al., 2021).

A közösség kultúrájának egy sajátos szeletét lehet megragadni a közétkeztetés társadalmi beágyazottságának feltérképezésével. A táplálkozásnak igen fontos szegmense (1 200 000 fő étkezik nap mint nap a menzákon), de az 1980-as évektől induló táplálkozás-egészségügyi vizsgálatokon túl más tudományterületek nem vizsgálták eddig nálunk a működését, szerepét. Az elmúlt évtizedben a közétkeztetés megreformálását határozta el a kormányzat, azzal a céllal, hogy a menza az egészséges táplálkozás tekintetében mintaadóvá váljon. Alkalmas terep erre a közétkeztetés? Néprajzusként, táplálkozáskultúra-kutatóként interdiszciplináris kutatócsoportot szerveztem (a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, NKFIH 28925, K-18) ennek a kérdésnek a megválaszolására. Néprajzosok mellett dietetikusok, szakács és külsőként szociológus is arra keresi a választ a munka során, hogy milyen szerepet tölt be a családok, a közösség és a település életében a közétkeztetés. A most futó széles körű, interdiszciplináris vizsgálat alapvetően jelenvizsgálat, a téma azonban komplex megközelítést kíván. Kiemelt figyelmet fordítunk az interjúk, a terepmunka során a családi és a településszintű táplálkozási hagyományok feltárására, mert csak ezek ismeretében értelmezhetőek a mai preferenciák, a vizsgálati helyszínek közötti különbségek. Így például az általunk feltárt levéltári anyagok bepillantást engednek egy, az 1970-es évektől működő iskola konyhájának mindennapjaiba a táplálkozás témáján is túlmutatóan. A futó menzakupatásunkban a jelen folyamatait érzékeljük a családok étkezési szokásaira is koncentrálni, de ebben a képben benne vannak az előző generációk hagyományai is. Ezekre kell hogy épüljön az egészségtudatos fogyasztóvá nevelés jövőre nézve fenntartható útja (Báti, 2020).

Miért nem népszerű a közétkeztetés? Ez a kérdés szinte egyidős az otthontól távol, kívülről megszervezett étkeztetés több mint százéves rendszerével. Umbrai Laura történésszel – aki a közéleti történetét kutatja – közös munkánkban a budapesti népkonyhák múltjának feltérképezése során többek között sajtóanyagokra, hatósági iratokra és a táplálkozáshoz kapcsolódó értékek és az otthontól távol zajló étkezések eseteinek néprajzi leírásaira, például a munkásság néprajzi vizsgálataira támaszkodva körvonalazódott a válasz. A városba érkező első generációs munkásság a kibocsátó közösség értékrendjét hordozta, amely alapján a „más kenyérére utaltság” szimbólumaként fogta fel a népkonyhákat, és ha csak tehették, akkor nem vették igénybe a szolgáltatást (Báti–Umbrai, 2020).

A közösségek identitásépítésében a lokális hagyományok kiemelkedően fontos szerepet kaptak az utóbbi évtizedekben (Sonkoly, 2016). Ezek ünnepi kere-

tek között való megjelenítése szinte országos méreteket öltött, mondhatni minden település évente fesztiválokat szervez, amelyeken kitüntetett szerepe van az étkezéseknek is. A magyar kulturális örökség több, nagy közönségsikert aratott nemzetközi és hazai bemutatásának alapja többek között a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet munkatársainak munkája volt, Fülemile Ágnes kurátorral az élen. Így például 2013-ban Magyarország volt a vendége a Washington DC főterén, a National Mallon megrendezett Smithsonian Folklife Festivalnak, a világ legnagyobb népművészeti fesztiváljának (Fülemile, 2014). A néprajztudomány által összegyűjtött, dokumentált szokáscselekményekre, folklóralkotásokra, adatokra forrásként tekintenek a közösségi élet helyi szervezői. (Lásd például: Báti et al., 2019.)

A néprajzkutatók fontos tagjai a kulturális örökséget kiemelten gondozó szervezeteknek is, így a Hungarikum Bizottságnak, illetve a Szellemi Kulturális Örökség Igazgatóságának. Céljuk az élő közösségekhez kapcsolódó kulturális gyakorlatok megőrzése és átadása a következő generációk számára. A néprajzi tudás, látásmód – az előző tudósgenerációk által összegyűjtött, dokumentált ismeretek – hivatottak hitelesíteni a közösségek által megőrzésre felterjesztett helyi értékeket. Ennek azért vannak korlátai is. Előfordul néha, hogy a történeti néprajzi vizsgálatok eredményei ütköznek a mai gazdasági, turisztikai célú, helyi közösségi nyomással. A pörkölt, az alföldi kenyér, a húsos káposzta, a töltött káposzta, a halászlé, a kürtöskalács fontos elemei ma is a táplálkozáskultúránknak. Múltjukat a történeti néprajzi kutatások révén ismerhettük meg, amelyek nyomán ma ott állnak a Nemzeti Értéktárban, egy részük hungarikumként szimbolizálja közös kulturális örökségünket.

A fenti példák nyomán látható, hogy a történeti vizsgálatok több évtizedes gyakorlata ma is él a néprajzban, és megújulva megtalálja a helyét a jelenre fókuszáló, interdiszciplináris kutatások keretén belül is.

IRODALOM

- Báti A. (2008): *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság
- Báti A. (2020): A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közzététel vizsgálata. In: Cseh F. – Mészáros C. – Borsos B. (szerk.): *Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században*. Budapest: L'Harmattan Kiadó–MTA BTK Néprajztudományi Intézet, 241–260.
- Báti A. – Csoma Z. – Mészáros M. (szerk.) (2010): Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiak. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. *Studia Caroliensia*, 2010. 34. 53–83. http://real.mtak.hu/26355/1/Megujulo_receptek_Suti_konf_2010_u.pdf
- Báti A. – Juhász K. – Zentai A. – Vargha A. (2019): Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségésítés Csömörön. *Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve* 36. 81–122. <http://real.mtak.hu/113499/>

- Báti A. – Umbrai L. (2020): Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közzététel történetéből (1860–1939). *Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve* 37. 55–96. https://nti.abtk.hu/images/evkonyv/2020/bati_umbrai.pdf
- Benda B. (2014): *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. Szombathely: Magyar Nemzeti Levéltár, https://library.hungaricana.hu/hu/view/VASM_Acc_06_etkezesi_2014/?pg=0&layout=s
- Belényesi M. (2011): *Fejezetek a középkori anyagi kultúra köréből*. I. Báti A. (szerk.). Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet–L'Harmattan Kiadó, <http://real.mtak.hu/26357/>
- Belényesi M. (2012): *Fejezetek a középkori anyagi kultúra köréből*. II. Báti A. (szerk.). Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet–L'Harmattan Kiadó, <http://real.mtak.hu/26364/>
- Bereczki I. (1986): *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. (Studia Folkloristica et Ethnographica 19) Debrecen: KLTE
- Fülemile Á. (2014): *Magyar örökség Washingtonban – a 2013. évi Smithsonian Folklife Festival magyar programja*. Hungarian Heritage: Roots to Reveal. The Hungarian Program. Washington DC–Budapest: Balassi Intézet, <https://bit.ly/3z6rnRh>
- Fülemile Á. – Kiss R. (szerk.) (2008): *Történeti forrás – néprajzi olvasat. Gazdaság-, társadalom- és egyháztörténeti források néprajzi értelmezésének lehetőségei*. (Documentatio Ethnographica 23.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet–L'Harmattan Kiadó, http://real.mtak.hu/78758/1/Sz_Kristof_2008_StatisztikakHasznalatokOlvasatok_u.pdf
- Gyáni G. (2021): Tárkány Szücs Ernő hagyatéka és a magyar társadalomtörténet. In: Nagy J. T. – Bognár Sz. – Szabó E. (szerk.): *Tárkány Szücs Ernő (1921–1984). Tárkány Szücs Ernő Jogi Kultúrtörténeti és Jogi Néprajzi Kutatócsoport (2011–2021)*. Szekszárd: Pécsi Tudományegyetem KPVK–Bölcsészettudományi Kutatóközpont NTI., 89–101.
- Hoffmann T. (1998): *Európai parasztok. Életmódjuk története I. A munka*. Budapest: Osiris Kiadó
- Hoffmann T. (2001): *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital*. Budapest: Osiris Kiadó
- Kisbán E. (1997): Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács A. (főszerk.): *Magyar Néprajz nyolc kötetben, IV. Életmód*. Budapest: Akadémiai Kiadó. 417–583. <http://mek.niif.hu/02100/02152/html/04/index.html>
- Kisbán E. (2009): Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács A. (főszerk.): *Táj, nép, történelem*. I. 2. *Magyar Néprajz nyolc kötetben*. Budapest: Akadémiai Kiadó, 102–107., 229–235., 406–424., 594–605.
- Kuti K. (2022): *Rend és rendetlenség Bornemissza Anna asztalánál. Táplálkozás és háztartásvezetés az erdélyi fejedelmi udvarban*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság
- Nyisztor T. (2013): *Hétköznapok és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfiaja*. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság
- Paládi-Kovács A. (főszerk.) (2009): *Táj, nép, történelem*. I. 2. *Magyar Néprajz nyolc kötetben*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- Paládi-Kovács A. (főszerk.) (2011): *Táj, nép, történelem*. I. 1. *Magyar Néprajz nyolc kötetben*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- Paládi-Kovács A. (2013): *Időrend, kronológia, periodizáció az európai etnológiában*. Budapest: Magyar Tudományos Akadémia, <http://real.mtak.hu/10649/>
- Romsics I. – Kisbán E. (szerk.) (1997): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kálcsa: Visky Károly Múzeum, https://library.hungaricana.hu/en/view/MEGY_BACS_kalocsa_02_taplalkozaskultura/?pg=0&layout=s
- Stefler, D. et al. (2021): Traditional Eastern European Diet and Mortality: Prospective Evidence from the HAPIEE Study. *European Journal of Nutrition*, 60, 1091–1100. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7900332/>

- Sonkoly G. (2016): *Bolyhos tájaink. A kulturális örökség történeti értelmezései*. Budapest: Eötvös Kiadó
- Szilágyi M. (2008): Recens megfigyelés a történeti adatban – recens adat történelmi jelentése. In: Fülemile Á. – Kiss R. (szerk.): *Történeti forrás – néprajzi olvasat. Gazdaság-, társadalom- és egyháztörténeti források néprajzi értelmezésének lehetőségei. (Documentatio Ethnographica 23.)* Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet–L'Harmattan Kiadó, 13–24. http://real.mtak.hu/78758/1/Sz_Kristof_2008_StatisztikakHasznalatokOlvasatok_u.pdf.
- Wiegmann, G. (2006): *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. 2., erweiterte Aufl. unter Mitwirkung von Barbara Krug-Richter. (Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie 11.) Münster – New York – München – Berlin, Waxman Verlag