

319.508

23
2014

NÉPRAJZI LÁTÓHATÁR

Ethnographic Horizons

2014

1-2. szám



SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

NÉPRAJZI LÁTÓHATÁR

A Györffy István Néprajzi Egyesület lektorált folyóirata
XXIII. évf. 2014. 1–2. szám

A folyóirat alapítói

BALASSA IVÁN és UJVÁRY ZOLTÁN (1992)

Alapítószerkesztő

VIGA GYULA (1992–2001)

KEMÉNYFI RÓBERT (2002–2012)

Szerkesztő

BARTHA ELEK

A szerkesztőbizottság elnöke

UJVÁRY ZOLTÁN

A szerkesztőbizottság tagjai

FARKAS JUDIT (Pécs), GECSE ANNABELLA (Szolnok), KESZEG VILMOS (Kolozsvár),
SÁRI ZSOLT (Szentendre), SZÓKE ANNA (Vajdaság)

Ezúton is köszönjük a lektorok áldozatos munkáját,
szíves együttműködését!

Lektorálta

BERECZKI IBOLYA

MAGYARI MÁRTA

Fordító és nyelvi lektor

CSONTOS PÁL

Technikai munkatárs

BIHARI NAGY ÉVA

A borítóterv

TÖRÖK JÓZSEF

A kötet megjelenését támogatva

TAMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 Élelmiszerbiztonság és
gasztronómia vonatkozású egyetemi együttműködés,
DE-SZTE-EKF-NYME

Emberi Erőforrások Minisztériuma Múzeumi Osztály

Debrecen Város Önkormányzata

MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport

Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék

Felelős kiadó

BARTHA ELEK, a Györffy István Néprajzi Egyesület elnöke

ISSN 1215-8097

Nyomdai munkálatok

Kapitális Kft., Debrecen

www.neprajzilathatar.hu



23
2014

319.508

Tartalom

XXIII. ÉVF. 2014. 1–2. SZÁM

ALKALMAZOTT TUDÁS. FESZTIVÁLOK – ÜNNEPEK

Bartha Elek: A hungarikumkutatás néprajzi-antropológiai háttere <i>Vallási és kulturális dimenziók</i>	5
Lajos Veronika: Alkalmazott szemléletű társadalomtudomány: társadalmi részvétel, kollaboratív etnográfia és akciókutatás	25
Marinka Melinda: Identitás – hungarikum – gasztronómia. Egy népművészeti tábor néprajzi vizsgálatának tapasztalatai.....	50
Lovas Kiss Antal: A helyi értékek és hungarikumok azonosításának jellemzői a 21. századi lokális kultúrákban	81

A MAGYAROS TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA VIZSGÁLATÁNAK ÚTJAI

Csíki Tamás: Nép, nemzet és gyomornedvek. <i>Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján</i>	109
Keményfi Róbert: Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet	129
Bihari Nagy Éva: Ízek és értékek. <i>Hungarikumok és a változó gasztronómia</i>	166
Kovács László Erik: A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában.....	194

Contents

Volume 23 Number 1–2 (2014)

APPLIED KNOWLEDGE: FESTIVALS AND HOLIDAYS

Elek Bartha: The Ethnographical-Anthropological Background to Researching <i>Hungarikum</i> -s: Religious and Cultural Dimensions	5
Veronika Lajos: Applied Social Science: Social Participation, Collaborative Ethnography and Action Research	25
Melinda Marinka: Identity – Hungarikum - Gastronomy: Experience Gained from an Ethnographical Examination Conducted in a Folk Art Camp	50
Antal Lovas Kiss: Characteristics in the Identification Process of Local Merits and Hungarikum-s in 21 st -Century Local Cultures	81

WAYS OF EXPLORING HUNGARIAN FOODWAYS

Tamás Csiki: People, Nation, and Gastric Juices: Our Gastronomic Heritage Traceable in Several 19 th -Century Cookbooks	109
Róbert Keményfi: Dietary Culture, Literacy, and Remembrance	129
Eva Bihari Nagy: Flavors and Values: <i>Hungarikum</i> -s and the Changing Gastronomy	166
Erik László Kovács: Hungarian and European Cultural Heritage in Traditional Foodways: For Methodology	194

Alkalmazott tudás Fesztiválok – ünnepek

Bartha Elek
Lajos Veronika
Marinka Melinda
Lovas Kiss Antal



Debreceni tavaszi nagyvásár.
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2015. május 10.)

A hungarikumkutatás néprajzi- antropológiai háttere

Vallási és kulturális dimenziók

BARTHA ELEK

Az etnikai és nemzeti identitás mellett – részben azon belül, annak részeként – megtaláljuk az egyéni és közösségi identitás valláshoz, felekezeti hovatartozáshoz, kötődéshez kapcsolódó formáját.¹ A kettő sokszor összekapcsolódik, más esetekben egymással éppen ellentétes irányban fejti ki hatását. Erre vonatkozóan a néprajzban és az antropológiában igen gazdag, több ezer tételre tehető szakirodalom áll rendelkezésre az elmúlt fél évszázadból.

Az etnikai és vallási/felekezeti identitás vizsgálata során – számos egyéb tényező mellett, amelyekről más összefüggésben is bővebben szót ejtettünk – felvetődik a táplálkozás szerepe. A táplálkozás elsősorban mint hagyomány jelenik meg az identitás kapcsán: hagyomány mint egész, azaz mint a nemzeti-etnikai/vallási-felekezeti hagyomány egy rétege a maga komplexitásában, valamint a hagyomány egyes elemeinek formájában.

A táplálkozási kultúra mint a közösségi hagyomány egy rétege komoly figyelmet kap a táplálkozás néprajzi kutatásában és az etnicitás, illetőleg a vallás diszciplináris vizsgálata során. Szinte közhelynek számít, hogy a népeknek, nemzeteknek megvannak a maguk nemzeti ételei, amelyek hozzátartoznak az önreprezentáció kelléktárához. Ezek a nemzeti ételek a közösség tagjai számára az összetartozás-tudat részei, a külvilág számára pedig a nemzethez tartozók azonosítása eszköztárának elemei – természetesen más egyebek mellett.

Példaként elegendő itt felidézni a külvilág magyarságról alkotott képéhez szorosan hozzátartozó olyan elemeket, mint a gulyás, a paprikás. Ezek az elemek – mások mellett (puszta, Hortobágy, csikós stb.) mellett az idegenforgalom fontos kellékei, és a külföld számára a magyarság, Magyarország jelképei. A magyar kultúra és a hivatalos szféra – a hazai közvélemény egy részével együtt – évtizedek óta törekszik arra, hogy ezeket az elemeket hamisnak vagy kevésbé hiteles-

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

nek fogadtassa el, és helyettük „valódi, hiteles” értékeket jelenítsen meg. Egy etnográfus, folklorista vagy antropológus számára ugyanakkor kérdéses, van-e reális esély arra, hogy a gulyás, a paprikás – vagy akár talán legismertebb nemzetközi honfitársunk, Puskás Öcsi helyett belátható időn belül Bartók Béla, Wigner Jenő, a C-vitamin vagy Csontváry Kosztká Tivadar jusson eszébe hazánkról a külvilágnak. Nyilvánvaló, hogy egy nép karaktere, egy közösség a külső megfigyelő számára közvetlenebbül mutatkozik meg azon keresztül, hogy mit eszik, mit iszik, mint a tudomány, a művészet, a kultúra egyéb eredményein, értékein. Még a nem is olyan távoli múlt egy kevésbé dicsőséges korszaka is ételnévhez kapcsolódik: a „gulyáskommunizmus” nem annyira magát az ételt, mint inkább a Kádár-korszak viszonylagos, a jövő feléléséből táplálkozó, az országot eladósító jólétét idézi fel mindannyiunk számára.

Az etnikai sztereotípiák között tehát igen gyakoriak azok, amelyek a táplálkozáshoz, bizonyos ételekhez kapcsolódnak. Ezek között számos olyant is találunk, amelyek nem kifejezetten hízelgők a velük kapcsolatba hozott népre nézve – mai szóhasználattal – politikailag nem korrektek. Szlovák szomszédaink gyakran kapnak említést a burgonyával kapcsolatban. A korábbi évszázadokban a hazai németiség egyes csoportjairól alkotott képhez is hozzá tartozott a krumpli fogyasztása. A franciákat nem csupán a magyar, hanem más népek szóláshagyományában is sajt- vagy osztrigafogyasztóként említik, az olaszokról az I. világháborútól terjedt el, hogy ínséges időkben megeszik a macskát. A románokról alkotott sztereotípiákhoz hozzá tartozik a puliszka, az oroszokról alkotott zsánerképhez a vodka, vagy a németekkel kapcsolatban – főként pedig a bajorokkal – a sörivás. A cseheket mi, magyarok ugyanígy sörivóknak tartjuk. Vagy ki ne hallott volna a finnugor nyelvrokonainkról a nyelvi rokonság kapcsán fellángolt tudományos és a szaktudomány berkein kívül – máig sem feledésbe merült – folyó vitában gyakran idézett „halszagú rokonságról”, amely amellet, hogy a finnek táplálkozási kultúrájának egy integráns rétegére és fontos nyersanyagára utal, a magyar táplálkozáskultúrával szemben negatív értelmezést kapott. A magyarok (természetesen pozitív) önképétől például elválaszthatatlan a borivás („bort iszik a magyar”), a búzakenyér (szembeállítva pl. a kukoricalisztból készült puliszkával vagy a krumplival).

A táplálkozáskultúra nemzeti-etnikai összefüggései ugyanúgy felbukkannak a különböző népek proverbiumkincsében, így a magyar szólás- és közmondáshagyományban is, mint a lokális vagy mikrorégiókban élő etnikai vagy néprajzi csoportokra jellemző étel- és italfélelések. Ezekről – éppen még magyarországi (Kárpát-medencei) keretek között is meglévő rendkívüli bőségük, gazdagságuk miatt – most nem teszünk említést, a tanulmány más fejezeteiben – például a helyi ünnepek, fesztiválok kapcsán – bővebben esik majd szó róluk.

Gasztronómiai hagyományra épített ünnepek, hagyományt formáló fesztiválok

Az ünnepek, legyenek azon családi, lokális, etnikai vagy vallási tartalmúak, az identitás alaprétegeihez tartoznak. Egyének és közösségek önmagukról alkotott képének fontos összetevői, a közösséghez tartozás, a közösen elfogadott, vallott értékek reprezentációi. Az ünnep a maga komplexitásában kifejezi a közösség összetartozását, kifejezi minden egyes az ünnepen részt vevő individuumnak a közösséghez való tartozását, kifejezi a közösen vallott érték demonstratív vállalását, az azzal való azonosulást. Mindezt egy széles eszköztár segítségével, rítusok, hiedelmek, mítoszok, regulák, tabuk, sajátos kommunikációs folyamatok, migrációs jelenségek, létszámkoncentráció, sajátos tevékenységi formák, logisztikai háttér, szellemi és anyagi javak felhalmozása, ünnepi értékrend, erkölcsi normák és számos más viselkedési forma révén. Mindezek között kiemelt hely illeti meg az ünnepek táplálkozási rétegét, amely amellet, hogy az emberiség szinte valamennyi ünnepi hagyományának részét alkotja valamilyen formában, gyakran az ünnep fő motívumai közé is emelkedik.

Ennek jelentős részben tudatos felismerése és alkalmazása eredményeként az 1980-as évektől, de még inkább a rendszerváltást követően a mai Magyarországon és az egész Kárpát-medence településein hatalmas tempóban jöttek létre a helyi értékekre épülő, a hagyományokat felújító, felelevenítő lokális ünnepek, amelyek többségükben fesztiváljellegűt öltöttek. Ugyanezen folyamat egy másik irányból is megindult: a hagyományteremtés, a konstruálás irányából. Nem csupán hajdani meglévő hagyományok felújításáról van csupán szó, de új hagyományok létrehozásáról is. Mindezek célja egyrészt a helyi sajátosságok, a helyi arculat megjelenítése a települések lakói és a külvilág számára, tehát egyfajta identitás-erősítés. Másrészt pedig a külvilág számára is ezen ünnepi események révén kívánja megjeleníteni magát a közösség. Ettől pedig az idegenforgalom fejlődését, fellendülését is várják.

Az ilyen helyi ünnepek, falunapok, fesztiválok központi eleme többnyire a helyi hagyományok közül kerül ki. Mind mennyiségileg, mind minőségi szempontból kiemelkedik ezek közül a hagyományoknak az a köre, amely a helyi táplálkozáskultúra része. Ha országos, regionális léptékben átfogó képpel rendelkezünk az elmúlt évtizedekben létrejött, illetőleg megújult helyi ünnepekről, szembevetve, hogy azok jelentős része – nem túlzás, hogy többsége – valamilyen helyi ételféleségre, vagy fő terményre, tehát ételalapanyagra épül. Ez kapcsolatban van az ünnep említett egyetemes sajátosságával, azzal, hogy az ünnepeknek általában kiemelt része az ünnepi étkezés, az ünnepi táplálkozás. A helyi ételek kínálata, felmutatása gyakran kerül tehát ezen események középpontjába, gyakran a fesztivi-

válok nevét is ezekről kapják. A birkapörkölt, a szilvalekvár, a bográcsgulyás, a halászlé, a derelye, a dödőlle, a lapcsánka és még megannyi étel sokszor szerepel ezeknek a fesztiváloknak a névadójaként, akárcsak az élelmiszerként szolgáló termények az almától a tökig, a szedertől a dióig vagy a káposztáig. Számos település, kistáj rendelkezik sajátos, elsősorban rá jellemző, jellegzetes terményekkel, gyümölcssel, zöldséggel, amelyek identitást kölcsönző és gasztronómiai jelentőséggel egyaránt rendelkeznek.

Míndez pedig egy olyan folyamat eredménye, amely a globalizáció ellenhatásaként, azzal párhuzamosan, de azzal szemben zajlik napjainkban is, és amelyet a szaktudomány „glokalizáció” néven szokott emlegetni.

Ami a magyar, illetőleg a táji jellegzetességeket illeti, ez az immár lassan negyed évszázada zajló folyamat jelentősen hozzájárul a táplálkozás terén nemzeti és helyi értékeink felismeréséhez, megtalálásához, a hiteles hagyomány feltárása iránti igény növekedéséhez, ezzel együtt pedig az ilyen irányú néprajzi-folklorisztikai kutatások jelentőségének növekedéséhez.

Az alábbiakban – természetesen a teljesség igénye nélkül – egy rövid listát közlök a legutóbbi évek néhány fontosabb – gasztronómiai alapmotívummal rendelkező – helyi fesztiváljáról. A mellékletben egy adatbázis is megtalálható, amely három megye leghátrányosabb helyzetű településein megrendezésre kerülő gasztronómiai fesztiváljainak adatait tartalmazza.

Lendva – bográcsfesztivál

Forró – szederfesztivál

Békéscsaba – kolbászfesztivál

Debrecen – szamatfesztivál (kolbászfesztivál, debreceni páros)

Debrecen – pulyka-napok

Nagykálló – lecsőfesztivál

Abaujszántó – Ivó-nap

Budapest, Pécs, Győr, Debrecen, Alacska stb. – pálinkafesztivál

Füzérradvány, Nagytállya, Iliny (palóc d.) – derehyefesztivál

Szilvalekvár-fesztivál – Szatmárcseke

Baja, Szeged, Tiszacsege, Tiszaujváros – Halászléfesztivál

Miskolc – kocsonyafesztivál

Derekegyház, Szentes, Mátraterenye – palacsintafesztivál

Tard, Maklár, Csanádapáca, Mozsóg, Mezőkaszony – kakasfesztivál

Kalocsa, Nagybánhegyes, Szeged – paprikafesztivál

Meggyesegyháza, Csány, Sellye – dinnyefesztivál

Rakamaz, Csenger – almafesztivál

Milota, Lengyeltóti – diófesztivál

Ökörítőfülpös – körtefesztivál

Tahitótfalu – eperfesztivál
Nagykanizsa – dödöllefesztivál
Kiskunfélegyháza – libafesztivál
Püspökszilágy, Székegyháza – málnafesztivál
Méhkerék – uborkafesztivál
Nyírmegyes, Pánd, Kecel – meggyfesztivál
Szomolya, Nagykőrű – cseresznyefesztivál
Szerencs, Veszprém, Szolnok, Budapest – csokoládéfesztivál (Edes Napok)
Tihany, Pannonhalma – levendulafesztivál
Nyírcsaholy – lapcsánkafesztivál
Gyomaendrőd – sajt- és túrófesztivál
Karcag – birkafozó fesztivál
Berettyóújfalu – csigacsináló fesztivál

Más jellegű gasztrorfesztiválok:

Debrecen – Borkarnevál, Sörkarnevál
Budapest – csaknem mindenféle, pl. kenyér- és péksütemény-fesztivál
Kecskeméti bor- és pálinkafesztivál

Vallási hagyomány és etnicitás

A vallás, az egyházak jelentősége a nemzeti és ezzel együtt térségünkben gyakran a kisebbségi kultúra és identitás terén közismert. Általában a kérdésnek azt az oldalát szokás hangsúlyozni, hogy a vallás az etnikum megtartó erőinek egyike. Azt már ritkábban emelik ki, hogy adott esetben asszimilációs tényezővé is válhat, bizonyos műveltségi elemek átvételét, sőt, még a nyelvi beolvadást is megkönnyítheti.³ Az azonos valláshoz tartozás sok esetben még nyelvi eltérés mellett is közelebbi kapcsolatot teremtett, mint az azonos nyelv – külön vallás.⁴

Jól példázza a vallás etnikai funkcióinak kétirányúságát, differenciáló és integráló szerepének egyidejű érvényesülését a magyarországi szlovákok vallási megoszlása. A 17–18. században Magyarországra települt szlovákok többsége az evangélikus, kisebb része a római katolikus felekezethez tartozott. Az evangélikus vallás a letelepedéstől fogva az etnikai megmaradás, a szlovák kultúra megőrzésének irányában fejtette ki hatását. Saját templomokat, iskolákat építettek, szlovák

² A projekt megvalósításának kutatási területén – települési bontásban, a rendezvények rövid bemutatásával – elkészítettem a teljes fesztiváljegyzéket. A táblázatok a DE Néprajzi Archivumában vannak. DENIA 4236

³ Bartha 1987b: 239.

⁴ Balogh 1972: 491.

tanítókat, papokat hoztak magukkal vagy hívtak meg.⁵ Ennek köszönhetően vált általánossá Magyarországon az evangélikus szlovák nyelvű írásbeliség. A katolikus közösségekre ezzel szemben az egyház által is elősegített, gyorsabb ütemű asszimiláció volt jellemző. Kisebbségi létszámuk, a szomszédos magyar római katolikusokkal való szoros kontaktus, a magyar katolikus egyházszerkezetbe való integrálódásuk arra vezetett, hogy az egyház nem közvetített számukra etnikai identitásukat megőrző kultúrát és nyelvet.⁶

A vallás e kétirányú etnikai szerepének szempontjából fontos az a körülmény, hogy a fenti példában az evangélikus telepesek közvetlen környezetében nem voltak azonos vallású, a többséget alkotó etnikumhoz tartozó közösségek. A vallás ugyanis kohéziós erőként elsősorban akkor jöhet számításba, ha egy etnikai vagy nemzeti közösség vallásában eltér környezetétől. Ez általában felekezeti különbséget jelent, de szép számmal akadtak példák a közös valláson belüli irányzatokban mutatkozó és szertartásbeli eltérésekre, s vallásantropológiai módszerekkel fennáll a lehetőség a közös hitélet különbségeinek feltárására is.

A nyelvi különbségekkel párhuzamosan ilyenkor szembeötlő módon jelentkezik a felekezeti különállás vagy a vallásgyakorlás néhány eltérő mozzanata is, mindazokkal a vallásbefolyásolta hagyományelemekkel együtt, amelyek a helyi kultúra vallásos színezetét megadják.⁷ A vallási specifikumoknak ez a köre a vallásgyakorláshoz kapcsolódik, és rendszerint liturgikus gyökerei vannak.⁸

Ritkaságszámba megy az ellenkező eset, de a szerbiai iszlám és pravoszláv kapcsolatok erre is szolgáltatnak példát. Az azonos etnikai-kulturális közeg közéletette egymáshoz a két vallás helyi vallásgyakorlási formáit, ami több ünnep, jeles nap közös vagy egyidejű megtartásában valósul meg. Érthetővé válik azonban mindez, ha a helyi iszlám vallású szerbek áttérése előtti időből eredeztetjük a jelenséget.⁹

Számos példa bizonyítja, hogy a vallás nem egyszer konzervatívabbnak bizonyul, jobban ellenáll a külső hatásoknak, mint a nemzeti, etnikai identitás, kiváltképp a nyelv. Egyes kutatók szerint bizonyos esetekben a nyelvvel szemben éppen a vallás látja el a legfontosabb etnikai ismérvi funkcióját.¹⁰ A vallásnak ezt a sajátosságát etnikai térképek megrajzolásánál, nemzetiségi arányok megállapításá-

⁵ A Galga mentén például az evangélikus iskolákban elsősorban szlovákok lakta észak-magyarországi területekről, többségükben szlovák nemzetiségű tanítókat hívtak. Asztalos 1987: 255.

⁶ Gyivicsán 1984: 410-411.

⁷ Ennek tulajdonítható, hogy a vallási különbségek a legszembetűnőbb módon a szokásanyagban jelentkeznek. Vö. Barabás 1963: 86.

⁸ Példákat erre a más vallásra áttért közösségek vallásos hagyományanyagában találhatunk. Vö. Dömötör 1979: 10.

⁹ Radovanović 1986: 257. —

¹⁰ Bromlej, Ju. V. 1976: 75.

nál is felhasználják,¹¹ ami nemegyszer manipulációkra ad lehetőséget. A vallás ugyanis természeténél fogva a korábbi időszakok etnikai összetételére vonatkozó információkat őriz. Gyakori eset, hogy hajdani etnikumok, nemzetiségi csoportok, szórványok már csupán a környezetüktől eltérő hagyományaiknak vallásos rétegeit őrzik, etnikai jegyeik többsége, köztük nemzeti hovatartozásuk tudata időközben feledésbe merült.¹² A vallás szerepe itt már nem tér el bizonyos néphagyományokétól, amelyekben szintén fellelhetők a korábbi etnikai sajátosságok maradványai. Több példát ismerünk erre anyagi, és a szellemi kultúra területéről egyaránt. A vallás ugyanakkor intézményes jellegénél fogva hosszabb távon is jól dokumentálhatóan jelzi a valamikori etnikai különbségeket.

Van ugyanennek a kérdésnek egy másik oldala is, amely nem a múlt emlékeként szolgál a történeti kutatás számára, sokkal inkább a vallás mindenkori hordozóinak jelent lehetőséget, s egyben késztetést is nemzeti azonosságuk megőrzésére, természetesen a vallás keretein belül. Ezt a lehetőséget és késztetést pedig a vallás – szerkezetének sajátosságaiból fakadóan – önmagában hordozza. Erre az egyes vallásos hagyományrétegek, vallásgyakorlási módok igen különböző módon és mértékben képesek, s így az etnikai jegyek más és más szféráival kerülnek összefüggésbe.

A korábbi évszázadok során, mint ahogy az a néprajzban jól ismert, az egyház a maga tiltásaival, előírásaival hozzájárult egyes hagyományok eltűnéséhez, visszaszorulásához. Szervertásaival, ihlető erejével ugyanakkor új hagyományok kialakulását segítette elő. Nem kevésbé fontos ezek mellett, hogy az egyház intézményi minőségében a tapasztalatok szerint a vele kapcsolatba került hagyományoknak bizonyos fokú stabilitást is kölcsönöz. A kultúrában, különösen az asszimilációs hatásoknak fokozottan kitett etnikai közösségek esetében nagy szerepe van a stabilitásnak, a belső megújulásnak. Az egyház tehát vallásos hagyományok, a vallásgyakorláshoz kapcsolódó tevékenységi formák fenntartásával éppen ehhez járul hozzá a maga eszközeivel.

Ha a vallásosság szerkezetének fő összetevőit vesszük sorra, a gyakorlati oldal, a hit, a valláserkölcs, a devocionális oldal, valamint a vallási ismeretek készlete egymástól eltérő módon és mértékben hordoz etnikai tartalmakat, illetőleg különbözőképpen válik alkalmassá etnikai tartalmak hordozására. A vallásnak ezen rétegei egyúttal mind szorosan az egyház vonzáskörében állnak.

A közösségi tudat fenntartására és kifejezésére a vallás gyakorlati oldala a legalkalmasabb, különösen annak közösségi formái. A vallásszociológia régóta vizsgálja a vallást ebből az aspektusból. Néprajzi szemmel itt elsősorban a folklór, a vallásos népszokások jöhetnek számításba. Ide tartozik többek között a

¹¹ Vö. Škovierová 1981: 215.

¹² Bartha 1984b: 100.

szentmise vagy istentisztelet, a különböző közösségi ájtatosságok, az ünnepi vallásos néphagyományok még élő formái, a keresztlő, a temetés, az esküvő, a templombúcsú, a távoli kegyhelyre történő zarándoklatok. Ide tartozik még az egyéni vallásgyakorlási formák jó része is.

Egyes vallásgyakorlási formák, hagyományelemek önmagukban is hordozhatnak specifikus, etnikus jellegű jegyeket. Ilyen többek között a külföldön élő magyarság körében az augusztus 20-i Szent István ünnep, ilyen a hazai szerbek slava-ünnep,¹³ de ilyennek tekinthető az alföldi szlovák evangélikusok többirányú funkciókat ellátó rézveretes énekeskönyve, a Transcius.¹⁴ Fontos azonban hangsúlyozni, hogy bár az etnikai funkciók sorában a specifikus elemek is helyet kapnak, de elsősorban nem azok száma, hanem rendszere a meghatározó.¹⁵ Mindez fordítva is igaz; néhány átkölcsönzött elem a szakrális kultúrában még nem jelent feltétlenül etnikai asszimilációt.

Ezeknek a hagyományoknak, vallásgyakorlási formáknak jól ismert a közösségi funkciója. Etnikai szempontból ugyanakkor megnő a vallásgyakorlás anyanyelvűségének jelentősége is. Különösen így van ez a vegyes etnikai összetételű települések, főként pedig a városok nemzeti kisebbségeinek esetében. A vasárnap-i istentisztelet, az anyanyelvű liturgia egy sziget a többséget alkotó etnikum között átélte hétköznapi sorában.

Szigorúan a mennyiséget tekintve nem számottevő az anyanyelvű egyházi szertartás havi néhány órája, de mivel kiemelt időpontokban, ünnepeken, vasárnapokon kerül rá sor, megnő a jelentősége.

A vallás gyakorlati oldala mellett a vallásos ismeretek, vallásos tudattartalmak is az etnikai identitás tényezőivé válhatnak.

Még mindig a nyelv kérdésénél maradván nyilvánvaló, hogy az anyanyelven történő vallásgyakorlás egy anyanyelvű vallásos műveltségi réteg kialakulásához vezet, s ez a szakrális események alkalmával minduntalan megerősítést nyer. Az anyanyelvű vallásgyakorlás feltételezi az anyanyelvi kultúra egy bizonyos szintjét, de ugyanakkor a maga módján biztosítja is annak szinten tartását az aktív részvételt követelő szertartások, a misehallgatás, a közös ájtatosságok, az imák, a hitoktatás és a vallásos ismeretszerzés egyéb csatornáival (könyvek, folyóiratok, rádió stb.) útján.

A környező országok magyarságánál például a vallásos ismeretszerzés többnyire anyanyelven folyik. A Kárpátalján, Románia területén, valamint a Vajdaságban élő magyarság vallásgyakorlásába – minthogy más felekezethez tartozik – az államalkotó nemzet nyelve nem tudott behatolni. Ez utóbbi területen viszont

¹³ Kiss 1984.

¹⁴ Huley 1985; Tábori 1986: 14.

¹⁵ Szabó 1980: 178.

asszimilációs folyamatok figyelhetők meg a magyar, a német, a bolgár etnikumok között a többséget alkotó közösség javára.¹⁶ Kivételt az olyan településeken – főként a mai Szlovákiában, valamint Moldvában – találunk, ahol a pap nem beszéli hívei nyelvét, és így a templomi vallásgyakorlás kiesik az anyanyelvi ismeretszerzés forrásai közül. Az egyház kulturális és oktatási tevékenysége ugyanakkor döntőnek bizonyult a dél-alföldi ruszin és szlovák, valamint a moldvai magyar közösségek fennmaradásában.¹⁷

A vallásos ismeretszerzés egyik fontos formája a hitoktatás, amelynek, ha anyanyelvű, szintén az előbbiekhöz hasonló szerepe van. Az Egyesült Államokban élő nemzetiségek, felismerve az anyanyelvi oktatás jelentőségét, etnikai egyházaik szervezésében a 20. század elejétől etnikai iskolák egész sorát hozták létre, ahol a hittan mellett a saját nációjukra vonatkozó ismereteket sajátították el.¹⁸ Említést kell tenni még a vallásos irodalom, az imakönyvek, énekeskönyvek olvasásáról, amelyek az utóbbi évtizedekben a hitélet egyre nagyobb részére terjednek ki.¹⁹

A vallás etnikai funkcióval szorosan összefügg a vallási és etnikai endogámia kérdése. Az egyházi hovatartozás sokáig döntő volt a házastárs megválasztásában. A különböző etnikumok esetében a vallási endogámia két irányban is kifejthette hatását: az etnikai endogámiával párhuzamosan vagy azzal szemben. Ezáltal egyaránt játszhatott megtartó szerepet, vagy lehetett az asszimiláció tényezője. Ahol az egymás mellett élő etnikumok különböző egyházakhoz tartoztak, a vallási endogámia az etnikai keveredést a házasodás révén hosszú időn át rendkívül megnehezítette. Ha viszont egy nemzetiségi csoport egy településen vallásilag megosztott, s az egyik felekezeten egybeesik a többséget alkotó etnikumával, ez nagymértékben elősegítheti a beolvadást. Különösen így van ez akkor, ha a nemzetiség az adott felekezeten belül kis létszámú, s így párválasztási lehetőségei korlátozottak. Ezt példázza az alföldi katolikus szlovák telepések fentebb említett helyzete is.²⁰

A vallás, az egyházak és a nemzetiségi kultúra kapcsolatának vizsgálatakor elkerülhetetlen, hogy figyelembe vegyünk napjaink társadalmi és tudati változásait. Az utóbbi évtizedek széles körben elterjedt jelensége a szekularizáció, amely látványos formákat öltött a falusi társadalmakban. Joggal merülhet fel a kérdés, hogy van-e, lehet-e egyáltalán szerepe az egyháznak ebben a helyzetben? Erre a kérdésre a választ az eddig elmondottak alapján is megfogalmazhatjuk.

¹⁶ Bartha 1987a.

¹⁷ Radovanović 1984: 197.

¹⁸ Niedermüller 1985: 297.

¹⁹ Vö. Bálint 1937; Tábori 1986.

²⁰ Gyivicsán 1984: 410-411; Skovierová 1981: 214-215.

Az egyházak, illetve a vallás etnikai funkciói két úton érvényesülnek. Az egyik ezek közül feltételezi az adott etnikum egyes tagjainak vallásos hitét, ami annyit jelent, hogy ez a hatásmechanizmus csak a hívek vonatkozásában működik. Ide elsősorban a különböző devocionális cselekedetek tartoznak, akár a valósággyakorlás, akár a vallás más dimenzióinak köréből. Ide sorolható például a szentségek vétele, az úrvacsora, a szentelmények alkalmazása, az imádkozás alkalmi, a vallásos könyvek, újságok, folyóiratok olvasása stb. Tehát mindaz, ami társadalmi elvárások formájában az egyénnel szemben ma már nem vagy csak elhanyagolható mértékben jelentkezik. Jellemző az elmúlt négy évtized szekularizációs tendenciáira, hogy az emberi élet fordulóinak állami szervezésű kvázi liturgiái sokhelyütt csak nagy nehézségek árán tudtak elterjedni.

A vallás etnikai hatóerejének másik útja az, amikor az egyházi hagyomány folklórhagyományként jelenik meg. Valláson kívüli jelenségek is tartoznak ide, amelyeket az adott időszakban az egyház tart életben, s amelyek a helyi folklórhoz épülve részei hordozóik etnikai azonosságának. Tágabb értelemben ide sorolható mindaz a szervező és egyéb tevékenység, amely révén az egyház a helyi közösségek hívő és nem hívő tagjainak életében egyaránt szerepet vállal, mint például az anyaország kegyhelyeire szervezett búcsús kirándulások, a betlehemes játékok és más, olykor profán népszokások újjáélesztései, szórakoztató programok készítése a fiatalok, gyermekek számára, részvétel a falu kulturális életében vagy – hogy a század első feléből is említsek példát – gazdakörök, hitelszövetkezetek alakítása, részvétel ezek vezetésében.

Táplálkozáskultúra mint a vallási identitás része

A világ jelentősebb vallásaiban szinte kivétel nélkül megjelenik a vallásos böjt valamilyen formája. Napjainkban gyakran hallunk a médiában az iszlám népek böjti időszakáról, a ramadánról, amikor a hívők napkeltétől napnyugtáig böjtölnek. Ide tartoznak a vallások által bizonyos időszakokra vagy időkorlát nélkül előírt, meghatározott étkezési tabuk, tilalmak is, mint például a zsidók vagy a muszlimok sertéshúsról vonatkozó tilalma, vagy az utóbbiak körében gyakorolt alkoholfogyasztásra vonatkozó tiltás. A törzsi vallásokban is gyakran találkozunk bizonyos állatfajokra vonatkozó táplálkozási tabukkal, vannak vallások, amelyek követői egyáltalán nem fogyasztanak húst. A táplálkozáskultúrára vonatkozó vallási előírásoknak, szabályoknak ez a köre többnyire a vallásos böjt fogalomkörébe tartozik. A böjtnek a valláshoz tartozó meghatározására, értelmezésére talán a legkézenfekvőbb az Erdő Péter által írt szócikk, amely a Magyar Katolikus Lexikon I. kötetében jelent meg. Az alábbiakban a lexikon internetes forrásából szó szerint idézem:

„böjt: a → mértéktelenség erényének cselekedete: tágabb értelemben minden erkölcsi meg-gondolásból fakadó önmegtágadás, főként az érzéki élvezetektől való tartózkodás; szoros érte-lemben az önfenntartási ösztön megfékezése az evésben és ivásban. - Célja a lélek fölemelése a testi vágyak megfékezésével, s a bünbánat kifejezése. Testünk miatt a természetötv. is ajánlja, és minden vallás törv-ei között szerepel. - Az OSz-ben a mózesi-törv. csak az engesztelés napján írt elő kötelező ~öt (Lev 16). A fogság után még 4 kötelező ~i nap jött ehhez: Jeruzsálem ost-roma kezdetének, elfoglalásának, a tp. lerombolásának, Gedalja meggyilkolásának napja (Jer 41,1; 52,6). A farizeusok külsőséges ~jével szemben az esszénusok képviselték az istenfélő böjtöt. - Jézus Krisztus 40 napos ~tel kezdte nyilvános tevékenységét. Őv a külsőséges ~tól (Mt 6,16), s a sátán elleni harc fegyveréül adja (17,21). Az Egyh. kezdetől fogva gyakorolta a ~öt, mert „elvitetett tőle a Völegény” (Mk 2,20; vö. ApCsel 13,2). Egy idő után különvált a termé-szetes ~ (→szentségi böjt), mely minden ételt tiltott, és az egyh. ~, mely az ételek mennyiségét, ill. minőségét szabályozza. - 1. Régebben a megtartóztatás foka szerint 3 ~öt ismertek: →szigorú böjt, →enyhített böjt és a hústilalom. - 2. 1966 óta az egyh. törv. csak a szigorú ~öt és a hústiltó →megtartóztatást ismeri. A ~ alól jogos okból fölmentést adhatnak az ordináriusok, a plnosok és a szerz. előjárók. - 3. Mo-i törvények a ~ról: 1560: a nagyszombati egyhm-tart. zsin.: Az Anyaszentegyház böjtjeit mindenki tartsa meg. Ne részeseskedjenek, adjanak alamizsnát, jámbor tettekkel foglalkozzanak, egyszer egyenek napjában, déltájban. - 1611: a nagyszombati tartományi zsin.: Mivel az anyaszentegyház fegyelmi kérdésekben tekintettel van a helyi egyházakra, tisztelettel kéri a zsinat a pápát, hogy a környező országokhoz hasonlóan a böjti törvény ne vonatkozzék a tejtermékekre és a tojásra. A jejunium törvényének megtartásá-ra, mely szerint napjában egyszer, dél után szabad enni, emlékeztessék a híveket. - 4. A bizánci szert. egyh-aiban, főként az OOE-ban az évente közel 200 böjti napon tilos a hús és a tejes étel, s csak száraz élelmet lehet fogyasztani. A szerz-ek bort nem isznak, halat nem esznek, s egész napjukat imádkozással töltik. A ~ a helyi szokásoktól függően egyébként eltérő szigorúsá-gú lehet és megtartását a világi élet feltételei is befolyásolják. - 5. A r.k. Egyház hatályos törv-e szerint a húsevéstől v. a ppi konf. előírásai szerinti más eledeltől való tartózkodás az év min-den péntekén kötelező, hacsak egybe nem esnek egy a főünnepek közé tartozó nappal; hústilalmat és böjtöt kell tartani →hamvazószerdán és →nagy-pénteken (1251.k.). - A hústilalom kötelezi azokat, akik 14. életévüket betöltötték; a böjt pedig az összes nagykorúakat kötelezi 60. életév-ük megkezdéséig. A lpász-oknak és a szülőknek legyen azonban gondja arra, hogy a bünbánat valódi értelmére megtanítsák azokat is, akik fiatal koruk miatt nem kötelesek a böjtre és a hústilalomra (1252.k.). - A ppi konf. pontosabban is meghatározhatja a böjt és a hústilalom megtar-tását, továbbá egészében v. részben helyettesítheti is a hústilalmat és a böjtöt a bünbánat más for-máival, főként a segítő szeretet cselekedeteivel és vallásos gyakorlatokkal (1253.k.). ** E.P.¹²¹

Vallási ünnepek gasztronómiája

A HÚSVÉTI ÜNNEPKÖR

NAGYBÖJTI IDŐSZAK

Negyvennapos testi és lelki előkészületi időszak a húsvét méltó megünneplésére. Kezdőpontja a római katolikus egyházban hamvazószerda, a görög katolikusoknál az ezt megelőző vasárnap, a *vajhagyó vasárnap*. A negyven nap Jézus negyvennapos böjtölésének és kínszenvedésének emlékezetére szolgál.

Az időszak a római katolikus és a keleti keresztény egyházakban egyaránt a testi megtartóztatások jegyében telik és számos kisebb-nagyobb ünnepet, jeles napot, liturgikus eseményt és laikus szokást foglal magában. A böjti heteken végigvonul egy jellegzetes, az esztendő más időszaktól különböző táplálkozási hagyomány, ami kiegészül a társadalmi élet korlátozásaival.

A böjt kezdetét a farsang utolsó napjának vidám szórakozásai előzik meg. Bekecsen a század húszas éveiben vajhagyó vasárnap a fiatalok farsangi fánkot sütöttek és kimulatták, kitáncolták magukat az előttük álló hetekre is.²² Filkeházán a nagyböjt kezdete előtt egy héttel *húshagyó vasárnap* van *nagyfarsang*, a következő vasárnap *vajhagyó vasárnap*, a *farsangfarkon* a *kisfarsang*. Minden háznál sütöttek fánkot, ezt vitték a lányok a bálba. A böjtre ezeken a napokon a következő mondóka utal:

*Idze mesova nedzela
plokaj zubi od mesa?
(Jön a húshagyó vasárnap
öblítsük a fogunkat a hústól!)*

*Idze maslova nedzela
richtuj oleju na posta!
(Jön a vashagyó vasárnap,
készítsd az olajat a böjtre!)*²³

Szuhakállón, Múcsonyban és más abaúj-tornai településeken a farsang vége a *pussanya, pussenya*. Komlóskán a *pusztyenya, pusczenya* nagyböjt első, második napjáig tartott. A fiatalok mulatsága a két világháború között sokszor szerda reggelig is tartott, de több háznál összegyűltek az idősebbek is. Nem volt ritka, hogy a pap,

²² Siska József gyűjtése

²³ Petercsák 1985: 51.

végigjárva a házakat, a böjtöt így megszegőknél a földre borította a töltött káposztát.²⁴

A farsang vidám szórakozásait évszázadokon át a böjt kezdetétől csendesebb magatartási minta váltotta fel. Az egyház és a szokáshagyomány egyaránt tiltotta ilyenkor a vígsággal, zenével, táncsal, hangos énekszóval járó összejöveteleket, mulatságokat. A bűnbánati idő szerényebb öltözködéssel, engedékenyebb, megbocsátóbb viselkedéssel járt. Minden katolikus részére kötelező volt a gyónás és az áldozás. A múlt század végén még sokan akadtak, akik nagyböjti időszak alatt egyáltalán nem fogyasztottak alkoholt, nem dohányoztak és még a házasesétől is megtartóztatták magukat. A falvakban megszólták, aki hangoskodott vagy magáról megfélekedve az utcán hangosan füttyült, énekelt. A korábbi évszázadok egyházi előírásai a falusi társadalmakban évtizedekkel nemegyszer évszázadnál is hosszabb idővel túléltek egykori érvényességüket, és nyomokban a mai valóságos hagyományokban is megtalálhatók.

BÖJTI ÉTREND

A görög katolikusok nagyböjti hagyományai közül a leginkább szembetűnő és a korábbi évszázadok során a velük együtt élő más felekezetűek részéről is legjobban ismert a böjti táplálkozás volt. A böjt jellegzetes ételeit nem kizárólag ebben az időszakban készítették, többségüket az esztendő folyamán máskor is fogyasztották. A nagyböjt táplálkozási hagyományanyaga tehát nem egyszerű hústilalom vagy egyszerű receptgyűjtemény, hanem a böjt ideje alatt követett táplálkozási szokások, a hozzájuk kapcsolódó ételek, valamint fogyasztásuk évszázadok során kialakult és a legutóbbi évszázad során több jelentős változást is megélt hagyományos rendje.

Az egyház szigorú böjtöt ír elő a nagyböjt első napjára (hétfő) és nagypéntekre. Eszerint ezeken a napokon a görög katolikusok nem fogyaszthatnak húst, tejes, vajas, tojásos ételeket, állati zsiradékot. Az étkezések száma és mennyisége nincs korlátozva. A hústól való tartózkodás kötelező emellett a nagyböjt szerdáin és péntekjein.²⁵ Korábban a hétfői napok is idetartoztak.

A néphagyomány a korábbi böjti fegyelem számos vonását megőrizve szigorúságában túltett az egyházi elvárásokon. A legidősebb generációból sokan még ma is a böjt egész időszakában tartják a hústilalmat, a két világháború között pedig ez teljesen általános volt. A századforduló táján még a nagyböjt hetei alatt semmiféle állati terméket, így tejet, tejterméket, tojást sem fogyasztottak. Hogy

²⁴ Bartha 1980: 48.

²⁵ Várnagy 1993: 523.

mennyire komolyan vették a böjt megtartását, jól tükrözi egy leírás a múlt század végéről a Rétközben: „A Rétközben golyvás is akad elég, kivált a görög katolikusok közt, ami nyilván a sok sanyarú böjtre, s olajfogyasztásra vezethető vissza.”²⁶

A böjtölés szélsőséges példájának számított a *negyvenelés*. Ez azt jelentette, hogy az egész időszak alatt napjában csak egyszer vettek magukhoz táplálékot, s akkor is vigyáztak, hogy ne lakjanak jól. A szokás emlékét a '70-es években még őrizték több zempléni hegyközi és hegyaljai faluban, de ekkor már nem gyakorolták. A negyvenelés során főtt ételt nem vettek magukhoz, de olyanok is akadtak, akik a böjt egész ideje alatt kizárólag kenyéren és vízen éltek.

Jóval túlméntek a böjt kötelező előírásain, akik a böjtös napokon (hétfő, szerda, péntek) vízen kívül semmit sem vettek magukhoz, vagy csupán kenyeret. Mogyoróskán, Baskón, Erdőhorvátiban még a hetvenes években is lehetett találkozni idős asszonyokkal, akik a böjtölésnek ezt módját követték. Ennél is gyakoribb volt, hogy nagyböjt első hétfőjén és nagypénteken semmilyen ételt nem fogyasztottak. Szikszón az idősebb görög katolikusok a század első harmadában nagypénteken csak kenyéren és vízen voltak. Mások nagypéntektől a feltámadásig semmiféle táplálékot nem vettek magukhoz. A Felső-Bódva-völgyi falvakban úgy tartották, aki ezt a két napot végigböjtöli, tudni fogja, mikor fog meghalni.

Az állati termékek fogyasztásának az egész böjt időszakra vonatkozó tilalma a múlt század végén kezdett oldódni. Először a munkába járó férfiak szegték meg mind gyakrabban, különösen, akik városba jártak dolgozni. A ma élő legidősebb generáció idejében már a legtöbb családban bevett szokás volt – a hétfői, szerdai és pénteki napok kivételével – a tejtermékek, tojás fogyasztása, bár a teljeskörű tilalom sok helyen egészen századunk közepéig fennmaradt. Az idősebbek közül többen még ma is a korábbi szigorú gyakorlat szerint böjtölnek, húst mindvégig nem esznek, a böjtös napokon napjában csak egyszer táplálkoznak. Ez azonban mára már elszigetelt jelenséggé vált.

A nagyböjt előtti utolsó vasárnapot, *vajhagyó vasárnapot* megelőző vasárnap a *húshagyó vasárnap*. Ettől a naptól lépett életbe a böjt hústilalom, *vajhagyó vasárnaptól* pedig egészen húsvétig semmiféle állati terméket nem fogyasztottak. A múlt században görög katolikusságunk körében általános szokás volt, hogy *vajhagyó vasárnap* hamulúgban kifőzték az edényeket, hogy állati zsiradék még csak véletlenül se kerülhessen az ételekbe. A szokás, ha nem is ennyire általános formában, de még fellelhető volt a bodrogi és nyírségi falvakban a húszas-harmincas években. Bedőn, Álmosdon és Vértesen ma is él az emléke annak, hogy századunk első éveiben használatban voltak olyan *böjtös* vagy *sovány edények*, amelyeket csak nagyböjtben használtak. Pocsajban az ilyen edényeket csak nagyhéten vették elő.²⁷

²⁶ Geöcze 1896: 125.

²⁷ Magyar 1994: 24.

A szigorú böjti napokon sokan semmiféle zsiradékot nem használtak, még növényi eredetűt sem. Ha egyáltalán főztek, valamit ilyenkor azt *száraz rántással* rántották be, például a babot. Ezt az elkészítési módot az esztendő nem böjtös napjain nem alkalmazták.

A főzéshez és az étkezésekhez ettől fogva kizárólag olajat – főként napraforgó olajat – használtak. A Felső-Bódva-völgy, az északi Cserehát falvaiban nagyböjtre minden görög katolikus család olajat üttetett valamelyik közeli olaj-útőben. Hasonlóan történt a nyírségi görög katolikus közösségekben is. Egy átlagos család olajszükséglete az adatok szerint 20-25 liter volt erre az időszakra, de lehetett ennél több is. Az ehhez szükséges napraforgót a parasztgazdaságok maguk termelték meg. Más falvakban, így például Nagydoboson a falu lakói közösen üttették az olajat, amit azután családonként szétosztottak, s ezt kellett böjti időszakra beosztani. Sátoraljaújhelyen a piacon szerezték be az olajat a böjti időben. A negyvenes években egy átlagos nagyságú család a visszaemlékezések szerint hetente legkevesebb 1 liter olajat használt fel. Csereháton a görög katolikusok környezetüknél nagyobb olajfogyasztásuk miatt más vallású társaik *olajosok*, *sleposok* gúnynevekkel illették.

A legegyszerűbb böjtös ételek az olajos kenyér, a nyers (savanyú), olajos káposzta, az olajos hagyma. Ez utóbbiak kenyérrel és más ételféleségekkel együtt fontos kiegészítők voltak. Homorogon az olajos hagymát sóval, borssal ízesítették és napainkban is fogyasztják böjt ideje alatt.²⁸ Az olajos hagyma számos debreceni görög katolikus családnak ma is kedvelt böjti eledele. A városi életmód miatt fogyasztása az esti étkezésre vagy hét végére korlátozódik. Alsóvadászon, Kányban az olajos kenyér a gyermekek napi táplálkozásához tartozott. Zsíros kenyér helyett, gyakran fő étkezések között kapták, ha megéheztek. Sok családban az olaj hozzáférhető helyen volt és bárki fogyaszthatott belőle a nap folyamán.

A nagyböjti időszak legfontosabb hagyományos ételei burgonyából, kukoricából, káposztából, babból, gabonalisztből és asztalt, savanyított gyümölcsökből készültek. Az étkezés hagyományos rendje megszabta, mit készítettek reggelire, ebédre, vacsorára, napi kétszeri étkezés esetén – ami böjtben gyakori volt – reggel és este. A hagyomány határozta meg azt is, hogy a hét egyes napjain, a böjtös napokon és az erre az időszakra eső ünnepeken, vasárnapokon mi volt az étrend. Erre vonatkozóan még kevés adattal rendelkezünk, annál nagyobb viszont a böjti ételekről készült leírások száma.

A görög katolikusok által lakott területek egészen ismert, böjtben különösen gyakran fogyasztott étel a puliszka. Kukoricalisztből készült. Elkészítésének sokféle módja ismeretes. A század elejéig böjtös változata kizárólag olajjal készült, később egészen napjainkig, böjtben tejjel ízesítették.

²⁸ Telenkó Bazil gyűjtése.

Ugyancsak általánosan elterjedt és többféle eljárással, formában készült böjti étel volt a *cibere*, *korpacibere*, *cibereleves*. Bihari, nyírségi falvakban a búzakorpát hideg vízzel leöntötték, majd néhány napig meleg helyre állították, hogy erjedjen. Ezután leszűrve, sóval, borssal ízesítve felfőzték és kenyérral fogyasztották. Álmosdon habarással dúsították, Bedőn viszont szegényesebb *ciberéként* említik az ecetes, cukros vizet és *ciberének* nevezik az aszalt gyümölcsök főzetét!²⁹

Tornahorvátiban és a környező falvakban a böjt keddi, csütörtöki és szombati napjain reggelire gyakran aludttejjel, liszttel, édes tejjel készült *túrós ciberét* főztek. A *cibere* készítésének második módja volt, hogy a korpát tésztaléval öntötték le. Kevés só tettek hozzá. Másnapra megsavanyodott. Leszűrték, levében kukoricadarát vagy krumplit főztek. A ciberét adataink szerint ma már sehol nem fogyasztják és elkészítésének módjára is csak kevesen emlékeznek.

Széles körben ismert a nagyböjti *olajos krumpli*, a mai szlovákiai részeken *olajos grulya*. Legegyszerűbb változata szerint héjában sült, vagy még inkább főtt burgonyát öntöttek le olajjal, így fogyasztották. A zempléni és abaúji falvakban savanyú káposztát adtak hozzá. A Csereháton az olajjal leöntött, héjában főtt krumplit *hajas grulyának*, a karikára vágott olajjal, káposztával kevert főtt burgonyát *részaléknak* nevezték. Egy tálba öntötték, a család minden tagja abból szedegette ki magának.³⁰ A bekecsi görög katolikusok a karikára vágott, meghámozott, héjában főtt burgonyát tepsibe rakták, majd savanyú káposztát tettek rá. Mindezt több rétegben megismételték, végül pedig olajjal leöntve az egészet megpirították.³¹

Népszerű böjti eledel volt a *zsámiska*. Készítési módja hasonló volt a *puliszkáéhoz*. Abaújban lekvárral, aszalt körte vagy alma levével ízesítették. Az ízesítéshez előszeretettel használták az őszről eltett savanyú, fanyar vadkörtét, vadalmát, a *dicskát*. A *zsámiskát* kukoricalisztből, tört burgonyából egyaránt készítették. A Bódva-völgyre inkább az előbbi, ettől keletre inkább az utóbbi alapanyag volt jellemző.³²

Nyírbátorban, Nyírlugoson kedvelt étel volt a *pergelt káposzta*. Burgonyából készült, ma is ismert böjtös étel volt a *lapcsánka*. Tornahorvátiban a nem szigorúan böjtös hétköznapokon fontos szerepe volt a *tökkásának*. Az apróra vágott, főtt sütőtököt újra felfőzték kukoricadarával, majd édes tejjel, kevés cukorral, vajjal ízesítették.³³

A böjti vasárnapok és ünnepek étele volt Abaúj-Torna görög katolikusainál a *látatlan* vagy *látatlan tyúk*. Ez az étel a húsos fogást helyettesítette. A zsír nélkül,

²⁹ Magyarai 1994: 26.

³⁰ Bartha 1987: 38.

³¹ Siska József gyűjtése.

³² Bodnár 1993: 61.

³³ Bartha 1987: 38.

aludttejjel, liszttel készített *látatlant* egy időre rántott levesbe mártották, amíg tele-szívta magát annak levével. Ezt követően savanyú káposztával vagy céklával tálalták. Jellegzetes nagybőjti vasárnap menü volt ezen a vidéken, amelynek fogásai *galuska*, *zöldségleves* és *látatlan* voltak.

Többféle ismert bőjti étel volt a *macsánka*, *bőjti macsánka*. Viszlón *száraz rántással*, hordós káposzta levével készítették. A lisztet szárazon megpirították, majd felöntötték káposztalé-liszt habarékkal. Hozzá néha héjában főtt krumplit fogyasztottak.

A bőjti ételek között szép számmal találunk tésztaféléket. Nyírbátorban és környékén a görög katolikusok zsirtalan *köttesek*, *csörgőket* és *berőcét* sütöttek.³⁴ A tészta azonban mind tojás nélkül készültek ilyenkor.

Tornabarakonyban szívesen fogyasztott bőjti tésztaféleség volt a *vert galuska*. Káposztás, diós, mákos, túrós változatban készült. Bódvarákón különösen kedvelték, reggelinek készítették. Itteni elnevezése *binkós*.

Ugyanitt és több közeli településen bőjtieledel volt a *dörgölt mákos*. Fából készült szakajtóban kevés vízzel krumplitoróval kidöngölték a mákot, majd amikor fehér levet eresztett, ráöntötték a tésztalevet, lisztet, sót vagy cukrot tettek hozzá. Levesként is fogyasztották.³⁵

A Hajdúsában és Biharban a bőjti tésztaféléket gyakran ízesítették savanyú káposztával. Nagylétán kemencében sütik a *karingót*, a káposztával töltött kelt tészta. Még a harmincas-negyvenes években is gyakran fogyasztott nagybőjti étel volt Hajdúböszörményben a káposztás rétes. Ennek helyi változatát Pocsajban *dura*, *dure* néven nevezik.³⁶

Az Észak-Cserhát tésztajellegű bőjti étele volt még nemrég is a *berina*. A kifőtt tészta levét olajjal berántották, tettek bele hagymát, paprikát, tészta, egy kevés ecetet és sót. Nem szigorú bőjtös napokon tejet, tejfölt is tettek bele. Többnyire levesként fogyasztották.

A bőjti időszakban fontos fehérjeforrást jelentettek a babból készült ételek. Viszlón, Rakacán a tojás nélküli *lecsketésztával* együtt, hagymával, zöldséggel főzték a *lecskés babot*. A *káposztás bab* káposztalében főtt, a *csuszpájsz* pedig a szintén bőjti időben főzött tört bab volt, hagymás, olajos szafittal leöntve.

A bőjti ételek között fontos szerepe volt a leveseknek. Gyakran főztek levest reggelire, a munkába indulás előtt. A már említett ételek közül több is készült leves változatban. Bőjti levesnek készült a zöldségleves, a káposztás bableves, a rántott leves, valamint az aszalt és savanyított gyümölcsökből készített, különböző összetételű levesek. Alsóvadászon kedvelt bőjti étel volt a *tötélék leves*,

³⁴ Bartha 1990: 432.

³⁵ Lukács László gyűjtése.

³⁶ Magyarai 1994: 30.

ami zöldségleves, bele olajjal, tojással, liszttel készült tésztát szaggattak. A levesek a böjtben gyakran egy étkezés egyedüli fogásaként szerepeltek, de vasárnapokon második fogásokat is feltálaltak.

A böjti időszak, különösen nagypéntek elmaradhatatlan étele volt a pattogatott kukorica, a *patti*, *pattika*. Szinte mindenütt fogyasztották. Dámócon nagypénteken csak *pattit* ettek, amelyet a kert végében rakott tűznél a család fő pattogatott. A gyermekek körülállták és amint elkészült, igyekeztek azon melegében megenni.³⁷ A pattogatott kukorica böjti szerepére a Nyírségtől a magyar nyelvterület északi vidékének görög katolikus népességéig mindenhol vannak adataink.

Irodalom

ASZTALOS István

1987 Oskolatanítók a Galga mentén. *Studia Comitatensia*, 18. 245–300. Szentendre: Pest Megyei Múzeumok Igazgatósága

BALOGH István

1972 A paraszti művelődés. In Szabó István (szerk.): *A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában. 1848–1914. I–II.* 487–564. Budapest: Akadémiai Kiadó

BARABÁS Jenő

1963 *Kartográfiai módszer a néprajzban.* Budapest

BARTHA Elek

1980 *A hitélet néprajzi vizsgálata egy templéni faluban.* Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék

1984 *Házkultusz. A ház a magyar folklórban.* Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék

1987 Az egyházak szerepe a nemzetiségi kultúra megőrzésében. *Folklór és Tradíció. IV.* 238–247. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport

1990 A görög katolikus magyarság vallási néprajza. In Dömötör Tekla (szerk.): *Magyar Néprajz. VII. Népszokás, néphit, népi vallásosság.* 425–442. Budapest: Akadémiai Kiadó

BÁLINT Sándor

1937 Népünk imádságai. *Regnum. Egyháztörténeti Évkönyv II.* 19–47. Budapest

BODNÁR Mónika

1993 Húsvéti táplálkozási szokások a történeti Abaúj-Torna megyében. *A miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei* 28. 60–62. Miskolc: Herman Ottó Múzeum

BROMLEJ, Ju. Vladimirovic

1976 *Etnosz és néprajz.* Budapest: Gondolat

DÖMÖTÖR Tekla

1979 *Naptári ünnepek – népi színijátás.* Budapest: Akadémiai Kiadó

ERDŐ Péter

1991 Böjt. Magyar Katolikus Lexikon. <http://lexikon.katolikus.hu/B/b%C3%B6jt.html>

GEÖCZE Sarolta

1896 A Bodrogköz a szabályozás előtt és után. In Majláth József (szerk.): *A Bodrogköz Tiszta-szabályozó Társulat monographiája. 1846–1896.* 113–147. Budapest

³⁷ Siska József gyűjtése.

GYIVICSÁN Anna

- 1984 Etnikai fejlődésvázlatok Répáshután. In Szabadfalvi József – Viga Gyula (szerk.): *Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben*. 409–435. Miskolc: Hermann Ottó Múzeum

HULEY Alfréd

- 1985 Ünnepek és ünneplés a békésmegyei evangélikus gyülekezetekben. In Dankó Imre – Küllös Imola *Vallási néprajz* 2. 373–400. Budapest: ELTE Folklore Tanszék– Debrecen: Református Teológiai Doktorok Kollégiuma Egyházi Néprajzi Szekciója

KISS Mária (szerk.)

- 1984 *Folklor és tradíció. I.* Budapest: Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutató Intézete

MAGYARI Márta

- 1994 Ellentétes értékrendek találkozása egy görög katolikus közösségben. In Romsics Imre (szerk.): *A másik ember. A fiatal néprajzkutatók III. konferenciájának előadásai*. 99–103. Kalocsa: Visky Károly Múzeum
- 1996 *Nagybójtai táplálkozási rend Hajdú-Bihar megye görög katolikus falvaiban*. 259–268. Debrecen: A debreceni Déri Múzeum Évkönyve

NIEDERMÜLLER Péter

- 1985 Egyházi élet, vallás és kulturális hagyomány egy amerikai magyar közösségben. Dankó Imre – Küllös Imola *Vallási néprajz* 2. 274–306. Budapest: ELTE Folklore Tanszék– Debrecen: Református Teológiai Doktorok Kollégiuma Egyházi Néprajzi Szekciója

PETERCSÁK Tivadar

- 1985 *Népszokások Filkeházán*. Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék

RADOVANOVIC Miljana

- 1984 *Osnove antropogeografske i etnodemografske odlike prigradskih i drugih sela u okolini Novog Pazara*. *Zbornik Radova EI SANU* 14–16. Beograd
- 1986 Az etnikumok közötti kölcsönhatások a Novi Pazar környékén élő falusi lakosság hagyománykultúrájában. In Eperjessy Ernő – Krupa András (szerk.): *A III. békéscsabai Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai: 1985. október 2–4.* 254–261. Budapest: Művelődési Minisztérium Nemzetiségi Önálló Osztálya

ŠKOVIEROVÁ Zita – SIMGMUNDOVÁ Marta

- 1981 Egy etnikailag vegyes falusi közösség társadalmi viszonyai. In *A csehszlovákiai magyar nemzetiség néprajzi kutatása*. 119–126. Pozsony: Csehszlovákiai Magyar Néprajzi Társaság

SZABÓ László

- 1980 Kulturális egységek vizsgálatának tapasztalatai. In Hoppál Mihály (szerk.): *Előmunkálatok a magyarság néprajzához* 7. 175–181. Budapest: Magyar Tudományos Akadémiai Néprajzi Kutató Csoport

TÁBORI Gyula

- 1986 *A részletes Tranoscius*. Békéscsaba: Békés Megyei Tanács Végrehajtó Bizottságának Tudományos-Koordinációs Szakbizottsága

VÁRNAGY Antal

- 1993 *Liturgia*. Abaliget: Lámpás Kiadó

Elek Bartha

THE ETHNOGRAPHICAL-ANTHROPOLOGICAL BACKGROUND TO
RESEARCHING *HUNGARIKUM-S*: RELIGIOUS AND CULTURAL
DIMENSIONS

Besides ethnic and national identities – partly integrated in them as constituent parts – there is a form of personal and communal identity related to religious and congregational commitments. These two are frequently connected but, in a number of other instances, they exert their influence as opposed to one another. During the course of examining ethnic and religious/congregational identities, we also encounter the issue and role of dietary habits. Diet appears primarily as tradition when related to identity: tradition, as a whole, and also as one layer of the national-ethnic/religious-congregational tradition in its complexity as well as in the form of individual elements of the tradition. The culture of nourishment, as a layer of community tradition, receives substantial attention in the ethnographical research of food consumption and in the disciplinary examination of ethnicity and religion. It is almost a commonplace statement that every nation or people has its own national foodways, which belong to their inventory of self-representation. These national dishes and foodways for the members of the community constitute parts of the consciousness of belonging together, whereas for the outside world, they comprise the elements of self-identification of the individuals who belong to the nation, among others.

Alkalmazott szemléletű társadalomtudomány: társadalmi részvétel, kollaboratív etnográfia és akciókutatás

LAJOS VERONIKA

Közismert, hogy az új évezred első évtizedét követően meglehetősen bizonytalan a társadalomtudományok helyzete Magyarországon, miközben az egyes diszciplínák maguk is a tudományos attitűd újragondolásának fázisában vannak világszerte.¹ A komplex öndefiníciós probléma létezésének hazánkban, többek között, egyik jele az is, hogy a társadalomtudományi tudás hasznosíthatósága és közvetlen alkalmazhatósága egyre rendszeresebben felbukkanó téma. Az utóbbi néhány évben a magyar társadalmi nyilvánosságban nemcsak erőteljes igény fogalmazódott meg a társadalomtudományi tudás gyakorlati értékének meghatározása és a tudástermelés mellett annak alkalmazása iránt, hanem arról beszélhetünk, hogy a közvetlenül hasznosítható akadémiai szaktudás szerepének felértékelődése jelenleg tendenciaszerű folyamat.

Jelen tanulmány egy interdiszciplináris kutatás Hungarikum alprojektjének keretében készült és egy olyan módszertani gyűjtemény része, amely a gasztronómia és a helyi gasztronómiai termékek kulturális-társadalmi értékének és a lokális társadalomban betöltött szerepének vizsgálatakor adódó metodológiai kérdéseket tárgyalja.² Mindazonáltal a klasszikus bölcsészeti- illetve társadalomtudományi alapkutatás mellett létezik a tudományos munkának egy alkalmazott szem-

¹ Niedermüller 2005: 3, 13.

² A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és a Bolyai János Kutatási Ösztöndíj támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

léletű változata is.³ A továbbiakban megfogalmazott módszertani felvetések pontosan ebbe az irányvonalba illeszkednek.

A helyi természeti és társadalmi erőforrásokra alapozó, a lokális érdekeket képviselő és a helyiek szemszögét érvényesítő társadalomtudományi tudás közvetlen alkalmazása a kortárs társadalmi problémák megoldásában bevett gyakorlat nemcsak a nyugat-európai, elsősorban az angolszász, hanem a „fejlődő” országok nagy részében is (pl. Latin-Amerikában, Afrikában és Indiában), ellentétben a magyar helyzettel. Témánkba illő példaként említhető az olyan felelősségteljes falusi turizmus kiépítése, amely a munkahelyteremtés és az élelmiszerbiztonság fenntartása érdekében egy hosszútávon működőképes, a lokális gasztronómiai hagyományra, az őshonos növényfajtákra és a helyi lakosság termelte, illetve készítette élelmiszerekre és egyéb lokális termékekre alapoz.⁴ A világszerte használt alkalmazott szemléletű megközelítés és módszerek beemelése a hazai tudományos gyakorlatba összetett folyamat, amely kezdettől számtalan tisztázandó kérdést vet fel – kezdve a fogadókészségtől (mind a szakemberek, mind a lokális társadalmak részéről), az elméleti és módszertani háttér ismertetésén át, egy-egy projekt konkrét megvalósításáig, nem is beszélve a finanszírozásról.

Tanulmányom egy lépés a magyarországi adaptáció komplex folyamatában, amelyben az alkalmazott szemléletű társadalomtudomány néhány módszertani problémáját tárgyalom. Először a néprajztudományi adatokat, az európai etnológiai és a kulturális antropológiai tudást a gyakorlatban közvetlenül hasznosító terület, az alkalmazott antropológia fogalmának legfontosabb meghatározásait és az alkalmazás szakterületeit ismertetem összefoglalóan. Ezután röviden kitérek elmélet és gyakorlat sokat vitatott viszonyára, majd a társadalmi részvétel, az együttműködés (kollaboratív etnográfia) és cselekvés (részvételi akciókutatás) kérdésére a társadalomtudományi kutatásban.

Alkalmazott antropológia Definíciók és alkalmazási szakterületek

Kétségtelen, hogy nemcsak rendkívül sokat vitatott, hanem mélyen a nyugati modernitásban gyökerező elfogultságokat leleplező kérdés a társadalomtudományi tudás gyakorlati felhasználása, az alkalmazás és a beavatkozás problémája. Ez ugyanúgy érvényes Nyugat-Európában, ahogyan hazánkban is, holott Nagy-

³ A társadalomnéprajzi kutatások társadalmi hasznosulásáról lásd az MTA BTK Néprajztudományi Intézetének 2014-es évkönyvét: Ispán – Magyar (szerk.) 2014.

⁴ A magyarországi ökofalvak és a fenntarthatóság kérdéséhez lásd Farkas 2012: 17–31., az ökofalvak közösség-vizsgálatát lásd a *Néprajzi Látóhatár* 2013/3. Ökofalu-lapszámában.

Britanniában kulturális antropológusokat már például az afrikai gyarmati adminisztráció munkájának megkönnyítése érdekében is alkalmaztak, míg az USA-ban többek között az észak-amerikai bennszülött rezervátumok közigazgatásában foglalkoztatták őket.

A kulturális antropológián belül tulajdonképpen máig nincs teljes egyetértés abban, hogy az alkalmazott antropológia a tudományterület ötödik ágának vagy egyik szakterületének, önálló szubdiszciplinájának tekinthető-e⁵ – miközben az alkalmazás bevett gyakorlat a régészet, a fizikai antropológia és a nyelvészet területén is.⁶ Az angolszász országokban az alkalmazás kérdése gyakorlatilag visszavezethető a diszciplína kialakulásának kezdetéig, vagyis az 1860–1880-as évekig.⁷ Egyes szerzők szerint a brit Lane Fox Pitt-Rivers volt az első, aki már 1881-ben használta az alkalmazott antropológia kifejezést.⁸ A tudásterület megnevezése a Brit Birodalom kolonialista gyakorlatához kapcsolódik; a kutatók az alkalmazott antropológia neve alatt egészen az 1940-es évek közepéig rendszerint az alapkutatások részét képező terepmunkát végeztek – rendkívül szórványosak volt a konkrét társadalmi problémára fókuszáló alkalmazott projektek –, elsősorban Afrikában.⁹

A társadalomtudományokban használatos fogalmakhoz hasonlóan természetesen az alkalmazott antropológia fogalmának jelentéstartalma és a változtatás tárgyát képező gyakorlati problémák is időről-időre változtak (ez a folyamat napjainkban sem állt meg), függetlenül a nagyjából konstans tulajdonságként hozzákapcsolódó értéktelítettségtől. Nagy-Britanniában rendszerint a lengyel származá-

⁵ Az amerikai antropológia atyjának is nevezett Franz Boas a 19. század végétől szorgalmazta az antropológia ún. négyágúságát, vagyis azt, hogy az egyetemeken egy intézetben belül működjön a kulturális és a fizikai, biológiai antropológia, a nyelvészet és az ősrégészet. Az ő révén kaptak helyet régészek, nyelvészek és fizikai antropológusok is az 1902-ben alapított Amerikai Antropológiai Társaságban (American Anthropological Association, AAA).

Többek között például Alexander M. Ervin is azt állítja, hogy az alkalmazott antropológia a tudományterület ötödik ága (Ervin 2000: 7) és nem választható el az akadémiai antropológiától – ehhez a kérdéshez lásd bővebben Biczó 2014: 41.

⁶ Példaként említhetjük James H. McDonaldot, aki az általa szerkesztett alkalmazott antropológiai szöveggyűjteményben (*The Applied Anthropology Reader*) kifejezetten ellenzi azt, hogy az alkalmazott és gyakorló antropológiát az antropológia ötödik ágának tekintsék, mert ezáltal növekszik a távolság az akadémiai és az alkalmazott szakterület között, aminek következményeként ez utóbbi könnyen marginalizálódhat (McDonald 2002: 4).

⁷ Annak ellenére, hogy a kulturális antropológia hasznosságát már a tudományterület kialakulásakor felismerték és ezzel párhuzamosan a szakemberek azt hirdetni is kezdték, továbbá a 20. század első felében a gyakorlatban megvalósított alkalmazási lehetőségek, illetve a konkrét alkalmazások száma megnőtt, a kulturális antropológia gyakorló (*applied* és *practical anthropologist*) egészen az 1970-80-as évekig meglehetősen esetlegesen voltak jelen az USA-ban és Nagy-Britanniában a társadalompolitikai döntéshozatal folyamatában és a különböző szakpolitikai színtereken.

⁸ Gardner–Lewis 1996: 29.

⁹ Baba–Hill 2006b 178.

sú Bronislaw Malinowskit (1884–1946) tekintik az „alkalmazott antropológia védőszentjének”, egyik korai szószólójának – Alfred Reginald Radcliffe-Brownnal (1881–1955) együtt.¹⁰ Malinowski már legalább az 1910-es évek végétől határozottan közreműködött abban, hogy a kulturális antropológia eszmeiségéhez a közszolgálat egy formája, a képviselőlet (*advocacy*) is társuljon. Például 1918-ban bizonyítékokat mutatott be egy ausztráliai állami nyomozásban a nyugati-csendes-óceáni munkakörülményekre vonatkozóan, és kritikával illette a gyarmati adminisztrációt azért, mert kisajátította a bennszülöttek földjét és munkaerejét, továbbá figyelmen kívül hagyta társadalmi gyakorlataikat. Emellett határozottan vallotta azt, hogy az etnográfusok felelőssége a tudományos következtetések olyan módon történő megfogalmazása is, amit komolyan tudnak venni a bennszülött népekre vonatkozó társadalmpolitikai törvényeket megalkotó szakpolitikai szereplők.¹¹ A neves kutató az 1920-as évek közepétől egyre nagyobb érdeklődéssel fordult a gyarmatokon élő bennszülöttek társadalmi problémái és az antropológia hasznosságának kérdése felé – ez a szemléletmódbeli változás jól tükröződik Malinowski sokat emlegetett, 1929-ben megjelent, *Practical Anthropology* című tanulmányában.¹²

Az 1930-as években például az alábbi típusú tevékenységeket értették alkalmazott antropológia alatt Nagy-Britanniában: 1. a kortárs társadalom és a kulturális érintkezés kutatása, 2. a gyarmati adminisztrációban gondot okozó problémák vizsgálata, 3. a gyarmati tisztségviselők ellátása információkkal és tanáccsal, 4. végül pedig az antropológusok részvétele a gyarmati ügyintézők képzésében.¹³ Látható, hogy ebben az időszakban a fogalom szorosan kötődött a gyarmati adminisztráció munkájához, még akkor is, ha már ekkor megindult az érdeklődés a városi kortárs közösségek mindennapjai iránt. Az Amerikai Egyesült Államokban ugyanebben az időszakban a városi közösségek vizsgálata és az indián rezervátumok helyzetének előmozdítása állt a középpontban.

A vád, hogy az antropológusok kiszolgálták a gyarmatosító hatalmat – a „kolonializmus szolgálólányaként” – később számtalanszor felbukkan az alkalmazást tárgyaló szakmai vitákban, aminek elméleti meghaladására majd az 1980-as években kerül sor.¹⁴ Az antropológia alkalmazásának és gyakorlatának teljes

¹⁰ Hedicán 2000: 45; Baba – Hill 2006b 180; Gardner – Lewis 1996: 29. Malinowski és kortársa, Radcliffe-Brown hatásáról az alkalmazott antropológia brit és észak-amerikai kibontakozásában lásd részletesebben: Biczó 2014: 21–26.

¹¹ Hedicán 2000: 45–46.

¹² Weaver 2003: 18–19.

¹³ Grillo 1985: 5.

¹⁴ Biczó 2014: 20. Az alkalmazás ellen és mellett szóló érvek hálózata rendkívül összetett. Erre hívja fel a figyelmet az a tény is, hogy az 1930-as években a gyarmati igazgatás az antropológusokat rendszerint olyan szakembereknek tekintette, akik nagyon kevés közvetlen értékkel tudnak hozzájárulni az adminisztrációs tevékenységekhez. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint

elutasítása az 1960-as évektől vált általános tendenciává az európai gyarmatosító országokban, ahelyett, hogy megkülönböztették volna annak használatát a gyarmati ügyekben és annak alkalmazását más lehetséges célok megvalósítása érdekében.¹⁵

Az alkalmazás korai brit hagyománya ellenére, az alkalmazott antropológia első önálló szakmai intézménye, az Alkalmazott Antropológiai Társaság (Society for Applied Anthropology, SfAA), 1941-ben jött létre az Amerikai Egyesült Államokban. Az SfAA megalapítói között számos, az akadémiai tudományosságban elismert antropológus volt, mint pl. Ruth Benedict, Margaret Mead, Georg Murdoch vagy William Foot Whyte. A megalapítás évében indult a társaság szakfolyóirata, az *Applied Anthropology* is, amely 1949-ben a multidiszciplinaritás jegyében felvette a *Human Organization* nevet.¹⁶

Az alkalmazott antropológia első definícióinak egyike George M. Foster (1913–2006) amerikai antropológus 1969-ben megjelent *Applied Anthropology* című könyvében szerepelt. Foster az alkalmazott antropológiát olyan szakanropológiai tevékenységként határozta meg, amelynek elsődleges célja nem a társadalom- és kultúraelméletek fejlesztése, hanem az emberi viselkedés megváltoztatása a kortárs társadalmi, gazdasági és technológiai problémák megoldása érdekében.¹⁷ Foster szerint az alkalmazott antropológia azáltal kínálhat új elméleti megállapításokat, hogy a szakterületen bevett elméleti megállapítások érvényességét új és változatos körülmények között teszteli.¹⁸

Manapság az alkalmazott antropológia sokkal inkább olyan kutatáson alapuló, gyakorlati eredménnyel szolgáló, komplex módszertannal rendelkező tudásterületnek tekinthető, amely a lokális kulturális rendszerben nemcsak a változást képes elősegíteni,¹⁹ hanem a stabilitás fenntartását is támogatja.²⁰

Az Amerikai Antropológiai Társaságon belül (AAA) 1983-ban jött létre a *National Association for the Practice of Anthropology* (NAPA). A szervezet a követke-

hogy az 1940-es évek közepéig az adminisztratív dokumentumokban mindössze alig néhány antropológiai munkát idéztek (Grillo 1985: 12). Az antropológusok részvételéről és szerepéről a II. világháborúban lásd Biczó 2014.

¹⁵ Baba–Hill 2006: 187.

¹⁶ John W. Bennett az 1996-ban az alkalmazott és akcióantropológia fogalom- és eszmétörténetéről készített tanulmányában rávilágít az SfAA elnevezésében és a multidiszciplinaritásra vonatkozó önmeghatározásában rejlő ellentmondásra, miszerint, ha az SfAA alapítói készek voltak interdiszciplináris keretekben tekinteni a világra, akkor vajon miért ragaszkodtak ahhoz, hogy a szervezet neve egyetlen tudományterületre utaljon (Bennett 1996: S26).

¹⁷ Foster 1969: 54.

¹⁸ Foster 1969: 156.

¹⁹ Pl. Erve Chambers szerint az „alkalmazott antropológusok szaktudásukat, képzettségüket és tudományterületük szemléletmódját használják emberi problémák megoldása és a változás előmozdítása érdekében” (Chambers 1985: 8).

²⁰ van Willigen 2002: 10.

zöképpen határozza meg a gyakorlati kérdésekkel foglalkozó antropológus mi-
benlétét:

„...olyan szakképzett antropológus, akit azért alkalmaznak, hogy speciális tudását az emberek jólétének kialakításával és a különböző emberi tevékenységekkel összefü-
gő problémamegoldás érdekében használja”.²¹

Ahogy fentebb is láthattuk, a kortárs értelmű alkalmazott antropológia tehát nem kizárólag a változást, hanem a kialakult helyzet megőrzését, vagy újrászerve-
zését is támogatja, annak függvényében, hogy a kutató és a résztvevő helyiek kö-
zös tudása alapján melyik szolgálja jobban a helyi társadalom érdekeit, melyik
stratégia veszélyezteti legkevésbé a lokális életvilág integritását.²² A „beavatkozás”
típusára (változtatás, megőrzés vagy újjászervezés) vonatkozó kérdés eldöntése
gyakran problematikus, ezért nagyon gondos eljárást követel meg a kutatótól: egy
olyan kommunikációs tér kialakítását, amely – ideális esetben – a helyiek számára
lehetőséget biztosít a szabad véleménynyilvánításra, a reflexióra, a vágyak, ötle-
tek, kritika és ellenvetés megfogalmazására.

Az alkalmazott kutatás termékei a gyakorlatban és az elméleti kutatásban is
egyaránt hasznosítható ismeretek. Ezek közül az első az *empirikus adat*, a helyszí-
nen tudományos módszerekkel gyűjtött információ, ami egyaránt jól felhasznál-
ható mind az akadémiai elméletalkotásban, mind az alkalmazott projektekben.
A következő a *szakpolitikai javaslat*, vagyis egy következetes cselekvési terv egy
adott szociokulturális probléma megoldására – az antropológusok jelenleg még a
nemzetközi gyakorlatban is meglehetősen csekély mértékben tudják érdemben
befolyásolni a szakpolitika megfogalmazását, a legtöbb esetben kutatóként adato-
kat szolgáltatnak, vagy elemzőként kutatási adatok kiértékelésével foglalkoznak.
A harmadik a *közvetlen beavatkozás*, azaz az antropológusok végezte különböző
akciók és beavatkozások a lokális társadalomban problémaként értelmezett kor-
társ kihívások adekvát megválaszolása érdekében, nem törvényi vagy állami, ha-
nem mikroszinten.²³

Napjainkban az alkalmazott antropológiai kutatásnak három fő aspektusa
látszik körvonalazódni: 1. elkötelezettség és felelősségvállalás a kortárs társadalmi
valóságért, ami problémaorientált interdiszciplináris kutatást követel a komplex
társadalmi-kulturális problémák hatékony orvoslása érdekében, 2. elmozdulás a
részvételi és kollaboratív módszerek alkalmazása felé, 3. a hangsúlyosabb jelenlét
a szakpolitikai irányvonalak és tartalmuk meghatározásában. A globális folyamat-

²¹ NAPA: <http://practicinanthropology.org/about/ethical-guidelines/> (Utolsó letöltés: 2012.
december 15.)

²² Vö. Kotics 2013: 156.—

²³ van Willigen 2002: 15. magyarul összefoglalva lásd Kotics 2013: 156.

jelenségeknek köszönhetően az antropológia alkalmazásának egy olyan praxisa van kialakulóban, az USA-ban legalábbis mindenképpen, amely egyrészt feloldani látszik a teoretikus megfontolások, az elmélet és a gyakorlat közötti különbségtételt, másrészt az antropológia és a rokontudományok szinergiájára épül.²⁴

Antropológusokat világszerte számos szakterületen alkalmaznak. Alexander Ervin szerint az alkalmazott antropológia klasszikus tárgykörei a következők: 1. társadalmi és gazdasági kérdések (fenntartható és kulturálisan helyénvaló gazdasági fejlesztés), 2. a környezet és a természeti kincseket felhasználó ipar, 3. technológiai innováció, 4. egészségügy, 5. oktatás, 6. társadalompolitika (jólét, munkanélküliség, szegénység, lakhatási kérdések, menekültkérdés, bevándorlás), 7. bennszülött népek, 8. kommunikáció és 9. a kulturális értékek megőrzése.²⁵ Ezen a területeken az antropológusok számos gyakorlati szerepet tölthetnek be, így tehát lehetnek többek között szakpolitikai szakértők, értékelők, a hatásokat és a szükségleteket felmérő szereplők, kulturális brókerek, tervezők és kutatóelemzők, képviselők, szakértő tanúk és a közösség szószólói, adminisztrátorok, terapeuták vagy a változásokat stimuláló közvetítők.²⁶

Magyarországon az alkalmazott antropológia iránti fokozott érdeklődés a 2000-es évek elejétől, közepétől figyelhető meg,²⁷ ugyanakkor már korábban is születtek a témát tárgyaló, illetve bemutató munkák. Ezek közül jelen keretekben egyet emelek ki, B. Medgyes Éva 1979-ben publikált írását.²⁸ Ő volt az egyik első, talán a legelső hosszabb tanulmányt a kérdésnek szentelő szerző, akinek írása *Alkalmazott antropológia. Kezdeményezések tudományunk gyakorlati alkalmazására* címmel jelent meg a *Néprajzi Értesítőben*. Eszerint már a hetvenes évek végén is tapasztalható volt a „gyakorlati alkalmazás iránti követelmények” népszerűségének

²⁴ Baba–Hill 2006b 196–200. Az alkalmazott antropológia történetének leírását lásd például: Bennett 1996: S23–S48; van Willigen 2002: 19–46; McDonald 2002. 2-3; Haraszti 2005: 217–221; Baba– Hill: 2006: 176-207/1-39; Rylko-Bauer–Singer–van Willigen 2006: 178–190.

²⁵ Ervin 2000: 46–48.

²⁶ van Willigen 2002: 3.

²⁷ Az érdeklődés fokozódásának tekinthető az is, hogy az alkalmazott antropológia Magyarországon is a kulturális antropológia egyetemi oktatásának részévé vált (pl. KVAT, ME, M.A alkalmazott antropológia szakirány) és civil szervezetek indítottak képzéseket, vezettek be ösztöndíjakat, lásd pl. az Artemisszió Alapítvány szervezésében megvalósuló programokat és szakmai tréningeket (<http://artemisszio.blog.hu/>), különösen az *Anthropology in Action* c. programot 2005-ben. Alkalmazott antropológia témában konferenciát és kerekasztal-beszélgetést szerveztek, publikációk jelentek meg – pl. 2006-ban *Az antropológia adaptációja: alkalmazkodók-e az alkalmazott antropológia?* c. konferencia Budapesten, vagy a beszélgetések a Nyitott Műhelyben. Napjainkban lásd pl. a *Néprajzi Látóhatár* 2010/2. számát, az *AnBlok* 2011. 5. *Akció/Kutatás* számát, vagy a 2013-ban a néprajzi-antropológiai tanszéknek Pécsen szervezett kerekasztal-beszélgetést, a *Tabula* 2014/2. számának alkalmazott antropológia blokkját és a kapcsolódó lapbemutatót és kerekasztal-beszélgetést 2015. április 2-án. Az alkalmazás magyarországi gyakorlatáról civil szervezetek és egyesületek keretében lásd A. Gergely 2014.

²⁸ B. Medgyes 1979: 5–29.

és jelentőségének fokozódása, továbbá az „azonnali alkalmazhatóság és cselekvésorientáltság jogos követelményének” erősödése a bölcsészet- és társadalomtudományokkal szemben.²⁹ Medgyes tanulmányában a „mire alkalmas és hogyan alkalmazható” a kulturális antropológia kérdését járja körül úgy, hogy az alkalmazott antropológia keletkezését és a rendkívül sokat vitatott problémát, az alkalmazás elméletre gyakorolt hatását vizsgálja.³⁰

A továbbiakban a társadalomtudományi tudás gyakorlati alkalmazásához kapcsolódóan először röviden kitérek 1. elmélet és gyakorlat viszonyára, aztán 2. a társadalmi részvétel problémájára, végül felvázolom 3. a kollaboratív etnográfia (*collaborative ethnography*) és a részvételi kutatás (*participatory research*) kérdését, kitérve a részvételi akciókutatásra (*participatory action research*, PAR).

Elmélet és gyakorlat viszonya – kiegészítő vagy kirekesztő?

A közbeszéd és a társadalomtudományi szintér is hagyományosan különbséget tesz elmélet és gyakorlat között. A természetszerűen feltételezett oppozíció előbbihez a tiszta, a pártatlan, az objektív, az intellektuális, az absztrakt, az elméleti jelzőket társítja, míg utóbbihoz a tisztátalan, a nem pártatlan, vagyis (az érzelmileg vagy politikailag) elfogult, illetve a bevonódott (*engaged*), a szubjektív, az alkalmazott, az akadémiai tudáson élőködő és azt „szennyező” vonásokat.³¹ A felsorolt jellemzőknek a nagy része sokak előtt ismeretes; maga az elmélet és gyakorlat között feltételezett szembenállás mint alapvető probléma a nyugati gondolkodás történetének kezdetében gyökerezik. A különbség nemcsak ellentétpárok mentén szerveződik, hanem egy hierarchiát hoz létre, amelyben a gyakorlat intellektuálisan és morálisan egyaránt másodrendű, miközben a kettő között éles határvonal húzódik a tekintély és elismerés, valamint az etikusság vonatkozásában.³² A kulturális antropológián belül ez a különbségtétel a Brit Birodalomban kialakított gyakorlatra épül, ami a II. világháború után sajátos formában bontakozott ki az Egyesült Államokban – ez utóbbit az elmélet és gyakorlat közötti „távolságtartás és közeledés táncának” is nevezik.³³

Érdeemes azonban feltenni a kérdést, vajon valóban a tudás és megismerés két eltérő típusa közötti kibékíthetetlen oppozícióról van-e szó, vagy sokkal in-

²⁹ B. Medgyes 1979: 5–6.

³⁰ B. Medgyes 1979: 5.

³¹ McDonald 2002: 4. és Pink 2006: 7. A két terület – alkalmazott és akadémiai antropológia – közötti különbségtétel tartosságának magyarázata a brit gyarmati időszakra nyúlik vissza.

³² Lásd pl. Baba 1994: 182; Sillitoe 2006: 11.

³³ Baba–Hill 2006b 187.

kább arról, hogy a nyugati gondolkodásmódban gyökeret vert, lényegesnek érzékelt különbség mindössze retorikai természetű.³⁴ Ennek a tudományfilozófiai kérdésnek a tárgyalása messzire vezető téma. Jelen esetben inkább néhány olyan gondolatot kívánok megfogalmazni, ami az elmélet és gyakorlat közötti intellektuális harmónia elfogadására ösztönözheti az olvasót,³⁵ valamint a megértéshez (*knowledge for understanding*) és a cselekvéshez szükséges tudás (*knowledge for action*)³⁶ közötti különbségtétel újragondolására sarkallhat.

Az elmélet és gyakorlat közötti intellektuális különbségtételt racionálisan semmi sem indokolja, hiszen nem sorakoztathatók logikai érvek emellett, hogy az egyik szociokulturális szintéren végzett kutatás szükségszerűen kevésbé lenne intellektuálisan megterhelő és igényes, mint egy másik helyszín esetében.³⁷ A kettő közötti dialektikus viszonyt mi sem példázza jobban, minthogy a gyakorlatban felmerülő problémák és témák számtalan társadalomtudomány esetében váltak az elméletalkotás részévé, illetve elméleti viták alapjává.³⁸ Ugyanakkor azt is érdemes figyelembe venni, hogy a természettudományokban bevett műszaki/mérnöki modell – amelyben a „tiszta” akadémiai szféra feladata az új elméletek és tudás termelése, míg ennek átültetése gyakorlati problémák megoldására az alkalmazott szakembereké – nem egyeztethető össze a társadalomtudományokban honos praxissal.³⁹

Az antropológiai gyakorlatnak ez a hagyományos kettőssége és szembehelezkedése azonban leginkább az angolszász és nyugati országokban erős meghatározottság, míg a posztkoloniális államok nagy részében és a „harmadik világ” országaiban a kulturális antropológia egyben alkalmazott is. Például Mexikóban, Egyiptomban, Ecuadorban, Brazíliában vagy Kínában „az antropológia gyakorlata uralja a tudományterületet és lényegében a gyakorlat maga a diszciplína”, ahol az oktatás területén sem igazán tesznek különbséget az akadémiai és az alkalmazott antropológia között, ezzel semlegesítve a nyugati országokban a kettő között fennálló feszültséget.⁴⁰

Ha tehát szemügyre vesszük elmélet és gyakorlat viszonyát, akkor a kettő között egyfajta intellektuális harmónia ismerhető fel.⁴¹ Az összhang egyfelől arra vonatkozik, hogy a gyakorlati problémák hatékony megoldásához nélkülözhetetlen a kulturális távolság kialakítása, a kérdés tágabb összefüggésekbe helyezése és

³⁴ Biczó 2006: 2.

³⁵ Az eredetiben: „intellectual synergy between theory and practice” (Baba–Hill 2006b 186).

³⁶ Gardner–Lewis 1996: 50.

³⁷ Grillo 1985: 9.

³⁸ Lásd pl. Mills 2006: 69.

³⁹ Baba 1994: 180.

⁴⁰ Baba–Hill 2006a 8. Az említett országok alkalmazott antropológiai gyakorlatáról lásd Baba–Hill (eds.) 2006.

⁴¹ Baba–Hill 2006b 200.

az absztrakciós képességnek a hétköznapi gyakorlatnál tágabb körű, komplexebb alkalmazása. Másfelől arra, hogy az elméleti kérdések kizárólagos vizsgálata életidegenné és öncélúvá teszi a tudományos munkát, legyen az gasztronómia- vagy csángó kutatás, a közösségfejlesztés tervezését és elszakítja azt a jelen társadalmi valóságától, a kortárs világtól. A következő fejezet a társadalmi részvétel problémáját tárgyalja röviden az alkalmazás kérdésével összefüggésben.

A társadalmi részvétel és a helyi szintű fejlesztés

A társadalmi részvétel és igazságosság napjainkban a társadalmi nyilvánosságban is sokat tárgyalt ügyek.⁴² A társadalmi részvétel makro- és mikrotársadalmi szinten is jelentős kérdés, hiszen különböző típusú alkalmazása, illetve mellőzése mindkét szinten alapvetően befolyásolja az adott társadalom tagjainak mindennapjait. A célként kitűzött társadalmi részvétel mindkét szinten akkor valósul meg, ha „olyan korai fázisában van lehetősége bekapcsolódnia az állampolgároknak a közösségi döntési folyamatba, ahol még a szereplők között elképzelhető konszenzusos megoldás létrejötte”.⁴³ A különböző társadalmi résztvevők érdemi bevonása a mikrovilágot érintő döntési folyamatokba egyrészt a különböző szereplők és érdekek közötti, esetleg ellenálláshoz vagy radikális szakításhoz vezető konfrontáció elkerülésének hatékony módja lehet,⁴⁴ másrészt a fenntarthatóság és a társadalmi igazságosság egyik záloga. A folyamatnak természetesen vannak gazdasági és társadalmi előnyei és hátrányai, pozitív és negatív hatásai, mint pl. a helyi problémák hatékony kezelése vagy a döntéshozatal lassabb jellege.⁴⁵

A társadalmi részvétel mértékére vonatkozóan fokozatokat különböztethetünk meg.⁴⁶ Magyarországon az új évezred első évtizedében az alábbi három hagyományos gyakorlat feleltethető meg egy-egy fokozatnak. Az első a társadalmi részvétel „*zérus szintje*”: adott témában felméri a társadalom kiválasztott tagjainak véleményét kérdőívek segítségével közvélemény-kutatás formájában, aminek eredményeit a döntéshozók figyelembe is veszik. A második a lakossági képviselők és szakértők részvétele a döntéshozó testületek munkájában, vagy a témában tartott népszavazás. A harmadik a „jelképes részvétel”: a társadalom tagjainak

⁴² A társadalmi részvétel magyarországi jogi szabályozásáról lásd: Reisinger 2012: 28–30.

⁴³ Bela–Pataki–Valené 2003: 9, 77.

⁴⁴ vö. Bela–Pataki–Valené 2003: 15.

⁴⁵ Az előnyök és hátrányok, valamint a pozitív és negatív hatások táblázatos összesítését lásd: Reisinger 2009: 18, 20. Emellett ezekről ír még Földi 2009: 34–40.

⁴⁶ A társadalmi részvétel mélységére, szintjére, fokozatára vonatkozóan többféle megkülönböztetés ismeretes. Ezek közül kettő részletesebben olvasható: Reisinger 2012: 24–26. Továbbá lásd Földi 2009: 34–40.

bevonása a döntések jelentős részének meghozatalát követően, vagyis ez sokkal inkább tájékoztatás a megszületett döntésekről.⁴⁷

Negyedik lehetőségként említhető az interaktív tanulási folyamatként értelmezett társadalmi részvétel, amely főként a diszkurzív etikára építő ún. deliberatív (mérlegelő) vagy diszkurzív demokratikus intézményi megoldásoknál van meghatározó módon jelen.⁴⁸ A részvételi vagy deliberatív (mások szerint közvetlen vagy erős) demokratikus döntéstámogató technikák politikai ideálja szerint központi szerepű az érintett szereplők közötti kommunikáció, a szabad és egyenlő jogú állampolgárok közötti folyamatos egyeztetés, a döntések kialakítása közösségi tanácskozásokon, ami megeremti és megerősíti a résztvevők politikai közösségét. A nyilvános vitafórumok nagymértékben elősegítik a másik nézőpontjának, illetve szemléletének megértését és támogatja a különböző értékek, illetve társadalmi érdekek megjelenítését a törvényalkotásnak és a közügyek intézésének folyamatában.⁴⁹ A lokális (a kisebb területen vagy a nagyobb térségben élő lakosságot érintő) vidékfejlesztési projekteknél is nagyon hasonló módon értelmezhető a társadalmi részvétel kérdése és fokozatai, és igen kívánatos a negyedik fokozat mikroszintű működtetésének biztosítása.

A helyi társadalomban érintettek körének bevonása a közösségi döntési folyamatokba segít elkerülni azt a hazánkban gyakran alkalmazott paternalista, preskriptív (előíró) attitűdöt, amely a vidéki (városi, munkanélküli stb.) lakosság nagy részét olyan szereplőknek tekinti, akik nem képesek átlátni azt, hogy „mi a jó nekik”, vagy hogy „mi a saját érdekük”.

A deliberatív vagy részvételi demokráciákban használt, társadalmi részvételre építő technikák alkalmazása mellett Pataki György, részvételi akciókutatással is foglalkozó kutató szerint össztársadalmi szinten négy érv sorakoztatható fel.⁵⁰ Ezek a mikroszintre vetítve is érvényesnek tűnnek:

1. a mérlegelés és tanácskozás, a mások véleményének meghallgatása és az eltérő szempontok egyeztetésére irányuló törekvés az egyének és a lokális társadalom egésze számára is nagyszerű interaktív tanulási lehetőséget biztosít ahhoz, hogy konkrét gyakorlatokon keresztül változtassák társadalmi valósággá az egyenlő emberi és állampolgári jogok absztrakt demokratikus követelményét, a demokratikus magatartást, hozzáállást és értékrendszert.

⁴⁷ Bela–Pataki–Valené 2003: 10, 71–72.

⁴⁸ A deliberatív vagy diszkurzív demokrácia kifejezés Joseph Bassette nevéhez kötődik, aki ezt részletesen 1980-ban megjelent *Deliberative Democracy: The Majority Principle in Republican Government* c. könyvében fejtekte ki.

⁴⁹ Bela–Pataki–Valené 2003: 10; Pataki 2007: 145. Néhány külföldön (Brazília, Anglia, Dánia, USA) alkalmazott deliberatív demokratikus technika ismertetését lásd Pataki 2007: 144–156.

⁵⁰ Pataki 2007: 153–155.

2. Az érdemi társadalmi részvétel mikroszinten is közösségteremtő erővel bír, nemcsak a véleménynyilvánításnak nyújt teret, hanem mások meghallgatásának és az empatikus képesség fejlődésének is.

3. A társadalomtudományokban jól ismert, hogy a fogalmak nagy része időről-időre változó jelentéstartalommal bíró társadalmi konstrukció, hogy a tudás időleges és nem kizárólagos. Az egymással versengő, sokféle tudásforma közül *a priori* nem dönthető el, hogy melyik bizonyulna legjobbnak a lokális társadalom által problémaként meghatározott kérdések megoldásában (időnként magának a problémának az azonosítása is közösségi egyeztetést igényel). A vitafórumok és a tanácskozások lehetőséget biztosítanak a sokszínű közösségi és szakmai tudásformák közötti konszenzus kialakításához.

A fejlesztés területén a helyi tudás (*local* vagy *indigenous knowledge*) fogalma az 1980-as évektől alakul át, amikor a különböző fejlesztési projektekből résztvevő szakemberek felismerik a lokális ismeret dinamikus természetét. Egyrészt világossá válik, hogy a helyi tudás a lokális szükségletek, igények hatására folyamatosan változik, állandóan tesztelve a tudáskészlet helytállóságát és érvényességét – bár olyan antropológiai kutatások is ismertek, ahol a tudás diszkurzív típusa és a mindennapi gyakorlat között meglehetősen nagy eltérés mutatkozott. Másrészt ráébrednek arra, hogy a lokális ismeretanyag a szakember tudásához hasonlóan remekül használható a dolgok működésének megértéséhez is, különösen tekintettel a helyi életről strukturájára.⁵¹

4. Helyi szinten különösen igaz az, hogy nemcsak önmagában a döntések, hanem maga a döntéshozatal is nagy jelentőséggel bír annak érdekében is, hogy az érintett helyi lakosság miként és milyen mértékben lesz képes, illetve fogja magát hosszútávon tartani a döntéshez. A fejlesztés területén a helyi tudásra építő projektek fenntarthatóságának okai többfélék: mert azok lokális forrásokat és anyagokat használnak, továbbá hatékonyabban és könnyebben adaptálhatók a helyi körülményekhez; mert a helyiek bevonásával a lokális ismeretre épülő projekteket a helyiek kellő információ és vezetői tudás birtokában jobban tudják menedzselni, mint a kívülállók; és a lokális társadalom tagjai részvételének következtében valószínűbb, hogy a fejlesztés helyi igényeket céloz.⁵²

Az antropológiai kutatás egész folyamata során a lokális társadalom tagjainak részvételét és a velük történő együttműködést központi szerepűnek tekintő kutatói gyakorlat, a következőkben tárgyalt *kollaboratív etnográfia* is a deliberatív demokrácia fentebb kifejtett döntéstámogató technikáinak politikai ideáljához hasonló értékeket tart fontosnak, hiszen nyilvános állásfoglalás, a társadalmi egyenlőtlenségek kiküszöbölésére irányuló állampolgári cselekedet és az aktiviz-

⁵¹ van Willigen 2002: 69.

⁵² van Willigen 2002: 69.

mus egy formája.⁵³ Az alkalmazott antropológia egyik módszereként pedig remek lehetőséget kínálhat a nyilvánosságot is érdeklő és érintő témákban való tudományos, konszenzusépítő és az érintetteket is érdemben bevonó társadalmi részvételre úgy, hogy ez a kulturális reprezentáció írott formájában (az etnográfiaiban mint szövegben) is érvényesül. A következő fejezetben a részvétel és együttműködés problémáját vizsgálom meg részletesebben.

Kollaboratív etnográfia és részvételi kutatás

Az 1970–80-as évek volt az az időszak, amikor a kritikai, kulturális fordulat, a jól ismert elmozdulás a szemiotika, a diskurzus és a reprezentáció irányába, jelentős változásokat okozott a társadalom- és humántudományokban. Napjainkban mindenki számára közzismert, hogy a társadalomtudós nem objektív létező, hanem adott vonásokkal bíró szubjektum, sem személye, sem maga a kutatás nem független a szociokulturális kontextustól, a társadalom- és tudománytörténeti adottságoktól. A kortárs antropológia rámutatott arra, hogy az antropológiának sem az akadémiai, sem az alkalmazott változata természetét tekintve nem semleges, hanem etikai és politikai, hatalmi vonatkozásokkal terhelt és a diszciplína egyáltalán nem érdekektől és morális vagy politikai képzetektől mentes térben működik.⁵⁴

A kritikai gyakorlatnak köszönhetően ugyanebben az időszakban következett be a kutató és kutatót viszonyának átalakulása, aminek egyik hatása volt a kollaboratív kutatás (*collaborative research*) vagy együttműködő módszerek elterjedése az 1990-es években. A törekvés a lokális társadalom tagjaival való együttműködésre nem újkeletű gyakorlat a kulturális antropológiában, gyökerei az amerikai antropológia atyjának tekintett Franz Boashoz vezethetők vissza.⁵⁵ Ezzel párhuzamosan nem beszélhetünk arról, hogy az együttműködés alkalmazása kizárólag az észak-amerikai antropológiai hagyomány része volna, hiszen az például a tár-

⁵³ Lassiter 2005b 96–97. A kollaboratív etnográfia és a közösségi antropológia (*public anthropology*) közötti összefüggéseket Luke Eric Lassiter amerikai kulturális antropológus egy 2005-ben, a *Current Anthropology* c. folyóiratban megjelent tanulmányában fejtette ki. Az írás végén található egy hozzászólások rész, amelyben más szakmabeliek kritikai és affirmatív észrevételeket tesznek a szerző megállapításaival kapcsolatban, amit Lassiter válasza követ (Lassiter 2005b 97–103).

⁵⁴ Grillo 1985: 9. Az alkalmazott antropológia és az alkalmazott etika közötti összefüggésekről (utóbbi tanulságait az interdiszciplináris együttműködésről és a bioetikához kapcsolódó etikai természetű problémákról) lásd Rózsa Erzsébet írását a *Tabula* c. folyóirat 2014/2. számában (Rózsa 2014).

⁵⁵ Rappaport 2008: 2.

sadalmi mozgalmakkal és civil szervezetekkel dolgozó latin-amerikai antropológusok gyakorlatának is nélkülözhetetlen eleme.⁵⁶

Az 1990-es években a divatossá váló szakkifejezésekhez hasonlóan az együttműködés fogalmát is gyakran klisészerűen alkalmazták. A 2000-es évektől számtalan olyan antropológiai könyv látott napvilágot, amelyben a tudományos módszer a kutató és a kutatók közötti különböző típusú együttműködésre alapozott – ez utóbbit hol együttműködő (*collaborative*), hol reciprok (*reciprocal*) vagy részvételi (*participatory*) megközelítésnek nevezve.⁵⁷ Az együttműködés és a részvétel napjainkban nemcsak a társadalom- és kultúratudományok egyik kulcskifejezése, hanem néhány olyan természettudományi diszciplínának is, amelyek jelentősen építenek a társadalmi tevékenységekre, mint pl. a természetvédelem.⁵⁸

A részvétel és az együttműködés különböző típusú közös munkára utalhat. Egyrészt az akadémián belül különböző tudományterületek (interdiszciplinaritás) között, egyetemisták és szakemberek között, esetleg két vagy több antropológus között⁵⁹ kialakított kooperációt jelentheti, másrészt az akadémián kívül a tudományos szakemberek és laikusok – pl. civil szervezetek, helyi érdekképviseletek és politikai stratégiaalkotók – közötti együttműködést.⁶⁰

Az együttműködő/kollaboratív etnográfia (*collaborative ethnography*) fogalmának megalkotása az 1990-es évek végén Luke Eric Lassiter, amerikai antropológus nevéhez fűződik.⁶¹ A szerző a 2005-ben megjelent *The Chicago Guide to Collaborative Ethnography* című könyvében részletesen kidolgozott kollaboratív módszer alatt (*collaborative method*) az alábbiakat érti: a kutató, a laikusok és a helyi tanácsadók közötti partneri viszonyt, „az együttműködés gyakorlatának visszahe-lyezését az etnográfia folyamatának minden fázisába”, – illetve – „a terepmunká-

⁵⁶ A latin-amerikai, elsősorban kolumbiai kollaboratív kutatás sajátosságairól lásd Rappaport 2008: 1–31.

⁵⁷ Lassiter 2008: 1.

⁵⁸ A természetvédelem esetében a részvétel a helyi társadalom bevonását jelenti részvételi módszerek és eljárások alkalmazásával a természet megőrzésének folyamatába (lásd részletesebben Pataki–Bodorkós–Balázs–Bela–Kelemen–Mérő 2011: 12–13).

⁵⁹ Erre példa többek között Reuben A. Buford May és Mary Pattillo-McCoy közös munkája, amely négy chicagói szomszédság társadalmi szerveződését kutatta (társadalmi hálózatok, családi élet, formális és informális szervezetek, atitüdök osztály és rassz témában) interjúkkal és a résztvevő megfigyelés módszerével – lásd részletesebben May és Pattillo-McCoy 2000: 65–87.

⁶⁰ Lamphere 2004: 432. Magyarország esetében arról beszélhetünk, hogy a közösségfejlesztés során a lokális társadalom először a projekt tartalmáról és a megvalósítási ütemtervről tájékoztató lakossági fórumon találkozik a fejlesztési stratégiával, de ritkán vonják be a helyieket az adatgyűjtésbe vagy a törekszenek arra a fejlesztők, hogy párbeszédet alakítsanak ki a helyi lakossággal. (Letenyei 2007. <http://www.antroport.hu/lapoze/tanulmanyok/tanulmany.pdf:/Letenyei%20alkalm%20antrop.pdf> – A letöltés dátuma: 2012. június 15.)

⁶¹ Lásd például Lassiter 1998: 3–14, 2001: 137–149, 2004: 1–9.

tól az írásig és vissza”,⁶² továbbá a terepmunka során kialakított együttműködés szisztematikusabb beépítését a szöveg létrehozásának folyamatába.⁶³

A kollaboratív etnográfia nem szakít teljesen a korábban bevett etnográfiai gyakorlatokkal, hanem a hagyományosan alkalmazott módszerek újfajta megközelítését jelenti akképpen, hogy az etnográfia létrehozásának egész folyamatában, a kutatásban és az írásban is, a lokális társadalom tagjainak részvétele és a kutató–kutatottak közötti viszonyban az együttműködés válik hangsúlyossá.⁶⁴ Megváltozik a lokális társadalom tagjainak megnevezése is, akiket már nem adatközlőnek (*informant*), vagy beszélgetőpartnernek (*interlocutor*) tekintenek, hanem a kutatás egészében a tudástermelés és az értelmezés folyamatában aktívan résztvevő konzultánsnak (*consultant*), együttműködőnek (*collaborator*) vagy résztvevőnek (*participant*). A helyiek kikerülnek a rendszerint passzivitással jellemzett kutatás alanya, a megismerés tárgya szerepből és a kutatóval dialektikus viszonyban kapnak helyet saját életviláguk értelmezésében, illetve a lokális társadalmi gyakorlatok jelentésvilágának megteremtésében is. Ez megváltoztatja a kutató–kutatott hagyományos kapcsolatában tapasztalható egyenlőtlen hatalmi helyzetet és politikai erőviszonyokat is, a klasszikus kutatási modellben a kutatóé a hatalom és a felelősség is, míg a kutatás „alanya” (*subject*) relatív vagy abszolút értelemben hatalom nélküli, passzív szereplő.⁶⁵ Ennek az átalakulásnak a következtében a résztvevő módszerekkel dolgozó akadémiai vagy alkalmazott társadalomtudományi projektekben a helyiek az irányítást is a kezükben tartó szereplőkké vál(hat)nak.⁶⁶ A lokális társadalom kutatásába bevont helyi szereplők megnevezésében történt változás – az adatközlőktől (*informant*) a résztvevőig (*participant*) és a társ- vagy laikus kutatóig (*co-researcher*) – nemcsak a gyakorlat megváltozására utal, hanem ideológiai természetű, egyszerre morális és politikai.⁶⁷

Lassiter a fentebbi, kortárs értelmű (vagyis az etnográfia mint kutatási gyakorlat és mint egy tudományos, textuális műfaj keletkezési folyamatának lehetőleg minden fázisában alkalmazott) együttműködő módszer kialakulásának kezdetét maga is az antropológia reprezentációs válságának időszakához vezeti vissza.⁶⁸ A hatalmi viszonyok kiegyenlítésére való törekvés és a folyamatos konzultánsi részvétel ellenére a kollaboratív etnográfia esetében sem szűnik meg teljesen a kutatók hatalma és befolyása az egész kutatási folyamat felett. Az együttműködés

⁶² Lassiter 2005a: xii, 15–17. Mások is hasonló módon értelmezik az együttműködés, kollaboráció fogalmát, lásd pl. Lamphere 2004: 432.

⁶³ Lassiter 2004: 1–2, 2005b 84.

⁶⁴ Vö. Nagy 2015: 15–16.

⁶⁵ Fluehr-Lobban 2008: 180.

⁶⁶ van Willigen–Kedia 2005: 349.

⁶⁷ Fluehr-Lobban 2008: 180.

⁶⁸ A kollaboratív etnográfia ismertebb és kevésbé ismert antropológiatörténeti előzményének részletesebb kifejtését lásd pl. Lassiter 2004: 2–5, 2005b 80–85.

természetét és stratégiáját – vagyis a kollaboráció során megtapasztalt hatalmi viszonyokat, illetve azok változását – a szerzők rendszerint részletes és reflexív beszámolóban mutatják be.

Lassiter hat, nem egymást kizáró kategóriába sorolva különbözteti meg a kortárs etnográfában alkalmazott kollaboratív stratégiákat: 1. a legfontosabb konzultánsok olvasóként és szerkesztőként történő bevonása a kutatás folyamatába, 2. fókusz csoportok, 3. a lokális társadalom által kijelölt (az amerikai indián tanulmányokban gyakran alkalmazott) formális szerkesztői bizottságok, 4. kollaboratív etnográfus és konzultáns csoportok, 5. közösségi fórumok, valamint 6. a közösen előállított és közösen írt szövegek.⁶⁹ Ez utóbbi esetben különbséget kell tenni a közös szerzőség (*being coauthored*) és a konkrétan közösen készített írásmű (*being cowritten*) között: hiszen minden kollaboratív etnográfia vitathatatlanul közösen szerzett szöveg, vagyis a tudástermelés és az értelemdadás folyamatában mind a kutató(k), mind a lokális társadalom tagjai egyaránt részt vesznek, de nem mindegyiket írták közösen, vagyis a kutató(k) és konzultáns(ok) nem együtt szövegezték, fogalmazták meg a konkrét etnográfiát – mondjuk felosztva egymás között a fejezeteket.⁷⁰

Carolyn Fluehr-Lobban amerikai antropológus már az 1990-es évek elején „etikailag tudatos” vizsgálati modellnek nevezi a kutatásban résztvevőket a kutatási folyamat minden fázisába partnerként bevonó kollaboratív vagy részvételi kutatást. A tudományos vizsgálatnak ez az új modellje a korábbi történeti formáktól eltérően módszerében a sokféleséget hangsúlyozza és ezáltal erőssége a perspektívák sokszínűsége, a helyi társadalomban élők autentikus hangjának megszólaltatása. Ettől függetlenül azonban maga is némileg szelektív lehet, hiszen a részvétel a kutatásban sokszor kimondatlanul is feltételezi pl. az írni-olvasni tudás, az árnyalt fogalmazás vagy az absztrakt gondolkodás képességét – bár ez nem nélkülözhetetlen egy-egy kollaboratív projekt működtetéséhez és sikeréhez.⁷¹

A részvételi kutatás nem más, mint a tudástermelés olyan sok résztvevős folyamata, amelynek során az együttműködők mind újabb ismeretekhez jutnak, ko-

⁶⁹ Lassiter 2005b 94–95. Egy másféle csoportosítás szerint a kollaboratív etnográfia termékei közé az alábbiak sorolhatók: 1. a közösen szerzett szövegek, 2. az olyan szerkesztett kötetek, amelyekben az antropológusok és a helyi kutatók is bemutatják kutatási eredményeiket, 3. a helyi társadalom számára készített kiadványok és 4. az olyan egyszerűs könyvek, amelyek elismerik keletkezésük kollaboratív kontextusát (Rappaport 2008: 2).

⁷⁰ Lassiter 2005b 96. és Nagy 2015: 17. Jól látható, hogy a részvételi kutatásban megkérdőjeleződik az anonimitás és az információk bizalmas kezelésének klasszikus, antropológiai követelménye, hiszen a konzultánsok, együttműködők vagy társkutatók maguk is szerzőként jelennek, jelenhetnek meg az etnográfiaikban és közösen dönthetik el, hogy ezek kívánatos eljárások-e vagy szükségtelenek.

⁷¹ Fluehr-Lobban 2008: 175, 181.

rábban ismeretlen szempontokkal ismerkednek meg, ami hatással van a közös és egyéni cselekvésre, valamint a társadalmi gyakorlatokra is. Minden szereplő – kutató és laikus vagy társkutató (*co-researcher*) – számára a közös tanulás terepe,⁷² egy természetében dialogikus, dinamikus és kollaboratív ismeretszerzés. Egy olyan társadalmi folyamat, ahol újra egyesülhet és személyessé válhat (*re-enchantment of the world*) a modern tudomány által objektivált és – Weber kifejezésével élve – varázstanított, elidegenített világ (*disenchantment of the world*), ahol az uralkodó nyugati paradigmának fittyet hányva a természet, a fizikai világ és az emberiség, az emberi természet újra egymásra találhat.⁷³

A 20. század végéhez közeledve a társadalomtudományok számos területén vált egyre inkább alkalmazott kutatási gyakorlattá a részvételi, a helyiek bevonását, illetve a helyiekkel történő együttműködést megvalósító szemléletmód. A részvételi módszerek mellett elkötelezett szakemberek egy része kifejezetten amellett érvel, hogy a klasszikus társadalomtudományi alap kutatás alapvető ideológiai funkcióval rendelkező kutatástípus. Ez a funkció pedig nem más, mint, függetlenül az objektivitásra és értéksemlegességre való hivatkozástól, a gazdag és hatalommal rendelkező rétegek érdekeinek és társadalmi-politikai-gazdasági pozíciójának megerősítése és igazolása tudományos módszerekkel és eredményekkel.⁷⁴

A részvételi szemléletmód elválaszthatatlan az akció típusú kutatásoktól, de ahogy fentebb is láthattuk például a kollaboratív etnográfia esetében, a részvétel és együttműködés nemcsak az akciókutatások sajátja. A Peter Reason és Hilary Bradbury szerkesztette *Az akciókutatás kézikönyve* c. munka az akciókutatásnak öt, egymással kölcsönösen összefüggő ismertetőjegyet határoz meg: a tudományos tevékenység célja a gyakorlati tudás létrehozása praktikus kérdések megoldása és az emberek létező tudásának fejlesztése az emancipáció és a közösségek virágzása érdekében.⁷⁵ Az aktuális problémák felszámolása a cselekvéssel (akciókban) szer-

⁷² Whyte–Greenwood–Lazes 1991: 42.

⁷³ Reason–Bradbury 2008: 8; Pataki–Vári 2011: 6.

⁷⁴ Kemmis–McTaggart 2007: 273, ahol a szerzőpáros számos kutató munkáját sorolja fel.

⁷⁵ Maga az akciókutatás elnevezés és annak első definíciója a német szociálpszichológus Kurt Lewin (1890–1947) nevéhez fűződik, aki 1946-ban írt tanulmányában az akciókutatás menetét spirálát alkotó lépések sokaságaként ábrázolta, amelyben a tervezés, akció és az akció eredményét alkotó tények feltárása követi egymást (Lewin 1946: 201–216). Lewinnek a témában írt korai publikációi az Egyesült Államokban az 1940-es években végrehajtott közösségi akcióprogramokhoz kapcsolódnak. Ugyanakkor vannak olyanok is, akik a közösségfejlesztés területén korábban, a 20. század elejére helyezik az akció típusú megközelítés megjelenését, példaként említve H. G. Moreno munkáját Bécsben élő prostituáltakkal (Kemmis–McTaggart 2007: 272.). A kulturális antropológiában az észak-amerikai antropológus Sol Tax (1907–1995) Fox indiánokkal (vagy ahogyan ők hívják magukat, a Meskwakikkal) végzett tevékenységét, a fox projektet (1948–1962) szokták az első akcióantropológiai munkaként emlegetni – erről bővebben lásd később ugyanebben a fejezetben.

zett és lokális tapasztalatokban gyökerező, elsősorban gyakorlati tudáson alapszik, ami megköveteli a helyiek részvételét és a demokratikus elvek érvényesítését a kutatásban. A részvétel során a laikus kutatók (vagy társkutatók) nemcsak új tapasztalati tudásra tesznek szert, hanem a tudástermeléshez szükséges újabb képességekre is, beleértve a cselekvőképesség fejlődését is. Mindezek hatására fogalmazódik meg a problémamegoldást célzó fejlesztési forma, a társadalmi változás előidézésének gyakorlati menete.⁷⁶

A részvételi kutatás – amelyre vannak példák a magyar tudományos színtéren is, még ha elsősorban sporadikus kutatások, kísérletek formájában is –⁷⁷ legismertebb típusa az egyes társadalomtudományokban meglehetősen gazdag tudománytörténettel rendelkező részvételi akciókutatás, rövidítve RAK.⁷⁸ A RAK a kollaboratív tanulás társadalmi folyamata, amelyben olyan szereplők vesznek részt, akik egy adott társadalmi valóságban használt közös gyakorlatok megváltoztatása – tanulmányozása, átdolgozása, újrakonstruálása – érdekében szerveződnek meg.⁷⁹

A RAK lényege, hogy a tudományos munka és a tudástermelés egy, az adott lokális társadalom vagy csoport javát szolgáló meghatározott praktikus cél elérése érdekében történik, ami legtöbb esetben társadalmi változások előidézését jelenti.⁸⁰ Ennek során a kutatott társadalom vagy szervezet tagjainak egy része aktívan együttműködik a szakemberrel a tudományos munka egész ideje alatt a kutatás kezdeti megtervezésétől az eredmények végső bemutatásán át a jövőbeli cselekvések, lépések tartalmára vonatkozó egyeztetésekig, illetve a konkrét cselekvésekig, az egyes akciók megvalósításáig.⁸¹ Az ilyen típusú szemléletmóddal végzett tudományos munka során, illetve következményeként a résztvevők nemcsak az egymáshoz való viszonyuk természetével, illetve a saját és a másik értékrendszerével szembesülnek, aminek hatására átértékelődnek egymással kialakított kap-

⁷⁶ Reason–Bradbury 2008: 4–5.

⁷⁷ A teljesség igénye nélkül a RAK melletti néhány egyéb magyar részvételi projekt: 1. dráma és részvételi akciókutatás – részvételi színház (*participatory theatre*, Oblath Márton és Horváth Kata, KÁVA Kulturális Műhely), 2. vizuális részvételi technikák – részvételi videó (*participatory video*) és fényképezés (*Photo Voice*) (Nemes Gusztáv és Chris High, illetve Krista Harper és Bari Judit), 3. szervezeti kutatások, részvétel és akciótanulás (Gelei András) 4. részvétel és muzeológia (a Néprajzi Múzeumból pl. Wilhelm Gábor és Frazon Zsófia).

⁷⁸ Hazánkban a RAK számos területen alkalmazott szemléletmód: pl. az iskolai nevelésben és a pedagógiában (pl. Csobod 2002, Havas 2004), a szervezetfejlesztésben (pl. Gelei 2002), a természetvédelem területén (pl. Pataki–Vári (szerk.) 2011), az urbanizált (pl. a hajléktalanok ügyének előmozdításában – Udvarhelyi Éva Tessa) és vidéki területek fejlesztésében. A vidékfejlesztésben alkalmazott RAK-ról készített doktori értekezés: Bodorkós 2010. A RAK-nak két iskolája van: a pragmatista és a kritikai – erről magyarul lásd Bodorkós 2011: 205.

⁷⁹ Kemmis–McTaggart 2007: 277.

⁸⁰ Pataki–Bodorkós–Balázs–Bela–Kelemen–Mérő 2011: 10; Bodorkós 2010: 27.

⁸¹ Whyte–Greenwood–Lazes 1991: 20.

csolataik, hanem a cselekvés során maguk a társadalmi viszonyok is átszerveződnének.⁸²

A részvételi akciókutatás folyamatát leggyakrabban egy olyan spirálhoz hasonlítják, amely a következő önreflektív köröket tartalmazza: 1. a változás megtervezése, az aktuális helyzet felmérése, 2. cselekvés (akció) és a változás folyamatának és következményeinek megfigyelése, 3. az ezekre adott reflexió, 4. újratervezés, a korábbi tervek fejlesztése, 5. újabb cselekvés és megfigyelés, 6. ismét reflexió, stb.⁸³

A tanulási folyamatként értelmezett RAK során tehát a következő területeken mennek végbe lényeges változások: 1. az emberek mindennapi gyakorlatában (mit cselekszenek?), 2. az egymással és a világgal történő interakciók természetében (miként cselekszenek?), 3. mit hogyan értenek és értékelnek az emberek (a társadalmi gyakorlatokról és a világ működéséről szerzett tudás), és 4. azokban a diskurzusokban, amelyek segítségével az emberek megértik és értelmezik az őket körülvevő világot.⁸⁴ A laikusok bevonása a projektbe, hasonlóan a többi részvételre és együttműködésre építő kutatási módszerhez, magában hordozza annak lehetőségét is, hogy a lokális társadalomban kialakult együttműködés a döntéshozatalokban és a másik jobb megértése a közösségi gyakorlatban hosszútávon is fennmaradjon.

Az akció szemléletű kutatás a kulturális antropológiában sem ismeretlen, elnevezése akcióantropológia (*action anthropology*), amit a tudománytörténet, a terület egyik „szülőatyjának” tekintett Sol Tax (1907–1995) nevéhez és az észak-amerikai Fox indiánokkal végzett munkájához kapcsol.⁸⁵ Tax az Amerikai Antropológiai Társaság 1950-ben rendezett egyik ülésén a következőképpen határozta meg az akcióantropológia fogalmát: „Definíció szerint az akcióantropológia olyan tevékenység, amelyben az antropológusnak két egyenrangú célja van és egyikre sem ruház alacsonyabbrendű pozíciót. Egyrészt segíteni akar egy csoport embernek egy probléma megoldásában, másrészt a folyamat során tanulni akar valamit.”⁸⁶ A közös tanulás itt is jelentős hangsúlyt kap, Fox megfogalmazásában: „Hiszünk abban, hogy számos olyan dolgot tudunk ily módon [vagyis az akcióantropológia segítségével] megtanulni, amit semmi más módon nem tudnánk. Mi tehát antropológiai problémák iránt érdeklődő antropológusok vagyunk, de ezt az akció kontextusában tesszük. Innen a kifejezés, akcióantropológia.”⁸⁷

⁸² Vö. Whyte–Greenwood–Lazes 1991: 41.

⁸³ Kemmis–McTaggart 2007: 276.

⁸⁴ Kemmis–McTaggart 2007: 279.

⁸⁵ Az akcióantropológiáról magyarul lásd részletesebben: Haraszi 2005: 215–232.

⁸⁶ Tax 1975: 515. és 1995 <http://chronicle.uchicago.edu/950119/tax.shtml>

⁸⁷ Tax 1975: 515. (beszűrés L. V.)

Zárásképpen

A szabad hozzáférés biztosítása az élelemhez (beleértve az ivóvizet is) vagy az élelmiszerbiztonság és a genetikailag módosított növényfajták kérdése a 21. század elején közismert, sokat tárgyalt problémák. A nemzetközi és a sporadikus, de egyre szaporodó hazai példák is azt bizonyítják, hogy a kortárs alkalmazott szemléletű társadalomtudománynak és a részvételi módszereknek van létjogosultsága a mikroszintű szociokulturális, etnikai és gazdasági problémák kezelésében, a helyi léptékű fejlesztésben. Visszatérve kiinduló példánkhoz, a felelősségteljes falusi turizmus fenntartható működésének megalapozásához egyaránt szükséges az alkalmazásra termelt antropológiai tudás és a gasztronómiai hagyományok és a helyi gasztronómiai termékek alapkutatása során szerzett (néprajzi és antropológiai) ismeret (*empirikus adatok*). A fentebb bemutatott részvételi és kollaboratív módszerek egyrészt demokratizálják a tudástermelés folyamatát és emancipálják a lokális tudásformákat, azaz a hétköznapi megismerés egyenrangúvá válik a tudományossal a helyi problémák megoldásában. Másrészt demokratizálják és a lokális ismeretekre alapozva megszemélyesítik a *konkrét akciókat* és a *beavatkozást* a gyakorlati megvalósítás folyamatában – pl. elismerik és felértékelik a nagyszülőktől örökölt őshonos növényfajtákra vonatkozó tudást és termelési gyakorlatokat, a kapcsolódó helyi gasztronómiai hagyományt –, vagyis hatalommal és cselekvőképességgel ruházzák fel a helyieket saját sorsuk és életviláguk alakításában.

Felhasznált irodalom

A. GERGELY András

- 2014 Válasz és továbbgondolás. Alkalmazott társadalomtudomány metodikai metszetben (Reflexiók Biczó Gábor írására, 2). *Tabula*, 2. Online megjelenés: http://tabula.ncprajz.hu/ncprajz.07.152a.php?bm=1&as=403&kr=A_10_%3D%22014%2015%282%29%22 (Utolsó letöltés: 2014. augusztus 16.)

BABA, L. Marietta

- 1994 The Fifth Discipline: Anthropological Practice and the Future of Anthropology. *Human Organization*, Vol. 53. No. 2. 174–186.

BABA, Marietta L. – CAROLE E. Hill

- 2006a Global Connections and Practicing Anthropology in the 21st Century. In Carole E. Hill – Marietta L. Baba (eds.): *The Globalization of Anthropology*. Washington, DC, American Anthropological Association. (NAPA Bulletin 25.) 1–13.

- 2006b What's in the Name 'Applied Anthropology'? An Encounter with Global Practice. In Carole E. Hill – Marietta L. Baba (eds.): *The Globalization of Anthropology*. Washington, DC, American Anthropological Association. (NAPA Bulletin 25.) 176–207.
- 2012 Mi áll az „alkalmazott antropológia” elnevezés mögött? Találkozás a globális gyakorlattal. *Néprajzi Látóhatár*, 4. 97–137.
- BABA, Marietta L. – HILL, Carole E. (eds.)
2006 *The Globalization of Anthropology*. Washington, DC, American Anthropological Association. (NAPA Bulletin 25.)
- BELA Györgyi – PATAKI György – VALENÉ KELEMEN Ágnes
2003 Társadalmi részvétel a környezetpolitikai döntéshozatalban (döntéstámogató eszközök és értékelési eljárások alkalmazása). Budapest: Budapesti Közgazdaságtudományi és Államigazgatási Egyetem Környezettudományi Intézet Környezetgazdaságtani és Technológiai Tanszék. http://kornye.uni-corvinus.hu/kit/20_szam.pdf (Utolsó letöltés: 2014. augusztus 16.)
- BENNETT, John W.
1996 Applied and Action Anthropology: Ideological and Conceptual Aspects. *Current Anthropology* XXXVII.(1996/1). S23–S53.
- BICZÓ Gábor
2006 *Alkalmazott antropológia: elmélet versus gyakorlat* – konferencia előadás. www.mtaki.hu/data/files/939.pdf (Utolsó letöltés: 2013. január 16.)
2014 Az alkalmazott antropológia és a gyakorlati értékű tudás: a történeti előzmények, a kritikai fordulat és az etikai önreflexió társadalomfilozófiai háttere. *Tabula*, 2. Online megjelenés: [http://tabula.neprajz.hu/nep-rajz.07.152a.php?bm=1&as=401&kr=A_10_=%222014%2015\(2\)%22](http://tabula.neprajz.hu/nep-rajz.07.152a.php?bm=1&as=401&kr=A_10_=%222014%2015(2)%22) (Utolsó letöltés: 2014. augusztus 16.)
- BODORKÓS Barbara
2010 *A társadalmi részvétel a fenntartható vidékfejlesztésben: a részvételi akciókutatás lehetőségei*. PhD-értekezés, kézirat. Internetes elérhetőség: https://szie.hu/file/tit/archivum/Bodorkos_B_ertekezes.pdf (Utolsó letöltés: 2014. október 17.)
2011 Részvételi akciókutatás – a kutatás mint társadalmi beavatkozás. In Glózer Rita – Gelei András (szerk.): *Valóságkonstrukciók. A szervezeti jelentésvilág interpretatív megközelítései*. Gondolat Kiadó – PTE BTK Kommunikáció- és Médiatudományi Tanszék, 200–211. http://www.commonline.hu/sites/default/files/COMMONLINE_DOCS/TAMOP_Kiadvanyok/Gelei-%20-%20Glózer%20%28szerk%29%20Valóságkonstrukciok/valóságkonstrukciok%202.htm (Utolsó letöltés: 2015. január 18.)
- CHAMBERS, Eve
1985 *Applied Anthropology. A Practical Guide*. Prentice-Hall, New Jersey 1985.
- CSOBOD Éva
2002 *OECD-ENSI Pedagógusképzés-akciókutatás 1999–2002. Oktatás, környezeti nevelés a fenntarthatóságért*. <http://www.oki.hu/oldal.php?tipus=cikk&kod=kornyezeti-C.sobod-OECD> (Utolsó letöltés: 2014. október 21.)

- ERVIN, Alexander
2000 *Applied Anthropology: Tools and Perspectives for Contemporary Practice*. Boston: Allyn and Bacon.
- FARKAS Judit
2012 Ökofalvak és a társadalmi fenntarthatóság. In Kun András (szerk.): *Ökológiai lábnyomunk és a fenntarthatóság*. Öko-Völgy füzetek 1. Somogyvámos: Öko-völgy Alapítvány, 17–31.
- FARKAS Judit – LAJOS Veronika (szerk.)
2013 *Néprajzi Látóhatár. Ökofalu*. 3. Debrecen: Györffy István Néprajzi Egyesület
- FLUEHR-LOBBAN, Carolyn
2008 Collaborative Anthropology as Twenty-first-Century Ethical Anthropology. *Collaborative Anthropologies*. Vol. 1. 175–182.
- FOSTER, George M
1969 *Applied Anthropology*. Little, Boston.
- FÖLDI Zsuzsa
2009 A társadalmi részvétel szerepe a városfejlesztés gyakorlatában. Európai és hazai tapasztalatok. *Tér és Társadalom (TÉT)*, 3. 27–43.
- GARDNER, Katy – LEWIS, David
1996 *Anthropology, Development and the Post-modern Challenge*. Pluto Press, London.
- GELEI András
2002 *A szervezeti tanulás interpretatív megközelítése. A szervezettefejlesztés esete*. PhD-értekezés, kézirat. Internetes elérhetőség: http://phd.lib.uni-corvinus.hu/171/1/gelei_andras.pdf (Utolsó letöltés: 2015. január 7.)
- GOW, David D
2002 *Anthropology and Development: Evil Twin or Moral Narrative?* Human Organization LXI. 4. 302–303.
- GRILLO, Ralph
1985 Applied Anthropology in the 1980s: Retrospect and Prospect. In Grillo, Ralph – Rew, Alan (eds.): *Social Anthropology and Development Policy*. 1–36. London–New York: Tavistock Publications
- HARASZTI Anna
2005 Alkalmazott és akcióantropológia. Elméleti és etikai alapkérdések. *Világosság*, 2005/7–8. 215–232.
- HAVAS Péter
2004 Akciókutatás és a tanulás fejlesztése. *Új Pedagógiai Szemle*, 2004/6. <http://www.oki.hu/cikk.php?kod=2004-06-ta-Havas-Akciokutatas.html> (Utolsó letöltés: 2014. november 21.)
- HEDICAN, Edward. J.
2000 *Applied Anthropology in Canada. Understanding Aboriginal Issues*. Toronto: University of Toronto Press.
- ISPÁN Ágota Lídia – MAGYAR Zoltán (szerk.)
2014 *Ethno-Lore. Társadalomnéprajzi kutatások a 21. század elején – Kérdésfelvetések, megközelítések és a társadalmi hasznosulás perspektívái*. MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont. Budapest

- KEMMIS, Stephen – MCTAGGART, Robin
 2007 Participatory Action Research. Communicative Action and the Public Sphere. In Denzin, Norman K. – Lincoln, Yvona S. (eds.): *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. 3rd ed. London: SAGE Publications, 271–330.
- KOTICS József
 2013 Egy innovatív fejlesztési projekt konfliktuspotenciáljának alkalmazott antropológia vizsgálata – Csemely esete. *Anyagmérnöki Tudományok*, 38/1. kötet. 155–164.
- LAMPHERE, Louise
 2004 The Convergence of Applied, Practicing, and Public Anthropology in the 21st Century. *Human Organization*, Vol. 63. No. 4. 431–443.
- LASSITER, Luke Eric
 1998 Introduction. In *The Power of Kiowa Song: A Collaborative Ethnography*. Tucson: University of Arizona Press. 3–14.
 2001 From “Reading over the Shoulders of Natives” to “Reading alongside Natives,” literally: Toward a Collaborative and Reciprocal Ethnography. *Journal of Anthropological Research* 57: 137–49.
 2004 Collaborative Ethnography. *AnthroNotes* 25(1): 1–9.
 2005a *The Chicago Guide to Collaborative Ethnography*. Chicago – London: The University of Chicago Press.
 2005b Collaborative Ethnography and Public Anthropology. *Current Anthropology*, Vol. 46, No. 1 (February 2005), 83–106.
 2008 *When We Disagree. On Engaging the Force of Difference in Collaborative, Reciprocal, and Participatory Researches*. Paper presented at the 107th Annual Meeting of the American Anthropological Association, San Francisco, California, 1–7.
- LEWIN, Kurt
 1946 Action Research and Minority Problems. In G. W. Lewin (ed.): *Resolving Social Conflicts*. New York. HARPER AND ROW. 201–216.
- MAY, Reuben A. Buford – PATTILLO-McCoy, Mary
 2000 Do You See What I See? Examining a Collaborative Ethnography. *Qualitative Inquiry*, Vol. 6 Number 1. 65–87.
- MCDONALD, James H.
 2002 Introduction. In McDonald, James H. (ed.): *The Applied Anthropology Reader*. Boston: Allyn & Bacon, 1–7.
- B. MEDGYES Éva
 1979 (1982) Alkalmazott antropológia. Kezdeményezések tudományunk gyakorlati alkalmazására. *Néprajzi Értesítő*, 5–29.
- MILLS, David
 2006 Dinner at Claridges? Anthropology and the ‘Captains of Industry’, 1947–1955. In Sarah Pink (ed.): *Applications of Anthropology. Professional Anthropology in the Twenty-first Century*. Berghahn Books. 55–70.
- NAGY Károly Zsolt
 2015 *Ösvény a dzsungelben*. (kézirat – megjelenés alatt)

NIEDERMÜLLER Péter

- 2005 Az antropológia metamorfózisai: perspektívák a (késő) modern társadalom kutatásában. *Tabula*, 1. 3–18.

OBITUARY

- 1995 Sol Tax, Anthropology. *The University of Chicago Chronicle*, Vol. 14, No. 10. <http://chronicle.uchicago.edu/950119/tax.shtml> (Utolsó letöltés: 2014. november 28.)

PATAKI György

- 2007 Bölcs „laikusok”. Társadalmi részvételi technikák a demokrácia szolgálatában. *Civil Szemle*, 3–4. 144–156.

PATAKI György – VÁRI Anna

- 2011 Bevezetés. In Pataki György – Vári Anna (szerk.): *Részvétel – akció – kutatás. Magyarországi tapasztalatok a részvételi-, akció- és kooperatív kutatásokból*. 5–8. Budapest: MTA Szociológiai Kutatóintézet

PATAKI György – VÁRI Anna (szerk.)

- 2011 *Részvétel – akció – kutatás. Magyarországi tapasztalatok a részvételi-, akció- és kooperatív kutatásokból*. Budapest: MTA Szociológiai Kutatóintézet

PATAKI György – BODORKÓS Barbara – BALÁZS Bálint – BELA Györgyi – KELEMEN Eszter – MÉRŐ Ágnes

- 2011 Tájéfták védelmében: részvételi akciókutatás az Őrség-Vendvidéken. In Pataki György – Vári Anna (szerk.): *Részvétel – akció – kutatás. Magyarországi tapasztalatok a részvételi-, akció- és kooperatív kutatásokból*. 9–27. Budapest: MTA Szociológiai Kutatóintézet

PINK, Sarah

- 2006 Introduction: Applications of Anthropology. In Sarah Pink (ed.): *Applications of Anthropology. Professional Anthropology in the Twenty-first Century*. 3–26. Berghahn Books

RAPPAPORT, Joanne

- 2008 Beyond Participant Observation. Collaborative Ethnography as Theoretical Innovation. *Collaborative Anthropologies*. Vol. 1. 1–31.

REASON, Peter – BRADBURY, Hilary (eds.)

- 2008 *The SAGE Handbook of Action Research. Participative Inquiry and Practice*. Sage.

REISINGER Adrienn

- 2009 Részvételi demokrácia és társadalmi részvétel – elméleti megközelítések. *Civil Szemle*, 4. 5–23.
- 2012 A társadalmi részvétel a helyi fejlesztési politikában Magyarországon – fókuszban a civil/nonprofit szervezetek. *Civil Szemle*, 1. 23–44.

RÓZSA Erzsébet

- 2014 Gyakorlati tudás a filozófiai antropológia, a bioetika és az alkalmazott etika perspektíváiban (Reflexiók Biczó Gábor írására, 4). *Tabula* 2. Online megjelenés: http://tabula.ncpraiz.hu/ncpraiz.07.152a.php?bm=1&as=405&kr=A_10_%3D%222014%2015%2829%29%22 (Utolsó letöltés: 2014. november 28.)

SILLITOE, Paul

- 2006 The Search for Relevance: A Brief History of Applied Anthropology. *History and Anthropology*, 17. 1. 1–19.

- TAX, Sol
1975 Action Anthropology. *Current Anthropology*, Vol. 16, No. 4. 514–517.
- WEAVER, Thomas
2003 Malinowski as Applied Anthropologist. In Thomas Weaver (ed.): *The Dynamics of Applied Anthropology in the Twentieth Century: The Malinowski Award Papers*. 14–33. Oklahoma City: Society for Applied Anthropology
- van WILLIGEN, John
2002 *Applied Anthropology. An Introduction*. (3rd edition) Connecticut – London
- van WILLIGEN, John – KEDIA, Satish
2005 Emerging Trends in Applied Anthropology. In van Willigen, John – Kedia, Satish (eds.): *Applied Anthropology. Domains of Application*. 341–352. Praeger, Westport, Connecticut–London
- WHYTE, William Foote – GREENWOOD, Davydd J. – LAZES, Peter
1991 Participatory Action Research: Through Practice to Science in Social Research. In Whyte, William Foote (ed.): *Participatory Action Research*. 20–56. SAGE Publications

Veronika Lajos

APPLIED SOCIAL SCIENCE: SOCIAL PARTICIPATION, COLLABORATIVE ETHNOGRAPHY AND ACTION RESEARCH

This study is a part of a methodological collection prepared in the framework of the *Hungarikum*-subproject of an interdisciplinary research program, discussing the methodological issues surfacing in the investigation of the role and social-cultural values of gastronomy and local gastronomical products in local communities. Nevertheless, beside the classic basic research with a focus on humanities and social sciences, there is also a version of the academic approach that places more emphasis on practical aspects and application possibilities.

My study represents a step in the complex process of the adaptation of applied ethnography in Hungary, in which a few of the methodological problems of application are going to be sorted out. First, I will give a summary and an outline of the definitions and most important fields of application of applied anthropology, a domain that utilizes ethnographical data and European ethnological and cultural anthropological knowledge directly in practice. Following this, I will briefly cover the oft debated relationship between theory and practice, and finally discuss the issues of social participation, cooperation (collaborative ethnography), and action (participation action research) in social scientific research.

Identitás – hungarikum – gasztronómia

Egy népművészeti tábor néprajzi vizsgálatának tapasztalatai

MARINKA MELINDA

A tanulmány egy olyan sajátos közegben, marginális élethelyzetben kívánja az identitásörzés néprajzi vizsgálatának lehetőségeit elemezni, amely a megszokott hétköznapi cselekedetektől és eseményektől eltérő térben és időben zajlik.¹ A helyszín egy népművészeti tábor, amelynek jellegéből eredően már első ránézésre feltételezhető az identitás fenntartására való törekvés jelenléte, hiszen elsősorban a magyar nemzeti hagyományok hangsúlyozását valósítja meg, ugyanakkor bemutatja a tábor megrendezési helyének lokális és regionális néprajzi sajátosságait is. A tábor nyújtotta programok identitásörző jellegének vizsgálatán túl a táborlakók összetételének következtében lehetőség nyílik a lokális identitás fenntartását szolgáló és elsősorban a gasztronómiai vonalon megalkotott hagyománytermelő események jellegzetességeit a néprajzi hasznosíthatóság tükrében elemezni. A külföldön élő magyar és néhány egyéb nemzetiségű táborlakó segítségével pedig néhány olyan a materiális és a virtuális térben megjelenő kapcsolattartási, identitásformáló tényező értékelését is megvalósíthatjuk, amelyen keresztül megfogalmazható a nemzeti hovatartozás kifejezése az elszármazott magyarok körében.

A kutatott témakörök, így a népművészeti táborok néprajzi és kulturális kínálata, az identitásörzés mikéntje a külföldön és belföldön élő magyaroknál, illetve a fesztiválozás helye ebben a folyamatban, mind olyan jelenségek, amelyek közös pontja a hungarikumok és a gasztronómia megjelenése, erőteljes hangsúlyo-

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg. Hall-ra hivatkozva fejti ki Siikala, hogy a marginális és a lokális jelenségek kulturális jelentőségének megnövekedése a globalizációval szembeni egyik lehetséges ellenreakció, amely sok esetben a szájhagyomány útján megőrzött és továbbadott történelem életre keltése. Siikala 1998: 7.

zása, előtérbe helyezése. Módszertani vizsgálatunk bemutatása ezért korlátozódik a hungarikumok és a gasztronómia fogalmi keretei közé, ugyanakkor a téma kifejtése további, ide vonatkozó terminológia tisztázását is igényli, úgy, mint a szokásrevitalizálás, a megalkotott hagyomány, a szellemi kulturális örökség, a fesztiváljelenség vagy alapvetően az identitás formálása, megőrzése és maga a hagyományőrzés.

A tanulmány tehát azoknak a módszertani eljárásoknak a számbavételére és elemzésére vállalkozik, amelyekkel egy tábori körülmények között létező közösségen keresztül az identitásörzés megragadható, és amelyek közvetítésével a hungarikum és a gasztronómia témakör néprajzi vizsgálata megvalósítható. Eredményeképpen az ehhez hasonló sajátos élethelyzetek, mint a lokális vagy nemzetiségi fesztiválok, illetve a nemzeti identitást erősítő helyek és helyzetek kutatása lebonyolítható. Így egyes következtetéseinket a már meglévő empirikus adatok alapján vonjuk le, illetve további hipotetikus megállapításokat teszünk egy-egy résztema további feltételezett vizsgálatának lefolytatásához, jelezvén a téma igen sokrétű és számos aspektusból megfogalmazható jellegét.

Fogalmi keretek

IDENTITÁSÖRZÉS – HAGYOMÁNYÖRZÉS

Alapvetően paradoxonnak tűnik, ha olyan fogalmak megőrzéséről beszélünk, mint amilyen az identitás és a hagyomány, amelyek állandó dinamikában léteznek, mégis ezek formálódása, vagy megőrzésére való törekvés, mint jelenség szinte a világ minden csoportjára jellemző módon elmondható, különösen a globalizációs hullámok kihívásaival szembe néző lokális társadalmak válaszreakcióiban tapasztalhatjuk.

Az identitás- és a hagyományőrzés fogalmainak meghatározásához és összevetéséhez induljunk ki a két alapfogalomból. A hagyomány klasszikus megfogalmazásban

„a közösségi magatartásformák és objektivációk nem örökletes programja, a kultúra invariáns-rendszere, a kultúra grammatikája. A hagyomány jelenléte emberi közösségek létének feltétele; az élők világában egyedül emberi közösségek sajátja, amennyiben ezek élettevékenységét a genetikai kódokban rögzített programokon túl olyan szimbolizált jelrendszerek irányítják (pl.: nyelv), amelyek a megtanulás-elsajátítás folyamatában válnak a különféle típusú (szociális, etnikus) közösségek tagjainak birtokává, szervezik ezek viselkedését. A hagyomány nem egyéb tehát, mint a szimbolizált jelrendszerek összessége.”²

² Istvánovits 1979: 393.

Amíg a paraszti társadalom működésére ez a fogalmi keret elfogadottnak tűnt, addig a modernizálódott társadalmak szokásrendszerének áramlására egyfajta újraértelmezett formát kell alkalmaznunk, hiszen a hagyományból elhalt és élő jelenségeket egyszerre kell számba vennünk, illetve erre alapozva a felélesztés fogalmának megjelenését is a hagyomány részeként kell értelmeznünk.

Az élő néphagyomány még észlelhető jelenségei mellett a folklorizmus különböző megnyilvánulásait figyelhetjük meg, amelyek első körben a táncházak és a hagyományőrző táborok formájában valósultak meg.³ Ezen előbbi egyfajta alulról jövő kezdeményezésként már a 1970-es években megindult, és vele együtt a népzenei együttesek létrehozása mutatta a városi ifjúság, illetve értelmiség újra feléledő igényét a népi kultúra értékei iránt.⁴ Ez a folyamat a rendszerváltás után csak még inkább kivirágzott és a határátlépések egyszerűbbé válásával a határon túli magyarság körében is egyre alkalmazhatóbbá vált, mint értékmentő lehetőség. A hagyományelemek ilyen jellegű felélesztése egyre inkább a magyarságtudat megjelenítésének eszközévé vált.

„Az eredet, az érdek és a konvenció egysége megerősíti a közösség identitását, a figyelmet, a csoportot egységére és más csoportoktól való különbözőségére irányítva. Az írott történelem nélküli népek szóbeli hagyományaik felélesztésével és a hagyományok új formáinak megteremtésével kutatják saját múltjukat. Az identitásformáló tevékenység éppúgy megjelenik a mitológiában és a vallásban, mint a mindennapi életben és a hétköznapi cselekvésekben. Amikor pedig ténylegesen identitássá válik, a hétköznapi gondolkodás a múltat szimbolikus hatalommal ruházza fel, és ezt összefoglalóan hagyománynak nevezi.”⁵

A fentiek értelemszerűen generálják a kérdést, hogy ez esetben a hagyományőrzés az identitásőrzés része lenne, és krízishelyzetben egymás kiegészítői? A nem marginális helyzetben a hagyomány az identitás folyamatos fenntartásának eszköze.⁶ Amíg a hagyomány átadásának természetes közegében az átadás-átvétel folyamata „tudatlanul” zajlott, addig az identitás fenntartása biztosított volt, hiszen a hagyományelemek állandó újratermelését valósította meg. De a hagyományozódás természetszerű lefolyásának módosulásával az identitást biztosító elemek leépülését láthatjuk. A hagyományelemek felélesztése, mesterséges fenntartása révén ugyanakkor nem a folyamat visszafordításának megoldását kell látnunk, hanem egy újabb, a hagyományozódáshoz hasonlóan működő jelenséget, amely annak funkcióját kívánja átvenni, és amely az identitás megőrzésének eszközévé válik a kulturálisan plurálissá váló társadalmakban. Terminológiailag

³ Karácsony Molnár–Tátrai 2000: 645.

⁴ Karácsony Molnár–Tátrai 2000: 646.

⁵ Siikala 1998: 2.

⁶ Hoppál 2008: 13.

ennek a folyamatnak a megnevezésére alkalmazható a szokásrevitalizálás és az „újratermelt hagyomány” fogalma.

SZOKÁSREVITALIZÁLÁS

A *szokásrevitalizálás* a hagyományok felélesztésének árnyaltabb kifejezése. Azt a folyamatot takarja, amelyben a Schell Csilla „*revitalizált*”⁷ ünnepek meghatározása alapján egyfajta „*revitalizálódás*” megy végbe, és amely a helyi hagyományok újjáéledését tükrözi általában az emlékezetben meglévő elemek segítségével. Egy-egy lokális társadalmon belül jellemző módon jelenik meg a folyamatot indikáló aktív cselekvők csoportja. Egyfajta aktor szerepben jelennek meg a csoport tagjai, akik a szokások felelevenítése érdekében tevékenykedő egyénként emelkednek ki a lokális társadalmakból. A csoportot tehát tevékenységi körük alapján lehet a lokális közösségen belüli egyszerű aktív és passzív résztvevőktől elkülöníteni, és a tevékenység célzatából eredően, vagy sokkal inkább irányultságából fakadóan, amely az identitásörzés eszközeként értelmezendő, lehet a csoportot *szokásrevitalizáló*k névvel illetni. Olyan személyek tartoznak ide, akik nem csak mindennapi életükben vállalják fel a csoport kulturális mintáinak, etnikai karakterjegyeinek hangsúlyozását, hanem tudatosan koncentrált, dinamikusabb cselekvésekkel jelzik létüket egyrészt a kívülállók, másrészt a saját csoporttagok felé. A hagyományörző csoporttól annyiban különböznek még, hogy nem végeznek speciális tevékenységet, és nem a tradicionális értelemben működő speciális (egyéni megalkotott) hagyományelemek felélesztését célozzák meg, hanem olyan szokás-cselekményeket, amelyekkel egy közösség minden tagja képességeitől függetlenül is azonosulni tud. Olyan szokások felelevenítését valósítják meg, amelyek egykoron a mindennapok részét képezték.

„MEGALKOTOTT” ÉS „ÚJRATERMELT HAGYOMÁNY”

A „*megalkotott*”⁸ vagy „*újratermelt hagyomány*” jelensége korántsem a 20–21. század vívmánya, annak ellenére, hogy a legtöbbet az elmúlt 50–60 év távlatában hallottunk róla. E fogalmak kontextusában alapvetően minden olyan élethelyzet értelmezhető, amely tudatos identitásépítő mechanizmusok működtetését feltételezi, és feladatként jelöli ki az egyes csoportok önreprezentációját, illetve egyszerű alkalmazásával a tradicionális jelenségek kollektív tudaterősítő jellegének kiaknázását. Hiátus pótlásáról beszélhetünk, amely kifejezetten akkor jelenik meg,

⁷ Vö. Schell 2009: 141.

⁸ Vö. Pusztai 2003: 9–23.

amikor egy adott kulturális környezet megváltozik, vagy amikor maga a kultúra hordozója kilép a korábbi életeréből és egy új társadalmi, illetve ökológiai környezet részévé válik. Ekkor az új kölcsönhatások révén „új hagyomány” kiépülésének lehetőségét illetve kényszerét figyelhetjük meg a változások tükrében, függetlenül attól, hogy mennyire erősen ragaszkodik az adott csoport a magával hozott, internalizált szokáselemekhez.

Az identitását elvesztő, vagy az elvesztéstől féltő közösségekben bevett gyakorlattá válik az új ünnepi alkalmak és vele együtt újszerű rituálék konstruálása, erősítvén ezzel csoportkohéziójukat, újrajelölve létüket az adott (korábban elfoglalt) térben, vagy éppen a gyökértelenség helyzetétől félve megkapaszkodási lehetőséget kialakítva. A meglévők, vagy „régiek” mellett „új ünnepek”, „újszerű szokások” bevezetésével találkozhattunk, amely új értelmezési keretek megalkotását igényelte a szaktudományos kutatók részéről. A „kitalált hagyomány”⁹ kontra „régijelölés”¹⁰ két szembenálló pólusból kiindulva ugyan, de egységet alkotva határozta meg az új idők identitásörző gyakorlatát. Két forma valósult meg az egyes csoportok elbizonytalanodott léthelyzetéből kialakuló kulturális reflexiójában: egyrészt az újító gyakorlatformákat kapcsolták egy már korábban meglévő eseményhez – így keresve kapcsolódási pontot az újító gyakorlat saját csoporton belüli legitimálásához, másrészt az újító formákhoz megteremtették a múlttal való folytonosságot, ha az már megszakadt, vagy csak csökevényes állapotában élt volna.¹¹

Az identitásválság kríziskezelésének mintázatai körvonalazódtak ezekben a cselekmény- és eseménysorokban, amelyekben az elfeledett ünnepek, szokáscselekmények felélesztése mellett, mintegy megerősítő funkcióval új ünnepi rituálék megalkotását láthatjuk, és amelyek a 20. század végi, illetve a 21. század eleji társadalmi változások következtében kialakult lokális és etnikus kötődés, illetve marginális helyzetbe került, elvándorolt csoportok, személyek esetében a nemzeti identitáshoz való ragaszkodás újraértelmezésének szinte már követelményei. Ezeknek az ünnepi alkalmaknak a megteremtése alapvetően az elmúlóban lévő hagyományozódás (*Tradierung*) rögzült gyakorlatainak hiányában, „pótcselekvés-ként” szolgálnak. Természetüknél fogva funkciójuk a múlt összekapcsolása a jellel és a jövővel.¹² A csekély konzerválódott szokások mellett, mint „megalkotott hagyományelemek” jelennek meg az eleve több pólus mentén felépített újszerű, illetve felújított ünnepi alkalmak a „megalkotott hagyomány”, illetve „újratermelt hagyomány” komplexumában.

⁹ Lásd: Kovács 2006.

¹⁰ Erik. J. Hobsbawm fogalmi meghatározására utal Schell. Vö. Schell 2009: 141.

¹¹ Vö. Schell 2009: 141–142.

¹² Barna é. n.

FESZTIVÁLJELENSÉG

A fesztivál kifejezés eredetileg ünnepi játékokat, ünnepi előadásorozatot jelentett,¹³ ilyen értelemben pedig nyilvánossá tett közösségi alkalom, amely több mindent foglalhat magában.

... periodikusan ismétlődő ünnep, mely összetett rituális formákból és eseményekből áll' ... „és láthatóan vagy rejtett módon bemutatja a közösség tagjainak identitását...”¹⁴

Amíg a tradicionális értelemben vett ünnepi alkalmak a maguk kulturális környezetében sajátos elnevezéssel éltek, addig a modernizálódott világban az ilyen nyilvánosságra hozatal bármilyen formát is öltött, megkapta a fesztivál jelzõt, amely a kifejezés torzulását vonta maga után, így nem minden esetben egyeztetetõ össze az ünnep fogalmának értelmezéseivel. A hétköznapiól ugyan eltérõ, de igen sokrétû, mondhatni túldimenzionált állapotot sejtet, amely a fesztivál jellegétõl függõen engedi az ünnepi jelzõ alkalmazását. A fesztiválok szerteágazó üggyé váltak, mint a 21. század legpiacképesebb kulturális „áruinak” egyike,¹⁵ ahol a kulturális sajátosságok nyilvánosságra hozatala, ünnepi alkalmak keretében valósul meg, mintegy reprezentációs jelenség. A kulturális elemek áramoltatása, a kultúraátörökítés szempontjából hordozóértékük nem egyértelmû, ugyanakkor a fesztiválok megvan az identitásválasztást tükrözõ szimbolikája.¹⁶ Ilyen értelemben egy olyan sokrétû esemény, amely a résztvevõ közösségrõl sok mindent elárul, de a globalizált jelenségek egyre bõvülõ termékeinek (nem feltétlenül tárgyi eszköz, hanem kulturális produktum) beáramoltatásával nem minden esetben domborodnak ki a helyi sajátosságok. A lokális identitás megfogalmazásának eszközeként ezért választanak általában egy táji ételkülönlegesség mentén megragadható szimbolikus önkifejezési formát, amellyel könnyebben azonosulva megalakíthatják az egyes helyi közösségek sajátos, „egyedi” ünnepi alkalmait. Az ilyen rendezvények résztvevõirõl pedig feltételesen elmondható, hogy együtt közösséget alkotnak, amely az azonos világlátáson alapul és ilyen értelemben identitásuk kifejezésének egyik formája lehet.¹⁷

¹³ Szabó 2011: 18.

¹⁴ Falassi-t idézi Szabó. Szabó 2011: 20.

¹⁵ Benedek–Stark 2009: 43.

¹⁶ Vö. Szabó 2011: 11.

¹⁷ Vö. Szabó 2011: 20.

GASZTRONÓMIA

A gasztronómia szó népszerűségének köszönhetően egyszerűen megfogalmazható terminológiának tűnik, többféle olvasata miatt azonban korántsem könnyű feladat meghatározni. A gasztronómiai lexikon szerint görög eredetű szó, amelynek jelentése egyrészt az ételek és italok szakértő ismerete, másrészt a szakácsmesterség és a felszolgálás művészete, illetve az étkezés kultúrája.¹⁸ Az idegen szavak gyűjteménye szerint szakácsművészet, a szakácsmesterség tudománya, de van, aki kulturális univerzálénak tekint, amely a kulturális identitás része.¹⁹ Gyakran a magyar gasztronómia kifejezést az ételekben felhasznált alapanyagok összetétele szerint határozzák meg, így gasztronómiánk alapjait a közismert *sertés-sír-vöröshagyma-fűszerpaprika* hármas összetevő mentén jellemzik.²⁰ Ilyen értelemben kérdés az, hogy a modernizálódott társadalom táplálkozási kultúrájára alkalmazott gasztronómia fogalma a paraszti társadalom táplálkozáskultúrájával összeegyeztethető-e? Sok esetben szinonimaszerű párhuzamállítást láthatunk a magyar gasztronómia és a magyar népi táplálkozás között, mind a kettő a maga idején és fogalmi keretein belül identitásformáló tényező. Ha összevetjük, akkor úgy beszélhetünk gasztronómiai identitásról, mint amennyire a népi táplálkozáskultúra is meghatározhatta egy-egy csoport azonosságtudatát. Amíg ennek helye és ideje a paraszti társadalomban egyértelmű volt, addig modern társadalmunkban erre külön alkalmat szerveznek. Ha létezik ilyen értelemben gasztronómiai identitásunk, amely adott esetben az étkezési, ételkészítési hagyományokra való fokozott odafigyelést és gyermekeinknek való továbbörökítést érthetjük,²¹ akkor az az ünnepi étkezéseken és a gasztronómiai fesztiválokon megfigyelhető.

HUNGARIKUM

A Magyar Közlöny 2012. évi 42. számában a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról közölt 2012. évi XXX. törvény az alábbiakat tartalmazza a fogalomról:

„Hungarikum: gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egységével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye,

¹⁸ A Gasztronómiai lexikonra hivatkozik Sándor 2012: 10.

¹⁹ Szécsiné Járasi 2009: 309.

²⁰ Vö. Szécsiné Járasi 2009: 311.

²¹ Szécsiné Járasi 2009: 313.

- a) *amelyet belföldön és külföldön is egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon, vagy*
- b) *amely védett természeti értékek, vagy*
- c) *amely kiváló nemzeti termék, vagy*
- d) *amelyet az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság (a továbbiakban HB) hungarikummá minősít, vagy amely e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül,²²*

Hungarikumok gyűjteménye:²³

- a) *Agrár- és élelmiszergazdaság*
 - 1. *Pálinka*
 - 2. *Törkölypálinka*
 - 3. *Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász*
 - 4. *Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú*
 - 5. *Hízott libából előállított termék*
 - 6. *Gyulai kolbász vagy Gyulai páros kolbász*
 - 7. *Székvíz*
- b) *Egészség és életmód:*
 - 1. *Béres csepp és Béres Csepp Extra*
- c) *Épített környezet*
- d) *Ipari és műszaki megoldások*
- e) *Kulturális örökség*
 - 1. *A táncbázis módszer, mint a szellemi kulturális örökség átörökítésének magyar modellje*
 - 2. *Mohácsi busójárás, maszkos téliző szokás modellje*
 - 3. *Sohymászat, mint élő emberi örökség*
 - 4. *A Matyó népművészet – egy hagyományos közösség himnusz-kultúrája*
 - 5. *Budapest – a Duna-partok, a Budai Várnegyed és az Andrássy út*
 - 6. *Hollókő őfalú és környezete*
 - 7. *Az Ezeréves Pannonbalmi Bencés Főapátság és természeti környezete*
 - 8. *Hortobágyi Nemzeti Park – a Pusztán*
 - 9. *Pécs (Sopiana) ókeresztény temetője*
 - 10. *Fertő / Neusiedlersee kultúrtáj*
 - 11. *Tokaji történelmi borvidék kultúrtája*
 - 12. *Herendi porcelán*
 - 13. *Magyar operett*
 - 14. *Kassai-féle lovasjász módszer*
- f) *Sport*
 - 1. *Puskás Ferenc, mint világszerte ismert műve és életműve*

²² Magyar Közlöny 2012: 8117.

²³ A Hungarikumok gyűjteményét lásd: <http://elismiszerlanc.kormany.hu/hungarikumok-gyujtemenye> (2014.01.09.)

- g) *Természeti környezet*
 - 1. *Az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai*
- h) *Turizmus és vendéglátás*
 - 1. *Karcagi birkaörökölt*

Amíg a hivatalosan meghatározott formában többféle jelenség, esemény, természeti és művészi alkotás is szerepel, addig a köztudatban lévő hungarikum megfogalmazása sokkal szűkebb keretek közé korlátozódik. Az esetek többségében azokat az elterjedt sztereotipikus jegyeket sorolják ide, amelyeket még a körülöttünk élő népek is a magyarság szimbolikus megjelenítésének eszközeként értelmeznek, és amelyek sokkal inkább gasztronómiai vonalon megfogalmazhatók: *pálinka, paprika, gulyás*, illetve alkalomszerűen a *Pusztta* és a *Balaton*.

SZELLEMI KULTURÁLIS ÖRÖKSÉG

A hungarikumokkal szoros kapcsolatban áll a szellemi kulturális örökség fogalma. Amíg előbbiek sokkal inkább tárgyi vonalon mutatják be kulturális jellegzetességeinket, nemzeti hagyományainkat, addig utóbbiak a tudáskészlet egyedisége, és annak termékei válnak hangsúlyossá. A szellemi kulturális örökség hivatalos megfogalmazása:

„...olyan szokás, ábrázolás, kifejezési forma, tudás, készség – valamint az ezekkel összefüggő eszköz, tárgy, műalkotás és kulturális színhely –, amelyet közösségek, csoportok, esetenként egyének kulturális örökségük részeként elismernek. Ez a nemzedékről nemzedékre hagyományozódó szellemi kulturális örökség – amelyet a közösségek, csoportok a környezetükre, a természettel való kapcsolatunkra és a történelmükre adott válaszként állandóan újrateemtenek – az identitás és a folytonosság nyújtja számukra, így módon segítve elő a kulturális sokszínűséget és emberi kreativitás tiszteletét.”²⁴

Míndez olyan területeken nyilvánulhat meg, mint:

- a) *szóbeli hagyományok és kifejezési formák, beleértve a nyelvet is, mint szellemi kulturális örökség hordozóját,*
- b) *előadóművészetek,*
- c) *társadalmi szokások, rítusok és ünnepi események,*
- d) *a természetre és a világegyetemre vonatkozó ismeretek és gyakorlatok,*
- e) *hagyományos kézművesség.*²⁵

²⁴ <http://www.szellemiorokseg.hu/index.php?menu=11&m=unesco> (2014.01.09.), illetve Csonka Takács (szerk.) 2006: 44.

²⁵ Csonka Takács (szerk.) 2006: 44–45.

Jelen tanulmány szempontjából számunkra leginkább a táncház-módszer, mint hungarikum és mint a szellemi kulturális örökségünk része emelendő ki.

A TÁNCHÁZ-MÓDSZER MINT HUNGARIKUM

A táncház klasszikus értelemben vett hagyományos formája a mezőségi Szék településről ered, ahol a fiatalok hetente több alkalommal és a település több helyszínén egyszerre is szerveztek összejöveleket. Ezt az 1970-es években még élő néphagyományként dokumentált jelenséget próbálták meg a budapesti táncfolkloristák, koreográfusok adaptálni, így az elsők között Novák Ferenc, a budapesti Bihari Táncegyüttes akkori vezetője széki mintára hozott létre Budapesten táncházat. Az első tapasztalatok azt láttatták, hogy a résztvevő együttesek tagjai a korábban megtanult koreográfiák táncfolyamatain kívül nem képesek improvizatív jelleggel táncolni, úgy, mint ahogyan a mintaként tapasztalt széki táncalkalmakon a fiatalok tették. Ennek következtében Martin György és vele együtt Tímár Sándor olyan pedagógiai módszert dolgoztak ki, amellyel a felgyűjtött táncok az eredetihez híven és élvezhetően megtanulhatók. Mindehhez hozzájárult Halmos Béla és Sebő Ferenc vállalása, amelyben az autentikus népzene el-sajátítására törekedtek, és ezzel együtt megvalósították a kialakulóban lévő tánc-házak zenei kíséretének alapját is. Mindez több együttes megalakulását eredményezte, így pl. a Muzsikás és – a kutatott táborunk névadó együttese – a Téka népzenei együttes megszületését is.

Az élő zenei kíséret mellett a módszer népszerűségét annak is köszönheti, hogy Tímár Sándor szorgalmazására nyilvánossá tették a táncházat a laikus emberek számára is, így feltételezték, hogy bárki el tudja sajátítani az egyes táncleépéseket.²⁶

Az egyre gyakoribbá és népszerűvé váló szórakozási lehetőség ekkor nem csak az újdonsága miatt volt sikeres, hanem az akkori rendszerben egy újszerű eszközként értelmezték a nemzeti kötődés kifejezésére.²⁷ A táncház egy jellegzetesen közép-európai jelenség lett, amely a 20. század magyar fiatalságának identitáskereső és azt megtaláló mozgalmává nőtte ki magát. A mozgalom később meghatározta az elszármazott és a határainkon belül élő magyarság identitásformálását is. A résztvevőknek óriási erőt és tartást adott, hasonlóan az amerikai Woodstockhoz.²⁸

²⁶ Diószegi 2012: 10.

²⁷ Diószegi 2012: 11.

²⁸ Diószegi 2012: 11.

Népzenei és néptáncmozgalomként indult, azonban az 1980-as évekre olyan teljes népművészeti mozgalommá nőtte ki magát, amelyben a résztvevők – a Kárpát-medence paraszti kultúra bármelyik ágát művelve – hátat fordíthatnak a 20. század elidegenedett, embertelenné váló nagyvárosainak, és a paraszti közösségek emberközeli világát, annak életérzését választják. A határon túli magyaroknál is egyre elterjedtebbé váltak a táncházak, amelyek esetében a kisebbségi lét-helyzetből fakadóan még intenzívebb volt a nemzeti jelleg hangsúlyozására való törekvés.²⁹ Sajátos társadalmi réteg kirajzolódását követhettük, amelyben a tánc-házias mozgalom lányai stilizált népművészeti ruhakölteményekben, legényei kockás ingben és farmernadrágban jelentek meg.³⁰

Téka – egy népművészeti tábor néprajzi kutatásáról

A TÁBOR TÖRTÉNETE ÉS NÉPRAJZI KÍNÁLATA

A Téka Népművészeti Tábor (közismertebb nevén Téka tábor) nevét a Téka Népzenei Együttestől kapta. Az együttes 1984-ben az Őrségben szervezte legelső táborát, majd az azt követő évben új helyszín keresésére kényszerültek. Ennek köszönhetően jutottak el Nagykálló–Harangodra,³¹ ahol a nagykállói városi vezetőség és a helyi művelődési központ közreműködésével sátras („nomád”) táborhelyet alakítottak ki. Elképzelésükben olyan célok szerepeltek, amellyel a megfelelő környezeti feltételek mellett megvalósítható, olcsó, a „kispénzű” családok számára is elérhető üdülési lehetőséget tudtak biztosítani.³²

A nomád sátorozás egy öntevékeny, de intézményes háttérrel rendelkező üdülést nyújtott, ugyanakkor a tábor alapvető lényege, egy olyan hely kialakítása, ahol a magyar népzene és néptánc, illetve a népi kismesterségek egyszerre, egy időben megtalálhatók, választásos alapon megtanulhatók és gyakorolhatók.³³ Az első harangodi Téka tábor az egyszerű tópart, erdővidék és dombos lankák között zajlott, majd 1986-ban elkezdődött az állandó épületek létesítése, amelyek közül elsőként táncsűr építésére vállalkoztak. A csűr az azt követő épületegység-

²⁹ Diószegi 2012: 12.

³⁰ Vö. Juhász 1997: 4–5.

³¹ Harangod település történetéről lásd Harsányi Gézáné leírását. http://www.nagykalloharangod.hu/content.php?pageparent=harangod_tortenete (2014.01.09.) A jelenleg üdülőövezetként működő terület egy 156 hektár vízfelülettel rendelkező víztározót, 237 hektár zöldterületet és 26 hektárnyi telepített erdőt foglal magába. TÉKA Tábor 2008. (programfüzet)

³² Az együttes az 1976-ban alakult, tagjai Lányi György, Vizeli Balázs, Havasréti Pál, Tárnoki Beatrix. TÉKA Tábor 2008. (programfüzet) illetve http://www.nagykalloharangod.hu/content.php?pageparent=teka_tabor_tortenete (2014.01.09.)

³³ TÉKA Tábor 2008. (programfüzet)

gekkel együtt Ekler Dezső tervei alapján készült, jellegzetességük, hogy ötvödik bennük a Makovecz építészeti stílus a helyi környezeti és kulturális tényezőkkel. Így a térségi néprajzi értékek tükröződnek az épületegységben, amelyben a csűr például a Felső-Tiszavidéken elterjedt szárazmalmok szerkezeti felépítését követi, és a többi deszka-zsindelyfedésű ácsolt épülettel együtt az alföldi szállás-épületek korcos nádfedését idézik.³⁴

A tábor történetében jelentős mérföldkövet jelentett a 2000-ben meghozott döntés, amelynek következtében az alapító népzenei együttes 15 év után helyszínt módosítva áthelyezte programjait. A helyi városi vezetőség számára új kihívást jelentett egy hasonló karakterű tábor kialakítása, egy teljesen új névvel, de a már megszokott célkitűzésekkel a helyszínhez mégis csak ragaszkodó látogatók számára. 2000 és 2006 között így Kaláris néven rendeztek népművészeti tábort Nagykálló-Harangodon, majd 2007-ben a Téka együttesel folytatott egyeztetések eredményeképpen visszanyerte a tábor a Téka elnevezést.³⁵

A programokkal (népi gyermekjátékok, tánctanítás, agyagozás, bőrművészet, fafaragás, gyöngyfűzés, csipkeverés, csuhézés, gyékényezés, nemezelés, szövés, vesszőzés, kovácsmesterség, kemencézés) a szervezők egy olyan „bázis” kialakítására vállalkoztak, ahol a magyar paraszti társadalom és kultúra hagyományai feleleveníthetők, újraélhetőek.³⁶ Ugyanakkor egy egységes napirendet kialakítva igyekeztek a táboréletet szabályozni, amelyben több évre visszamenőleg azonos időben és helyen találja meg az érdeklődő a különböző foglalkozásokat.

Napirend:

8:00–9:00	reggeli
9:00–10:00	népi gyermekjátékok
10:00–13:00	tánctanítás
10:00–12:30	kézműves foglalkozások
13:00	ebéd
14:00–15:00	kemencézés
15:00–18:30	tánctanítás
16:30–18:30	kézműves foglalkozások
19:00	vacsora
20:00–21:00	gyermektánc ház
21:00	tánc ház

A tábor hosszú ideig két külön álló, egy-egy héti tartó turnusban szervezte meg a gyermekeknek és a felnőtteknek, családoknak szóló programsorozatát, ez az elmúlt években egybeforrva bő egy hét időtartamra szól kicsiknek és nagyoknak egyaránt. A fent említett programokat és szemléletmódot megtartva néhány

³⁴ TÉKA Tábor 2009: 6–7. (programfüzet)

³⁵ TÉKA Tábor 2008. (programfüzet)

³⁶ TÉKA Tábor 2009. (programfüzet)

éve a tábor új programot épített be kínálatába, amely a szokások felújítását szorgalmazta. Az úgynevezett tematikus napon arra törekedtek a szervezők, hogy olyan, a Nyírségben elhalt szokáscselekményeket elevenítsenek fel a táborlakókkal együtt, amelyek már a helyiek számára is lassan az ismeretlen homályába vesző jelenségek. Az egyéb területről érkezők számára kuriózumként jelenhet meg, hogy szerepjátékszerűen átélhetik egy-egy tradicionális jelenség lefolyását. A 25 éves jubileumi tábor idején 25 órás táncházat szerveztek, majd 2010-ben az emberi élet legnagyobb fordulóját elevenítették fel a nyírségi-hajdúsági lakodalmi szokások revitalizálásával. 2011-ben a gazdasági év egyik legfontosabb állomásának munkafolyamatait tapasztalhatták meg a táborlakók, amikor is az aratáshoz és a kenyérfőzéshez fűződő szokáscselekményekben vettek részt. Az ezt követő évben a helyi gazdálkodás egy újabb mozzanatát ismerhették meg, a burgonya betakarításának és feldolgozásának fázisain keresztül, legutóbb pedig egy 20. század eleji vásárban találhattuk magunkat.

Ez az alapjában véve hagyományörző tábor olyan népszerűsége tett szert, hogy a Kárpát-medencében élő magyarság mellett az elszármazott magyarok különösen kedvelt üdülési helyévé vált, amely nem csak egyszerű szórakozást, pihenést nyújtott a jelenlévőknek, hanem több generáción keresztül továbbított identitásörző lehetőséget is. Több külföldön élő magyar család nemzeti identitásának megőrzésében kiemelt jelentőségű állomás, hiszen ez az a hely, ahol a tradicionális kulturális közegben létező közösségek kohézióját élhetik meg, azokat a nemzeti hagyományelemeket sajátíthatják el, amelyekre az új hazában már egyáltalán nincs, vagy csak csekély lehetőség nyílik. A tábor tehát a szellemi kulturális örökség továbbadásának színtere, ahol a hagyományos kézműves tudás mellett a táncmagyományunk átmenekítése folyik a jövő nemzedék számára. Az elszármazott, kitelepült magyarok úgy, mint ahogy sokan a hozzájuk hasonló helyzetben lévő, más népcsoportokhoz tartozó diaszpóra esetében, a változás folyamatában igyekeznek saját identitásukat összerakni, megteremtteni vagy a meglévőt újraformálni, leginkább a hagyományok és a múlt felhasználásával,³⁷ amelyhez a tábor intenzív kereteket nyújt, mint egy jól működő mikrofalv.

A KUTATÁS MÓDSZERTANI TAPASZTALATAIRÓL AZ *INSIDER* ÉS *OUTSIDER* HATÁRMEZSGYÉJÉN

A tábor profilját mélyebben áttekintve jól láthatjuk, hogy néprajzi értelemben számos aspektusból vizsgálható, jelen tanulmány ugyanakkor kiemelt hangsúlyt helyez a magyarságtudat megőrzését szorgalmazó cselekvésekre, illetve az

³⁷ Vö. Siikala 1998: 1.

ezzel összefüggésben álló gasztronómiai sajátosságokra és a hungarikumok megjelenésének mérésére. A kutatás alapvető kiindulópontja az első szokásfelelevenítő tematikus nap, amely egészen napjainkig vezeti a táborban zajló eseményeket, így egy 2009 és 2013 közötti empirikus kutatást mutatunk be. A 2009-es események rekonstruálásánál az emlékezetben rejlő információk előhívása valósult meg. A 2010-es résztvevő megfigyelés kimondottan csak a tematikus napra korlátozódott, így az adatgyűjtés elsősorban fotódokumentáció készítésében merült ki, és csak rövid strukturálatlan beszélgetések adtak támpontot. A 2011-és 2012-es kutatás már alapvetően a tábor történetére, illetve a magyar nemzeti hagyományok és a szokások felelevenítésére vonatkozott. A 2012-es tábor ideje alatt a tematikus, *krumplis nap* megfigyelése mellett félig strukturált interjúk készítése történt. A 2013-as tábor már mindentől átfogóbb vizsgálatot nyújtott, hiszen ekkor már, mint oktatóterep funkcionált, így egyszerre több kutató készített egy időben félig strukturált interjúkat a táborlakók több mint 10%-ával, a gasztronómiára és a hungarikumokra fókuszáló kérdéssor segítségével.

A terephelyszín a Nagyálló–Harangodon létesített Téka tábor, amely a vizsgált időszakban 9 nap 8 éjszakán át zajlik minden év júliusának második felében. A tábor jellegéből adódóan úgy működik, mint egy fiktív mikrotelepülés, ahol a lakóházakat sátrak helyettesítik. A falu központját jelentő szakrális tér itt a terület közepén álló táncsűr, ahol a különféle közösségi tereket az étkező, a büfé és a mosdó épülete biztosítja, és ahol a település vezető elitjének a táborszervezők feleltethetők meg. Így a tábori információs épület, úgy működik, mint egy település hivatala, és a foglalkozásvezetők a falusi társadalom specialistáiként jelennek meg. A tábor résztvevőinek száma több évre visszamenőleg átlag 400–600 fő között mozog, és a rendszeres visszajáróknak köszönhetően a sátrak felépítése, mint időszakos lakóotthonok a települési lakóövezetnek megfeleltethető utcás eloszlásban látható, ahol külön lakóközösségek, szomszédságok alakultak ki. Az újonnan érkezők csak időszakosan minősülnek a tradicionálisan alkalmazott szóhasználat szerint „idegennek”, és éppen úgy épülnek be a tábori lakóközösségbe, mint ahogyan az a paraszti társadalom gyakorlatában megszokott volt.

A tábor, mint mikroközösség egy olyan megkonstruált sátorfalu közösségét látatja, mely az adott idő, tér és a jelenlét céljának értelmében egy homogén társadalmi réteg képét tükrözi, de úgy, mint ahogyan a lokális falusi társadalmakban, itt sem beszélhetünk teljes homogenitásról, hiszen eredendően az egyének, családok olyan közösségé formálódásáról van szó, amelynek tagjai a világ számos pontjáról érkeztek. Ilyen szempontból különbözőnek tekinthetők, ugyanakkor összeköti őket a magyar nemzeti hagyományok ápolásának igénye.

A kutatás szempontjából a terephelyszín ideálisnak tűnt egyrészt az adott térben és időben megfogalmazott nemzeti, kulturális értékek megőrzését szolgáló jelenségek vizsgálatára, illetve az elszármazottak új hazájában megjelenő identi-

tásápoló jelenségeinek mérésére is. A helyszín lehetőséget biztosít egyfajta nemzetközi mintavételre, hiszen mint egy miniatűr magyar „világfalu” egzisztál, ugyanakkor nem tekinthető egyértelműen reprezentánsnak, hiszen az itt megszülető eredmények nem adnak teljes képet, csak megközelítő adatokat láttatnak. De egyértelműen jelzik az elszármazottak és a helyiek közös alapvető problémáját a nemzeti hagyományok szerepének és a valahova tartozás jelentőségének felértékelődését, amelyben a múltbéli kapocs megteremtése, vagy megkeresése kap kiemelt hangsúlyt.

A kutatás alapvetően a tábor jellegéből és a téma jellegéből adódóan több irányba elmozdulhatott volna, hiszen az itt megjelenő néprajzi jelenségek tárháza számtalan, de az árnyaltabb kép elnyerése érdekében két olyan tematika mentén folyt vizsgálatunk, amelyek az elszármazott magyarság tekintetében is gyakrabban alkalmazott imázsselemekre³⁸ épülnek. Ez pedig a gasztronómia és a magyar népi táplálkozás, illetve a táncháztartás, mint hungarikum és mint a szellemi kulturális örökségünk (az Unesco) hivatalos része.

A „Téka-kutatás” több fázisra oszlása egyrészt jelzi, hogy ha egy ilyen jellegű népművészeti tábor vizsgálatát tervezzük, akkor többéves, periódusos kutatómunkával kell számolnunk, amelyet alapvetően meghatároz az a tény, hogy a résztvevő megfigyelések elvégzése csak arra az egy hétre korlátozódik, amikor a tábort tartják. De ez nem jelenti azt, hogy a résztvevő megfigyeléseken túl nem folytathatjuk a vizsgálatokat egyéb módszer bevonásával. A helyzet adja a lehetőséget, hogy az év egyéb részében többféle kommunikációs csatorna kiaknázásával vegyük fel a kapcsolatot a már korábban megismert személyekkel. Adott esetben ez a tény átírja az adatgyűjtés klasszikus formáját, hiszen az alapvetően felvett, csak tudományos célra felhasználni kívánt személyes adatok lejegyzése nem csak a név, születési név, lakcím, foglalkozás és felekezeti hovatartozás megkérdezésére korlátozódik, hanem az internetes elérhetőségek (e-mail cím, kapcsolattartás kiépítése a különböző közösségi portálokon), illetve a telefonszámok rögzítése is szükség szerű.

A tábor kutatása nem csak a fentiek mellett igényelte a többszöri jelenlétet, hanem a téma kutathatóságának beigazolása végett is, még abban a sajátos helyzetben is, mint az enyém, ahol a kutató egyfajta *duplán marginális személy*³⁹ minőségében jelent meg. Az *insider* és *outsider* határmezsgyéjén ragadás pedig annak köszönhető, hogy a választott terep szülővárosom, Nagykovács. Adott esetben felmerült az ilyenkor megszokott *homeblindness*, az ismerőssel szembeni vakság, amely az ismerős környezetben végzett kutatások hátránya.⁴⁰ Ugyanakkor igyekeztem a

³⁸ A magyar imázsselemről lásd: Legyes 2009: 41–93.

³⁹ Eriksen 2006: 42.

⁴⁰ Eriksen 2006: 48.

saját, majdhogynem két évtizedre visszamenő emlékképeimet és tapasztalataimat is a kutatásba bevinni. A társadalmi környezet ismerete megkönnyítette a vizsgálatban alkalmazott módszerek kiválasztását, az ahhoz szükséges eljárások lefolytatását. A nyírségi táplálkozáskultúra ismerete esetében például könnyebben ki tudtam szűrni a táborban elsajátított tudást és a már magukkal hozott fogalmi rendszer közötti különbséget.

A táborlakók szempontjából ugyanakkor, mint *outsider* jelentem meg, hiszen annak ellenére, hogy rendszeresen részt vettem a tábor életében, mint nagyállói lakos, nem voltam soha táborlakó, sem szervező vagy foglalkozásvezető. Ilyen értelemben a közösségen belül periférikus helyet foglaltam el a tábori táncházakban megjelenő, illetve a foglalkozásokon alkalmasszerűen résztvevő többi nagyállói lakossal együtt. Ez a fajta duplán marginális helyzet ugyanakkor nem jelentett olyan mértékű hátrányt a kutatás alatt, mint amilyen tapasztalható lett volna egy faluközösség, egy lokális társadalom vagy egy temporálisan és térben is állandó egységet alkotott közösség vizsgálata során.

A kutatás legutolsó fázisában a tábor, mint oktatóterep kiváló helyszínt biztosított az empirikus kutatás módszertani ismereteinek gyakorlati tudásátadásához. A terep, mint mikrofalu, gyakorlatilag úgy működött, mint egy település, amelynek bő egy hetes „sátorfalu-közössége” társadalmi struktúrájának köszönhetően ugyanazokat a módszertani eljárások alkalmazását tette lehetővé, mint egy nagyobb léptékű, valós lokális társadalom résztvevő megfigyelésekor. A közösséggé szerveződés keretei a magyar nemzeti hagyományok mentén körvonalazódnak. Az oktatás folyamatát megkönnyítette úgy, mint ahogyan az első empirikus terepgyakorlatát végző hallgatók kapcsolatteremtési technikáinak elsajátítását is. Amíg egy klasszikus településkutatás esetében alapvetően meg kell küzdeni az első adatközlők megszerzésével, addig a nyitott formában, át- és belátható struktúrában működő tábori kisközösségek kapcsolathálóját rövidebb idő alatt sikerült felmérni. Ennek következtében a hallgatók a megszokottól rövidebb idő alatt találták meg első interjúalanyaikat. Alapvetően a hólabda módszer működése felgyorsult, amelynek köszönhetően az egyhetes gyűjtőmunka elegendőnek bizonyult e két témakör (gasztronómiai sajátosságok és hungarikumok, illetve a táborélet és a fesztiváljelenség) felmérésére.

ALKALMAZOTT MÓDSZEREK

RÉSZTVEVŐ MEGFIGYELÉS

Earl Babbie a résztvevő megfigyelés kifejezését a terepmunka szóhasználat helyettesíti, mondván a terepkutatónak nem feltétlenül kell részt vennie abban, amit vizsgál, még akkor sem, ha épp a cselekmény helyszínén van. Goldra hivatkozva négy külön kategóriát, szerepkört határoz meg, amelybe ágyazottan megjelenhet a kutató a terepkutatás során. Az *egészen résztvevőként* (1) viselkedő kutató esetében felmerül annak veszélye, hogy csak résztvevőnek látják, kutatónak nem. A *megfigyelőként résztvevő* (2) személy nyíltan vallja, hogy közben kutatást végez. A *résztvevőként megfigyelő* (3) kutató interakciót folytat, de nem tesz úgy, mintha maga is résztvevő volna. Az *egészen megfigyelő* (4) pedig úgy figyel meg egy társas eseményt, hogy egyáltalán nem válik annak részévé.⁴¹ Azokon az előzetes megfigyeléseken, amikor a kutatásvezető egyedülként vett részt a vizsgált terephelyszín specialitásából adódóan résztvevőként megfigyelő kutatói attitűdöt valószínűsített meg, a vizsgálat azon részében, amikor a tábor oktatóterepként működött a kutatásban részt vevők az egészen résztvevő és a megfigyelőként résztvevő szerepkörében is megmutatkoztak.

FOTÓDOKUMENTÁCIÓ KÉSZÍTÉSE

A megfigyelt események adatrögzítésére az egyik leghatékonyabb módszernek a fotódokumentáció készítése bizonyult. A felvételek készítése természetesen nem csak a megörökítést valószínűsíti meg, hanem segít az események későbbi rekonstruálásában, a folyamatok részleteinek összerakásában, pontosabb leírásában. A fotók ezzel kiegészítik a klasszikus terepnapló adatait és a digitális diktafonnal felvett interjúk tartalmait. A fotódokumentálás módszerében igen sajátos helyzetet szül, amikor több esemény zajlik egyszerre egy időben, de a kutatásban résztvevők száma nem teszi lehetővé a teljesség igényével végzett felvételek készítést. Ezt a helyzetet küszöbölte ki esetünkben a helyi sajtó munkáinak felhasználása, a megfelelő hivatkozással. A különböző információs csatornákon (leginkább internetes oldalakon) megjelenő felvételek ugyanis nagyban elősegítik azoknak a jelenségeknek a felelevenítését, amelyek valamilyen oknál fogva kimaradtak a kutatásból.

⁴¹ Babbie 2000: 308–309.

FÉLIG STRUKTURÁLT INTERJÚ KÉSZÍTÉSE

A félig strukturált interjú készítése kedvelt módszer, hiszen az előre megalakított kérdőív alkalmazását és a szabad beszélgetés kötetlenségét ötvözi. Amíg a kérdőív segít a kutatott téma vonalvezetésében a beszélgetés során, addig az egyes felmerülő új információk részletes kifejtését is megengedi félig strukturált-sága révén. A kutatás alatt alkalmazott félig strukturált interjúk készítése során az alábbi kérdőív biztosított vezérfonalat:

1. Milyen típusú táborokban szokott részt venni?
2. Ha több táborban vesz részt, akkor évente hányszor és hol? Otthon és külföldön?
3. Milyen fő tevékenységi köre van az adott tábornak/táboroknak?
4. Mit nyújt önnek a hagyományörző tábor, ha ilyenben vesz részt?
5. Egy ilyen jellegű táborban mennyi időt tölt el?
6. A Téka Népművészeti Táborról honnan hallott?
7. Mit nyújt önnek a Téka tábor? Miért szeret ide járni?
8. Milyen gasztronómiai újdonsággal találkozott a táborban? Ezt korábban ismerte-e és otthon elkészíti-e?
9. Hogyan értékeli a tábori programokat és mivel gazdagítaná?
10. Milyen kapcsolata van a többi táborlakóval és milyen a helyiekkel?
11. Ön szerint hogyan ítélik meg a helyiek a táborot?
12. Mit tud a helyi szokásokról, a helyi ételféleségekről?
13. Ismeri-e a környékbeli fesztiválokat, kulturális rendezvényeket?
14. Milyen típusú fesztiválokon szokott részt venni Magyarországon?
gasztronómiai, könnyűzenei, hagyományörző
15. Milyen fesztiváltípusokon szokott részt venni új hazájában? (külföldön élő magyar esetében)
16. Vannak-e az ön lakóköznyezetében gasztronómiai fesztiválok?
17. Mennyi időt tölt el egy ilyen rendezvényen?
18. Honnan hallott arról a fesztiválról?
19. Milyen ételkülönlegességekkel ismerkedett meg ezeken a fesztiválokon?
20. Mit tart hungarikumnak?
21. Milyen magyar „imázsselemekkel” találkozik a külföldön szervezett magyar rendezvényeken?
22. Külföldön élő magyarként otthon magyaros ételeket főz-e?
23. Milyen lehetőségei vannak külföldön élve a magyaros ételek alapanyagainak beszerzésére?

A KUTATÁS EREDMÉNYEI

A NÉPRAJZKUTATÓ SZEREPKÖRE

A kutatás egyik legkiemelkedőbb eredménye a néprajzkutatói szerep- és feladatkörök társadalmi alkalmazhatósága. Adott esetben jól láthattuk, hogy milyen támogatást nyújthat a néprajzos szaktudás a lokális és marginális jelenségek felértékelődésének és eszközszerű alkalmazásának folyamatában. A tradicionális magyar paraszti társadalomban megragadható szimbólumelemek, elhalt és csak a tudományos lejegyzésekből ismert szokáscelemek hiteles közvetítéséhez elengedhetetlen a megfelelő szakemberek alkalmazása. Mint ahogy a kézműves foglalkozásokon tevékenykedő specialisták is a saját szakmájukat képviselik legjobb tudásuk szerint, úgy a szokásfelújításhoz és az alapvető néprajzi adalékok közvetítéséhez is jelentős a néprajzkutató-szakemberrel történő állandó konzultáció, illetve állandó jelenlétének biztosítása, amely e tábor vonatkozásában több évre visszanyúló, jól bevált együttműködést jelent a tábor szervezők és Ratkó Lujza néprajzkutató között. Így a néprajzi hitelesség meg sem kérdőjeleződik a kutatás tárgyakként felmerülő kulturális jelenségek kapcsán, ugyanakkor jól láthatjuk, hogyan hasznosul az a fajta néprajzi tudás, amely korábbi felgyűjtések eredményeként fennmaradt néprajzi értékek továbbadását teszi lehetővé szaktudományos igényvel, és hogyan válik alkalmazhatóvá ez a tudás az identitás megőrzéséhez, a nemzeti hagyományok fenntartásához eszközöket kereső magyarság számára.

SZOKÁSREVITALIZÁLÁS, MINT NÉPRAJZI JELENSÉG A TÁBORBAN

A szokásrevitalizáló program megszervezése, és ezzel együtt a programok nyújtotta kutatási lehetőségek ebben az esetben csak akkor adóttak, ha maga a tábor ideje alatt kivitelezhető. Ez egyébként alapvetően jellemzi a többi program megjelenését is, hiszen a nyári nap melege mellett természetesen az valósítható meg, ami ez idő tájt szintén működőképes volt a paraszti társadalomban, illetve a tábor helyszínére és idejére adaptálható. Adott esetben a kutatónak tisztában kell lennie azzal a ténnyel, hogy a tábori körülmények között bemutatott aratási munkálatok nem csak a termény betakarításában értelmezendők, így előmunkálatokat feltételeznek. A megfelelő néprajzi adatok közzététele a szervezők részéről jól tükrözti ezeket az előkészületeket, így a táborlakó nem egy hamis képet kap, hanem interaktív módon játszhatja el a régmúlt történéseit, élheti meg elődeink szokásait, az események és cselekmények pontos helyének és idejének megadásával. A programok tehát a néprajzi ismeretek szerepjátékszerű átadását valósítják meg, első-

sorban a helyi hagyományokra alapozva. A néprajzi ismeretek átadásához pedig külön erre a célra szerkesztett programfüzettel készülnek a szervezők.⁴²

A vizsgált időszakban megrendezett három tematikus nap a kutatás szempontból igen jelentős, hiszen rendre olyan eseményt mutattak be, amelyek a népi táplálkozásbeli vonatkozásban is sajátosságokat tükröznek.

Lakodalom (– a 2010-es tábor tematikus napja)

A nyírségi paraszti társadalom működését bemutató, szokásrevitalizáló programok közül a lakodalom újrajátszása nyújtotta a legátfogóbb kínálatot, amely mint az emberi élet legnagyobb fordulója a legtöbb szokáscelekményt és rítust foglalta magába. A tábori körülmények között megrendezett lakodalmas ugyan a tábor életében újszerűség volt, de a szokásfelelevenítések általános történetében, mint gyakori jelenség, igen nagy múltra tekint vissza. Már a nemzeti öntudatra ébredés utáni időszakban, így a 19. század utolsó harmadában is elsőként ehhez a szokáskörhöz nyúltak a magyar népi értékek kihangsúlyozásának bemutatásakor.⁴³ Egy olyan eseménye ez a paraszti társadalomnak, amely a leggazdagabb kínálatot nyújtja táplálkozásbeli és táncfolklorisztikai vonalon is.

A nyírségi paraszti társadalomban a lakodalmi előkészületek egyik kiemelendő munka- és táncalkalma a csigacsinaló, amely mint mulatsággal egybekötött kalála a lakodalmi húslevesbe szánt csigatészta elkészítését szolgálta. Az esküvő előtt legalább egy héttel tartották, amelyre a meghívott lányok és asszonyok egy-egy tál lisztet, tíz-húsz tojást vittek magukkal, segítvén ezzel a házigazdákat. A munka befejeztével a vendégeket pergelt⁴⁴ csigalevessel kínálták, illetve mint a legtöbb ehhez hasonló munka végeztével spontán tánc alakult ki, a helyi szóhasználat szerint „letaposták a csigát”.⁴⁵ A nyírségi lakodalmak napja a vendégfogadással és a menyasszony kikérésével kezdődött, majd a házasulandók búcsúztatásával folytatódott. Ezt követően indult a lakodalmas menet az esketésre. A ceremónia végeztével a lakodalmas háznál elköltött vacsorát számos tréfás, szórakoztató esemény előzte meg. A vacsora két jellegzetes étele a tyúkhúsleves és a töltött káposzta, illetve különböző sülték, kalácsok, sütemények és bor került még az asztalra. Az ételkészítéshez kötődő jellegzetes táncos esemény a szakács-asszonyok tánca, ami közvetlenül vacsora után zajlott, és ahol a lakodalmi főző-asszonyok ezzel a szórakoztató erüddel gyűjtötték össze az úgynevezett „kásapénzt”.⁴⁶ A lakodalmi mulatságban még számos táncos mozzanat megjelenik, amelyek közül legkiemelkedőbb a menyasszonytánc.

⁴² Lásd például: Téka Tábor 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013. (programfüzet)

⁴³ Fügedi 2001: 192.

⁴⁴ A pergelés zsiradékban való megpirítását jelent.

⁴⁵ Ratkó 2006: 136.

⁴⁶ Ratkó 2006: 149–152.

A tábori felelevenített lakodalmak a tábor adta körülmények ellenére igyekeztek a legtöbb mozzanatában hitelesen ábrázolni a nyírség egykori lakodalmainak menetét. Az előkészületeket jelképező foglalkozásokon a tyúkpucolás és a csigacsinálás mozzanatait sajtúthatták el a táborlakók, majd a lakodalmak tematikus napon a násznép szerepében szerezhettek ismereteket az egykori nyírségi–hajdúsági lakodalmak mikéntjéről. A szerepjátékszerű programban a lakodalmak ház helyét a tábori épületek, így például a tánccsűr és az étkező biztosította, a református esketéshez pedig külön erre a célra felállított építmény szolgált. A tematikus napon két vőfély vezényelte a násznépet a lánykikérés helyszínére, majd az esküvőre. Az esküvőt követően a tánccsűrben megterített asztal várta az ifjú párt, ahol a vacsora és a hajnalig tartó multság zajlott. A felkínált ételek között a hagyományos rendnek megfelelően csigalevest, töltött káposztát, diós és mákos bejglit, illetve mézes pogácsát tálaltak, amelyet a táborlakó közönség is megkóstolhatott.

Aratás (a 2011-es tábor tematikus napja)

A Kárpát-medencében élő magyarság aratásának kezdete eltérő időpontra esett, hiszen délről északra vonulva fokozatosan érett be a termés, vált arathatóvá. A nyírségi ember számára a köztudatban élő meghatározás sem jelentette feltétlenül az aratás tényleges megkezdését, hiszen az nagyban függött az időjárás viszonyoktól, előfordult, hogy július közepére esett. A paraszti társadalom egyik legfontosabb eseménye a betakarítás, különösen a kenyér alapját képező termé-nyek learatása.

Az aratással összefüggésben álló ételkészítés természetesen a kenyérsütéshez kötődik, és a paraszti társadalomban ennek legfőbb célja az ehhez szükséges alapanyag, a liszt előállítása, illetve a búza megtermelése. Az aratás befejezését, az „élet” betakarítását aratóbállal ünnepelték, amely szintén az egyik legjelentősebb táncalkalom volt.⁴⁷

A tábori körülmények között megrendezett arató nap előkészületeiben zabot vetettek a szervezők egy a tábor közelében fekvő területen. A tematikus napon sarlóval, kaszával felszerelkezett táborlakók indultak erre a területre, ahol mindkét eszközzel betakarították a termést. Megtanulhatták a kévekötés mozzanatait, majd ezt követően a szemnyeréshez szükséges cséplés folyamatát, a cséphadaró használatát. A munkafolyamat végét természetesen itt is bál koronázta, amelynek elején megízlelhették a saját készítésű új kenyér morzsáit, és amelyen a táborlakók által készített aratókoszorút is felvonultatták.

⁴⁷ Ratkó 2006: 82.

Krumplis nap „krumpliországbán”(a 2012-es tábor tematikus napja)

A krumplis nap megrendezésének apropóját leginkább az a tény adta, hogy a tábor megrendezésének helyszíne Nagykálló, tágabb értelemben a Nyírség az ország legnagyobb burgonyatermesztő vidékének számított a 19–20. század fordulóján. Már a 19. század végén a Nyírség főterményeként ismertetik, de igazán nagy hírnevet csak a két világháború közötti időszakban nyert el, ekkor kapta a „krumpliország” elnevezést is a térség.⁴⁸

A tábor szervezői az előkészületeket, így a vetést követően a növény ápolását is a hagyományos módon végezték. A tábor mellett egy kiválasztott földterületen többféle módszerrel vetették el a burgonyát, így a paraszti társadalomban ismert legegyszerűbb mód szerint, soros művelést alkalmazva kapával,⁴⁹ de a modernizáció hatására elterjedt gépi, traktoros vetési módot is felelevenítették, hogy a tábor idejére a termény betakarítását meg tudják valósítani.

A táborlakók a betakarítás különböző fázisait a paraszti társadalomból ismert módozatokhoz hasonlóan sajátíthatták el. A szokásfelelevenítő napon a néptáncpedagógusok feladatkörének első mozzanata a táborlakók munkába hívása, a napszámosok felbérése volt. A „falunépe” pedig muzsikaszóra vonult a krumpliföldre, ahol a termény megáldása után láttak munkához. A betakarítást követően a krumpli feldolgozásakor már nem csak a nyírségi krumplis ételekkel ismerkedhetünk meg, hanem a táborlakók saját, magukkal hozott specialitásaival is.

A tábori krumplis nap előkészületi fázisában a táborlakók tehát nem tudtak részt venni, hiszen az már jóval a tábor megszervezésének ideje előtt, már tavasszal elkezdődött, így azt később a tábor hirdető közösségi portálokon vehették szemügyre az érdeklődők.

A jelenség néprajzi szempontból már nem csak a szokásfelélesztés módjának vizsgálatára ad teret, hanem a világhálón történő közvetítési módok elemzését is feladatként jelzi. Ez esetben a kutató részben lehetőséget kap az „armchair” kutatói attitűd felvételére, hiszen az esemény jól dokumentált mivolta és a világhálón történő közzététele a már korábban feljegyzett adatok kiegészítésül számos információval szolgált. Így a közzétett fotóanyagok és videofelvételek a dokumentáció egy újfajta, de nem ismeretlen módját adják eszközként a kutatás különböző fázisában.⁵⁰ Ugyanakkor fontos leszögeznünk, hogy az események átfogó eredményt szolgáló dokumentálásához és vizsgálatához a komplex, minden

⁴⁸ Kósa 1980: 102–103.

⁴⁹ A vetésről lásd: Kósa 1980: 144.

⁵⁰ Példaként lásd: „Krumplivetés a 2012-es Téka Táborra.”; „A 2012-es Téka Táborban egy hagyományos Nyírségi Burgonyás nap kerül megrendezésre. A burgonyát elvetettük, várjuk rá az égi áldást.” <https://www.facebook.com/media/set/?set=a.377882428912705.91370.233570170010599&type=1> (Letöltés: 2014.01.09.)

módszert ötvöző eljárássorozat a legalkalmasabb, és az itt vázoltak mellett elengedhetetlen a résztvevő megfigyelés módszere.

A TÁBORBAN ÉS A KUTATÁS EREDMÉNYEKÉNT MEGJELENŐ ÉTELEK

A tábori programok szerves része a kemencézés, amely már alapvetően a népi táplálkozás sajátosságainak megismerését teszi lehetővé. A program során olyan ételkülönlegességek elkészítési módjait mutatják be, amelyek a Dél-Nyírség jellegzetes kemencés ételei közé tartoznak.

A tábori programok kínálatában megjelenő ételek: *kenyérlángos (lángos, langaló, kenyérlépeny, pompos)*⁵¹, *méz-es pogácsa, hájas pogácsa, új kenyér sütése, karikakrumpli, „anyós tekercs”, fonott kalács, mákos és diós beigli, fahéjas dübbencs, morzsóka, édes krumplis lepény, káposztás béles, krumpliperec.*⁵²

Mivel a legtöbb itt felsorolt étel elkészítésének folyamatában részt vehetnek a táborlakók, így lehetőség nyílik a teknőben történő dagasztás technikájának, a nyújtás, szaggatás és a kemence bevetésének elsajátítására. Eredményeképpen a megkérdezettek közül találtunk olyan esetet, amikor valaki ennek hatására épített saját otthonában kemencét, hogy az itt megismert ételeket el tudja készíteni.

A kutatás során ugyanakkor nem csak a kemencés programban megjelenő ételekről kaptunk képet, hanem egyéb nyírségi ételféleségek is megjelentek vagy a tematikus napok programjaihoz illeszkedve, vagy a táborozás ideje alatt folytatott beszélgetések eredményeként. A nyírségi ételféleségek közül a leggyakrabban az alábbiakat sorolták fel: *lapcsánka, jankó, nyírségi gombócleves, morzsóka*. Az ételeket többnyire a megkérdezettek azon része nevezte meg, akik a nyírségből származ-

⁵¹ A táborlakók között legismertebb étel, amely jelzi egyrészt az étel népszerűségét, másrészt azt a tényt, hogy az étel több évre visszamenően állandó programrésze volt a kemencézésnek. A tábori elkészítés annyiban különbözik a hagyományostól, hogy amíg a paraszti társadalomban szinte az egész magyar nyelvterületen a kenyérsütésből megmaradt tészta felhasználásának terméke (Vö. Kisbán 1980: 148–149.), addig a táborban készült tészta eleve a lángossütés célját szolgálja. Vö. Kisbán 1980: 148–149.

⁵² A Nyírségi krumpliperec receptjét a 2012-es tábori füzetben is megtaláljuk: „*Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, kb. 10 dkg liszt, csipet só, porcukor, lekvár. Elkészítés: A krumplit megtisztítva enyhén sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, majd pépesre összetörjük (krumplinyomó jól jöhet ilyenkor). Megvárjuk, amíg teljesen kihűl a massa, majd összekeverjük kb. 10 dkg liszttel, hogy sima állagú tésztát kapjunk. Nem szabad túllisztézni sem, mert akkor kemény lesz. Cipóba formázzuk, melyet elnyújtunk. Kisebb gombócokat csipünk le a tésztából, s tíz centi hosszán vékonyra sodorjuk. Karikákat formázunk és egy ujjnyi forró olajban aranybarnára sütjük őket. Porcukorral, lekvárral is lehet fogyasztani, vagy ha kicsit különlegesebb ízre vágyunk, dobjuk fel gránátalmával. Ehhez forraljunk fel 2 dl gránátalmaszirupot 1 citrom levél, fűszerezjük fel csokor mentával.*” Téka Tábor 2012. (programfüzet)

nak, az egyéb magyar nyelvterületről érkezők már a táborból ismert ételként említették.

A kutatás egyéb eredményei között pedig a táborlakók összetételéből adódóan számos a megkérdezett interjúalanyok lakókörnyezetéből ismert egyéb tájjellegű ételről is képet kaptunk: „*cigányka*”, *tárcsás ételek*, *kötött leves*, *köröm- és csülök-pörkölt*, *pászkafelek szilvalekvárral és szalonnával*, *töltött káposzta paradicsomosan, illetve kaprosan vagy apróval*. Ezek közül leginkább a töltött káposzta elkészítési módjának sokfélesége emelendő ki, a nyírségi paradicsomos káposzta, pedig mint kuriózum jelent meg a különböző tájegységből érkező magyarok számára.

HUNGARIKUM ÉRTELMEZÉSEK ÉS GASZTRONÓMIAI FESZTIVÁLOK HÁLÓZATA A KUTATÁS EREDMÉNYEKÉNT

A kutatás fő tematikája mellett párhuzamosan kidomborodó eredmény a lokális gasztronómiai fesztiválok néprajzi hasznosíthatóságának vizsgálata, amely egyúttal az identitásörzés mikéntjének egy újabb mérési lehetőségét adta. Mivel a fesztiválok egy a táborhoz hasonló marginális élethelyzetet nyújtanak, hasonló eredményeket vártunk, mint a táborban végzett identitásörzési vizsgálatok során. A táborban résztvevők ugyanis országszerte, sőt akár mondhatni világszerte számos olyan gasztronómiai fesztiválról számoltak be, amelyek elsősorban a magyar nemzeti hagyományok őrzését, felelevenítését tűzték ki célul. Ezek a fesztiválok valamilyen helyi ételféleség köré szerveződve igyekeztek elsősorban a lokális identitáselemeket hangsúlyozni, megteremteni azokat a karakterjegyeket, amelyek mentén a helyi hagyományok előtérbe hozhatók. Ugyanakkor azt is láthattuk, hogy nem minden esetben beszélhetünk egy meglévő hagyományelem kiemeléséről, hanem csak egy kitalált imázsra ráhúzott magyarságszimbólumokkal teltt kezdeményezésről, amely a fesztiválcsinálás igényét elégíti ki a helyi vezető elit részéről. Éppen ezért a megkérdezettek véleménye a fesztiváljelenségekkel kapcsolatban nem az ünnepi alkalom fogalmi keretein belül mozgott, hanem mint egyfajta mondvacsinált felhajtás, vagy egy esetleges pályázati keretösszeg elköltésének formája, amely nem több, mint „*cirkusz a népnek*”.⁵³

E kérdés kapcsán felmerül a gondolat, hogy egy-egy ilyen alkalom mennyire fejezi ki a helyiek tényleges lokális kötődését, egymáshoz és az adott helyszínhez való viszonyát, valamint ennek mérése hogyan valósulhat meg egy-egy ilyen fesztiválra történő kiszállás esetén. Ennek megértéséhez igyekeztem többféle gasztronómiai fesztivál meglátogatását többféle kutatói attitűddel megközelíteni, illetve ennek eredményeit és a táborban tapasztalt eredményeket összevetni. Mind-

⁵³ A fesztivál jellemzését ebben a megfogalmazásban egy táborlakótól hallhattuk.

ezek során arra a következtetésre jutottunk, hogy e témakör a tábori körülmények között is vizsgálható, természetesen nem ad teljes képet, hiszen csak a táborlakók szemszögéből nyújt információt. A kutatás során az alábbi fesztiválokat nevezték meg: *Napkor – böllér verseny, Kótaj – káposztafesztivál, Zsindehelyes – pálinkafesztivál, Panyola – pálinkafesztivál, Nyíregyháza – szüreti fesztivál, Debrecen – pulyka napok, Biri – tócsnifesztivál, Mérk–Vállaj – strúdlifesztivál, Etyek – borfesztivál, Budapest – bor- és pálinkafesztivál, Szarvas – lekvárfőző fesztivál, Békéscsaba – kolbásztöltő fesztivál, Jászberény – böllerverseny, Páty – borfesztivál, Gyula – kolbászfesztivál, Baja – halászléfesztivál, Tiszabercel – halászléfőző verseny, [Gáva]Vencsellő – krumplifesztivál, Miskolc – kocsonyafesztivál.* Ugyanakkor a tábori kutatást követő fesztivállátogatások egyértelművé tették, hogy e téma külön kutatás lefolytatását igényli, amelyen az adott lokális közösség árnyaltabb megismeréséhez az adott fesztivált közvetlenül megelőző állomásozó terepmunka szükséges.

A tábori eredmények továbbá bepillantást adtak abba, hogy mennyire meghatározza a táborban résztvevők attitűdjét a közös cél és érdek, hiszen hasonló beállítódásukat a közel hasonló fesztiválok látogatásában is érzékelhettük. Így az identitásörzés szempontjából a tábori identitásformálás és a lokális fesztiválalkotás hasonló jelenségeknek bizonyultak. Olyan helyszínek, ahol a magyar nemzeti hagyomány elemeinek élményszerű megtapasztalása válik lehetővé. Mindezek pedig külön kérdésként kezelendők a külföldön élő magyarság esetében.

A hungarikumértelmezések ugyanakkor már többféle eredményt láttattak, az esetek többségében nem értették a kérdést, hogy mi a hungarikum megfogalmazása, vagy a kutató mit vár el e fogalmi keretbe ágyazottan. Többen ételféleségeket soroltak fel, amelyek között legkiemelkedőbb volt a *gulyásleves*, a *pörkölt* és a *pálinka*, és csak kisebb arányban jelenítették meg táncmagyományunkat, vagy magát a tánc ház módszerét, amelynek ők maguk is részesei a tábor ideje alatt, vagy esetleg lakókörnyezetükben.

További eredményt jelent azon megállapításunk, miszerint a népzenei és tánc házas turizmus kontextusában – de egyéb vonatkozásban is – időszerű a más nemzetek köztudatában hamisan élő „*puszta-piroschka-cigányzene*” kép egy ma már korszerűbb, hiteles és valódi arculattal történő felváltása, külföldi és belföldi propagálása.⁵⁴ A problémakör nem a kutatásban résztvevők esetében merült fel, hiszen ők maguk tisztában voltak és vannak a magyarságukhoz tartozó szimbolikus jegyekkel, de többen arról számoltak be, és leginkább a külföldön élő magyarok, hogy rólunk más nemzetek szemében még mindig a „*Piroska-jelenség*” torz képe él.

⁵⁴ Vö. Benkő 2002: 41. Az új magyarsággép elterjedésének hátterében igen jelentős szerepet játszhat a külföldön élő magyarság és az adott nemzet megnyilvánulása is. A „*Piroska-turizmus*” jelenség esetében például az 1954-ben megjelent, majd világszerte elterjedt regény és az 1955-ben rendezett játékfilm terjesztette a hamis pusztaképet. Ez jelzi, hogy a propaganda, mennyire meghatározza az adott kép kialakulását, esetleges torzulását. Lásd minderről: Borzák 2013.

A rólunk alkotott etnokulturális sztereotípiák az „*Ich denke oft an Piroshka*” című német film és regény hatásának nagy mértékben köszönhető, amelyben a magyarság etikumspecifikus jegyeiként a *csárdás*, a *paprika* és a „*gulyás*”, azaz a pörkölt kap hangsúlyos szerepet.⁵⁵ Ezt a képet finomíthatja a külföldön élő magyarok által rendezett összejövetelek látogatása egyéb nemzetiségek részéről, illetve a saját magunk által kialakított propaganda a külföldiek irányába.

A KÜLFÖLDÖN ÉLŐ MAGYAROK MATERIÁLIS ÉS VIRTUÁLIS NEMZETI IDENTITÁSŐRZÉSÉNEK VIZSGÁLATI LEHETŐSÉGEI

A külföldön élő magyarok az identitás fenntartására az esetek többségében viszonylag kevés eszközt tudnak alkalmazni, mindezek közül pedig a leginkább működő kifejezőeszközök egyike a táplálkozáskultúra és a néptáncagyományok terén mutatkoznak meg, így gyakorlatilag ugyanazokról a jelenségekről beszélhetünk, amelyek a hagyományőrző táborban vagy egy-egy gasztronómiai fesztiválon is megjelenhetnek. Így a külföldön élő magyarok lakókörnyezetében alkalmazott magyarságszimbolizáló jelenségeinek vizsgálata a tábori körülmények között szintén kutathatónak bizonyultak.

A téma kutatási lehetőségei egyrészt résztvevő megfigyelések alapján működik, illetve az „*armchair*” kutatói szemszögből is megvalósíthatók, mint ahogyan azt már korábbi kutatások is bizonyítják.⁵⁶ A táborban megjelenő külföldön élő magyarok gyakorlatilag mintát adtak egy jövőbeni kutatás lefolytatásának lehetőségéhez, amelyben több résztéma domborodott ki.

Külön kérdésként merültek fel az elszármazottak esetében alapvetően a Téka tábor rendszeres felkeresése, illetve eleve a hasonló jellegű táborok látogatása. Ezeknél többségében az a cél fogalmazódott meg, hogy a résztvevők gyermekei ezáltal egy szeletet kaphatnak a magyar nemzeti hagyományokból, erősítvén ezzel hovatartozásukat. Ugyanezzel a funkcióval beszéltek az elszármazottak a szűkebb vagy tágabb lakókörnyezetükben megjelenő magyar találkozókról, táncházakról és gasztronómiai vagy identitásőrző fesztiválokról. A vizsgálatban megszólaltatott svájci, németországi, franciaországi és amerikai elszármazottak több ponton hasonló lehetőségekről nyilatkoztak a magyarságszimbólumok megjelenítésével kapcsolatban, de az elszármazás helyétől függően mégis különböző lehetőségekről is beszámoltak. Ennek oka lehet az is, hogy identitásunk összetett, annak

⁵⁵ Lásd: Gardosi–Tonsern 2012: 44–45, 58.

⁵⁶ Lásd Legyes 2009: 41–93.

egy-egy elemei kontextus függvényében aktiválódnak,⁵⁷ így más-más környezetben természetszerű lehet, hogy nem ugyanaz kerül előtérbe.

A legtöbben a magyar rendezvényeket, mint találkozókat említették és csak kevésbé gasztronómiai eseményként hangsúlyozták. Ugyanakkor többen arról adtak számot, hogy a magyar ételek elkészítésénél alapvető problémát jelent az alapanyagok beszerzése, amely eleve kizárja annak lehetőségét, hogy táplálkozási kultúránk mentén fogalmazzák meg magyarságukat. Többen pedig ezzel szemben igyekeznek ezeket a nehézségeket kiszűrni, így magyar élelmiszereket értékesítő webshopokon keresztül vagy magyar éttermeken keresztül szerzik be az ételekhez szükséges fűszereket. Igyekeznek a hozzájuk hasonló kitelepült magyar családokkal és önállóan megalapított szervezetekkel kapcsolatot fenntartani, rendezvényeiken részt venni, ahol pedig leginkább a magyar bor, a stílizált viseletek és a néptánc nyer leginkább teret. A tánc ház módszerét, mint magyarságszimbólumot alkalmazzák, de nem nevezik hungarikumnak (kivéve azok, akiknek tényleges ismeretük van róla), hanem a nemzeti identitás fenntartásának természet-szerű eszközeként tekintik. A táncokat és a módszert sokkal inkább adaptálják a szellemi kulturális örökségünk részeként, mintsem hungarikumnak, amelyhez sokkal inkább jellemző módon a sztereotípiaszzerűen elterjedt ételeket társítják. A külföldön élő magyarok esetében a tánc ház módszer ugyan alkalmazható identitásbiztosító forrás, ugyanakkor csak abban az esetben valósul meg, ha az adott közösség rendelkezik ilyen képzettségű specialistaival, táncoktatóval.

A tábori eredmények tehát kiindulási alapot adhatnak egy a külföldi magyarok identitásformáló eszközeit vizsgáló további kutatáshoz, ugyanakkor a vizsgálatot célszerű a külföldön élő magyarok által szervezett rendezvények meglátogatásával, a rendezvényszervezők felkeresésével, az említett webshopok üzemeltetőinek megkeresésével, illetve a rendezvényeket és a magyar közösségeket hirdető weboldalak tanulmányozásával kiegészíteniük.

A TÁNC TANÍTÁS MINT MÓDSZERTANI SAJÁTOSSÁG A TÁBORBAN

A táborban oktatott táncokon jól tükröződik a tánc ház módszer szellemisége és kuriózumszerű táncok megismertetésének igénye. Amíg minden évben visszatérően megjelennek a klasszikus értelemben vett és közismertté vált tánc házas táncanyagok, így a *kalotaszegi*, a *mezősegi*, a *széki* és a *moldvai*, addig minden évben új élménnyel gazdagítva a táncok elsajátításáért idelátogatókat, valamilyen sajátos terület érdekesnek tűnő táncanyagával foglalkoznak, például: *nyírségi*, *hajdúsági*,

⁵⁷ Vö. Eriksen 2006: 341.

rimóci, búzai (mezősegi), szilágysági román, dévaványai, eleki, jobbágytelki és magyarbödi táncok. A táncház az egyik legnépszerűbb program a táborban, hiszen valóban ez az a hely, amely a táborlakókat összehozza. A módszer tehát az adott közösség megerősítését szolgálja, amely a közös cél és érdek kifejezéséhez vezet.

A táncművészet a természetes hagyományozódás megszűnésével a hagyományok átadása az oktató- és nevelő munka részévé vált.⁵⁸ A tánc körformában való oktatása alapvetően pedagógiai szempontból emelendő ki, hiszen a kézfogás, amely által az összetartó erő kifejeződik, illetve az arccal a kör közepe felé fordulás az együvé tartozás érzetét nyújtja, a védettség érzetét kelti.⁵⁹

Összegzés

A kutatás során megállapítást nyert, hogy az ilyen jellegű népművészeti táborok nem csak az identitás megőrzésének mikéntjére adnak választ, hanem egyéb olyan tématerületek kutatására is alkalmasak, amelyek az idő és a tér függvényében távolinak tűnnek. Ugyanakkor kevés olyan helyet találunk, ahol ilyen, a gyökerekre alapozó, össznépművészeti ágakat magában foglaló táborozási lehetőség nyílik, kimondottan olyan, amely az adott nemzeti értékek fenntartására, továbbadására épít. Ezt igazolja az is, hogy a külföldön élő magyarok nem tudtak a mieinkhez hasonló jellegű táborról beszámolni. Renszánsz táborok léteznek, és a Téka táborlakói között többen ilyenre is eljárnak, de népművészeti táborinkhoz hasonlóval nem találkoztak új hazájukban, tehát az ilyen típusú rendezvények is hungarikumnak minősülnek, ha a szó köznyelvi használatban lévő értelmét tekintjük. A magyar népművészeti táborok jelenléte a Kárpát-medencében egyediek, mint a nemzeti identitás fenntartását és a nemzeti hagyományok megőrzését szolgáló módok, a világon példanélküliek.

A tábor életére vonatkozó megállapítások egyike, hogy az idelátogató családok számára már-már az válik hagyományszerűvé, hogy a tábori közösségi életben részt vegyenek. A távlati kutatásokhoz tehát szem előtt kell tartanunk, hogy a táborlakó közösség mint kollektíva – a 30 éves múltra visszatekintve – több olyan szokáscelegmény kialakulását feltételezi, amely esetükben évről évre ismétlődően megvalósul, így az hagyományszerűvé válik. A tábor adottságainak köszönhetően nem csak az találja meg a számára hasznos technikákat, aki egyszerűen a magyar nemzeti hagyományelemek elsajátítására törekszik, hanem egy-egy szakma oktatótáboraként is működik. Mint ahogyan gyakorlati helyszínt biztosított a néptáncpedagógusok számára, vagy jelen esetben a néprajz szakos hallga-

⁵⁸ Karácsony Molnár–Tátrai 2000: 645.

⁵⁹ Vö. Farkas 2001: 35.

tók számára, úgy egy-egy kézműves szakma, de még akár a gasztronómia hagyományos ételei iránt érdeklődő szakemberek számára is oktatóterepként működhet.

Irodalom

- BABBIE, Earl
2000 *A társadalomtudományi kutatás gyakorlata*. Budapest: Balassi Kiadó
- BARNA Gábor
é. n. *Ünnep és ünnepelés*. <http://www.tavlatok.hu/6104zkult.htm> (letöltve: 2013.09.08.)
- BENEDEK Mariann – STARK Judit
2009 Fesztiválvilág. *Turizmus Bulletin*. XIII/3. 35–44.
- BENKŐ András
2002 A népzenei-tánccházás turizmusról. (Szemelvények Benkő András szakdolgozatából.) *Folkmagazin* 4. 40–41.
- BORZÁK Tibor
2013 Piroska elmulasztott csókja. *Szabad Föld*. 2013. március 12. Kedd. <http://www.szabadfold.hu/lakohelyem/piroska-elmulasztott-csokja-szekutas-hugo-hartung>. (Letöltve: 2014.01.11.)
- CSONKA TAKÁCS Eszter (szerk.)
2006 *UNESCO Egyezmény a szellemi kulturális örökség megőrzéséről*. EFI Communications 18. Budapest: Európai Folklor Intézet
- DIÓSZEGI László
2012 A táncházmozgalom története és jelene. *Folkmagazin*. 2. 10–12.
- ERIKSEN, Thomas Hylland
2006 *Kis helyek – nagy témák*. Budapest: Gondolat Kiadó
- FARKAS Zoltán
2001 *Néptánc alapttechnikák módszertana. Ugros – lakócsai táncok – kalotaszegi csárdás*. Budapest: Planétás Kiadó
- FÜGEDI Márta
2001 Lakodalomból lakodalmas. A parasztlagzi eseményeinek látványossággá válása. In Györgyi Erzsébet (szerk.): *Lakodalmi szokások. Mátkaság, menyegző*. 192–195. Budapest: Planétás Kiadó
- GARDOSI, Anett Regina – TONSERN, Clemens
2012 *Stereotype über die Ungarn. Eine empirische Untersuchung des Ungarnbildes deutscher studierender*. München: AVM Akademische Verlagsgemeinschaft
- HOPPÁL Mihály
2008 Hagyomány és identitás. In Csonka-Takács Eszter (szerk.): *Szellemi kulturális örökség – a megőrzés útján. A pécsi nemzetközi konferencia előadásából*. szeptember 17–20. 12–18. Budapest: Európai Folklor Intézet
- ISTVÁNOVITS Márton
1979 Hagyomány. (címszó). In Ortutay Gyula (szerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. II. 393. Budapest: Akadémiai Kiadó

JUHÁSZ Katalin

1997 Öltözködési divatok a táncházmozgalomban. *Folkmagazin*. 3. 4–5.

KARÁCSONY MOLNÁR Erika – TÁTRAI Zsuzsanna

2000 Adalékok a hagyományörzés lehetőségeihez és módjaihoz a 21. század küszöbén. In Cseri Miklós – Kósa László – T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti milt és jelen az ezredfordulón. A Magyar Néprajzi Társaság 2000. október 10–12. között megrendezett néprajzi vándorgyűlésének előadásai*. 645–676. Szentendre: A Magyar Néprajzi Társaság és a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum

KISBÁN Eszter

1980 Kenyérlepény (címszó). In Ortutay Gyula (szerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. III. 148–149. Budapest: Akadémiai Kiadó

KÓSA László

1980 *A burgonya Magyarországon*. Budapest: Akadémiai Kiadó

KOVÁCS Ákos

2006 *A kitalált hagyomány*. Pozsony: Kalligram

LEGYES Krisztián

2009 Az öltözködés és a táplálkozás „hordozható imázselemei” a magyar migráns fiatalok körében. *Néprajzi Látóhatár*. XVIII. évf. 4. szám. 41–93.

PUSZTAI Bertalan

2003 Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. In Pusztai Bertalan (szerk.): *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztamérgesi eset*. 9–23. Szeged: JATE Press – Szegedi Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

RATKÓ Lujza

2006 „Nem úgy van most mint volt régen...” *A tánc mint tradíció a nyírségi paraszti kultúrában*. Nyíregyháza–Sóstófürdő: Sóstói Múzeumfalú Baráti Köre

SÁNDOR Dénes

2012 *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában*. PhD értekezés. (Kézirat) Pécs: Pécsi Tudományegyetem Földtudományok Doktori Iskola

SHELL Csilla

2009 Új és revitalizált magyarországi német ünnepek, szokások, tradíciók. In Nagy István – Kutnyánszkyiné Bacskai Eszter (szerk.): *Bonyhádi Evangélikus Füzetek 2. Németek a Kárpát-medencében Konferencia anyaga*. 141–160. Bonyhád: Bonyhádi Petőfi Sándor Evangélikus Gimnázium

SIHKALA, Anna-Leena

1998 Etnikus hagyományok és átalakuló társadalmak. In Csonka-Takács Eszter (szerk.): *EFI Communicationes*. 6. Budapest: Európai Folklór Intézet

SZABÓ János Zoltán

2011 *Kulturális fesztiválok mint a művelődés új formái*. PhD értekezés. (Kézirat) Debreceni Egyetem Humán Tudományok doktori Iskola

SZÉCSINÉ JÁRÁSI Anikó

2009 Van-e magyar gasztronómiai identitás? In Szirmai Éva – Újvári Edit (szerk.): *Nemzetiségi – nemzeti – európai identitás. Konferencia kiadvány. A SZTE JGYPK Intézetben 2008. november 12–13-án megrendezett konferencia előadásai*. 309–313. Szeged: Szegedi Tudományegyetem Juhász Gyula Pedagógusképző Kar Felnőttképzési Intézetének kiadványa

Egyéb forrás

- TÉKA Tábor 2008. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)
TÉKA Tábor 2009. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)
TÉKA Tábor 2010. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)
TÉKA Tábor 2011. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)
TÉKA Tábor 2012. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)
TÉKA Tábor 2013. (programfüzet, Borsiné Sveda Anita szerk.)

Magyar Közlöny 2012. évi 42. szám.

http://www.nagykalloharangod.hu/content.php?pageparent=harangod_tortenete

<http://elelmiszlerlanc.kormany.hu/hungarikumok-gyujtemeny>

<http://www.szellemiorokseg.hu/index.php?menu=11&m=unesco>

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.377882428912705.91370.233570170010599&type=1>

Melinda Marinka

IDENTITY – HUNGARIKUM – GASTRONOMY: EXPERIENCE GAINED FROM AN ETHNOGRAPHICAL EXAMINATION CONDUCTED IN A FOLK ART CAMP

This study aims to analyze the possibilities for the ethnographical examination of identity preservation in a peculiar medium or a marginal life setting which takes place in a time and space frame that is different from the routine and quotidian activities and events. The location is a folk art camp, about which it can be deduced for the first sight that there is a presence of the effort to preserve and maintain one's identity, as it primarily emphasizes Hungarian national traditions, while it also presents the local and regional ethnographical particularities of the specific setting or location. Beyond the examination of the identity preservation character of the activities offered in the camp, the composition of the camp community also offered a chance to investigate the characteristic features of the tradition-generating events along the line of gastronomy that served the sustenance of local identity from the perspective of ethnographical utilization possibilities. As regards the Hungarian participants residing abroad and a few other international camp participants, it was not very difficult to implement the evaluation of some factors of connection and identity generation appearing in material and virtual space, through which it is possible to find expression for national commitment among Hungarians residing outside of Hungary.

A helyi értékek és hungarikumok azonosításának jellemzői a 21. századi lokális kultúrákban

LOVAS KISS ANTAL

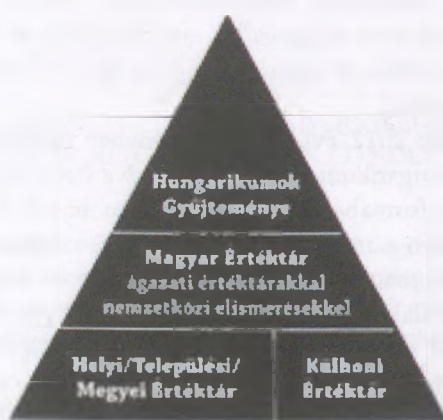
Ebben a tanulmányban¹ a hungarikumok és a lokális értékek kulturális beágyazottsága áll a vizsgálódás középpontjában. Nem a hungarikum-diskurzus néprajzi elemeit igyekszem megragadni, sokkal inkább az értékképződés, az értékek azonosításának lokális és egyéni szintjein megnyilvánuló formákat vetem össze a törvényi keretekkel.

Az Országgyűlés 2012. évi XXX. Törvényben rendelkezett a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról, keretet adva ezzel egy szerteágazó, már korábban is többféle formában és értelmezésben létező kulturális gyakorlatnak. A törvény, alapvetően a magyar társadalom helyi szintjeinek bevonásával igyekszik a helyi, nemzeti, magyar értékek és hungarikumok fogalmáról deklarált hivatalos nézőpontot kialakítani. A hungarikumok és helyi értékek azonosításának mind szakmai, mind közvéleményi szinten vannak előképei. A Hungarikum törvényre épp úgy hatással voltak megelőző érték és hungarikum preferenciák, mint az, hogy Magyarország már korábban kapcsolódott az UNESCO által 2003-ban létrehozott szellemi örökség védelméről szóló konvencióhoz.

Magyarország kormánya a nemzeti értékek azonosításának, összegyűjtésének, rendszerezésének és nyilvántartásának rendjét, valamint a hungarikummá minősítés folyamatát kormányrendelet létrehozásával szabályozza. A nemzeti értékeket a Magyar Értéktár, a magyarság csúcsteljesítményeit a Hungarikumok Gyűjteménye tartja nyilván. Az, hogy mi lehet hungarikum, egy alulról felfelé építkező értékelési rendszerben dől el. A nemzetiérték-piramis első lépcsőfokát a települési értéktárak adják. A helyi szintű nemzeti értékeket tartalmazó települési, tájegységi és megyei értéktárak, helyi kezdeményezésre, az önkormányzatok dön-

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

rése alapján jönnek létre. A helyi szinteknél nagyobb jelentőségre számot tartó értékek tovább kerülhetnek országos vagy nemzetközi jelentőségű értékek szintjére. Ezen a szinten a minisztériumok által összeállított ágazati értéktárak is megtalálhatók. A Magyarország határain túl fellelhető, magyar vonatkozású nemzeti értékek a külhoni magyarság értéktárát gyarapítják. A helyi és ágazati értéktárakban, továbbá a külhoni magyarság értéktárában szereplő, valamint az országos jelentőségű nemzeti értékek közül – a szakmai ágazati szakbizottságok értékelése alapján – a Hungarikum Bizottság választja ki, hogy mi kerüljön a Magyar Értéktárba. Ugyancsak a Hungarikum Bizottság dönti el, hogy a Magyar Értéktárban nyilvánított nemzeti értékek közül melyiket minősíti hungarikummá. Az európai uniós oltalom alatt álló értékek automatikusan hungarikumnak minősülnek. A Hungarikumok Gyűjteményébe felvett értékek gondozói, kezelői, előállítói pályázhatnak a hungarikum védjegy használatának elnyerésére. A törvény azonban csak egy keretterv, a részleteket végrehajtási rendelet határozza meg.



A hungarikumok elemzése valójában az értékekről alkotott kép feltárása. A kulturális antropológiai, néprajzi megközelítés a kultúra vizsgálatából kiinduló értékmeghatározásokat árnyalja. Az a tény, hogy egy kultúrában kik és mit tekintenek értékek, alapvetően nem csak az értékekről, hanem az értékmeghatározó erőkről és ezen keresztül magáról a kultúráról is információt nyújthat. Ezért megkerülhetetlen azoknak a nemzetközi és hazai 20. századi trendeknek az áttekintése, amelyek a 21. század elején a helyi és a nemzeti értékeinket, illetve a hungarikumok azonosításának eredőit jelentik.

Mivel az érték és értékrend definiálása összetettsége révén éppannyira lehetetlen vállalkozás, mint a kultúra fogalmának meghatározása, ezért ebben az írásban – kihasználva a néprajzi/antropológiai kutatás munkamódszerét– definíciók

megfogalmazása helyett a témához kapcsolódó attitűdök, vélemények és nézetek különböző aspektusait járom körül. Fontos szempontom annak vizsgálata, hogy az értékteremtés és az értékfeltárás milyen szerepet tölt be a lokális társadalmak önreprodukciós folyamatában.

Mint azt látni fogjuk, a törvényi keretek megszületése ellenére sem beszélhetünk a nemzeti értékek és hungarikumok tekintetében valamiféle homogén kiindulóponttól, a rendelkezések több újabb megválaszolatlan kérdést eredményeznek. Csak néhány a fontos kérdések közül: egy heterogén társadalmi miliőben lehet-e érvényes egyetlen, hivatalosan deklarált értékrend? Miben egyezik meg, és miben különbözik a hétköznapi emberének a nemzeti értékekről, hungarikumokról alkotott képe a hivatalos állásponttól? Egy individualizált társadalomban az egyéni értékrendek a meghatározók, vagy egyet kell értenünk Radcliffe-Brown-nal abban, hogy csak a közösségi struktúrák szellemi reflexiói szerveződnek kultúrává? Függetleníthetünk-e az egész kultúrától helyi, vagy nemzeti szempontból értelmezett részkultúrákat? Lehet-e, és kell-e reprezentatív képet nyújtani a mai magyar társadalom értékrendjéről az antropológia és a néprajz eszközeivel, vagy sokkal inkább az irányulások, hatások, illetve attitűdök mentén érdemes az értékalkotás lokális és hivatalos formáit körüljárni?

Értékrendváltozás a nyugati fogyasztói kultúra tükrében

Ahhoz, hogy a helyi értékek és hungarikumok 21. századi magyar vonatkozásait értelmezni tudjuk, át kell tekintenünk, hogy azok milyen értéktérben, milyen kulturális miliőben kapnak szerepet, milyen átfogó értékrendbe illeszkednek, illetve milyen makroszintű értékrendtől térnek el.

A 20. századot meghatározó értékképző folyamatok egyik legfontosabbja a globalizáció. A megítélésére és értelmezésére született nézetek különbözősége is jelzi a jelenség ambivalens voltát. Vannak, akik pozitív hatásaira esküsznek, míg mások aggodalmuknak adnak hangot a globális folyamatok nyomán kialakult viszonyok láttán.² Az értelmezés egyik lehetőségét a konvergencia szemléletű irányzatok jelentik, amelyek szerint a világméretű folyamatok – az új kommunikációs technológiák elterjedése – a kulturális különbségek eltűnését eredményezik. A kultúrák globális asszimilációja sokak szerint azért kedvező, mert a hasonló fogyasztói és kommunikációs érintkezésmódok következtében csökkennek a kultúrák közötti egyenlőtlenségek, a folyamatok átláthatóbbak, tervezhetőbbek és hatékonyabbak lesznek. Az irányzat kritikusai viszont azt hangsúlyozzák, hogy „a

² Bauman 2002.

változatosság spektruma egyre halványabbá és fakóbbá válik”,³ ez a folyamat (amely például a „mcdonaldizáció” esetében jól nyomon követhető)⁴ a fogyasztói szokások uniformizálása révén nem az egyének szabadságát, hanem a függőségét idézi elő.

A konvergencia szemléletű irányzatokkal szemben, a különbségek hosszú távú fennmaradását feltételezik a divergencián alapuló megközelítések képviselői. Szerintük a globalizáció a különböző kultúrák együttélését, a világ színesítését fogja eredményezni. Egyes képviselőik szerint a globalizáció nem összemosza, hanem hangsúlyozza a különböző földrajzi körzetek sajátos vonásait, a helyi tudást, a helyi kultúrát és az egyedi gazdasági tevékenységek jellegzetességeit.⁵ A divergencia kritikusai szerint viszont a globalizáció az egyes kultúrák közötti versengést, az ellentéteket fogja felerősíteni. Már a különböző nézetek vázlatos áttekintéséből is látszik, hogy a globalizáció morális, etikai megközelítései fontos értékrendi kérdéseket vetnek fel.

David Riesman a személyiség társadalmi irányítottságán keresztül értelmezi az értékrend változását. Elméletében többek között *tradicionális*, *belülről vezérelt*, és *kívülről irányított* személyiséget különböztet meg. Nézete szerint a belülről vezérelt személyiség a termelés centrikus, kapitalista fejlődéssel jellemezhető társadalmak sajátja.⁶ Az ipari társadalom materialista szemlélete tradicionális értékeket preferál, normakövetést, a deviáns magatartás elutasítását és nacionalista jellegű nemzeti büszkeségtudatot.⁷ A polgáriasodó egyén, saját döntései nyomán tud érvényesülni, és iskolázottsága révén tud magának státuszt kivívni. A nemzeti identitással együtt megteremtődő polgári identitás, a posztmodern társadalomban sokféle fragmentált identitásmintává alakult.⁸

A posztmodern, információs társadalom (de idetartozik a posztszocializmus kialakulása is) témánk szempontjából legfontosabb vonása az egyéni és társadalmi identitás és az azt övező értékrend gyökeres átalakulása. Amíg a belülről vezérelt társadalomban a fő erényeket a termelés, a takarékoskodás, a tradicionális életvitel és a közösségi normák betartása jelentették a kívülről irányított személyiség korában a társadalmi értékek a túlfogyasztó társadalmi viselkedésben, a státuszfitogató magatartásban, az önmegvalósításban, illetve a divatkövetésben nyilvánulnak meg. A kívülről irányított személyiség számára fontos a státuszkiefejezés. A fogyasztáscentrikus társadalmak tagjai saját ízlésüket és vágyaikat nem

³ Geertz 1994: 332.

⁴ Ritzer 2004.

⁵ Grabher–Tark 1996: 745–769.

⁶ Riesman 1983.

⁷ Inglehart 2005: 63.

⁸ Werfhorst 2004: 211–238.

tradíciók és nem a saját interiorizált céljaik, hanem a divat és a tömegkommunikációs hatások által meghatározott értékek és normák alapján építik fel.⁹

A felvázolt folyamatok tekintve arra következtethetünk, hogy a politikai hatalom által szorgalmazott hungarikum és helyiérték-képzés a 21. századi posztmodern fogyasztói kultúra ellenében kíván hatni, egy korábbi kor érték- és normapreferenciáit igyekszik újratemetni. Joggal merül fel a kérdés, mi indítja el azokat a magyarországi folyamatokat, amelyek a globális, fogyasztói világ eltávolítását, korábbi értékrendek visszaállítását célozzák. A magyarázatok között feltehetően ott szerepelhet az a társadalmi kiábrándultság, amelyet az 1989-es rendszerváltozást követő átalakulás vont maga után. A 90-es évek végére a nyugat-európai, valamint az angolszász kultúrkörökben kialakuló posztindusztriális, információs társadalom, sajátos formában jelent meg a rendszerváltozás utáni posztszocialista országok kultúrájában.¹⁰ Ezekben az országokban – így hazánkban is – a szocializmus idején kialakult hiánygazdaságban felértékelődött a szűkös és korlátozott csatornákon nyugatról érkező javak jelentősége. A 70-es évektől a kommunista ideológiát követő országok lakosainak értékrendjében egyre markánsabban jelent meg a nyugati értékek iránti vágyakozás. Nem csak a jóléthez, a gazdasági biztonsághoz, a megélhetéshez, hanem az individuum függetlenségéhez, és szabadságához kapcsolódó értékek vágya is. Az 1989 után valóságos westernizáció ment végbe a korábbi szocialista országokban, mert a rendszerváltozás a nyugati értékek és életnívó megszerzésének lehetőségével kecsegtettek – és a magyar társadalom egy része számára meg is valósultak – azonban sokan vesztésként élték meg az átalakulást, amelyben gyakran korábbi társadalmi státuszuk is sérült. Az ideológiaváltás nemcsak a globalizáció folyamatát gyorsította fel, de a modernizáció, az individualizáció és a kapitalizáció is a maga teljességében – árnyoldalaival együtt – mutatkozott meg a posztszocialista országokban. Jelentős szerepet játszott az átalakulásban az információs társadalom egyik alapfolyamata, a médiaforradalom is, amelynek során a tradícióktól való eltávolodás, a globális médiahálózatok létrejötte volt jellemző. A média elősegítette a globalizálódás folyamatát, amely azért is vált konfliktus forrásává, mert háttérbe szorította az államot, amelynek egyre kisebb befolyása maradt a nemzeti identitás formálására.¹¹ Az angol–amerikai kulturális dömping, egyeseknek csalódást jelentett, és kulturális gyarmatosítástól való félelmet váltott ki.¹² Ugyanakkor, az élet transznacionális formáinak növekedését, a multinacionális államok (pl. EU) kialakulását sokan olyan végleges vesztésként élték meg, amely a szuverén nem-

⁹ Riesman 1983.

¹⁰ Hankiss 1999.

¹¹ Price 1998: 96–102, 283–312, 379–397.

¹² Kapitány–Kapitány 2000: 46.

zetállamiság és nemzeti társadalom érdekeit csorbítja.¹³ Bár a kormányok működését még a nemzetállami keretek határozzák meg, eközben az individuum életútjának részévé már sokkal inkább az a világtársadalom válik, amely egyben terhet is ró az egyénre. A növekvő szorongás és depresszió arra enged következtetni, hogy rizikó-társadalomban élünk.¹⁴ Az állam védekező lépése lehet a nemzeti keretek hangsúlyozása, amikor valamiféle jelenből szemlélt biztonságos múltat kínál fel alternatívaként a kockázatos mindennapokban élő egyén számára.

A nemzeti értékek iránti megnövekedett érdeklődés okai

A globalizáció egyik velejárója, hogy képes felülmúri a korábbi, bevett hagyományokat. Talán ezzel is magyarázható, hogy a magyarországi közbeszédben az az általános nézet vált elterjedtté, hogy a globalizáció olyan jelenség, amely révén az addig létezett helyi értékek elvesznek. Ebben az értelmezési keretben a globális hatások rátelepülnek egy adott lokális struktúrára, és a helyi jellemzőket világszinten általános szerkezettel írják felül. A 21. század elejéről visszatekintve egyre világosabbá válik, hogy a kapitalista világszemléletből és kultúrából való kiábrándultság is jelentősen befolyásolta a globális folyamatokkal szembeni ellenérzéseket. A nyugati termékekben, minőségben és értékrendben csalódva, ekkor kezdett megfogalmazódni az a felismerés, hogy a szocialista hiánygazdaság éveiben kialakult elvárások idealizáltak voltak. A rendszerváltozást követően kialakuló piacgazdaságban a túlértékelt nyugati termékek és fogyasztási szokások tekintélyének realizálódása mellett azzal is szembe kellett nézni, hogy az európai szabványosítás és a hazai vállalatokat felvásárló külföldi cégek, gyakran felszámolták a korábban nagy presztízzsel rendelkező magyar termékeket és márkákat.

Holisztikusan szemlélve a jelenségeket, a kép már korántsem egyértelmű és lehangoló. A későmodern társadalmak globalizációja felerősítette azokat a védekezési reakciókat is, amelyek lényege, hogy az egyén a helyi társadalmon keresztül igyekszik megőrizni a biztonságot jelentő kulturális normákat, szimbólumokat, így a globális folyamatok megjelenése a lokalitás felértékelődését eredményezte. A nemzeti jelleg meghatározó identitásképző a kultúrában, ezért a nemzeti értékek hivatalos és demonstratív felmutatása éppen a globális jelenségek nemzeti szintű ellenpontját képezik. A globalizáció elmélete egyenesen mesterséges szembeállításnak tekinti a globális és nemzeti valóságértelmezéseket és az azok harcára vonatkozó elméleteket.¹⁵ A leegyszerűsítő értelmezések figyelmen kívül hagyják,

¹³ Beck–Sznaider 2006: 1–24.

¹⁴ Beck 2003: 79–86, 138–288; Giddens 1997: 106–110.

¹⁵ Sassen 2000: 22.

hogy a globális és nemzeti kettőssége történelmi léptékkal tekintve korántsem régi konstrukció. Kétszáz évvel ezelőtt még a mesterségesen szerveződő nagyobb, akár nemzetállami struktúrákat (*gesellschaft*) tekintették idegennek a kis lokális egységekhez (*gemeinschaft*) képest.¹⁶ A 21. századra a nemzeti identitás vált kezelhetőbbé a globalizáció révén egyre inkább elterjedő kozmopolitizmushoz viszonyítva. Napjainkban a globális témák egyre inkább az egyéni életvilágunk részévé válnak, függetlenül attól, hogy ellenezzük vagy elfogadjuk a kozmopolitizmust.¹⁷ A globalizáció hat a civil szerveződéseinkre, az egyéni szemléletmódunkra, és ezzel új értelmezési keretbe helyezi a lokális identitásunkat. Nem lehet azonban egyszerűen lezárni ezt a kérdést azzal, hogy a hungarikum és a helyiérték-képzés lényegében törvényszerűen kialakuló velejárója a globális folyamatoknak, mert így megválaszolatlan marad a folyamat felülről vezérelt jellege. Visszaulva a riesmani struktúrára, látható, hogy a hungarikumképzés a globális fogyasztói társadalomban háttérbe szoruló politikai hatalom kísérlete is, hogy az értékek újradefiniálásával visszanyerje pozícióját. Nem csak a jelenlegi törvényt megalkotó kormányra igaz ez, mert már 2008 nyarán született olyan országgyűlési határozat, amely a hungarikumok védelmét célozza, és feladatul szabja a mindenkorinak, hogy alkosson törvényt ebben a témakörben, illetve arra kötelezi a megyéket, hogy végezzenek értékfelméréseket, és két évente a kormánnyal közösen számoljanak be az Országgyűlésnek eredményeikről.

Mint az előzőekből látható, a nemzeti értékek vagy a hungarikumok sohasem a múltból, hanem mindig az értékeket meghatározó jelenünkről szólnak, még akkor is, ha leginkább a múltban létrejött, vagy jelentős múlttal rendelkező jelenségekben vagy tárgyakban nyilvánulnak meg. Az értékelők mindig valami a múlthoz köthetőt értékelnek úgy, ahogyan érdemes átadni a jövőnek. Úgy is fogalmazhatnánk, hogy a múltban létrejött értékek jelenben történő piedesztálra emelésével igyekeznek a fontosságukat a jövő számára közölni. Hasonlatosan fogalmaz a kulturális örökség kapcsán Pierre Nora, aki szerint az örökség a reflektált múltat jelenti.¹⁸

Fogalmi keretek

Amikor a hungarikumok és nemzeti értékek kulturális beágyazottságát igyekszünk megismerni, célszerű abból kiindulni, hogy mik a hungarikumok és kik döntenek róla. A nemzeti értékek és a hungarikumok törvényi meghatározása

¹⁶ Tönnies 2004.

¹⁷ Beck–Sznajder 2006: 1–24.

¹⁸ Nora 1999: 142–157.

hatalmi pozícióból született, ezért feltételezhetjük, hogy politikai célok mentén, ideológiai vonatkozásokat szem előtt tartva jött létre. Nem is történhetne mindez másként, hiszen törvényeket csak hatalmi pozícióból lehet hozni. A kérdés itt legfeljebb az lehet, hogy szükség van-e a nemzeti értékek törvényi meghatározására? A megszülető hungarikum cím egyben egy állami védjegy is, amely a minőségbiztosítás eszköze is. Ugyanakkor az értékek kultúrán belül betöltött szerepe és jellege nem törvényi keretek mentén alakul, ezért itt nem a definiálás politikai szegmenseit, hanem a meghatározások alapján – a társadalomtudomány nézőpontjából – az értékképzés kulturális beágyazottságának néhány elemét veszem górcső alá.

A törvényalkotás során a hungarikum fogalmát részletesebben, a nemzeti érték fogalmát pedig általánosabban határozták meg. Ez alapján a

„nemzeti érték: magyar alkotótevékenységhez, termelési kultúrához, tudáshoz, hagyományokhoz, tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték, vagy termék, amely

a) hazai szempontból meghatározó jelentőségű, így nemzetünk – de legalább egy meghatározott tájegység lakossága – a magyarságra jellemzőnek és közismertnek fogad el,

b) jelentősen öregbíti hírnevünket, növelheti megbecsülésünket az Európai Unióban és szerte a világon,

c) hozzájárul új nemzedékek nemzeti hovatartozásának, magyarságtudatának kialakításához, megerősítéséhez”¹⁹

A hungarikum:

„gyűjtőfogalom, amely egységes osztályozási, besorolási és nyilvántartási rendszerben olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó értéket jelöl, amely a magyarságra jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítménye

a) amelyet belföldön és külföldön egyaránt a magyarság eredményeként, kiemelt értékeként tartanak számon, vagy

b) amely védett természeti értékek, vagy

c) amely kiváló nemzeti termék, vagy

d) amelyet az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint végzett egyedi értékelés eredményeként a Hungarikum Bizottság hungarikummá minősít, vagy amely e törvény erejénél fogva hungarikumnak minősül”²⁰

A hungarikum kifejezés nem új, a törvényalkotás előtt is jelen volt a közgondolkodásunkban és a kultúránk részeit képező, szimbolikus tartalommal bíró termékeket, fogyasztási cikkeket, alkotásokat, természeti, történelmi, és épített értékeket értettünk alatta. Feltételezhető, hogy a törvény megjelenése ellenére is va-

¹⁹ 2012. évi XXX. Törvény I. rész Általános rendelkezések 1. Értelmező rendelkezések 1.§ (1) j)

²⁰ 2012. évi XXX. Törvény I. rész Általános rendelkezések 1. Értelmező rendelkezések 1.§ (1) g)

lamiféle lényegesen szabadabb hungarikumértelmezés marad fenn továbbra is a közbeszédben. A hungarikumtörvény deklarált célja, hogy a közös értékek kezelésére, gondozására és számbavételére egységes szempontrendszert alakítson ki. Mivel az eddigi meghatározásokból hiányoznak az egységes szempontok, a hungarikumtörvény megalkotói egyszerűen figyelmen kívül hagyták a korábbi értelmezéseket. A definiálás kisajátításának momentuma viszont azt jelzi, hogy valójában nincs szükség az értelmezési keretek pontosítására, mert amit a döntéshozó Hungarikum Bizottság hungarikumnak tart, az az. Mindez természetesen komoly felelősséget is jelent, mert ha az így meghatározott értékek nem átfogó társadalmi konszenzuson vagy tudományos értelmezésen, hanem hatalmi érdekeken nyugodnának, akkor az így összerendezett struktúra csak rövidtávon tudna szerepet játszani, nem élné túl a politikai hatalomváltásokat és a többségi társadalom sem tudna azonosulni vele.

A hungarikum és a nemzeti érték definiálása során olyan befogadó jellegű fogalmakat igyekeztek létrehozni, amelyek szerteágazó jelenségek, tárgyak és események befogadására egyaránt alkalmasak. Sajnos a létrejött meghatározások megsínylelték ezt a nyitottságot, elvesztették azokat a fogalmi kereteiket, amelyeken keresztül konkretizálhatók lennének.

Az újra definiálást indokolja, hogy korábban a hivatalos megfogalmazások használói sem mindig azonos fogalmi kereteket használtak, de az ebből adódó problémák leginkább csak nézeteltérések során artikulálódnak. Ilyen volt néhány éve a magyar–román pálinkavita, vagy legutóbb a karcagi birkapörkölt hagyományának kapcsán kialakult véleménykülönbség a Hungarikum Szövetség és a Hungarikum Bizottság között. Ugyanakkor a hungarikumteremtés gyakorlata maga is felvet kérdéseket. Létezik-e olyan egységes magyar kultúra, amelyről valamilyen reprezentációs céllal – nem mellékesen ideológiai megfontolások alapján – leválasztható néhány elem? Sokan gondolják úgy, hogy ez a valóságértelmezés meghaladott, a 19. század végére jellemző szelektív kultúraértelmezést sejtet. Úgy tűnik, a törvényalkotók azt feltételezik, hogy az összetartozás és a nemzeti értékek mindenki számára egyformán megragadhatóak, vagy legalábbis léteznek az értékeknek egy olyan szűk köre, amelyet minden magát magyarnak valló ember egyformán elfogad. Egyben azt is reálisnak tartják, hogy ezek az értékek egyértelműen meghatározhatóak és értelmezhetőek, begyűjthetőek. Ez az álláspont meglehetősen távol áll a nagy elbeszélések elvetésével jelentősen felerősödött kulturális relativizmus látásmódjától, illetve a kultúrát összefüggésrendszerében tekintő holisztikus szemlélettől is. A posztmodern kor embere fokozottan éli meg az elbizonytalanodást. Mennyiben lehet kapaszkodó tájékozódási pont a nemzeti érték fogalma? Figyelmen kívül lehet-e hagyni, hogy a 21. század heterogén társadalmi miliójében az érték vagy a magyar fogalma teljesen eltérő egyéni nézőpontok és valóságértelmezések mentén lehet jelen a társadalmi kommunikáció-

ban? A hungarikumtörvénnyel kapcsolatban felmerülő egyik legfontosabb hiányosság, hogy nem áll a háttérben az alapvető fogalmak konceptualizációja. Természetesen a fogalmak pontos meghatározásával sem lehetne megfelelni az összes értelmezésnek, de a konceptualizálás egyfajta vonatkoztatási keretet biztosítana a törvény értelmezéséhez és használatához.

Nem csak az maradt homályban, hogy kiknek a szellemi és tárgyi teljesítményére vonatkozik az értékelés, de definiálatlanok az idődimenziók is. Mivel nem derül ki, hogy az értékelés során meddig megyünk vissza az időben, azt kell feltételeznünk, hogy a múlt úgy és annyira létezik, amennyire a törvényalkotók illetve a döntéshozók azt igénylik.

Miközben a tudomány számára egyértelmű a kultúrafolyamat jellege, addig az a valóságértelmezés, amelyből a nemzeti értékeink kiválasztásra kerülnek a közgondolkodásban napjainkig jelenlévő statikus kultúraértelmezésekre emlékeztetnek, vagyis azt feltételezik, hogy a kulturális jelenségek változatlanul vészelik át a múló időt. A problémát tovább nehezíti, hogy a különböző döntéshozatali szinteken a döntések gyakran nem szakemberek, hanem politikusok kezében vannak, ám az esetleg tájékozódni kívánó döntéshozók számára a szakirodalom sem nyújt egyértelmű képet.²¹

Helyi értékek meghatározásának nehézségei

A lokális szintek irányából a nemzeti értékek felé építkező döntéshozatali struktúrának előnye, hogy stabil és folyamatos értékközvetítést tehet lehetővé. A törvényi szabályozás biztosíthatja a helyi szintekről történő információáramlást:

„Amennyiben a települési önkormányzat Települési Értéktár Bizottságot és települési vagy tájegységi értéktárat hozott létre, a Települési Értéktár Bizottság települési vagy tájegységi értéktárba felvett nemzeti érték adatait az értéktárba történő felvételt követő 8 napon belül megküldi a Megyei Értéktár Bizottságnak.”²²

A Hungarikum Törvény a döntéshozók személyét is meghatározza, még arról is rendelkezik, hogy:

„Helyi kezdeményezésre, az önkormányzatok döntése alapján jönnek létre a települési, a tájegységi és a megyei értéktárak, amelyek a helyi szintű nemzeti értékeket tartalmazzák.”

²¹ Szegedy-Maszák–Kósa 1981: 549–556.

²² 2012. évi XXX. Törvény II. rész A nemzeti értékek azonosítása és rendszerezése 7.§ Magyar Értéktár (1)

Ugyanakkor ez a felépítmény bizonyos csapdahelyzetek kialakulásának veszélyeit is magában hordozza. Kétség kívül a helyi értékek felterjesztésének lehetőségét mindenki számára biztosítja, de magát a döntési mechanizmust a lokális politikai és kulturális elit hatáskörébe sorolja. A törvény megalkotói abból indultak ki, hogy a magyarországi települések 84%-ban van kultúrház, ezért a helyi, megyei stb. „értékházak” működtetésébe lokális szinteken a művelődési házak hálózatát tervezték bevonni.

Az alulról fölfelé szerveződő értékátadás gyenge pontja, hogy a helyi döntéshozók érdekei, vagy felkészültsége nem mindig esik egybe a fentebb elhelyezkedő szintek elvárásaival.²³ Napjainkban pedig nem látszanak azok a lehetőségek, amelyek a problémák kivédését biztosíthatják. Megfogalmazódott ugyan, hogy létre kell hozni egy alulról építkező hálózatot, amely minősítő, ellenőrző, hatósági, támogatói, szervezői, és jogi tanácsadói feladatokat lát el, azonban az még nem látszik hogyan lesz képes függetleníteni magát a helyi erőterttől és mi biztosítja a szakmai színvonalát.

Mivel az értékek minősítésében jelentős szerepet játszik a szubjektivitás, fontos a minőségbiztosítás és kérdésként merül fel a visszaélések megakadályozásának módja. Hogyan lehet kivédeni azt, hogy hatalmi, kapcsolati tőkévé, a jutalmazás eszközévé váljon, vagy a saját rokonság körében kerüljön kiosztásra a helyi szintű nemzeti érték cím? Mivel a helyi értékek egy lokális társadalmon kívüli, külső hierarchiaszinten jelennek meg, előfordulhat, hogy függetlenednek, leválnak az adott helyi társadalom értékrendjéről, de akár rejtve is maradhatnak a helyiek előtt. Kapunk információt az értéktárba kerülésről, de nem világos, hogy hogyan lehet kikerülni onnan? A folyamatot modellező példákban szerepel „*Mari néni rétese*” amely értékelése esetében jelen van a közösségi megítélés momentuma: ha „*meghívják az összes környező falu közösségi rendezvényeire, akkor az egy kiemelkedő helyi érték...*”²⁴ Mi történik a rétes készítés egyedi módjával, ha Mari néni meghal? Hogyan mérhető, a jövőben hogyan lesz értelmezhető, hogy valaha élt a településen valaki, aki a helyiek megítélése szerint nagyon finom rétest készített? Átvehető-e ez a tudás? Lehet ez a rétes továbbra is helyi érték? Vajon elég a recept ismerete ahhoz, hogy valaki Mari néni rétesét elkészítse? Az objektív mérhetőség hiánya egy másik fontos problémakörre irányítja a figyelmet. Bár a Gundel-

²³ A hasonló hierarchikus rendszerek működési hibáira már a 19. századból is hozhatók példák, amikor a politikai döntéshozók érdekei és értékrendje felülírta a szakmai érveket. (Balassa, 1972: 560) Például az 1896-i millenniumi kiállítás fő látványosságai közé tartozó „néprajzi falu” tudományos hitelét jelentősen csorbította, hogy a kiállított épületek kiválasztásánál a résztvevő megyék helyi elitjének önreprezentációja került előtérbe, ezért gyakran a nemesi, vagy polgári elemeket tartalmazó épületek kerültek a kiállításba, nem az adott térség autentikus jellemzőkkel bíró, ám sokszor szegényes és régi házai. (Kósa, 2001: 108.)

²⁴ http://hetek.hu/interju/201009/hogyan_lesz_hungarikum_mari_neni_retesebol

palacsinta, a dobostorta vagy a Szamos marcipán is egy család műhelyéből indulva, néhány generáció fejlesztőmunkája révén váltak nemzetközileg ismertté, de ezek a magas szakmai színvonalon álló cukrászatok pontos technológiai leírás és kidolgozott receptúra alapján állandó minőség előállítására képesek. Míg a háziasszonyok által készített ételek esetében a szocializáció, az intuitív képesség és kreativitás épp úgy közrejátszanak az előállított élelmiszer minőségében és ízvilágában, mint az alapanyagok változó minősége vagy az érzelmi ráhangolódás. Ezért a termékek reprodukálása során – ha nem is lehetetlen –, de kétséges az állandóan azonos ízvilág.

Az apró bizonytalanságoknál azonban lényegesen nagyobb problémát jelent az, hogy a helyi értékek létrehozására irányuló folyamat tudományosan meghaladott alapokon nyugszik. Arról, hogy a Hungarikum Törvény megalkotói múlt századi szemléletmóddal közelednek a vidéki kultúrákban élő népességhez, az alábbi interjúrészlet tanúskodik:

„Nagyon sokszor magának a helyi közösségnek sincs fogalma róla, hogy valójában melyek a kikapcsolható értékei. Készítettünk erre vonatkozó felmérést kisebb csoportokon. Általános iskolák felső tagozatos tanulói kapták azt a kérdést, hogy: külföldi testvértelepülésről hozzátok látogató korosztályodbelinek mit mutatnál meg a saját településedből? Hihetetlen eredményt kaptunk. A gyerekek saját településük triviális, kiemelkedő értékeinek húsz százalékát sem sorolták fel. Ami ránk, tehát a felnőttekre, a tanárookra, az oktatásra, a médiára, mindenkire nézve szegény, mert ha azt kérdeztük volna, hogy Győzike hányat böfentett egy New York-i utcasarkon, azt többen tudták volna. Az embereknek értékrendre van szükségük ahhoz, hogy közösségbe rendeződjenek, megtalálják és megerősítsék önazonosságukat. És ezeket az értékeket a médián, a véleményformáló kapuörökön keresztül el kell juttatni szélesebb közönséghez is.”²⁵

– nyilatkozta egy interjúban Birinyi József néprajzkutató. Szavait azért is komolyan kell vennünk, mert Lezsák Sándor az Országgyűlés alelnökéeként Birinyi Józsefet kérte fel a szakmai alapon szerveződő Hungarikum Munkacsoport létrehozására és vezetésére. A területi alapon építkező értékpiramis tervét ennek a szervezetnek az elgondolásai alapján terjesztették a honatyák elé. Az idézett rész is több olyan elemet tartalmaz, amely napjaink néprajzi/antropológiai módszertana alapján megkérdőjelezhető. Azt feltételezi, hogy egy jól körülhatárolható, életkori csoport nézetei és tudása szükségszerűen reprezentálja annak a lokális társadalomnak a teljes kulturális készletét, amelyből származik.²⁶ Ez az értékítélet önellentmondásos, mert étikus megközelítés mentén, a kívülálló nézőpontból igyekszik meghatározni a helyi értékeket, miközben a Hungarikum Törvényben általa deklarált értékpiramis lényegét az émikus, a helyi perspektívából képzett értékkonstrukció jelenti. A kívülálló perspektívája sohasem azonos a társadalom

²⁵ <http://hetc.hu/interju/201009/hogyan-lesz-hungarikum-mart-nem-retesebol>

²⁶ Bausinger 1989: 24–37.

tagjainak perspektívájával, éppen ezért semmi sem garantálja, hogy a kívülről meghatározott értékperspektíva beilleszthető a helyi kultúrába.

Az ilyen típusú értékközvetítések többnyire azért maradnak hosszú távon sikertelenek, mert a külső aktorok kívülről igyekeznek meghatározni, hogy a helyieknek mit kell értékesnek, vagy értéktelennek tartaniuk, ahelyett, hogy azt igyekeznének megérteni, hogy az emberek valamit miért tartanak értéknek, vagy miért nem. Ez a megközelítés figyelmen kívül hagyja azt a tényt is, hogy a 21. század elején már nem léteznek a tönniesi értelemben vett, zárt területi jellegű közösségek. Ma az egész magyar társadalomra a fogyasztáscentrikus életforma túlsúlya a jellemző. Kutatási tapasztalataink alapján, azokban a vidéki lokális társadalmakban, ahol még jelentős számú fiatal él, sokkal inkább jellemző az élet sok területét átfogó városi kevert kultúra, mint valamiféle helyi, vagy autentikus népi hagyomány, amely leginkább csak töredékkultúraként van jelen és nem fedi le a társadalmi lét egészét.²⁷

Értékelhetjük úgy a változtatás szándékát, hogy a Hungarikum Munkacsoport ugyanazt a hibát követi el, amit a múlt század néprajzkutatói. Már a 20. század elején a technológiai, gazdasági változások gyökeres fordulatot hoztak az individuuum életszemléletében, identitásában, értékvilágában, amelyet a hagyományok iránt érdeklődő gyűjtők egész egyszerűen ignoráltak. A társadalmi-kulturális határok megsértését jelzi, hogy a helyi tradíciók változatainak begyűjtése és közreadása során a gyűjtők számára nem volt fontos, hogy a vizsgált személyek értékvilágában milyen szerepet tölt be a gyűjtött anyag, amelyet aztán saját értékrendjük mentén emeltek ki eredeti közegéből és absztraháltak nemzeti kultúrává.²⁸ Lényegében a hungarikumok és helyi értékek hatalmi gyártásával központi-
lag megfogalmazott nemzeti kultúrát igyekeznek a közkultúrába applikálni. Az értékteremtésnek ez a társadalmi-kulturális határokon áthatoló, magát nemzetiként definiáló formája valójában ugyanazt a technikát használja, mint a globális értékközvetítő struktúrák. Az állam ugyanúgy kívülről akar hatni az egyénre, mint a fogyasztói társadalom, ugyanakkor ez az értékátadás hosszútávon azért lesz sikertelen, mert a mindennapi élet diktálta kihívások széles spektrumára nem kínál válaszlehetőségeket. Miután az általa negatívnak tulajdonított jelenségeket kívülre-
keszti az értelmezés körén.²⁹ Ugyanakkor feltehető, hogy ezek az értékek minden külső nyomás nélkül is jelen vannak a lokális társadalmi szinten csak nem egyedül

²⁷ Ebben döntő szerepe van annak, hogy a médiaforradalom hatására a különböző információbázisok egy időben szinte az egész világon elérhetőek és terjeszthetőek. Hozzákapcsolódhatnak és alakíthatják a felhasználói attól függetlenül, hogy hol élnek. Ezzel együtt a városi és falusi társadalmak különbözősége nem tűnik el, csak más jelleget ölt.

²⁸ Fejős 2005: 41–48.

²⁹ „...a magyar pesszimizmus hungarikum-e? A válasom az, hogy nem lehet speciális értékünk, mert a tartalma negatív. Részlet a Birinyi Józseffel készült interjúból. <http://hetek.hu/interju/201009/-hogyan-lesz-hungarikum-mari-neni-retesebol>

érvényesek vagy általánosak. Mivel alternatívaként vannak jelen, nem tekinthetők „élő tradíciónak”, mert „a hagyományos rend csak addig képes fenn maradni, amíg nem a lehetséges legjobbként, hanem egyetlen lehetségesként fogják fel.”³⁰

Módszertani vetületek

A kulturális antropológia számára több izgalmas kérdést vet fel a hungarikumok 21. századi újratermelése. Az érdeklődés tárgya, hogy kik és hogyan, milyen tapasztalatokra, elképzelésekre, motivációkra hagyatkozva definiálják ezt a fogalmat. Az antropológiai megközelítés abból indul ki, hogy a kultúrán belül többféle értelmezéssel találkozunk annak ellenére, hogy létezik hivatalos definíció. Az Országgyűlés – a korábban már említett – 2012. évi XXX. Törvényben rendelkezett a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. Életkori és generációs különbségek, társadalmi rétegekhez tartozás, lakóhely és iskolai végzettség, mind befolyásolják, hogy az emberek mit tartanak a nemzetre jellemző tárgynak, vagy jelenségnek.

Ezért a hivatalos hungarikumképzés és definíálás folyamata sokkal inkább napjaink magyarországi hatalmi sajátosságait jellemzik, mint a közvélekedést. A terepen vizsgálódó kutató számára mindez nyilvánvalóvá válik az interjúszituációk során. A megkérdezettek eltérően válaszoltak, ha arról érdeklődtünk, hogy mit tartanak magyar sajátosságnak, illetőleg Magyarországra jellemzőnek, vagy ha azt kértük, hogy soroljanak fel hungarikumokat. Az első kérdésekre adott válaszokat ritkán jellemezte pátosz és negatívumok is belekerültek a felsorolásba, míg a második kérdés válaszsituációjára gyakran a bizonytalanság, a feszengő válaszadás volt jellemző. Az interjúalanyok láthatóan úgy érezték, hogy a kérdésre tudniuk kellene a választ. De nem tudták. Az általam megkérdezett interjúalanyok egyike sem volt képes felsorolni az adatgyűjtés idején hivatalosan a hungarikumok listáján szereplő negyvenegy tételnek még a töredékét sem. Inkább csak ismereteik alapján puhatolózva tudtak néhány hungarikumot megnevezni. Ugyanakkor a – gyakran csak két-három elemből álló – felsorolásba bekerültek a közgondolkodásban hungarikumnak tartott elemek is. Kutatásaink alapján mi ezt úgy értelmezzük, hogy a politikai hatalom hungarikumokon keresztül kinyilvánított konstrukciója nem fedi le a társadalomban megjelenő spontán nemzetképet, amely szociálpszichológiai értelemben mélyebb annál, hogy hatalmi eszközökkel közvetlenül befolyásolni lehessen. A hétköznapi életben a magyarság fogalom reflektálatlan természetes összetevő. Joggal merül fel a kérdés, hogy a rendszer

³⁰ Bourdieu 1978: 333.

miért akarja gyarmatosítani ezt az életvilágot?³¹ Feltehető, hogy a 21. század első évtizedének végén felerősödő központosító tendenciák alátámasztására és igazolására, olyan emblematisan felmutatható szimbólumok megteremtése vált szükségessé, amelyek egybeesnek a hatalmon lévő erők ideológiai elképzeléseivel és szimbolizálják azt. Ehhez lényegében azokat a jelenségeket és tárgyakat kell hatalmi érdekei mentén újraírni, amelyek „nemzeti” asszociációkat mozgósítanak. Ezért a regnáló hatalom igyekszik „kigyomlálni” a közgondolkodásból a spontán, vagy korábbi hatalmi retorika mentén nemzeti önreprezentációvá vált tárgyakat és jelenségeket.

A hungarikumok hatalmi kitermelése mögött az a sajátos elképzelés áll, hogy a kultúra egyes elemeinek felmutatása az egész társadalmat szimbolizáló jelképként működhet. Azonban a 21. század elei Magyarország egy olyan összetett kulturális miliő, amelyben nem beszélhetünk univerzális értékrendről, nincsenek egy nemzetre érvényesíthető értékek. Ahogyan Pierre Bourdieu a társadalmat alkotó osztályok elemzése kapcsán megfogalmazza: az egyetemes igényű állítások nem egyebek, mint üres általánosítások, *absztrakt klasszifikációk*.³² A kulturális antropológia nézőpontjából fontos, hogy nincsenek az egész társadalomra érvényes morális rendszerek, értékrendek, így a kultúrán belül nem lehetnek mindenki számára egyformán érvényes nemzeti értékek sem. A „poszt-állapotok koraként” jellemzett, megbízható metanarratívákat vagy paradigmákat nélkülöző korunkban, világunk emblematisus felmutatására ezek a jelképek alkalmatlanok.³³ Ugyanakkor holisztikus vizsgálat tárgyát képezheti, hogy a felülről értelmezett és leosztott érték kategóriák, hogyan jelennek meg egy-egy lokális társadalmi kontextusban.

A hungarikumképződés gazdasági beágyazottsága

A nemzeti értékek és hungarikumok között jelentős szerepet töltenek be a fogyasztási cikkek és termékek. Ezek kiemelt pozíciójából adódó, sajátos gazdasági szerepét is célravezető áttekinteni.

Elsőként érdemes szélesebb perspektívából vizsgálni a nemzetközi termelés és a fogyasztás azon sajátosságait, amelyek hatással vannak a kiemelt jelentőségű nemzeti termékek előtérbe kerülésére. A posztindusztriális fejlődési folyamat hatására a fejlett országok jóléti társadalmában nyomon követhető, hogy az élelmiszerfogyasztás mennyiségi szükségleteinek kielégítését követően a minőségi ter-

³¹ Habermas 1981.

³² Bourdieu, 1978: 416.

³³ Marcus–Fischer 2002.

mékek, a minőségi fogyasztás irányába orientálódik a piac. Előtérbe kerülnek, a magasabb hozzáadottérték-tartalmú és az egyedi termékek. Az individualizmussal összekapcsolódó tömegtermelés hatására létrejött posztfordizmus lényegében megőrzi a fordista tömegtermelés elveit, de megjelenik a rugalmas termelés, amelynek lényege, hogy nagy választékban állít elő különféle termékeket, akár kis mennyiségben, sőt egyedi formában is, specializált piacok számára.³⁴ Ugyanakkor a posztfordizmus hatására a társadalomban előtérbe kerülnek a szabályozatlan („disorganised”) struktúrák és a kulturális fragmentációk, lehetőséget biztosítva ezzel arra, hogy a fogyasztás bizonyos termékek esetében akár a tömegtermelés helyett a munkaigényesebb, egyedi termékeket előállító kis és közepes méretű vállalkozásoknak is lehetőséget teremtsen a piaci struktúrában. Az egyediség és a minőség gyakran a kézműves hagyományok és a nemzeti tradíciók mentén fogalmazódnak újra. A közvetlen kapcsolattartás hiányának áthidalására a minőségbiztosítás kínál lehetőséget. A nemzetközi kereskedelemben egyre inkább elterjedté vált nagy távolságokat áthidaló áruforgalom, elidegenítette a termelőt és a fogyasztót. A piaci csere során kialakuló személyes kapcsolatokat, a bizalmi viszonyt, a nagykereskedelem értékesítési struktúrájában a minőségbiztosítási rendszerek megjelenése váltotta fel. A fogyasztás minőségi elvárásaiban fontos szerepet tölt be az a háttérismeret, amely a termék értékét is adja. A minőségbiztosítás részévé vált a termelési tradíció, a gyártási folyamat pontos ismerete, vagy a konkrét személyhez (márkához) fűződő bizalom.

Európa más országaiban is jelen vannak a nemzeti termékek köré szerveződő önmeghatározások. Magyarországon a nemzeti tradíciók gondolköre gyakran az élelmiszer-előállítás körül fogalmazódik meg. („*Magyarország Európa éléskamrája.*”) Az előkutatásban megkérdezettek válaszaiban is leginkább a „magyar termékek”, illetve a „magyar dolgok” említése közös. Mindez azt jelzi, hogy az adatközlőkben elsősorban a tárgyi világon keresztül tudatosodik a hungarikum fogalma. A megkérdezettek gondolati fókuszában leginkább az árucikként, valamilyen élelmiszer formájában megjelenő hungarikumok voltak a meghatározók. A társadalmi identitás különféle lokális stratégiái, – minden történelmi korra jellemző módon – tartalmazzák a fogyasztás és termelés gyakorlatát, így a globalizáció övezte értékrendváltás és identitásátalakulás közepette is biztos kapaszkodót jelentenek.³⁵

A megtermelt termékek minőségi paraméterei mellett meghatározó az a kulturális vagy történelmi háttér is, amely részévé válhat a termék üzleti know-how-jának. A fogyasztói társadalomban, ahol a kínálat színesítése fontos cél, a megszokott árukínálatától eltérő hagyományos és tájjellegű termékek, (például a hun-

³⁴ Giddens 2005: 587–591.

³⁵ Friedman 2002: 233–246.

garikumok) a piaci térnyerés eszközei. Ugyanakkor a hungarikumként számon tartott áruk többnyire magas haszonkulcsú presztízstermékeként jelennek meg, amelyekből csak kis mennyiséget értékesítenek a kereskedelemben. Betöltött szerepük elsősorban a választékbővítés. (Például: bor- és pálinkafélék, kolbász- és szalámféleségek, hízott libából készült termékek, szürke marha és a mangalica termékek) A hungarikumok vizsgálata kapcsán a néprajzi/antropológiai megközelítés egyik fontos eleme a kultúrába ágyazottság kérdése, amelyben megkülönböztethető magának a terméknek a kultúrában betöltött szerepe – gyakran szerepváltozása – és az ehhez kapcsolódó termelői-fogyasztói viszony. Azért fontos az énikus perspektívából feltáró kutatás, mert érzékelhetővé válnak a kívülálló kutatók és a helyiek értelmezésbeli különbségei, mint ahogyan a minőség fogalma kapcsán is gyakran eltérő értelmezési keretek működhetnek. Jó minőségűnek az alapanyagok összetétele, származási helye, a nyomon követhető technológiai háttér, vagy az egészségre gyakorolt hatások okán tartanak egy adott terméket. Ugyanakkor a kutatás során megkérdozettek gyakran érzelmi irányból közelítették meg a minőség kérdését. A saját előállítású – de semmiféle minőségbiztosítással sem rendelkező alapanyagok – a leginkább preferáltak. A minőség meghatározásában jelentős elem az előállított élelmiszerek hagyományos ízvilágának megőrzése. Például a pálinkák megítélése során nyomon követhető, hogy amíg a pálinka manufaktúrákban a gyümölcsösség, az ízvilág meghatározó minőségi paraméter, addig a vidéki lakosság – különösen a férfiak – körében az előállítás során a mennyiség és a pálinka „ereje” azaz az alkoholfoka a meghatározó minőségi paraméter.

A hungarikumokról fogyasztóként nyilatkozó megkérdozettek elbeszéléseiben az érzelmi szempontok mellett, a tudatos vásárlói magatartásukra utaló elemek is fellelhetők voltak, amennyiben az előállítás, az alapanyag minősége és a termék előállításának környezettudatos formáját is megemlítik. Alapvetően különböző érték-választási mechanizmusok érvényesülnek azon termékek esetében, amelyek helyi értékek sorában közvetlenül ismertek az adatközlők számára és azoknál, amelyek ugyan benne vannak az ismereti mezőjükben, de nem kapcsolódik hozzájuk közvetlen tapasztalat, vagy a közvetlen tapasztalat eseti jellegű. Amíg a személyesen ismert termékeknél leginkább a múltbeli személyes, vagy ismeretségi körből származó tapasztalatok és ajánlások a meghatározóak, addig a tapasztalati mezőn kívüli hungarikumok értékelésénél a minőségkontrollnak a fogyasztói társadalomban meglévő általános formáihoz fordulnak. A bizalmi tényezők helyett a konkrétan mérhető és ellenőrizhető paraméterek kerülnek előtérbe (az elkészítés technológiai háttere, a termék összetétele, eredete, gyártója). Ezekről a termékekről a rendelkezésre álló tudás egy részét a médián keresztül szerzik be és gyakorlatilag ezeket az interpretációs sémákat egészítik ki saját élményekkel.³⁶

³⁶ Bruhn 2008.

A médiaforradalom következtében felgyorsult információ áramlás hatására olyan adatközlők is árnyalt és konkrét véleményt fogalmaztak meg az élelmiszerjellegű hungarikumokról, akik nem rendelkeztek konkrét fogyasztói tapasztalattal. Gyakran egészen egyszerűen megfogalmazott állításokban sűrűsödik az egyes termékekhez kapcsolódó jellemzők „*a mangalicahús koleszterin mentes, ezért egészséges a fogyasztása*” állítják olyanok is, akik egyáltalában nem fogyasztanak mangalicahúsból készült termékeket.

A hungarikumok emblematikus értékvoltából adódik, hogy esetükben gyakran külön válnak a fogyasztói és a reprezentációs funkciók. Gyakori, hogy ezek a termékek nem a fogyasztás, hanem a társadalmi kapcsolatépítés, az ajándékozás eszközeként jelennek meg. A hungarikum image-hez társuló érték, értékesség, minőség és nemzeti karakter, ami felülemeli a hétköznapi fogyasztáson és tartalommal tölti fel a személyesség vonatkozásos hiányából adódó űrt. A hungarikumok visszahathatnak az őket kibocsájtó tájegység, vagy lokális közeg identitására, de általánosan is megfogalmazható az a tendencia, hogy a falusi környezetben élők sajátos kettős csatornán keresztül állnak kapcsolatban az egyes termékekkel. Amikor a falusi lét keretei között mindennapi tapasztalataikat egyeztetik a tömegkommunikáción keresztül eljutó ismeretekkel, lényegében újra dimenzió-nálják és újfogalmazzák a falusi életformáról, a helyi értékekről és a lokális hagyományokról kialakult nézeteiket. A médiában megjelenő helyi értékek többekben a saját létkereteik felértékelődését eredményezik. Ugyanakkor rendkívül fontos hangsúlyozni, hogy az egyes társadalmi csoportok lehetőségeit külső folyamatok is befolyásolhatják.

A 2008-as gazdasági válság a magyar termékeket és fogyasztást is érintő jelentős hatása, hogy fokozta a társadalom anyagi vonatkozású megosztottságát. A növekvő elszegényedés azzal is jár, hogy egyre többen a fogyasztás mennyiségi kielégítésére szorítkoznak. Az elszegényedő társadalmi csoportok körében egyre inkább az olcsó beszerzés vált a fogyasztás egyik legfontosabb kritériumává. Egyre kevesebb vásárló teheti meg, hogy a jó minőségű, de drágább magyar termékeket preferálja. Az a fajta tudatos vásárlói mentalitás, amelyet az agrárszakemberek egy része már a válság előtt is hiányolt a fogyasztóktól, mára csak szűk társadalmi kör számára releváns.³⁷ Bár kétség kívül igaz lehet, hogy a magyar agrárium versenyképessége alapvetően belföldön dől el, ám – megítélésem szerint – mára nem a magyar fogyasztó hazai termékekbe vetett bizalmát kell visszaadni, hanem a jövedelmi kereteket tágítani a fogyasztási szokások megváltozásához. Önmagában az is kérdéses, hogy az agrárszakemberek részéről a fogyasztás bírálatának van-e

³⁷ A magyar vásárló: „...elvárható, hogy ne csak az ár, hanem a származási hely alapján is válasszon, és akár néhány forinttal többet adjon a magyar élelmiszerért” (Szakály et al., 2004: 465–498.) „nem eléggé elkötelezett a hazai élelmiszerek iránt” (Lakner et al. 2007.)

létjogosultsága, hiszen a fogyasztói társadalmak működésének egyik fundamentuma a fogyasztás iránti igény megteremtése, amelyet többnyire rendkívül összetett folyamatok generálnak. Természetesen az a fajta elitista megközelítés, amellyel gyakran a magyar termékek vásárlását valamiféle vásárlói tudatosság és nemzeti érzés keverékeként határozzák meg, többnyire nem az egész magyar társadalmat szólítják meg, hanem annak csak egy magas jövedelemmel rendelkező, iskolázott, vezető beosztású, vékonyka rétegét. A célcsoport vásárlói attitűdjében egyaránt szerepel a társadalmi presztízs kinyilvánítása (amelynek részei a gasztronómiai élvezetek, az ún. ingyenc fogyasztás, vagy hivalkodó fogyasztás)³⁸ és az egészségtudatos táplálkozás, esetleg az individuális vagy nemzeti nosztalgia. A 21. század elején a magyar társadalom fokozottan átpolitizált miliójában a fogyasztói szokásokban is kifejezésre juthat a politikai hovatartozás kinyilvánítása. A politikai meggyőződés megnyilvánulása lehetett az is, hogy ki, hol vásárol, vagy hol nem vásárol, milyen termékeket vesz és melyeket utasít el.

Antropológiai értelemben egy termék értékét az a kulturális közeg határozza meg, amelyben az adott termékre vonatkozó elvárások megfogalmazódnak. A szocializáció során a társadalom tagjai a saját kultúrájukban elfogadott normákat és értékeket interiorizálják. Az, hogy mit tekintünk fogyasztásra alkalmasnak, jóízűnek, egészségre ártalmasnak, vagy hasznosnak a kultúránk szabja meg (zsiradék használatától, az alapanyagok felaprításának méretén át, a fűszerezésig). Mint ahogyan a kultúránkban kódolt értékrend alapján választjuk ki, hogy mit tekintünk kiemelésre méltó, a táplálkozási kultúránkat reprezentáló élelmiszernek. Valójában, ez a sematizált kép igaz lehet egy zárt, testületi közösségben, azonban heterogén összetételű, globalizálódó társadalmunkban a viszonyok ennél sokkal árnyaltabbak. Feltehetően igaza van Marc Augének amikor úgy fogalmaz, hogy:

„a szürmodernitásra jellemző helyzetekben (ahogyan az antropológia által vizsgált akkulturáció során is) az összetevők anélkül állnak össze egyé, hogy ekközben megsemmisítenék egymást.”³⁹

Tehát amikor a magyar konyháról beszélünk különböző társadalmi csoportok, szubkultúrák, a magyar konyhajellemző jegyeire alkalmazott, vagy azt éppen elutasító sajátos egyvelegére gondolhatunk, amelyek nem feltétlenül vannak kapcsolatban egymással, de közös pontjuk, hogy valamilyen formában a magyar táplálkozási szokásokként megnevezett kulturális sajátosságokhoz mérik magukat. Ebben az értelmezési keretben felmerül a kérdés, hogy a nemzeti értékek vagy a hungarikumok a legkisebb közös többszörös szerepét betöltve, a magyarság táplálkozási kultúrájának legalapvetőbb értékeit jelenítik-e meg, vagy egy viszonylag szűk elit értékrendjének a vetületei? A kérdésre nehezen adható válasz a 21. szá-

³⁸ Veblen 1975 [1899].

³⁹ Augé 2012 [1992]: 28.

zadi összetett városi társadalmakat szemlélve, amelyekben nagyon gyakran társadalmi helyzetüktől, nemüktől, életkoruktól függetlenül is máshogyan vélekednek az egyes értékekről az ott élők. (Példa erre a pörköltről alkotott vélemények különbözősége. Már a 20. század második felében voltak olyan életvezetési alternatívák, amelyekben az egészségtelen táplálkozás színönimájává vált ez az ételféleség, miközben a 21. század elején a karcagi birkapörkölt elkészítésének hagyománya hungarikum lett.)

Átértékelődő fogyasztói szokások

Amennyiben holisztikusan vizsgáljuk a helyi értékek és hungarikumok napjainkban betöltött szerepét, ki kell térnünk az értékesítés, a fogyasztás sajátosságaira is, amelyben épp úgy megjelenik a hagyományokra fókuszáló értékorientáció, mint magának az adásvételnek a tárgyában. Felértékelődni látszanak azok a polgári értékrendet tükröző fogyasztási szokások, amelyben az alapvetően városi létkeretek között élő polgári kultúrájú családok élelmiszerbeszerzéseik egy részét évente néhány alkalommal vidéki termelők révén biztosítják. A szimbiotikus kapcsolat előnyt jelent a termelőknek is, akik így előre kalkulálni tudják a termelés és értékesítés volumenét, de kedvező a fogyasztók számára is, akik így kiiktatják a minőségi áru beszerzésének bizonytalanságát. A vásárlók törekednek a kapcsolatépítésre és ugyanahhoz a termelőhöz igyekeznek visszatérni, akinek az árujában megbíznak. Az árúk között a különböző télen eltartható zöldségek, a házi bor és a házi pálinka mellett gyakori a feldolgozott félsertés megvásárlása (amelyet már eleve a családnak hizlalt a termelő). Ez a sertés újabban gyakran mangalica. Ez az értékesítési forma gyakori volt a második világháború előtt, később az adásvétel törvényi szabályozása, a gazdálkodás nagyüzemivé válása és a fiatalok városba áramlása révén ez a folyamat családi szintekre szorult vissza a szocializmusban. Ugyanakkor kolozsvári hóstatiai körében jellemző gazdasági gyakorlat termelői lényegében kontinuisan napjainkig megvalósítják ezt a városiakat közvetlenül ellátó termelési és értékesítési formát.⁴⁰ Bár kétség kívül ennek a beszerzési formának jobb az árérték aránya, azonban a termelőtől történő vásárlás azt is jelzi, hogy egyes társadalmi csoportok körében, a hiper- és szupermarketekben kapható termékekkel szemben, közvetlenül a termelőtől történő beszerzésnek nagyobb a fogyasztói presztízse. A közvetlen beszerzés indítékai között elsősorban minőségre vonatkozó elképzelések szerepeltek, a természetes anyagokra épülő növénytermesztés és állattartás nyomán vegyi anyagoktól mentes, jobb ízű, magasabb tápanyagtartalmú termékekhez jutás vezérli. A vidéki termeléshez gyakran a

⁴⁰ Lovas Kiss 2004: 119–138.

hagyományos kisüzemi, „paraszi” állattartást és növénytermesztést képzetét tár-
sítják a vásárlók. Ez a „szimbiotikus” értékesítési forma többnyire a nagyvárosok
agglomerációs övezetében kisüzemi termelést folytató gazdálkodók számára kínál
értékesítési lehetőséget. A vásárlók többnyire hasonló társadalmi státusú körből
kerülnek ki. A hasonló társadalmi státus, a hasonló fogyasztói elvárások segítik a
közvetlen információáramlást, a vásárlók nem hivatalos hirdetések, hanem ma-
gánszemélyek ajánlása révén jutnak el a fogyasztási cikkekig, ami fokozza a rátalál-
lás és felfedezés élményét. A hungarikum toposzba beleillő kommunikációs üze-
net része, hogy a modern és nemzetközivé vált világban az elfeledett, a színvonal-
talan városi fogyasztástól távoli, magyar eredetű, tradicionális és egészséges,
mindezért pedig értékes áru megtalálása és megszerzése a jól értesültség és igény-
esség jele.

A szimbiotikus kapcsolati forma reneszánsza a fogyasztói és vásárlói szoká-
sok folyamatos átértékelődésének és változásának következménye. Alapvetően a
falusi és városi létmódok közötti kapcsolatteremtés, amelynek fontos tanulsága
egyrésztől, hogy nem beszélhetünk csakis a globalizációs hatásra egységesülő ér-
tékesítési és fogyasztási struktúrákról, hiszen ebben a formában éppen a lokális
keretek felértékelődése, az egyéni illetve közösségi kapcsolatépítés jelei mutat-
koznak meg, ugyanakkor látható, hogy a technikai fejlődés és a tömegkommuni-
kációs hatások nem minden vonatkozásban számolják fel a város és vidék közötti
különbségeket, és ezek a különbségek fogyasztói perspektívából felértékelődhet-
nek.

*

Annak a kérdésnek, hogy egyezik-e a hétköznapok emberének nemzeti érté-
kekről, hungarikumokról alkotott képe a hivatalos állásponttal, nincs relevanciája,
mert még a szocializmus diktatórikus viszonyai sem tudták elérni, hogy minden
ember a társadalomban ugyan azt gondolja a világról, amit a hatalom akar, ezért
feltehető, hogy egy demokráciában még sokrétűbb értéképzetek jelenjenek meg.
Minden hatalom törekszik arra, hogy a saját értékrendjét érvényesítse, ezért egy
demokratikusan megválasztott hatalom sokak akaratát tükrözi, és így értékrend-
jében a társadalom, jelentős részének értékfelfogása jelenik meg. Ugyanakkor,
kérdésként merül fel, hogy a hatalmi pozícióból, adekvátan megfogalmazott érté-
kek megjelennek-e a hétköznapok emberének gondolkodásmódjában. Mérhető,
hogy mennyire különbözik vagy esik egybe ez a kétféle pozícióból létrejövő ér-
tékkép. A hivatalosan deklarált, törvényben rögzített nézőpont biztos kutatási te-
repnek ígérkezik, nehezebb feladat a magyar társadalom véleményét feltárni.
A társadalom nézeteinek megismeréséhez a bennük élő egyének megkérdezésén
keresztül vezet az út. A 21. századi rendkívül összetett társadalmi miliójában, a

különböző társadalmi csoportok, az eltérő életvezetési modellek egymástól jelentősen eltérő értékfelfogást feltételeznek vagy eredményeznek. Ebből következően, a hungarikumok szimbolikája is eltérő olvasatok mentén fejthető fel. A hungarikumokra vonatkozó kutatások során az egyes tudományterületek képviselői más-más érdeklődési terület mentén közelítik meg a kiemelt magyar értékek jellemzőit. Egy a jövőben elvégzendő néprajzi/antropológiai kutatás nem kvantitatív eredmények feltárását, vagy általános tendenciák reprezentatív mérését célozza. Hipotézisünk, hogy a helyi és nemzeti értékek megismerése részint a mindennapi tevékenység, fogyasztás, termelés struktúrájában, másrészt a közösségi szintereken, családi, háztartási települési keretek mentén (az ünneplés során) realizálódhat. Hatással van rájuk a helyi közbeszéd éppúgy, mint a médián keresztül országos kommunikációs térben forgalmazott különböző értelmezések. Az értékekhez való viszonyt gyakran jellemzi a romantikus attitűd, és a sztereotípiák és általánosítások segítségével megfogalmazott kép. Ezért az interjúalanyaikkal folytatott beszélgetés célja, hogy feltárja az értékek és hungarikumok értelmezését megteremtő kontextust. Ennek során érdemes kitérni az egyéni és családi fogyasztási szokásaikra, a családi és települési szintű ünnepi alkalmak témához kapcsolódó momentumaira is. A válaszadók attitűdjeinek, motivációinak, tapasztalatainak, preferenciáinak megismerése segíti a helyi és a nemzeti értékekről, valamint a hungarikumokról megfogalmazott elképzelések megértését. Mivel abból indulunk ki, hogy minden vélemény sokszorosán összetett tapasztalati mező eredménye, a szerteágazó kérdésstruktúrával valamelyest közelebb kerülhetünk a belső működések megértéséhez és az egyedi vélemények eredőjéhez. Nemcsak a konkrét értékek, hanem azok kultúrába ágyazottságának egyéni lenyomatait is lehetőségünk nyílik megismerni.

Irodalom

AUGÉ, Narc

1992[2012] *Non-Lieux, introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Le Seuil.
(magyarul megjelent: *Nem-helyek Bevezetés a szürmodernitás antropológiájába*.
Műcsarnok Nonprofit Kft.)

BALASSA M. Iván

1972 A Néprajzi Falu az Ezredéves Kiállításon. *Ethnographia* LXXXIII. 551–572.

BAUMAN, Zygmunt,

1998 *Globalization: The Human Consequences* (Magyarul: *Globalizáció – A társadalmi következmények*. Szeged: Szukits 2002.)

BAUSINGER, Hermann

1983 A folklorizmus fogalmához. *Ethnographia*. XCIV 434–440.

- 1989 Párhuzamos különidejűségek. (A néprajztól az empirikus kultúratudományig). *Ethnographia*. C 1–4. 24–37.
- BECK, Ulrich
2003 *A kockázat-társadalom – Út egy másik modernítésbe*. Budapest: Andorka Rudolf Társadalomtudományi Társaság – Századvég Kiadó
- BECK, Ulrich – SZNAIDER, Natan
2006 Unpacking cosmopolitanism for the social sciences: a research agenda. *The British Journal of Sociology*, Vol 57/1, 1–24.
- BENDIX, Regina
1989 Tourism and Cultural Displays. Inventing Traditions for Whom? *Journal of American Folklore* 102. 131–146.
- BOURDIEU, Pierre
1978 *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Budapest: Gondolat
- BRUHN, Christine M.
2008 *Integrierte Kommunikation in den deutschsprachigen Ländern*. 7th International Science Marketing Trends Congress. Venice
1995 *The Symbolic Construction of Community*. Chichester: Norwood (Reprinted 2000. Routledge)
- FEJŐS Zoltán
1996 Kollektív emlékezet és az etnikai identitás megszerkesztése. In Diószegi László (szerk.): *Magyarságkutatás 1995–1996*. 125–142. Budapest: Teleki László Alapítvány
2005 Néprajz, antropológia – kulturális örökség és az emlékezet kategóriái. *Iskolakultúra* 3. 41–48.
- FRIEDMAN, Jonathan
2002 Globalization and localization. In Rosalto, Renato – Inchausti, Jonathan Xavier – Blackwell Publishers (eds.): *The Anthropology of globalization*. 233–246. Oxford
- GEERTZ, Clifford
1994 *Az értelmezés hatalma. Antropológiai írások*. Budapest: Századvég Kiadó
- GIDDENS, Anthony
2008 *Szociológia*. Budapest: Osiris
- GRABHER, Gernot – STARK, David
1996 A szervezett sokféleség – evolúcióelmélet, hálózatelemzés és a poszt-szocialista átalakulás. *Közgazdasági Szemle*, XLIII. 9. 745–769.
- HABERNAS, Jürgen
1985/1981 A rendszer és az életvilág szétválása. In: Habernas, Jürgen: A kommunikatív cselekvés elmélete. A Filozófiai Figyelő és a Szociológiai Figyelő különkiadványa. ELTE (Kézirat) 179–215. <https://www.google.hu/-?rlz=C3%ADrja+az+%C3%A9letvil%C3%A1gor> (letöltés: 2014. 07. 09.)
- HANKISS Elemér
1999 *Proletár reneszánsz*. Budapest: Helikon
- INGLEHART, R. et al
2005 *Modernization, Cultural change and Democracy*. 54–71. New York–Cambridge: University Press

KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor

- 2000 *Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón*. Budapest: Új Mandátum Kiadó
 2004 Globalizáció, individualizáció, modernizáció, urbanizáció és lakásmód Magyarországon In A. Gergely András – Kemény Márton (szerk.): *Motogoria* (Tanulmányok Sárkány Mihály 60. születésnapjára) 110–122. Budapest: MTA PTI ELTE Kulturális Antropológia Szakcsoport

KÓSA László

- 2000 *A magyar néprajz tudománytörténete*. Budapest: Osiris

LAKNER Zoltán – HAJDU Istvánné – KAJARI Karolina. – KASZA Gyula – MARKUSZ Péter – VIZVARI Béla

- 2007 Versenyképes élelmiszergazdaság – élhető vidék. *Gazdálkodás*, No. 4. 1–13.

LOVAS KISS, Antal

- 2004 *Au croisement de la paysannerie et de la bourgeoisie. Artes Populares 19. Annuaire du Département de Folklore Collection dirigée par Vilmos Voigt*. 119–138. Budapest

MARCUS, George E. – FISCHER, Michael M. J.

- 1999 [2002] *Anthropology as Cultural Critique: An Experimental Moment in the Human Sciences* University of Chicago Press / *Az antropológia mint kultúrkritika*. In A. Gergely András (összeáll.): *Kulturális antropológia tantárgyi forrásanyag az Ember-, erkölcs- és vallásismeret tantárgyhoz*. <http://www.c3.hu/scripta/lettre/lettre18/14.htm> (letöltés: 2014. 07. 08.)

NORA, Pierre

- 1999 Emlékezet és történelem között. A helyek problematikája. *Actas*, 3. 142–157.

NÓTÁRI Márta – FERENCZ Árpád – BERDE Csaba

- 2009 Hungarikumok fogyasztói elemzése. *Gazdálkodás* 53. 5. 433–439.

PRICE, Monroe E.

- 1998 *A televízió, a nyilvános szféra és a nemzeti identitás*. Budapest: Magvető Kiadó

RIESMAN, David

- 1983 *A magányos tömeg*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

RITZER, George

- 2004 [1993] *The McDonaldization of Society*. International Edition: Pine Forge Press

SASSEN, SASKIA

- 2000 *Elveszített kontroll? Szuverenitás a globalizáció korában*. Budapest: Helikon

SZAKÁLY Zoltán – SZIGETI Orsolya – SZENTE Viktória

- 2004 Hagyományos magyar termékek marketinglehetőségeinek elemzése a vidékfejlesztés szempontjainak figyelembevételével. *Európai Tanulmányok*. 465–498. Budapest: Tas Kiadó

SZEGEDY-MASZÁK Mihály – KÓSA László

- 1981 Két újabb vélemény a Magyar Néprajzi Lexikonról. *Ethnographia* XCII. 549–556.

SZOBOTA Zoltán

- 2010 Hogyan lesz hungarikum Mari néni réteséből? Beszélgetés Birinyi József néprajzkutatóval, filmes producerrel http://hetek.hu/interju/201009/hogyan_lesz_hungarikum_mari_neni_retesebol (2010. 09. 10. XIV/36) (letöltés: 2014. 07. 08.)

TÖNNIES Ferdinand

2004 *Közösség és társadalom*. Budapest: Gondolat

VEBLEN, Thorstein

1899(1975) *The Theory of the Leisure Class*. New York: Macmillan (*A dologtalan osztály elmélete*). Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

WERFHORST, Herman G. Van de – GRAAF, Nan Dirk de

2004 The sources of political orientations in post-industrial society: social class and education revisited. *The British Journal of Sociology*, Vol. 55/2., 211–238.

Antal Lovas Kiss

CHARACTERISTICS IN THE IDENTIFICATION PROCESS OF LOCAL MERITS AND HUNGARIKUM-S IN 21ST-CENTURY LOCAL CULTURES

The reproduction of *hungarikum*-s and local values in the 21st century poses a number of exciting questions for the field of cultural anthropology to find answers to. In fact, the role and position of *hungarikum*-s in culture is tantamount to the exploration of the constantly changing image associated with values. The subject matter of this query is who and how, relying on what kind of experience, notions, and motivations would be in a position to define our national values. The anthropological approach assumes that, beyond the process of creating values on the basis of legislating these from a position of power, there are several other interpretations of this notion accepted by various layers of Hungarian society. Factors influencing what people consider to be articles or phenomena characteristic of our nation may range from age, generation gaps, social rank, place of residence and educational background. For this token, the official process of establishing notions about and defining *hungarikum*-s would reflect the power structure attributes at work in Hungary rather than popular notions or public opinion.

The other important sphere of interpretation focuses on the economic embeddedness of *hungarikum*-generation. As consumables and consumer goods appear to be at the forefront among *hungarikum*-s, it seems expedient to give an overview of their peculiar economic position resulting from their special status and key importance. In an anthropological sense, the value of any given product is determined by the cultural environment in which the expectations concerning the given product are established. During the process of socialization then, the individual members of society would interiorize the values and norms accepted in and by their own culture. Whatever we regard as fit for consumption, tasty, unhealthy or salutary, depends on our culture, the same way as we decide, based upon the value system encoded in our culture, on what we will consider a food staple or special dish worthy of featuring as a representative item of our dietary culture. As carriers of emblematic value(s), *hungarikum*-s would often have separate sets of functions regarding actual consumption and symbolic representation. It is not infrequent that these products are used as gifts or articles facilitating social networking.



Debreceni tavaszj nagynásár.
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2015. május 10.)

A magyaros táplálkozáskultúra vizsgálatának útjai

Csíki Tamás
Keményfi Róbert
Bihari Nagy Éva
Kovács László Erik



*Húsvéti kalács. Húsvét a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeumban.
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2014. április 20.)*

Nép, nemzet és gyomornedvek.

Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján

CSÍKI TAMÁS

„A história lapjai rengeteget hazudnak, a szakácskönyvekben azonban efféle emberi gyöngeségnek nyoma sincs.”

(Zilahy Lajos)

A mai magyar gasztronómia nem nélkülözheti a hazai előzmények ismeretét, mivel ezen a területen is a hagyományok: régi receptek, a főzéshez-sütéshez használt alapanyagok, egykori ételkészítési eljárások újralfedezésének vagy „feltalálásának” lehetünk tanúi.¹ S ez nem csupán a jelenlegi sokszínű gasztronómiai kultúra részévé válik, hanem az életforma, a mindennapok gyakorlatainak számos más tényezőjével, illetve a nekik tulajdonított értékekkel és jelentésekkel együtt alkothatja meg a mai magyar társadalom csoportjait és teremthet elkülönítő identitást.² Ebben a tanulmányban nem vállalkozhatunk a hazai gasztronómia múltjának és a jelennel való kulturális összefüggéseinek még oly vázlatos bemutatására sem. Csupán e gazdag (és a jelzett törekvések ellenére jórészt mégis elfelejtett) hagyományt szeretném illusztrálni néhány, a reformkortól az I. világháborúig terjedő időszakban megjelent szakácskönyv és a bennük közölt receptek felidézésével. S talán az a kérdés is felvethető, hogy ezek a kiadványok a különböző korszakokban miként reprezentálták a „nemzeti”, a „magyar” vagy éppen a „polgári” és a „népi” konyhát, milyen, nemcsak az étkezéshez és a fogyasztáshoz kötődő, hanem ezen keresztül tágabb kulturális értékeket, értékrendeket közvetítettek, és hozzájárulhattak-e az előbb említett sokat használt fogalmak tartalmi-jelentésbeli formálódásához?

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Vö. Gyáni 2010: 44–45.

A reformkor legismertebb és legkedveltebb receptgyűjteménye az 1816-ban Pesten kiadott *Legújabb magyar szakács-könyv*, mely 1829-től magyar nemzeti jelzővel jelent meg, és 1840-ben már a 6., 1845-ben a 7. kiadásnál tartott. Szerzője a legendás Czifray István (az első két kiadásban csupán a Cz. I. monogram szerepel³), aki a szakmai referenciát József nádor udvarifőszakács-mesterének személyében jelölte meg. A kötet bevezetője a *szakáttság* lényegét a „nyerses étkek helyes, jó ízű, egészséges, valamint tiszta” elkészítésében határozza meg, és a gazdasszonyok számára a főzés és a háztartásvezetés, azaz a „legfontosabb foglalatosságuk” szempontjait is felsorolja. A tálak, tányérok és minden más edény, csakúgy mint a konyha körül forgolódo személyek „felette tiszták” legyenek; a jó ételekhez valókat „nem vesztegetve és bőven, hanem takarékosan és szűken” kell beszerezni; és hasonló szempontok érvényesülnek a főzésnél is (az „igen megfőtt és igen megfűszerszámozott étkek ízetlenek és egészségtelenek”). Végül a szerző azt tanácsolja, hogy a gazdasszony a vendégségek alkalmával megmaradt ételeket ne hányja a „cselédek prédájára”, mert nyomban „nyalánkságra vetemednének”, ráadásul azokból másnap jóízű *bétsináltakat* lehet készíteni.⁴ Világos érték-, sőt erkölcsrend jelenik meg ezekben az intelmekben, mely a rendet, a tisztaságot, a takarékoságot és a mértékletességet teszi a főzőmesterség és egyben a testi és lelki egészség megőrzésének legfontosabb tényezőjévé.

A szakaszokba és cikkelyekbe rendezett receptek a *Bőjtös-Levesekkel* kezdődnek, melyekbe a szerző intenciója szerint (a sörön és a boron kívül) vajjal és tejjel készült tésztákat, tojásokat, zöldségeket, gombát és halakat lehet „illendően” tenni: a fekete leves pl. borsólével felöntött, sárgarépával, veres hagymával, szerecsendióval és petrezselyemgyökérrel ízesített párolt csukából készült. Majd a tojásételek következnek, köztük a *Luteránus Tojás-Étel*, mely az absztinencia követelményének már aligha felel meg:

„Az egyjüve tálba vert tojásokat elsodornán, s bele megapritott petrezselmet, sót, és fűszert vessél; vagdalj hozzá főtt sódart, ostreacsigát, szarvas, és csiperke gombát, ezeket vajba párgold meg, s meghűtvén keverd a tojás közé. Olvasz lábásban vajat, vagy zsírt, töltsd belé a fellebb valókat, süsd meg, de ne keményre.”⁵

A második szakasz a halétek rendkívüli gazdagságát szemlélteti. Megtaláljuk itt az értékesebb (nemesebb) angolnát, vizát vagy a tokaji borban főtt pisztirángot, csakúgy mint a kevésbé előkelő, korábban inkább a „nép” által fogyasztott és egyszerűen „büdös bestiának” nevezett *stokéfist* (szárított tőkehalat).⁶

³ A szerző személyére később visszatérünk.

⁴ Czifray 1816: III–XI.

⁵ Czifray 1816: 28.

⁶ Kisbán 1997: 487–488.

A *potykát* frissen főzve, lében sütvé, füstölve, füvekkel, citromosan és „zsidósan” is lehetett készíteni; de ez a fejezet közli a rákok, a békák és teknősbékák, az ostrea- és közönséges csigák, továbbá a rántott vidra receptjét is.⁷ Majd a böjti és húsevő napokon fogyasztható *kokokat* mutatja be (koch – felfúj), és a vesepecsenyével készült, valamint a tojásos, kolompér vagy articsóka kok mellett, a *szegény ember kokjának* a receptjét is közli (a vajjal, cukorral és tojással habosított, majd zsírral kent tálban kisütött keverék csupán egy citromot tartalmaz).

A szakácskönyv külön fejezetet szentel a húsleveseknek. Ezt sok mindenből lehet készíteni (pl. tyúkból, kappantarából, kakasból, borjúlábakból, májból, velőlőből, sőt fenyőmadárból is), a legjobb és legerősebb leve azonban (az előbbiekekkel kombinálva) a marhafartőnek és az oldalbordának van, amit a petrezselyem, a sárgarépa és a zeller fokoz tovább. E levesek kitüntetett szerepét a több mint harmincféle recept jelzi, valamint a bennük tált *hús vegyületek* változatossága (többek között tyúkmáj velő, szalonna- és grízgombócok, ráktojások); majd a fejezethez csatolt tehénhústelek európai távlatot kapnak: a szakácskönyv ugyanis a bajoriai, az anglus, a hollandus, az olasz és a moszkvai, valamint a kufsteini módon készített marha receptjét is bemutatja.

A következő szakaszban a főzelékek kerülnek sorra, ismét böjti és húsevő napokat megkülönböztetve. Ezek krumpliból, disznó- és zöldbabból, répából, articsókából, borsóból, karalábéból és salátából egyaránt főzhetőek, a legváltozatosabb lehetőséget azonban a káposzta kínálja. Elég csupán az apróra gyalult savanyú káposztával, kövér tyúkkal, kappannal vagy lúddal, sonkával és vékony kolbászokkal, valamint az elmaradhatatlan szalonnával készült kolozsvári káposztára utalni, amely – hasonló összetevőkkel – az 1695-ben Mészótfalusi Kis Miklós által kiadott szakácskönyv legelső receptje volt.⁸ De megtaláljuk Czifray István gyűjteményében az ugyancsak nagy hagyományú, füstölt disznóhússal (sódarral) főtt káposztát, a kásás káposztát és az ecetben főzött halikrával és fokhagymalével ízesített párolt káposztát, továbbá az újító szellemről tanúskodó, lehajazott sült gesztenyével kevert káposztát. S persze a töltött káposztát is, melynek böjti (halakkal és rákokkal), valamint húsevő napokra való változata egyaránt ismert:

„A savanyított káposztát aprítsd meg, tehén húst szalonnával apríts meg, borsal, gyömbérrel, sóval, szegerecseny dióvirággal vaddald össze, riskását v. gerslit tebeisz bele, a. u. takargasd káposzta levélbe, az aprított káposztával főzd meg jól, borsot és kevés bort bocsáss bele, a töltelékbe rákfarkakat is vaddalhatasz.”

⁷ Az 1830-as kiadás számol azzal, hogy némelyek „nagyon utálják a kerti tsiga vagy kagyló ételt”, mégis olyan betegeknek ajánlja, akik semmilyen más orvossággal nem gyógyíthatók. Czifray 1830: 34–35.

⁸ Király (sajtó alá rend.) 1981; Kisbán 1997: 481.

⁹ Czifray 1816: 145.

A főzelékekről nem hiányozhatnak a *külömbféle borítékok* (vagyis a feltétek), közöttük a hurka és a kolbász a legnépszerűbb. Első helyen a tormával fogyasztandó véres hurka, melynek az ideális mérete (miként a mértékletes szerző fogalmaz: a „hosszú kolbász – rövid prédikáció” bölcsességével szemben) csupán fertály rőfnyi.¹⁰ De ismeretes a tüdő és májas hurka, a borjúból készülő háló vagy recekolbász, a velős kolbász, ezenkívül a böjti napokra ajánlott potyka, csukamáj és rák, valamint a paréjkolbász. A mellékétek közül pedig az eredetileg a *szegény emberek* által fogyasztott, lágyra főzött, majd vajban kisütött tehéntőgyet említjük meg.

A szakácskönyv befejező szakasza a *tortákat* (tortákat), süteményeket, fagyaltokat és *nedveket* mutatja be. Az előbbieket még nem vajkrémmel töltötték, inkább gyümölcsökkel (almával, meggyel és cseresznyével), továbbá mandulával és fahéjjal, de a burgonya terjedésére vagy a szalonna népszerűségűre utal a kolompér és a szalonnás tortata:

„Fél font szalonnát apríts és olvasz meg mint a zsírt, áztass zsemle belet tejbe, facsard ki, és keverd a szalonna közébe, üss 4 egész tojást, és 4 tojás sárgáját bele, egy kalán tejfelt is, csukrozd meg, metélt citromot, fa héjjat, székfűborsot, s fél font tört mandolát, kavargasd el jól, készíts vajás tésztát, sikárohly újnyi vastagságú tészta darabot, tedd a formába, öntsd reá a vegyületet, de ne tele, süsd meg.”¹¹

A cukros sütemények ugyancsak gazdag választéka található meg a receptgyűjteményben: a fahéjjal, székfűborssal és szerecsendióval fűszerezett mézes kalács, a barackos piskóta vagy a zsiradékban sütött citrom fánk. De az ostyasütés, az anglus perecek és a *cszibak* (almával vagy csokoládéval ízesített kétszersült) készítésének házi technikáját is bemutatja a szakácskönyv, mely a különböző *sulczok*, azaz a barackból, cseresznyéből, málnából, eperből és szilvából facsart, jégen vagy pincében fagyasztott oltott levek (gyümölcskocsonyák) felsorolásával fejeződik be.

Térjünk vissza ezek után a rejtélyes szerzőre (Cz. I.). A gondos gasztronómiai kutatások kiderítették, hogy valójában nem Czifray István, hanem Czövek István (1777–1828), aki Sárospatakon teológiát és jogot tanult, majd prédikátor, Losoncon teológia tanár, 1819-ben Pestre költözik és ügyvédként dolgozik. Közben történelmi elbeszéléseket és színműveket fordít, melyeket, ahogy az a korszakban gyakori, saját alkotásaiként ad ki.¹² Lehetséges, hogy a kiadó megrendelésére készült szakácskönyvet Czövek nem tartotta az említett műfajokkal egyenrangúnak vagy a végzettségéhez és az állásához méltónak (ezért szerepelhetett először a Cz. I. monogram, majd halála után a Czifray álnév az egymást kö-

¹⁰ Magyar rőffel számolva kb. 15 centiméter.

¹¹ Czifray 1816: 196–197.

¹² Dienes 1998: 202–204, Cserna-Szabó–Fehér 2011: 73–82.

vető kiadásokon), az azonban bizonyos, hogy a receptgyűjteménye német minták (vagy egyetlen kötet) fordítása.¹³ De talán nem csak azoké. A szerző ismeri a Misztótfalusi-féle *Szakácsmesterségnek könyvecskéjét*, amit a 18–19. század fordulóján is kiadtak, és nem zárhatjuk ki azokat az ismereteket sem, melyeket az alsóvadászi nemesi családban született Czövek az 1800-as évek első évtizedeiben Sárospatakon, majd az abaúji falvakban (ahol káplán és prédikátor volt) szerezhettek. Mindennek többféle következménye lehet. A Misztótfalusi-kiadványhoz hasonlóan, nagy gondot fordít a böjti és húsevő napokon fogyasztható ételek megkülönböztetésére, amelyek osztályozása is megtörténik (pl. levesek, főzelékek, tortáták), közli a hozzávalók mennyiségét, és helyenként kísérletet tesz a német terminológia meghonosítására (kokok, sulczok). S bár a „legújabb” magyar szakácskönyv ételeinek „jó részét a hazai háztartásokban bizonyára sohasem csinálták”,¹⁴ mégis az 1810-es évek közepétől a gyakori kiadások révén alkalmassá válhatott az európai (a német) gasztronómiai kultúra megismertetésére, néhány összetevőjének kipróbálására, vagyis a hazai hagyományok alakítására.

Czifray (Czövek) István szakácskönyve 1829-ben, a szerző halála után átdolgozva emelkedett a „nemzeti” rangjára (ekkor már a gulyás és más paprikás ételek receptjei is olvashatóak voltak), és a kiadások alapján az 1850-es évekig őrizte meg töretlen népszerűségét. Az 1896-ban, majd két év múlva újra megjelent, piros-fehér-zöld színekkel díszített *Magyar Nemzeti Szakácskönyv* a magyar konyhát kívánta reprezentálni, ám szerzőjének, Toronyay Rákóczy Karolinának más szándékai is voltak. A „család jólétének tényleges alkatrésze a jó konyha” – fogalmaz a bevezetőben, ami ezúttal is a háziasszony takarékoságán, szorgalmán és ügyességén alapul. Ezt kívánta segíteni az általa szerkesztett, Sopronban kiadott *Hölgyek lapja* c. házi tanácsadó és ez a receptgyűjtemény is, melyhez – miként kiemeli – nem idegen kútfőket, hanem a saját „tapasztalását” használta fel. Első férje ugyanis „dúsgazdag földbirtokos” volt, aki nyílt házat és szakácsot tartott,¹⁵ így az ételek készítményi módját alaposan megtanulhatta.¹⁶

A szakácskönyv szerkezete és az ételek osztályozása a 19. században rögzült étkezési rendet követi. A nap mint nap fogyasztott leves az egész menü meghatározó része (a rossz leves az „egész ebédet elrontaná”), ezért a szerző néhány szabályra hívja fel a figyelmet. A húst „igen csendesén” hagyjuk főni, hogy szép tisz-

¹³ A korszak kiadói viszonyait jól ismerő Vitkovics Mihály a következőképpen fogalmaz, ami a szerző nyelvhasználatát is minősíti: „Czövek Istvánt ismerni kívánod. Ő sárospataki deák. Pestre jövéen, Trattnerrel [a kiadóval] ismeretségbe esett, és melléje, fizetés mellett, fordítónak állott be, amint minden munkái fordítások. Az ő munkálásai magyarok, de nem csinosak, sőt gyakran parasztosak.” Idézi Dienes 1998: 203; Cserna-Szabó-Fehér 2011: 73–82. A 18–19. századi szakácskönyvek nyelvhasználatáról Kisbán 2004: 311–326.

¹⁴ Kisbán 1989: 47.

¹⁵ A nevét nem árulja el, a második férje Stettner Károly.

¹⁶ A tanulmányban a 2013-as kiadást használtam. Toronyay Rákóczy 2013: 7–10.

ta levét nyerjük, (1 kiló húshoz 3 liter vizet számítsunk), a zöldséget ötnegyed órával a tálalás előtt tegyük a fazékba, s nem kerülhető el a petrezselyem, a sárgarépa, egy fél zeller és karalábé, egy kis szelet érett káposzta, 2-3 zeller zöldje, kevés vereshagyma, valamint 3 csiperkegomba, a hüvelyes veteményektől viszont a főztünk „sűrűvé és ízléstelenné” válna. A gazdag kínálatból nem hiányozhat a sokféle húsoles: pl. a bebécscombból¹⁷ készülő *kolozsvári turbolyaleves* és az egyszerűbb, füstölt húsból főzött, tejjel és boreccettel savanyított, kockaszemlével tálalt *kaszásleves* (amit egykor a nyári napokon a szántóföldeken dolgozók fogyasztottak¹⁸), továbbá a rántás színére utaló *sárga úri gombaleves* és a *paradicsomleves burgonyával*. Miként az évszázadokkal korábban a nagybőjt idején tiltott tojást helyettesítő, utóbb a parasztság körében is elterjedt *kukó*, illetve az azzal készült *debreceni töltött kokóleves* sem, amely „modern” változatában már aligha való bőjti napokra:

„Minden tojásbőjt, melynek tartalmát felhasználtuk, elteszünk és következőképp őrítünk ki. A tojás külsőjét tiszta ruhával vízben megmosván, a tojás egyik végét krajcárnyi nagyságú behylen kihukaszta a tartalmát kirázzuk, és a tojásbőjtöt tiszta helyre elrakjuk. Ha már 30 tojásbőjtöt összegyűlt, veszünk 1/2 kiló borjúszeletet csont nélkül. Ezt igen apróra összevágván, kevés borsot, dió nagyságú reszelt vörshagymát, metélt zöldpetrezselymet és 10 dekagramm finom rizst, egy egész tojást hozzáütven és megsóván jól összekeverjük. Ezen keverékkel a tojásbőjtöt megtöltjük, de nem egész tele, hogy a rizs megdagadhasson. A tojásokat úgy rakjuk egy edénybe, hogy fel ne fordulhassanak, s húslevet öntünk rá, hogy a tojásokat éppen ellepje. Befedvén 1/4 óráig csendesen főzzük. Ezután szintén húslevesbe kevés rizst főzünk, 1 tojássárgájával, 3 kanál édes tejjel, metélt póthagymával, kevés safránnyal összekeverve behabarjuk és a tojásokra öntvén, beadjuk.”¹⁹

A következő fejezet a leves után való étkeket veszi sorra. A szerző úgy fogalmaz, hogy az „előkelő, úri asztaloknál” volt elelőtt nagy divat 5–6-féle *aszétli* feladni, ám mivel a háziasszony a „polgári háznál is szeret magáért kitenni, főleg ha vendégei vannak”, immár ott sem nélkülözhetőek. Ezek ráadásul nemcsak az ebédhez, hanem bármely időszakban, akár estelihez vagy villásreggelihez is felhasználhatóak: pl. a *bográcsgulyás*, a *pásztorpecsenye*, a *tejeles újburgonya* vagy a *rizottó* (rizskása olasz módon). Az aszétli után a kifőtt húshoz való mártások következnek, köztük az igen sokféle gyümölcs- és zöldségmártás szőlőből, szilvából, málnából, csipkebogyóból, céklából, sóskából, valamint vörös- és fokhagymából, amit olyan apróra kell vágni, hogy ne is látszódjék, mert „nincsen ízléstelenebb,

¹⁷ A juh népies, az erdélyi tájnyelvben használt elnevezése.

¹⁸ Kisbán 1997: 483.

¹⁹ Toronyay Rákóczy 2013: 23–24; Kisbán 1997: 496.

mintha a hagymadarabok a fogak alá szorulnának.” (Az étvágyapasztó rántás-csomókat ugyancsak kerülni kell.)²⁰

Ha az előételek az „úri” házaktól a „polgári” házak felé, úgy a főzelékek inkább ellenkező irányban terjedtek. Ezek a „polgári” házak asztalán nélkülözhetetlenek – mondja a szerző, majd hozzáteszi, „ismerek nagy úriházaikat is, ahol csaknem minden sülttől különféle főzelékféléket adnak melléketül, és különösen kedvelik a dús táplálékkal bíró hüvelyes veteményeket..., a szegényebb munkásosztálynak [pedig] majdnem minden eledelük főzelékből áll, és mily erővel bírnak.”²¹ Egészen nagy erőt adhatott a *pergeltkáposzta kolbásszal* (a szakácskönyv több mint húszféle káposztás ételt mutat be), de a hüvelyesek többféle elkészítési módját is közli (pl. zöldborsó füstölt hússal, húslében és tejben főzve, borsópüré).

A kötet legterjedelmesebb fejezete a sültké, majd a halételek között első helyen a többféle halból főzött *eredeti szegedi halászelevet*, illetve a „finomabb módon”, azaz harcsából, süllőből és kecsegeből készült változatát találjuk. Czifray (Czövek) István kötete után, mely csupán néhány vadételt közöl, feltűnően gazdag a *Vadak* c. fejezet. Ezek leginkább a „nagy úri asztalok díszei”, enélkül el sem képzelhetőek – szögezi le Rákóczy Karolina, bár a „munkásnép is élvezettel fogyasztja, ha a szerencse kedvez neki, és azt megszerezheti.”²² A társas étkezések alkalmával csakis frissen lőtt vadakat szabad tálalni, melyek befedhető, mély cserépedényben, forró páccal, barna és átszűrt mártással készülnek. Hogy miféle gonddal kell eljárunk, azt a *pácolt vaddisznófilé* receptje szemlélteti:

„Ujnyi vastag szeleteket vágunk a hátsó combjából, és ezeket fogas bunkóval megveregetve besózzuk, borssal behintjük, és 1 óráig állni hagyjuk. Ezalatt főzünk jó erős pácot 1 rész *víz*, 1 rész *borecetből*, adunk bele apróra metélt sárgarépát, petrezselymet, vereshagymát, borsfüvet, babérlevelet és citrombóját, az egészet jól felforralva a hústra öntjük, és 2 napig a pácban hagyjuk. Azalatt többször meg kell forgatni, hogy minden részét keresztüljárhassa a lé. Használatkor mind a két oldalán sűrűn megpékeljük, és lábasba rakva zsírral, tejjel és páclével leöntve, befedve porhanyósra pároljuk. Vége a sütőbe téve kissé megpirítjük, és a zsírjában kevés lisztet és cukrot pirítunk. Ezután borral feleeresztve, tejjel és narancslevet adunk bele, kissé felforralván a sült húst beletéve 10 percig hagyjuk. Ekkor tálba rendezve és a mártást reáöntve, apró pástétomokkal *koszorúzza* beadjuk.”²³

Czifray (Czövek) István szakácskönyvének első kiadásaiban, miként utalunk rá, a gulyás nem szerepelt, holott nemzeti étellé minősítésének, a tradíció „feltalálásának” hosszú folyamata a 18. század utolsó évtizedeiben kezdődött.²⁴

²⁰ Toronyay Rákóczy 2013: 51, 69.

²¹ Toronyay Rákóczy 2013: 81.

²² Toronyay Rákóczy 2013: 175.

²³ Toronyay Rákóczy 2013: 183–184.

²⁴ Erről Kisbán 1989: 13–41.

Rákóczy Karolina önálló fejezetet szentel a *Gulyás és pörkölte*eknek (tehát a köznyelvi és a népi, valamint a *paprikás* elnevezést is használja), melynek bevezetőjében kifejti, ezek „kiváló magyar étek, erős, paprikás zamátját ritka nemzet kedveli úgy, mint a magyar, ha tesz is bele egy kis paprikát, de csak annyit, hogy az ételt kissé megszínesíti.”²⁵ E sorokban némi ellentmondást fedezhetünk fel: bár a „nemzet” kedveli a piros paprikát, a szerző mintha tartózkodó lenne, és leginkább az esti étkezésre, továbbá villásreggelihez vagy ebédhez előételként javasolja, azaz a süttekkel és a vadakkal semmiképpen sem egyenrangúak. A gulyás és a pörkölte marha-, juh-, bány-, sertés-, ürü-, csirke-, pulyka- és galambhúsból egyaránt készülhetnek, ám az *eredeti székegygulyás* mellett, az 1 liter fehérborral és apróra szaggatott vajjal nokedlivel készülő *Benyiczki gulyás*, továbbá a *Bánfi gulyás* és a *Rákóczy pörkölt* arra utal (igaz, a névadókról és a névadás eredetéről nincs információ), hogy a puszták világából a gulyás legfeljebb átalakítva került az „úri” asztalokra.

A következő fejezetben sorra kerülő *vegyes kásafélék* a szerző intenciója szerint vacsorára valók, „polgári házaknál” azonban ebédhez is adják. A kínálat rizskásából a legbősegebb, ám a receptek között megtaláljuk a 18. században a „köznép” fogyasztására korlátozódó köleskását (pl. a húslében főtt juhhúsos kását vagy a fahéjas cukorral édesített tejben főtt köleskását), sőt a kifejezetten parasztételnek számító, szalonnatepertővel tálalt kukoricakását, továbbá a kukoricalisztból készülő *kolozsvári tejes málét* és a sajtos puliszkát is. Ezenkívül volt olyan rizsetel: a *Kossuth rizs*, mely a társas összejöveteleken és étkezéseken alkalmas lehetett a nemzeti és függetlenségi hagyományok ápolására:

„Tízzenkét deka legfinomabb rizst hideg vízbe áztatunk. Ezután porcelán- vagy ezüst edénybe öntünk 4 deci málnaszörpöt és ugyanennyi meggy vagy ribiszkelevet, és ha az forni kezd, leszűrjük a rizsről a vizet és a felforralt lében pubára főzzük. Ha már puba és sűrű lett, akkor egy csinos sütőformát hideg vízzel kiöblítünk, de nem szabad megtörölni. A rizskását belenyomkodva, a jégre állítjuk, vagy ennek hiányában hideg pincében 1 óráig hagyjuk. Most egy szép nagy lapos tál közepére borítva tejszínhabbal körülrakjuk, s a tál szélét zöld gyümölcsökkel koszorúzzuk, készen van a nemzeti színű rizs. Ami a zöld gyümölcsöket illeti, azok állhatnak a következőkből: befőzött zöldmandula, görögdiñnye, zöldszilva, zöldbab és ringlóta.”²⁶

A sütemények hosszú sora a rétesekkel és a bélesekkel kezdődik, melyek gondos készítésének többször kipróbált, begyakorolt technikáját is közli a szakácskönyv (a tésztát legalább négyszer kell mind vékonyabbra nyújtani), a töltelékük pedig nemcsak túró, alma, szilva, meggy, dió, mák, valamint káposzta és bur-

²⁵ Toronyay Rákóczy 2013: 211–212.

²⁶ Toronyay Rákóczy 2013: 233.

gonya, hanem sódar, vadhús és rák is lehet. Az *élesztős tésztáknál* a legtöbb figyelmet szintén a kidolgozásra kell fordítani, amihez a szerző újabb tanácsot ad: a falvakban, mivel ott alig használják, nehéz friss élesztőhöz jutni, ezért az ügyes háziasszonyok a porló kelesztőanyagot vízben vagy langyos tejben javíthatják fel. (Így készül pl. a *kávéhoz való kalács* vagy a több vajat igénylő *népkuglóf*). Ezután a *zsírban sült tészták* következnek, melyek között nemcsak a több évszázados *farsangi fánk* és a *magyar csöröge*, hanem az egészen új (és évtizedek múlva igen népszerűvé váló), vékony karikákra vágott és bő zsírban (gyorsforralóban) kisütött, önállóan és köretként is fogyasztható burgonya, sőt a kevés gasztronómia tudást igénylő *bundás kenyér* is helyet kapott.

Végül a receptgyűjtemény függelékét érdemes szemügyre vennünk. A szerző úgy vélekedik, hogy falun csak a decemberi és a januári disznóölések alkalmával lehet hurkához és kolbászhoz jutni, ráadásul sok helyen „nincsen jó disznóölő”, aki azt ízletesen készítené.²⁷ Mégsem a falusi, hanem a városi („mezővárosi”) háziasszonyok számára adja meg a „jó magyaros” hurka és kolbász receptjét: a hordós káposztával vagy ecetes uborkával fogyasztandó *boros kolbászét*, a *magyar alföldi tudós hurkáét*, továbbá a hájszéllel, szalonnával, köleskásával, hagymával, borssal és finoman tört kapormaggal töltött *alföldi gömböcét*. (Igaz, mindez nem vetekedhet a Czifray (Czövek) István által nyolc évvel korábban bemutatott hurka- és kolbászfélék gazdagságával.)

A Millennium évében kiadott *Magyar Nemzeti Szakácskönyv* alkalmas lehetett a gasztronómiai kultúra hagyományainak és magyar karakterének reprezentálására, valamint erősítésére is. A gulyások és pörköltök önálló fejezetet kaptak, a leves után való étek a *bográcsos gulyással*, a főzelékek a *magyaros töltött káposztával*, a halak az *eredeti szegedi halászlével*, a gyúrt tészták a *magyar galuskával*, a kásafélék a *Kossuth rizszel* kezdődnek, s az Alföldre, Debrecenhez és Kolozsvárhoz, mint a magyarság és a tősgyökeresség lokális szimbólumaihoz is számos, kétségtelenül a legrégebbi ételek kötődnek (pl. *debreceni töltött kokóleves*, *debreceni tyúkleves*, *debreceni fonatos [fánk]*, *debreceni tepertős pogácsa*, *debreceni perec*).

A szakácskönyv lapjain a hagyomány konstruált és nemzetiesített változata mellett, egy másfajta, a szerző személyiségéhez és közvetlen szándékaihoz közelebb álló, mindennapi formája is megjelenik. Az ételek készítésének generációról generációra öröklődő gyakorlata (a „mamák oktassák [gyermekeiket]... a házi teendőkre, foglalkozásaikra”), megannyi apró eljárás, amitől elválaszthatatlan a háziasszonyok kísérletező és újító készsége. A hagyomány ebben az értelemben nem a régivel és a változatlanul azonos, hanem a jelennel összefonódik, azt állandóan alakítja.²⁸ Erre példa az „eredeti” és „finomabb módon” készített halász-

²⁷ Toronyay Rákóczy 2013: 299, 443.

²⁸ Vö. Shils 1987: 30–31.

lé, a „régí mód szerint” és az „újabb módon” süttött piskótatorta együttes jelenléte, vagy akár az edények praktikus használata is: a „savanyú étkeket legtanácsosabb régi mód szerint cserépedényben főzni, a tejes étkeket viszont porcelánvagy mázos vasedényben.”²⁹

Az étkezések rendje, ceremonialitása és a fogyasztott ételek Rákóczy Karolina számára az egyének azonosításában és a társadalmi kategorizációban is szerepet játszanak. Igaz, a különböző ételek „vándorlása” több irányú és nehezen követhető, elég ha a *debreceni töltött kokólevésre* utalok, mely az évszázadok során bőjti tojásételből húsos napokon fogyasztott levessé változott, Debrecenből a Dunántúlra, illetve az elit kultúrából a populáris kultúrába is eljutott.³⁰ Az azonban bizonyos, hogy az „előkelő úri asztalok” vagy a „polgári házak” a szerző által ismert családokat azonosító, a rendektől vagy a társadalmi osztályoktól eloldódott fogyasztási szokásokat és életstílust jelölnek.

Rákóczy Karolina kifinomult, mégis könnyed és világos stílusa, továbbá receptjeinek praktikus tanácsai minden bizonnyal népszerűek voltak a 19. század végi olvasók számára – ezt a szerzőnek írt és nem elhanyagolható reklámként a bevezetőben közölt elismerő és köszönő levelek is jelzik. Az 1881-ben megjelent *Magyar–francia szakácskönyv* szerzője, Dobos C. József a jó hírnévre apellál, melyet „Ausztia–Magyarország főúri házáinál voltam szerencsés kivívni, s melynek évek óta fönnálló üzletem is örvend”, és a magyar gazdasszonyokat arról biztosítja, hogy művében „egy szakember igazán gyakorlati, sokévi tapasztalat által kipróbált tanácsait és utasításait” fogják olvasni.³¹

A szakmai öntudat nem alaptalan. Dobos az Andrassy családnál tanult, br. Atzél Béla földbirtokos konyháján bővítette tudását, majd 31 éves korában, 1878-ban nyitotta meg csemegeüzletét Pest belvárosában.³² Három év múlva jelent meg szakácskönyve közel 2400 recepttel, melynek nagy része – a gondos kutatás ezt is kiderítette – Johann Rottenhöfer feltehetően francia mintákat felhasználó német nyelvű munkájának szó szerinti fordítása.³³ Ezúttal sem céloz az átvétel „mértékének” és a szövegek nemzetközi vándorlásának kritikai-filológiai vizsgálá-

²⁹ Toronyay Rákóczy 2013: 9.

³⁰ Kisbán 1997: 496.

³¹ Dobos 1881: 5–6.

³² Éliás–Szántó (szerk.) 1985: 9–13.

³³ Bonyolítja a problémát, hogy Dobos C. József kötete két év múlva Duby Károly neve alatt jelent meg, aki Szinnyei József szerint nem más, mint Szentpály Janka írónő. Lehetséges tehát, hogy a fordító sem a kitűnő cukrász volt, aki egyébként az első kiadás előszavában a következőképpen fogalmaz: „Ami az újabb szakácskönyveket illeti, bizony meg kell vallani, hogy azokban átkozottul kevés az új, az eredeti eszme. Amit az egyikben találunk, azt megtaláljuk hűségeseen a másodikban, harmadikban, szóval valamennyiben... Pedig hát rendjén való dolog-e, hogy a szerző ellopja valamelyik társának a szellemi munkáját, hogy azzal aztán mint tulajdonával kérkedhessék? Bizony ez furcsa dolog!” Dobos 1881: 10; Cserna-Szabó–Fehér 2011: 188–189; Csapó 2012: 14–16, az „eredeti” munka Rottenhöfer 1858.

lata, inkább arra keresek választ, hogy a dualista korszak egyik legismertebb cukrászmesteréhez kötött szakácskönyvnek milyen szerepe lehetett a hazai gasztro-nómiai kultúra és ízlésvilág alakításában.

A szerző – miként az előszóban fogalmaz – figyelmét a „jó polgári konyhá-ra” irányozza, ami azonban nem jelenti a „magasabb és finomabb” francia kony-ha mellőzését. Ez rögtön a levesek fejezetében kiderül, s a *Sonka-puré leves gr. Csekonics-módon* vagy a *Fácán-leves gr. Pálffy-módon* ennek nyelvi reprezentációját is szemlélteti (utóbbi receptjét Dobos – állítása szerint – Pálffy Jánostól kapta):

„Egy fáczánt, mely egy héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, kimossuk, a mellhúsa egy ré-szét kivágjuk, félretesszük, a többi húsát pedig a csontokkal együtt kis darabokra összevágjuk, két liter hideg consomméval felöntjük, tűzre tesszük, s jól befődjük. Mikor forni kezd, lehabo-zzuk, aztán igen jól – amennyire lehet légmentesen – elzárjuk, s úgy másfél óráig lassan főni hagy-juk. Ezalatt egy másik fáczánt, mely két héttel előbb lövetett, jól megtisztítunk, megmosunk, kis-sé megsózzuk, azután nyáron szépen megsütjük. Mikor megsült, a mellhúsát kivágjuk, s a töb-bit egy húsofszékba tesszük a fősében levő consomméhoz. A faszekat jól befődjük, azután ismét főni hagyjuk. Eközben a legelőször említett nyers fáczán-mellhúsból farce-ot készítünk édes tejföl-lel. Most 12 lapos tartelette-formácskát először vajjal kikenünk, azután késfoknyi vastagságban az említett fáczán-farce-ot kenjük el bennük. Most a sült fáczán-mellet szétvagdadjuk, mozsárban finomra összezúzzuk, négy evőkanálnyi hideg consommét adunk hozzá, s egy szűrőn az egészet jól áttörjük. Az ily módon nyert pirrét most megmelegítjük, kellőleg megsózzuk, három evőkanálnyi Blond de veau-val meghigítjük, egy szítán áttörjük, s e pirrével töltenek meg aztán a fáczán farce-szal kikent tartellette-formácskákat. Főlül az egész ismét farce-szal kenetik be. A tálalás előtt a leves felszínéről jól le kell szedni minden zsiradékot, aztán egy frissen kimosott asztalkendőn át-szűrjük, s úgy tálaljuk föl a leveses tálban, a főnnebbi farce-tortácskákat külön adva föl mellé. A levest klarifirozni nem kell, mert az hátrányos lehetne kellemes ízére.”³⁴

Ebben az előkelő környezetben kapott helyet az apróra vágott, puhára pá-rolt és szűrőn átpasszírozott vesepecsenyéből egy csipetnyi paprikával készített *Áttört gulyásleves*, a *Magyar nemzeti leves*, sőt a *Magyar paraszt-leves* is;³⁵ valamint a hi-deg levesek: pl. a *Hideg leves sárga dinnyéből tokaji borral*. Igaz, utóbbiak nyári fo-gyasztása második levesként, miként Németországban szokás, nem ajánlatos, mi-vel ebben az évszakban minden folyadék „kellemetlen izzadást” okoz, ráadásul az „iny követelményének” sem felelnek meg. („Hogyan ízlene a nagyobbbrézt gyümölcsből és cukorból készített hideg leves a meleg és fűszeres húsleves

³⁴ A klarifirozás (a zavaros leves tisztításának) mellőzése bizonyára sok olvasót megnyugtatott, melynek módszerét ugyancsak leírja a szerző: „A húslét egy kevésbé kihűlni hagyjuk; azalatt ve-szünk egy kevés, mintegy 50 dekagrammnyi marhahúst, melyet nagyon finomra törünk. Ehhez három tojás fehérét adjuk, azután az egészet jól összekeverjük a húslével, melyet most a tűze tesszünk, s ott hagyunk a forrásig, mikor is aztán leszűrjük.” Dobos 1881: 21, 47–48.

³⁵ Az utóbbi kettő készítése hasonló, és szintén a gulyásra (gulyáslére) emlékezett.

után?) Ezért a hideg leveseket a „szép olvasónőknek” inkább uzsonnához való csemegeként javasolja a szerző.³⁶

Ezután a *Közönséges levesek* következnek, melyek a „polgári konyhában” mindennaposak. A hozzávalók (zöldségek, gomba) párolásánál és pirításánál a szerző a megszokott vaj helyett „szép friss” disznósírt ajánl, például az ezúttal a hús passzírozása nélkül készülő *Magyar gulyás-leves* vagy a *Magyar hal-leves* főzésekor, a felhasznált paprika mennyisége pedig a „tetszésüinktől függ.”

Hasonló struktúrában: a „magasabb szakácsművészet”, valamint a „jó polgári konyha” igényei és lehetőségei szerint mutatja be Dobos C. József a mártásokat, majd a hideg és meleg előételeket. Ezután a különböző húskételek fejezetei következnek, melyek végére egy-egy rövidebb, a „magyar konyhát” reprezentáló (és a német forrásmunkától elszakadó) szakaszt illeszt.³⁷ A marhahús-ételek között a zsírban pörkölt sárgarépával, petrezselyemmel, paszternákkal és hagymával ízesített, egymásra helyezett roastbeef darabokból készített *Eszterházy-rostélyost* és a villásreggelire vagy vadásztársaságoknak ajánlott, nyáron sült *Zsivány-pecsenyét* egyaránt megtaláljuk. A magyar konyha, illetve a „régii magyar gazdasszonyok” egyik legkedveltebb eledele – a szerző szerint – a *Tárkonyos bárány becsinált* (ami a betegek számára is „igen célszerű”); a változatosság nélkül, paprikásan főzött ürühús viszont inkább csak az Alföldön népszerű, és „úri asztalokra nem szokás feladni.”³⁸ A sertésreceptek, köztük az egész egyszerűnek („hétköznapi”) tűnő *Bőrös-pecsenye magyarosan*, a *Savanyú vese*, a *Kásás sertés-hús* vagy a *Sertésnyelv tormával* az „előkelőbb” konyhákban szintén nem kap különösebb figyelmet, ugyanakkor a szerző a *Malacx paprikást* tartja az országmarketing legkiválóbb eszközének: „ez a magyar gazdasszonyok fő büszkesége, mert alig van még a híres francia konyhának is ennél jobbnak elismert étke, s a külföldiek előtt is teljes elismerésben részesül.” Igaz, a készítési módja, illetve a recept tömörsége, nyelvi minimalizmusa az említett egyszerűséget jelzi:

„A legfőlebb 3–4 hetes szópós malacxot jól megtisztítjuk, apró kockákakra vágjuk, és hideg vízben kiáztatjuk. Egy lábasba egy kannál zsírral bőven apróra metélt vöröshagymát és törött paprikát teszünk; a hagymát sárgára pirítjuk; a húst jól kinyomva belé tesszük, megsózzuk, gyakran kavarna fedő alatt pároljuk.”³⁹

A húskételek a szárnyasokkal folytatódnak. A szerző szerint a csirke egyre népszerűbbé válik, és a legváltozatosabban készíthető (pecsenyének sütvé, rántva, tűzdelve vagy becsináltnak), de kedvelt a pulyka is, kivéve – szól Dobos anekdo-

³⁶ Dobos 1881: 115–116.

³⁷ A továbbiakban ezekre koncentrálnunk.

³⁸ Dobos 1881: 312–313.

³⁹ Dobos 1881: 343.

tája – ha házasulandó férfiaknak lányos házaknál kínálják – ez ugyanis kikoszorúzásra jelent. A vadételek készítésekor kerül a francia és a magyar konyha egymáshoz a legközelebb, igaz, a szakácskönyv a hazai szokások átalakulását regisztrálja: régen a vadat nyárson süttötték, ám a mai „szűkre szorított háztartások takarékoságból a sütőcsővel is beérik.”⁴⁰

A receptgyűjtemény önálló fejezetet szentel a főzelékeknek, melyek a francia „konyha-törvények” szerint és az azokat követő „nagyúri asztalainknál” legfeljebb a húsétel díszítésére (kiegészítésére) szolgálnak, a „polgári asztaloknál” viszont önálló ételként is fogyasztják (ami ha „finom konyhamínőséget” akarunk, mindenképpen kerülendő). A magyar konyhát a káposztafélék határozzák meg: a töltött káposzta és a kolozsvári káposzta, a „házi mulatságok vagy bálók után” reggelire fogyasztott *Korhelyleves káposztából* (melynek „nagyon savanyúnak és jó paprikásnak” kell lennie), továbbá nagy a választék a feltétekkel: kolbásszal, rántottával és tükörtojással készülő főzelékekből is (saláta, sóska, spenót, tök és a kora tavaszi komlóinda). Az „úri asztalok” igényének viszont a sülték mellé adott pírított brokkoli és rózsakel felel meg.

Ezt követően a szakácskönyv szerkezete módosul, és az itthon is régóta népszerű, zsírban sült, főtt, tejes és élesztős tészták (fánkok, rétesek, lepények, perecek, gombócok) nemzetközi környezetben, az európai (a francia) konyha részeként jelennek meg. A magyar konyhát viszont csak néhány, „különösen hazánkban szokásos” étel képviseli: a *Juhtúrós haluska*, a *Tepertős pogácsa*, a *Kapros túrós lepény*, az önállóan, „egyszerű vacsoraként” is fogyasztható *Kemény, pírított tarhonya*, a *Túrós puliszka*, a *Magyar kalács* és a *Mákos guba*, amit karácsonykor és húsvét szombatján „szokás készíteni.” Továbbá a „rég Magyar” ételként számon tartott, ám a „divatból kiment” *Marczafánk* és a *Levelen sült magyar tészta*. Mind-mind olyan étel, melyek az egykori táplálkozás táji-regionális és etnikai sokféleségét jelezték, illetve a hétköznapi és az ünnepi rítusok, a szokás- és hiedelemrendszer részévé váltak. Így együtt azonban a nemzeti és népies hagyományok kuriózum gyűjteményévé stilizálódnak:

„Sűrű palacsinta-tésztát keverünk, s ha kész, friss káposzta-leveleket, 100-150-et megmossunk, ruhával megszikkasztjuk és friss írósvajjal megkenjük. A tésztából kanállal reá teszünk és rajta szétkenjük, a tetejére írósvajjat csepegtetünk, sütő-lapáton a középszerű meleg kemenczébe, mint a kenyert, egymás mellé sűrűen bevetjük. Fél óra múlva kiszedjük, és a káposzta-levelelről késsel leszedjük, tátra egymásra rakjuk, melege tesszük, és földadjuk. Összevagdala széles laskára és csukros mandulával keverve is lehet adni.”⁴¹

⁴⁰ A pléhvasból készült sütőről (Backröhre) van szó. Dobos hozzáteszi, a süteményeket is egyre több helyen ebben sütik, bár meg sem közelíti a kemence „tökélyét.” Dobos 1881: 390, 822.

⁴¹ Dobos 1881: 788–789.

Miként a legtöbb 19. századi szakácskönyv, Dobos C. József is az étlap készítésére, az asztali etiketre, valamint a főlszolgálatra vonatkozó tanácsokkal zárul. Nem is tanácsok ezek, mint inkább szükséges és nélkülözhetetlen szabályok a „jobb társaságok tagjai” számára, mivel a „mai világ még a jellemhibát is könnyebben bocsátja meg, mint egy illemszokás átlépését vagy annak nemtudását.” Különösen a háziasszonyok esetében, akik „tudatlansága és műveletlensége sehol oly rikító” nem lehet, mint a konyhában, illetve a vendégei körében.

Egy „polgáris háztartásban” – szól a szerző intenciója – ebédre 3-4-féle étel elégséges, ami vendégek fogadásakor egy-két fogással bővíthető, a menü helyes összeállítása természetesen a háziasszony szakértelmén múlik. A szakácskönyv egy téli vasárnapra tyúklevest szárnyas gombóccal, tyúkhúst alma-mártással, párolt káposztát sertéshússal (előétel), pulyka-pecsenyét salátával, végül zsírban sült dereglyét és csemegét ajánl. Másnap marhahúsleves májas galuskával, boeuf a la mode apró burgonyával és makarónival, farsangi fánk és csemege tálalható, utóbbi elmaradása az év bármely napján a gazdasszony „indolentiájáról” árulkodna. („Nagyúri házaknál” az ebéd, a desszerteket nem számítva, 6-8 féleből áll.)⁴²

Az asztali etikett számos szabálya közül csak néhányat említek. A háziasszony mindent a legkörültekintőbben készítsen elő, mivel a lehető legkínosabb, ha étkezés közben kell „felugrálnia” vagy a felszolgálóval „parlamentiroznia.” Ne tűrje, hogy a cselédek a társalgásban részt vegyenek, akárcsak megszólaljanak vagy a figyelmet bármi módon magukra irányítsák. Igyekezzen a beszélgetést közérdekűvé tenni, hogy abból egyetlen vendég se maradjon ki, és ne engedje, hogy minden étel után hosszú szünet következzen, mert a „társaság elunja magát.”⁴³

Az 1881-ben megjelent *Magyar-franczia szakácskönyv* nagy része fordítás, mégis újszerű, a címében is kifejeződő céljai voltak. A gasztronómia tudományának és művészetének megismertetése,⁴⁴ melynek kulcsfogalmai közül az *étkezés* társadalmasítja az evést, a *konyha* pedig formalizálja a főzést, rendszerezi az étkezési gyakorlatokat, a spontán és sokféle ízlést kulturális kódokká (vagy konstrukcióvá) alakítja.⁴⁵

A szerző által használt *úri (nagyúr)* és *polgári* jelzők ehhez kapcsolódva nyerek el korabeli jelentésüket, igaz, szem előtt kell tartanunk, hogy Dobos C. József egyszerre volt az arisztokrata családokkal kapcsolatban álló, fogadásait rendező, szakmáját művészetnek tekintő öntudatos mesterember⁴⁶ és a csemegeüzletét

⁴² Dobos 1881: 898–902.

⁴³ Dobos 1881: 929–933.

⁴⁴ A terminus a 19. századi Franciaországban jelent meg.

⁴⁵ Ferguson 2004: 1–4. Dobos ugyancsak meghatározza az ízlést: „maga az enni tudás mestersége.” Dobos 1881: 8.

⁴⁶ „Ha engem valami magasabb hatalom kérdezne, hogy mi akarnék lenni örömebb: nagy költő vagy nagy szakács, én bizony bármennyire is tisztetem Apollót, a legnagyobb lelkesedéssel, odaadással venném kézbe hű főzőkanalamat.” Dobos 1881: 11.

vezető vállalkozó, a Bristol szálló egyik asztaltársaságához tartozó, és maga is nagy vacsorákat adó hamisítatlan polgár. A *magasabb* (úri) és az *egyszerűbb* (polgári) *konyha* a különböző tudásformákat: a szakácsművészetet, illetve a családban elsajátítható és érvényesíthető ismereteket és készségeket jelöli. A *polgári asztal* (az étkezést helyettesítő szókép) ugyanakkor identifikáló fogyasztási szokásokat, ízlést, modort és a funkcionál esetenként fontosabb *módot*,⁴⁷ továbbá mivel az étkezés a privát élet szférájából a nyilvánosság részévé válik, kötelező viselkedési és társadalmi érintkezési normákat határoz meg. A *magyar konyha* ételei pedig ezekhez a kulturális kódokhoz „finomítva” vagy legfeljebb a hagyományok kuriózumaként szerepelnek a kötetben.

Kizárólag ezek a jelentések fűződnek az „úri” és a „polgári” konyhához, s vajon milyen értékeket közvetítettek azok a receptgyűjtemények, melyek nem az haute cuisine nyugat-európai kiadványait másolták, hanem mindennapi tanácsokat kívántak adni a hazai olvasók számára? A „polgári háztartásoknak” szánt nagyszámú szakácskönyv közül⁴⁸ Komáromy Erzsébet 1906-ban megjelent munkáját veszem szemügyre, melyet 1920-ban (?) *takarékos magyar konyha* alcímmel újra kiadtak.⁴⁹

A bevezetőben a fővárosi polgári iskolai tanítónő részletes útmutatóval szolgál. A recepteket minden más forrás mellőzésével, a „családi hagyomány és édesanyám félszázados tapasztalata alapján” készítette, és elsősorban a kezdő főzőnőket, köztük a háztartási iskolába járó tanulókat kívánta bátorítani. Csak azokat az ételeket mutatja be, melyek a „középosztály egyszerű háztartásába valók mindennapos használatra. Mi nem készítünk sem teknősbékalevest, sem szalonkasültet, sem káposztát pezsgőborral, sem pástétomot, sem fagyaltot. Nekünk szükségünk van tápláló, ízes, változatos, bőséges, a magyar szájnak kívánatos és olcsó ételekre, amelyek könnyen emészthetőek, az egészséget jó karban tartják, és a lehető legrövidebb idő alatt készíthetők el.”⁵⁰

A háztartás vezetésére s az étkezés minőségére és mennyiségére épülő önazonosság további összetevőit is megismerjük. A „polgári konyha a középosztály konyhája” – szögezi le Komáromy Erzsébet, mely a „takarékosággal párosult józan bőséggel”, ésszerűségével, következetességével, sőt „nyugodt derűségével” átmenetet alkot a „szegény konyha” és az „úri konyha” között, azok hibáitól mentes. Előbbire ugyanis a kapkodás és a rendszertelenség jellemző (a szegény ember hat napig „vízzel főz”, a hetedik napon viszont „rogyásig” eszik), a gazdag ember pedig napról napra olyan bőségesen táplálkozik, hogy „idők múltán egészsége szenved, már csak azért is, mert agyontáplált szervezetét nem kénytelen testi

⁴⁷ Bourdieu 1978: 148–149.

⁴⁸ Pl. Vörös 1875; Fényes 1909; Radó (szerk.) 1911.

⁴⁹ A kiadáson évszám nem szerepelt. (A tanulmányban ezt a kötetet használtam.) Komáromy (é. n.)

⁵⁰ Komáromy (é. n.): 9–13.

munkával gyötörni.⁵¹ A bölcs mértékletesség és az arany középút válik tehát a szegény és a gazdag (úri) konyhától egyaránt megkülönböztetett, a társadalmi csoportoktól elvonatkoztatott és a középosztályival azonosított polgári ideál esszenciájává, ami természetes módon egészül ki a polgári iskolai tanítónő (aki tehát kereső foglalkozással rendelkezik) a családról és benne a nő szerepéről vallott szélsőségesen konzervatív felfogásával. A receptgyűjtemény célja ugyanis, akár háztartási tankönyvek függelékeként használva, hogy visszatérítse a főzéshez azokat, akik a helytelen nevelés, a kényelem szeretete vagy az anyagi javak bősége miatt „eltántorodtak ősanyáink gazdasszony-erényeitől” és akiket nem tanítottak meg arra, hogy a „család középpontja a nő, és értéke annyi, amennyire a családot saját énjének háttérbe helyezésével boldogítani képes.”⁵²

A szakácskönyv szerkezete eltér a megszokottól, mivel nem a levesekkel, hanem a „könnyebben” készíthető *Tészták*kal kezdődik, így a tanítónő reménye szerint a tapasztalatlan háziasszonyok is önbizalmat szerezhetnek. A *Közönséges tészták* gazdag választékában a feldarabolt száraz kiflit vagy kenyeret tejjel, cukorral, citromhéjjal összekevert és „friss, tiszta ízű” disznózsírban kisütött kiflismarnit, a darás és lisztes smarnit, a túrós, diós, mákos, káposztás, tejes, darás, valamint a maradék metéltet, a burgonyás galuskát, a tejes tarhonyát és a tarhonyafelfújtat, a kukoricamálét, a keszőcével töltött,⁵³ továbbá a túrós és a szilvás gombócot is megtaláljuk, melyek készítése valóban nem jelenthetett megoldhatatlan feladatot még a kezdő háziasszonyok számára sem.

„Mégfőzők 1 kiló rózsaburgonyát, meghámozom, gyűrődesszékán kásává töröm; hozzámérék egy fél kiló lisztet, amehből maréknyit teszek a deszka szélére a deszka belisztezésére. A burgonyát és lisztet összemorzsolom a tenyeremmel s beleitörök 10 deka zsírt. Fészkét készítek, beleitök 4 tojássárgáját, bevetek gyűszűnyi sót, hozzáöntök kávéskanálnyi rumot. Gyúrok belőle egyöntetű tésztát, formázok karvastagságú hengert, felvágom késsel 1 cm vastag körlepenyekre. 1 liter mosott szilvának kiszedem a magját. Belisztezem a tenyeremet; ráteszem a körlepenyt, ennek közepébe a szilvát, amehynek magja behére dugok törött fabéjba gyengén mártott egynegyed kockacukrot. Felhajtom a szilvára a tésztát, végeit összefogva formázok gombócot. Kifőzöm a gombócot. Lábasban nagytojásnyi zsírban pirítok 2 deci finom morzsát, beleteszem a gombócot, leemelem a tűzhegyről a lábast s a levegőben tartva a lábast, mindaddig rázom a gombócokat, amíg rájuk egyenletesen tapad a morzsa. Tálalom.”⁵⁴

Ezután a költés, zsírban sült, valamint a finom tészták következnek (a kuglófok, pogácsák, lepények, piték, fánkfélék és a torták), utóbbiak – mivel a havi kosztpénzt hamar kimerítették – a napi menü összeállítását is meghatározták. Ha

⁵¹ Komáromy (é. n.): 9–13, 173–175.

⁵² Komáromy (é. n.): 12–13.

⁵³ Darabos szilvalekvár.

⁵⁴ Az 1906-os kiadás a készítés költségét is feltüntette (1 korona 30 fillér). Komáromy (é. n.): 41–42.

a gazdasszony pl. linzi tortával akar kedveskedni a családjának, akkor előtte „olcsó levest”, valamint pecsenyét „olcsó és bőséges” főzelékkel tálaljon, s a tortát kétnapi fogyasztásra ossza be.⁵⁵

A levesek között a tej-, bor- és a rántott-, a paradicsom-, zöldborsó-, csiperke- és a burgonyaleves, valamint a mindössze fél kiló fartóból, keresztcsontból és eretlen májból készített marhahúsleves receptje szerepel, mely nélkül a „polgár-ember ebédje nem tökéletes”, és hetente több alkalommal fogyasztja. (Ezzel ráadásul spórolhat is, mivel Komáry Erzsébet megtanít arra, hogyan kell takarékosan, ugyanabból a húsból három napra levest főzni.) A levesekbe pedig csurgatott tésztát, darát és darás galuskát, tarhonyát, rizs- és árpakását, májgaluskát, továbbá a barnalevesbe kitűnő, borjútüdőből készített tüdőstáskát ajánlja a szerző.

A húsételek szintén egy mértékletességre intő tanáccsal kezdődnek. A tanító az orvosokra hivatkozik, akik szerint az egészséges ember naponta egyszer (délben) egyen húst, akkor is keveset, mert a túlzott fogyasztása idővel „köszvényes bajokat” okoz, s a tápértékét a háziasszonyok tojással, tejtermékekkel, zöldségekkel és egyéb növényi anyagokkal pótolhatják.⁵⁶ Változatos ebédek készíthetők marha- és sertéshúsból (gulyás, pörkölt, tejfölös és hagymás rostélyos, vese- és szűzpecsenye, pácolt nyelv és párolt comb), valamint szárnyasokból is, és nem maradhat el a kirántott disznókaraj (a kirántott hús) receptjének minden apró fortélyra kiterjedő bemutatása sem.

„Veszek 35–40 deka hosszúbordást szeletekben, lekaparom a piszkeot, ha a hentes beleméri a gerinccsontot, azt a húslevesbe vetem. Késsel behasítom a hús szelét, nehogy a sülésnél összehúzódjék a hús. A húst vágódeszkán húsverővel vigyázva megverem, de huzkas ne legyen. Besó-zom mindkét oldalát a szeleteknek. Mély tányérba ütök 1 tojást, fél gyűszűnyi sóval villával elkeverem, kevés vizet öntve hozzá. Más mély tányérba öntök fél deci lisztet, más mély tányérba bőségesen morzsát. A szeleteket villával megforgatom a lisztben, lerázom; megforgatom a tojásban, lecsurgatom; felmarkolok morzsát, laposan fektetem a szeleteket a morzsára és rászórom a marékban lévő, lerázom; deszkára teszem a szeleteket. Vaslábasban olvasztok 2 tojásnyi zsírt, nagyon hirtelen ne süljön a hús, mert nyers marad a közepe és a csont körül, ezenkívül hólyagosodik a burkolat. Megfordítom a húst a kétágú villával, hogy mindkét oldala pirosra süljön. Jól lecsepegetem a zsírt. Leszűröm a maradék zsírt a morzsáról, ez nagyon izas rántás-zsír ad.”⁵⁷

A szakácskönyv végül a „polgári ebéd” főfogásához adott húskörítéseket és főzelékeket veszi sorra. Az előbbieket között gyakori a burgonya (pirított, sült, illetve burgonyakása) és a tarhonya, ezenkívül tálalható rizs, főtt kukorica, maka-

⁵⁵ Komáry (é. n.): 11.

⁵⁶ Komáry (é. n.): 68.

⁵⁷ Komáry Erzsébet a szöveghez csatolt lábjegyzetekben további praktikus tanácsokat ad: a sütés után megmaradt morzsát pl. tésztaszűrőn kell megszítani, és csak a száraz, össze nem tapadt szemeket szabad újra felhasználni. Komáry (é. n.): 71.

róni, valamint virágos kel és vargányagomba; míg a főzelékfélék akkor kerüljenek az asztalra, amikor olcsón, a vidéki megbízható termelőktől szerezhetőek be. A gondos háziasszony azonban nemcsak a piaci árakat követi nyomon, és van ezáltal meghatározó szerepe a család költségvetésének, illetve fogyasztásának kontrollálásában, hanem azt is tudnia kell, „mivel tartozik a hazának”: az olasz mandula, a francia dió vagy a tescheni vaj helyett – ami ráadásul Magyarországról származik, Teschenben csupán átformálják és drágán küldik vissza – kizárólag magyar termékeket vásárol.⁵⁸

Komáry Erzsébet szakácskönyvében, Dobos C. Józsefével összehasonlítva, a „polgári” háztartás ideáljának és az étkezés kulturális kódjainak feltűnő különbsége tárul elénk. A szakácsmester és üzlettulajdonos számára (bár a szerzőssége vitatott) ez a presztízsfogyasztás része, társas viselkedési szabályok övezik, melyet a „polgárnak” éppúgy be kell tartania, mint az haute volée tagjainak. A tanítónő a mértékletes és változatos, az egészséges és egyben tápláló étkezést, a rituáléval szemben a praktikumot, a racionalitást tekinti a „polgári” háztartás és egyben értékrend legfontosabb elemeinek. Meglehet azonban, a kötetében bemutatott receptek nem mindenben felelnek meg az iménti eszményképnek. A felhasznált alapanyagok között gyakori ugyanis a búza- és kukoricadara, a burgonya és a tarhonya, a laktató és egyben hosszú ideig eltartható zöldségek (a hüvelyesek vagy a káposzta), továbbá a gyenge minőségű húsfélék (vese, nyelv, máj, tüdő).⁵⁹ Igaz, Komáry Erzsébet „polgárembere” igyekszik a látszatot fenntartani, az eszménynek – még ha kompromisszumok árán is – megfelelni. Többször eszik hetente húsleves, bár az esetenként ugyanabból a húsból készül. Ha desszertnek (linzi) tortát választ, azt két napra osztja be, s előtte olcsó levest és főzeléket fogyaszt; a harmadik fogást „ügyesen” – például párolt gyümölcscsel – ki is válthatja. Mind ezen túl a szakácskönyvet olvasó háziasszonyok – a szerző tanácsa szerint – a zsírt a rántáshoz és a maradék morzsát újra felhasználják, vagy diós metéltet barackfelfújttal akkor készítenek, ha az előző napról maradt egy kis tojásfehérje.⁶⁰ S ebben már nem a praktikumra vagy a racionalításra, hanem a szűkösségre és a kényszerű spórolásra, a folyton változó életfeltételekhez való alkalmazkodás társadalmi státusztól független képességére ismerhetünk, ami – nem kizárt – ugyan csak a gasztronómiai hagyományaink részévé szilárdult.

⁵⁸ Komáry (é. n.): 12.

⁵⁹ Vö. Saly 2013: 7–18.

⁶⁰ Komáry (é. n.): 11.

Bibliográfia

- BOURDIEU, Pierre
1978 Különbségek és megkülönböztetések. In Bourdieu, Pierre: *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése. Tanulmányok.* 136–151. Budapest: Gondolat Kiadó.
- CZIFRAY István [Cz. I.]
1816 *Legújabb magyar szakács-könyv.* Pest: Trattner János.
- CZIFRAY István
1830 *Magyar nemzeti szakács-könyv, a magyar gazda asszonyok számára.* Pest: Trattner–Károlyi.
- CSAPÓ Katalin
2012 *Az ingyenc polgár asztalánál.* Budapest: Libri Kiadó.
- CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla
2011 *Ede a levesben. Gasztrokrimik.* Budapest: Magvető–M-Érték Kiadó.
- DIENES Dénes
1998 Egy elfelejtett alsóvadász. 220 éve született Czövek István. *Szülföldünk.* XXVI. 202–204.
- DOBOS C. József
1881 *Magyar–francia szakácskönyv.* Budapest: Mehner Vilmos.
- FÉNYES Irma
1909 *A legjobb magyar szakácskönyv, tartalmazza a polgári háztartásokban leginkább kedvelt és izletes magyar ételek pontos elkészítési módját.* Budapest: Bíró.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst
2004 *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine.* Chicago: The University of Chicago Press.
- ÉLIÁS Tibor–SZÁNTÓ András (szerk.)
1985 *Dobos C. József emlékkönyv.* Szentendre: Művészetpártolók Első Magyar Nosztalgia Egylete.
- GYÁNI Gábor
2010 A mindennapi élet mint analitikus kategória. In Gyáni Gábor: *Az elveszített múlt. A tapasztalat mint emlékezet és történelem.* 42–66. Budapest: Nyitott Könyvműhely.
- KIRÁLY Erzsébet (sajtó alá rend.)
1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII századi kéziratok szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv.* Budapest: Magvető Kiadó.
- KISBÁN Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
1997 Táplálkozáskultúra. In Füzes Endre – Kisbán Eszter (szerk.): *Magyar Néprajz. IV. Életmód.* 417–584. Budapest: Akadémiai Kiadó.
2004 Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest–Budán a XIX. század első felében. In Borsos Balázs – Szarvas Zsuzsa – Vargyas Gábor (szerk.): *Fehéren, feketén. Varsánytól Rititig. Tanulmányok Sárkány Mibáhy tiszteletére.* I. 311–326. Budapest: L'Harmattan Kiadó.

- KOMÁRY Erzsébet
 é. n. [1920] *A polgári háztartás szakácskönyve. Takarékos magyar konyha.* Budapest: Szerző kiadása.
- RADÓ Sándorné (szerk.)
 1911 *Takarékos konyha, polgári családok részére.* Budapest: Szerző kiadása.
- ROTTENHÖFER, Johann
 1858 *Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst.* München: Braun&Schneider.
- SALY Noémi
 2013 *Semmiiből is finomat. 100 régi-új recept.* Budapest: Libri Kiadó.
- SHILS, Edward
 1987 *A hagyomány. Bevezetés.* In Hofer Tamás – Niedermüller Péter (szerk.): *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény.* 15–66. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
- TORONYAY RÁKÓCZY Karolina
 2013 [1896] *Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Ezeregy vényvel és leírással.* Budapest: Nemzeti Örökség Kiadó.
- VÖRÖS Mária
 1875 *Nemzeti kis szakácskönyv, polgári családok számára.* Budapest: Eggenberger.

Tamás Csíki

PEOPLE, NATION, AND GASTRIC JUICES:
 OUR GASTRONOMIC HERITAGE TRACEABLE IN SEVERAL 19TH-CENTURY
 COOKBOOKS

Since contemporary Hungarian gastronomy would not be complete without the knowledge of its past, and its traditions, including old recipes, ingredients used for cooking and baking, and the time-honored preparation procedures, become organic parts of the colorful current gastronomic culture, this study will discuss the cultural relations of the past of domestic gastronomy. It will present cookbooks and recipes published during the time period between the Hungarian Reform Age and the First World War. In addition, it will offer an analysis of how these publications and the dishes described in them represented “national,” “Hungarian,” or “middle-class” and “folk” cuisine. It is also a concern to investigate here how these sources mediated broader cultural values and value systems that were related not only to food consumption, and whether they could contribute to shaping the contents and meaning of these oft-used notions and concepts.

Táplálkozaskultúra, írásbeliség, emlékezet

KEMÉNYFI RÓBERT

A lokális társadalmakat – a birtokszerkezet, a termelés, a jövedelemviszonyok, a vagyoni rétegződés, a nyelvi/felekezeti tagoltság, valamint az életforma és a mentalitás tekintetében is – számottevő különbségek jellemezték.¹ Az árnyalt, az életmód számos elemére irányuló lokális lapkutatások eredményeként napjaink mikrotörténete, néprajza, kulturális antropológiája teljes természetességgel abból a feltételezésből indul ki, hogy nincs két egyforma falu.² Amint arról a történeti Gömör és Kis-Hont vármegye írott forrásainak, illetve (fel)térképezése történetének bemutatásáról írtam³, a községek kulturális *egyediségének* felismeréséhez a huszadik század első felének az a módszertani lépése vezetett, amely a vidéki társadalmakra irányuló metódusok komplexitásának szükségességét ismerte fel.⁴ Az ilyen irányú kutatások az interdiszciplinaritást: a néprajz- és a történettudomány, a társadalomföldrajz, a szociológia és a kulturális antropológia együttműködését, szemléleti és módszertani paradigmáinak együttes használatát igénylik. Annál is inkább, mivel a két világháború közötti időszakban a magyarországi falvakról addig publikált forrásoktól eltérően azon korszakban keletkeztek, amelyben – a korábbi, legfeljebb lassú változások után – a demográfiai, gazdasági, települési és társadalmi rend átalakulásának a lehetőségei teremtődtek meg. A rurális társadalom és kultúra átalakulási folyamatának megértéséhez az írott források, különböző statisztikai adatsorok, változatos jogi iratok nélkülözhetetlen forrásává vált az említett évtizedekben a néprajztudomány számára is.⁵ Nem csupán azért, mert az írott

¹ A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² L. erről szakirodalmi háttérrel: Szijártó 2003. 494–513. „Az Egyedi” kutatására egy-egy példaként: Fél–Hofer 1997; Ilien–Jeggle 1978; Imhof 1992.

³ Keményfi 2006: 269–303.

⁴ L. ehhez a korszak történeti kutatásairól szóló tanulmányaiban: Erős 2012. Az egyediség fogalmának letisztult kidolgozását a néprajztudományon belül l. Nagy Olga kötetében: Nagy 1989. – Itt köszönöm meg Keszeg Vilmosnak a témakörben hozzám írt gondolatgazdag levelét.

⁵ Kovacsics (szerk.) 1957; Bódi 1982: 119–141; Kósa 1989: 210–221; Szilágyi 2001.

anyagok a terepkutatás elbeszélte történeteit árnyalják vagy ellenőrizhetik, hanem maguk a lejegyzett és megörökölt, változatos papír alapú archív iratok *önmagukban* is a korábban utalt gazdasági, társadalmi és történeti változásokat jelzik. A jobbágyfelszabadítás után ugyanis a volt földesúri és jobbágybirtokok többségét jellemző gazdasági-társadalmi egység és kölcsönösség megszűnt, ezzel az olyan összefüggő forrástípusok is eltűntek (pl. urbáriumok, dicalis összeírások, tized- és kilencedjegyzékek, úriszéki iratok), amelyek a különböző birtokok termelésének, a parasztság rétegződésének, jövedelemviszonyainak közös alapú, összehasonlító vizsgálatát tehetnék lehetővé.

Az önállóvá vált, a mindennapi munka terhet viselő parasztgazdaságok viszont alig hagytak hátra használható iratokat. Rendelkezésünkre áll viszont a Mária Terézia-féle úrbérrendezést követő, majd az 1848 után felgyorsuló határfelmérések, a regulációs és szegregációs munkák anyaga: uradalmi és erdőterképek, tagosítási térképek, úrbéri peres iratok, ezekhez kapcsolódó kataszteri iratok és falutérképek, telek- és adókönyvek, földkönyvek, melyek a határhasználatról, a birtokviszonyokról és ezek változásáról, tehát a parasztság differenciálódásáról tájékoztatnak. A 19. századi bürokratizálódó állami és uradalmi szakigazgatás, a kamarai mérnökök, földmérők és térképrajzolók szakszerűsödő munkája példázza, hogy a táji, természeti és települési környezet: egy-egy faluhatár, erdő, uradalom, postaút vagy maga a megye milyen módszerekkel kapott vizuális reprezentációt. A néprajz – e források felé fordulva – az utóbbi évtizedekben már arról is szól, hogy e forrástípusok milyen módon alkalmazhatóak a tradicionális kultúra térbeli rendje alakulására irányuló kutatásokban.⁶ A néprajz tudománytörténeti elemzése, az ilyen típusú források használata nem előzmények nélküli az európai és a hazai néprajz történetében. Elég csupán emblematikusan Györffy Istvánra (1884–1939), valamint a néprajz és a népiségtörténet két világháború közötti kapcsolatára utalni (A kapcsolatot részletesen l. Mályusz Elemér [1898–1989] munkásságában, aki az etnográfia a népiségtörténet „résztudományának” minősítette, ám kiemelte, hogy ha nem használ a történelem etnográfiai adatokat, eredményeket, akkor egyszerűen elszegényedik e tudomány.⁷) Mindenekelőtt tehát a népiségtörténet használta fel a falvakban összegyűjtött, a megtelepedésre, a településrendre, a gazdálkodásra és az életmódra vonatkozó adatokat.

*

Ezen történelemtudományi, illetve szórványos néprajzi előzményekre építve emelték be az utóbbi évtizedekben az etnográfia másik nagy területére, az *élő szóbeliség szövegeire, történet-elbeszéléseire* irányuló kutatások is a tradicionális kultúra írás-

⁶ Ezeknek a forrásoknak a néprajzi kutatásokban történő használatáról l. Novák 1995.

⁷ Háttérként l. Erős 2000; Csíki 2003: 93–110.

beli forrásainak elemzését. A 20. század utolsó évtizedéig a néprajzi szakirodalom csak rapszodikusán, egy-egy műfajra szűkítve vizsgálta a népi írásbeliséget. Főként azon műfajok váltak a kutatás tárgyává, melyek a szépirodalom, illetve a történetírás részei voltak.⁸ Ez az érdeklődési terület szélesedett napjainkra ki arra széles spektrumra, amelyet ma már a néprajzon belül is *populáris írásbeliségnek* nevezünk. Ezzel a terminussal a mindennapi életben jelen lévő írásosságot, azaz az oktatási intézményeken kívül, nem kanonizált, zárt tananyagként megismert és el-sajátított íráshasználatot nevezzük meg. Ezen írásbeliség néprajzi vizsgálatának részét képi a naiv és magán írásos szövegektől a technikai eszközökön keresztül az íráshasználaton át egészen az írás motivációjának, funkciójának elemzése.⁹ A terület kutatása olyannyira kiszélesedett, hogy egyrészt az egyes részterületeket feldolgozó alapkutatások eredményeként napjainkra a korábban csupán „határterületnek”¹⁰ tekintett írásbeliség legkülönbözőbb formái a *néprajzi tudás* kanonizált részévé váltak, másrészt e feltáró folyamat eredményeként a tudomány mára egyetemi tankönyvben, széles szakirodalmi kitekintésre építő szintézisben is összegezni tudta a paraszti, illetve populáris írásbeliségre vonatkozó ismereteit.¹¹ Az írott források fontosságának felismerése, illetve jelentőségének elfogadása a tradicionális *táplálkozás* kutatásában is egyre fontosabb hangsúlyt kap:

„A táplálkozás 20. századi kutatásában gyakran művelődéstörténeti szempontok érvényesültek. A néprajzi leírások a táplálkozási hagyományok, habitusok rendszerét állították össze. Fél Edit és Hofer Tamás a gazdálkodás, a házvezetés és étkezés vizsgálatában az »arányok és mértékek« elvét követte. Kisbán Eszter a magyar táplálkozáskultúra, az étkezési habitusok hosszú időtartamban való, a társadalom rendiségére, az ételek és ételegyüttesek tipológiájára tekintettel lévő vizsgálatát kezdeményezte. Ennek keretében egy elemzés a gasztronómiai ízlés egy forduló-pontját mutatja ki a 16. századi Marx Rumpolt szakácskönyve alapján. Örvendetes módon az utóbbi években a táplálkozás kutatásában elterjedt a kézíratos és a nyomtatott szakácskönyvek forrásként való alkalmazása. Több leírás egy-egy receptgyűjtemény szerkezetét figyelve következtet családi és regionális ételkészítési és étkezési trendekre.”¹²

A táplálkozáskultúra kutatásában az írott források több megközelítési lehetőségének egyike, miként az előbb idézett Keszeg-tanulmánynak is, amely az emlé-

⁸ Keszeg 1991. 6.

⁹ Keszeg 2008: 31.

¹⁰ Keszeg 1991. – Az írásbeli műfajokról l. például: Hoppál–Küllös 1972: 284–292; Sz. Bánya 1973: 161–170; Molnár 1981: 11–56; Mohay 1987: 54–56; Andrásfalvy 2011: 63–70; Kövér 2014: 99–192.

¹¹ Keszeg 2008.

¹² Keszeg 2011. 177. – A kérdés széles szakirodalmi bemutatását l. ugyanebben az írásban (Keszeg 2011: 177–178. l. ezeken az oldalakon a 68–74. lábjegyzet részletes irodalomlistáit.) A táplálkozáskutatás historiográfiájához l. még legújabbán: Kisbán 2011: 71–86; Bati 2011: 209–219.

kezet folyamatára, az emlékezet szerveződésének lehetséges módjaira helyezi a hangsúlyt. A norai emlékezetkonceptió alapján a *kollektív*, illetve a *személyes* emlékezet értelmezése eltérő módon viszonyul az írásos forráscsoportokhoz. A (kollektív) *társadalmi képzeletben* a nemzeti gasztronómia történeti képeit egyrészt *maguk* a kötetek, tehát azok az ételrecept-gyűjtemények, szakácskönyvek tartják fenn, melyek meghatározzák a nemzeti közösség imaginárius ételkultúráját.

Az emlékezeti formák értelmezésének másik útja, amikor nem egy-egy gasztronómiai receptes gyűjtemény vagy könyv maga az elemzés elsődleges tárgya, illetve az adott kötetnek a nemzeti emlékezetben betöltött szerepe, hanem a kutatás az írásbeli forrásokat az emlékezet *írott regisztereként* értékeli.¹³ Ezekben az esetekben a papírra vetett *személyes* feljegyzések, memoárok, akár saját archívumok annak a megértését segítik elő, hogy az *egyén* vagy a család, illetve más, szűkebb *emlékezeti* közösség (pl. egy gyülekezet) milyen tudással rendelkezett, azaz milyen módon szervezte életét, mindennapjait, és – a gasztronómia területén – hová helyezte (vagy kénytelen volt helyezni) az ételfogyasztási hangsúlyokat, milyen táplálkozási módokat követett.¹⁴

A kollektív emlékezeti folyamatok esetében a *maguk* a szakácskönyvek mint *emlékezeti helyek* értelmezhetők. Amint azt a Malonyay-kötetéről egy korábbi tanulmányomban írtam, ezekben az esetekben olyan „helyekhez” köthető kulturális mintákat, képeket igyekszünk a felszínre hozni, amelyek a (nemzeti) közösségek számára a nemzeti lét történetileg kontinuos folytonosságát, illetve önazonosságot jelenítik meg.¹⁵ A hely a norai megközelítésben – még akkor is, ha az a konkrét fizikai térben van – alapvetően mentális tartalmakra, a hely szimbolikus feltöltöttségeire utal.¹⁶ Minden lehet tehát „hely”, ami azonosulási pontot jelenít meg a nemzet történeti tudatában (akár egy vers, zenemű, festmény). Nora koncepciójában az „emlékezés akarásának”, jelen esetben a „hely szellemének” fenntartásának, újra és újra fogalmazása is lényegi eleme. Ebben a rendben tér ki részletesen az emlékezetkutatás a *könyvek*, *kötetek* jelentőségére is. Az elméletben a történelemszemlélet linearitása megbomlik. A múlt megidézése nem az eseményláncolathoz, hanem a múltra vonatkozó kötődési pontokhoz, reprezentációs formákhoz kapcsoltnak megy végbe. Nora úgy látja, hogy a kötetek akkor válnak nemzeti emlékezhellyé, ha azokat az emlékezet átalakítására vagy az oktatás számára kanonikus leltárként (breviáriumaként) állították össze, és ezen összegző jellegéből, kivitelezési minőségéből adódóan a későbbi kor *emblematis* *önazonossági pontként* határozza meg az adott könyvet.¹⁷ Jól ismert példaként ebben a szerepben említ-

¹³ Keszeg 2011: 187.

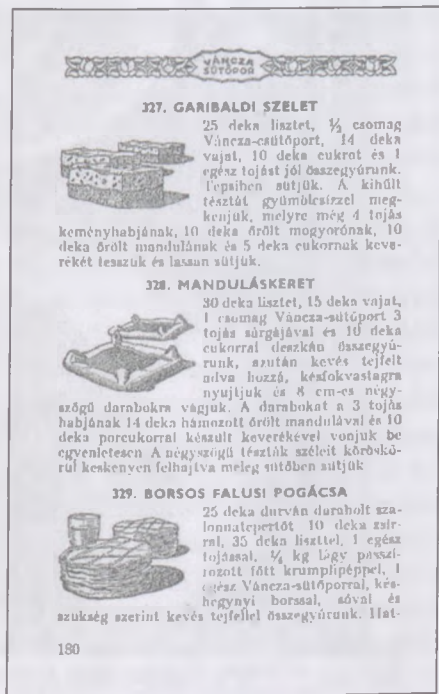
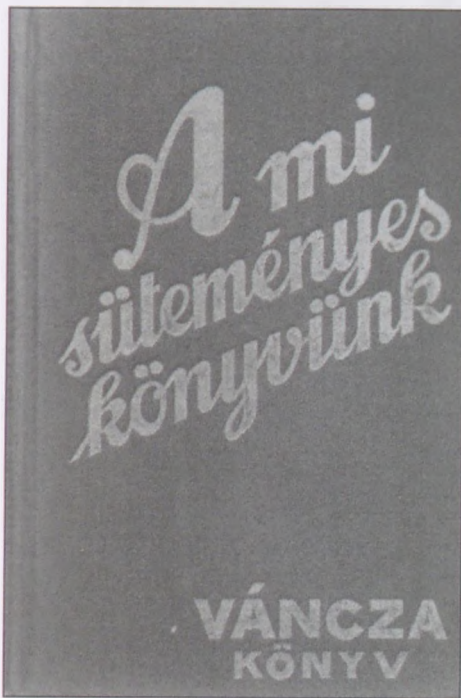
¹⁴ A Néprajzi Látóhatár következő számában (2014. 3–4.) megjelenő írásban erre a típusú emlékezeti kutatásra I. P. A. háziasszony receptes kötetének elemzését.

¹⁵ Keményfi 2012: 31–80.

¹⁶ Nora 1999: 3–10; Nora 2010; K. Horváth 1999: 132–141; S. Varga (szerk.) 2012: 1–192; S. Varga–Szárász–Takács (szerk.) 2013.

¹⁷ Nora 1999: 154–155.

hető (ifj.) Váncza József (1901–1955) újra felfedezett és szinte évről-évre ismételt kiadott süteményes könyve (*A mi süteményes könyvünk*, 1936). Ebben a konkrét, illetve az ehhez hasonló reprint megjelentetésekben az emlékezés/megidézés folyamatát nem csupán a könyvek újra és újra kiadása, azaz széles körű megismertetése, elterjedése szervezi, hanem e receptgyűjtemények emlékezetű helyé válását az is segíti, hogy általában e szakácskönyveket az egykori (lehetőleg az első) kiadás *patinájával* igyekeznek ismételt megjelentetni. A facsimile formátum, amely kivitelezés a letűnt korok csalóka szépségének megidézésével, a „boldog békeidők” hangulatának felmutatásával, az eredeti képek, illusztrációk, régmúlt háztartásaira vonatkozó jó tanácsok, alapanyag-leírások szöveges citációjával a (magyar) gasztronómiai kultúra kiválóságának sugall így történeti kontinuitást.



1. ábra: *A Váncza-kötet 1986-os facsimile kiadása*

A külsőn egyedisége az eredeti „magyarosság” képzetét igyekszik ezen eszközzel is megfogalmazni (1. ábra). Ugyanezt a szerepet erősíti a szakácskönyvek egyik alapjellegzetessége is.¹⁸ A kötetek ugyanis a *képhez rendelt funkcionális szövegek* megjelenési elvét követik. Az ábrázolt (fényképezett, rajzolt) ételképet (mint célt) ma-

¹⁸ Nem képezi jelen írás tárgyát az a közhelyes megállapítás, hogy az ételfogyasztás a legalapvetőbb emberi ösztön, ezért a táplálkozás így szükségképpen tölti be és jelöli ki az egyetemes emberi kultúrában a legfontosabb helyet (vö. Jung 1999: 269).

gyarázza el a szöveg.¹⁹ Ám az ételrajzok, fényképek nem csupán *önmagukban* a kész ételt szemléltetik, hanem igyekeznek a *tálalással*, az asztal, azaz a fogyasztási környezet *miliője* megteremtésével (egykori tárgyak, patinás ételtartó edények, fűszerek elhelyezésével) vagy régi korok, vagy egy-egy ünnep, jeles nap/évszak, vagy akár „magyaros” hangulatát is megidézni (2. ábra).



2. ábra: Magyaros tálalás. In: Gundel 1984: 55. (Huschit János felvétele)

Jóval bonyolultabb viszont az a folyamat, amelyben az írott források – például szakácskönyvek, ételkészítési szakkönyvek – *önmagukban nem* játszanak döntő szerepet a kollektív gasztronómiai (nemzeti) emlékezet megteremtésében, sokkal inkább egy-egy szerző, vendéglátóipari szakember, sőt maga „a MAGYAR konyha” *kultusza* tudatos megteremtésének lehetséges (és alkalmazott) *eszközei* csupán.

¹⁹ Biczó 2006: 284. A néprajztudományon belül a kép és szöveg lehetséges viszonya módozatainak elemzését l. Verebélyi 1995: 205–234.

A hazai elméleti szakirodalom szól az *emlékezet* és *kultusz* viszonyának kereteiről, bonyolult szövetéről, egymásra épüléséről.²⁰ Az emlékezés *akaratlan* jelenségei, ösztönszerű szerveződése és a kultuszok *akaratlagos* szertartásai nehezen választ-hatók szét. Mindkét folyamat megteremti a maga helyeit, illetve mindkét szerveződési formának együttesen része van az emlékezeti közösség sokszor „rendszer-telen rendszerében.”²¹ A kultuszokban azonban az *akaratlagosságnak* elsődlegesebb szerepe van, melyet a kultusz teremtésében/fenntartásában részt vevők céljai, megvalósítani kívánt tervei, habitusai, megjeleníteni kívánt világi határoznak meg.²² E törekvés keretében megvalósuló emlékezeti *rítusok* játsszák a döntő szerepet egy-egy hely (tudatos) nemzeti feltöltöttségének megteremtésében.

Ha ebből a sajátos – akarás és rítus – szemszögből tekintünk a gasztronómi-ai kötetekre, akkor a szakácskönyvek emlékezeti helyekké válásának *többféle* folyamatát tárhatjuk fel, hiszen e kötetek nem mindegyike a szaktudományi beágyazottságának, magas minőségi mutatóiknak, azaz tudománytörténeti elhelyezésének köszönhetik nemzeti emlékezeti ponttá válásukat, hanem elsődlegesen a *köz-kultúra* igényeinek („akarásának”) eredményeként válnak átörökítendő művekké. Azaz egy-egy mű a népszerűségének köszönhetően tartja fenn és teremti meg a honi mindennapok életmódjában azt az igényt (teremti meg tehát az emlékezés *folyamatát*, rítusát²³), hogy e receptes könyveket újra és újra kiadják, a különböző mediális csatornáknak e művek ételleírásai szerepeljenek (pl. népszerű magazinokban, tanácsadó rovatokban, főzőműsorokban). Ebben az összetett értelemben, azaz több szálon, *eltérő folyamatok nyomán* válhatnak egykori szakács-, illetve süteményes könyvek a későbbi korok számára is a nemzeti gasztronómia (akár reprezentatív) ikonjaivá, az ételkultúra meghatározó pontjaivá.²⁴ Gondoljunk például a gasztronómiai magas kultúrában, illetve a közkultúrában is magának helyet teremtő „Gundel” fogalmának folyamatos feltöltésére²⁵, vagy a „szocialista vendéglátás és ételkultúra” kétes értékű, ám mégis a nemzeti emlékezet részévé váló Venesz József (1912–1978) munkásságára (l. alább). Az emlékezeti hálóban/kultuszban éppen úgy jelen vannak a gasztronómiai kötetek, illetve e könyvek patinájának *utólagos(!)* megteremtése, mint az életmű (pl. az étteremalapítás,

²⁰ Nora 1999: 142–157.

²¹ A kérdést elméleti írásában árnyaltan elemzi: Takáts 2003: 289–299. különösen: 298–299.

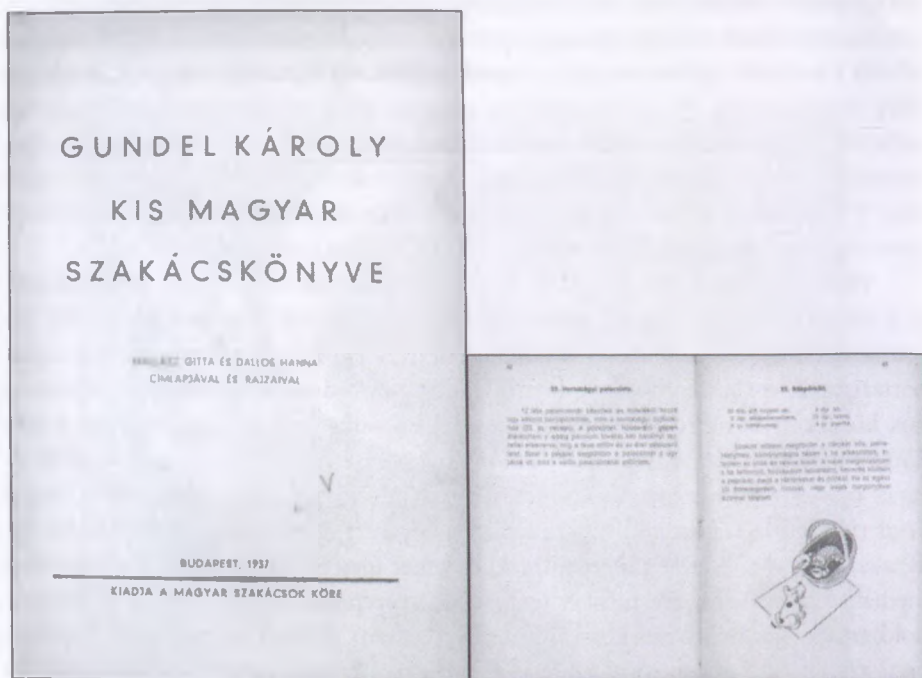
²² Takáts 2003: 292.

²³ Gyáni 2000: 82.

²⁴ L. példaként Csiki Tamás *Nép, nemzet és gyomornedvek. Gasztronómiai hagyományaink néhány 19. századi szakácskönyv alapján* című írását a Néprajzi Látóhatár jelen számában. A gasztronómiai kánonról: Kisbán 1984: 384–399; Kisbán 1997: 417–584; Sári 2005: 5–106.

²⁵ <http://www.gundel.hu/>

történetek/anekdoták, egykori, ám ma is érvényesnek vélt gasztronómiai útmutatások, illetve a „név” társadalmi szerepének) újra és újra megidézése.²⁶



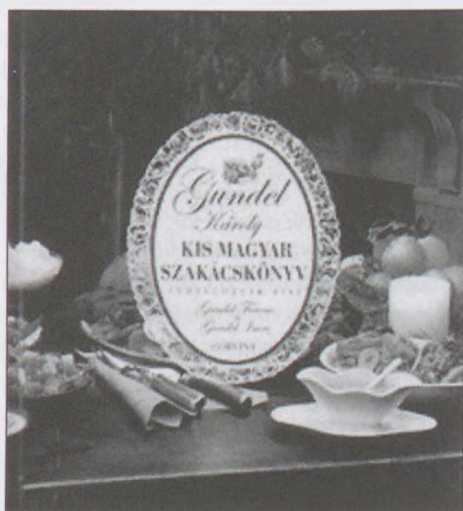
3. ábra: Gündel Károly: *Kis magyar szakácskönyv*, 1937

A kultusz fenntartásának sokszálú szövetéből jelen dolgozatban csupán Gündel Károly (1883–1956) szakácskönyvét (*Kis magyar szakácskönyv*, 1937) említjük, melynek első *magyar nyelvű* kiadása²⁷ egyszerű kivitelezésű, csak rajzokat (3. ábra) tartalmazó ételleírásait az újabb kiadások a betűtípus és tördelés megválasztásával, díszes, műnyomott kivitelezésével, az ételek színes, a Gündel-név verettségéhez illő arisztokratikus, választékos (muzeális) tálalóedényekben történő bemutatásával, az előkelőség hangulatának képi megteremtésével „A Gündel”-fogalom kultuszának folyamatos fenntartását, illetve a kor elvárásainak megfelelő ételek „gundeli” újfogalmazásával (mai szóval a Gündel-brand felismerhetőségével), majd képi és szöveges bemutatásával a „magyaros” (azaz „A” nemzeti) konyha helyének folyamatos (és megkérdőjelezhetetlen) betöltésének igényét szolgálják. Olyannyira szép műves kiállításúak Gündel *Kis magyar szakácskönyv*-

²⁶ Gündel 1986. – A Gündel-kultusz ápolása, a fogalom folyamatos korszerűsítése, jelentésének újra írása: Nimila (szerk.) 2013.

²⁷ A szakácskönyv megszületésének körülményeiről, idegen nyelvű megjelenetéséről l. Gündel 1984: 3–4. (kiadói előszó)

ének az utóbbi évtizedekben megjelent kiadásai, hogy ezen ételalbumok *az eredeti funkcióit ténylegesen már be sem tölthetik*. A magas fényű patinás köteteket nem igazán lehet (és érdemes) a konyhai főzés munkafolyamatában lapozgatni (4. ábra). A magyar mellett számos idegen nyelven is megjelenő könyv (amint az első, 1934-es eredeti kötet sem magyarul jelent meg) ma már sokkal inkább gasztronómiai (magyar) ikon, mint valós, munkaasztali ételkotta.



4. ábra: *A legpatinásabb Gundel.*
(Gundel Károly: *Kis magyar szakácskönyv*, 2014, Budapest: Corvina)

Venezs József tevékenységének napjaink ellentmondásos megítélése eredményeként az ő nevével fémjelzett magyar konyhakultúra nemzeti műveltségben elfoglalt helye az emlékezet/ellenemlékezet, kultusz/ellenkultusz bonyolult szövetének segítségével jelölhető csupán ki. Habár a gasztronómiai szakirodalom még a társadalmi berendezkedés-váltás után is hosszú évekig stabil szakirodalmi (és/vagy említendő történeti) pontként tekintett a veneszi életműre²⁸, az utóbbi évek – mondjuk így: minőségi (magyar) gasztronómiai fordulata – egyre határozottabb hangot ad annak a kritikának, amely Venesz tevékenységében alapvetően a szocialista hiánygazdaság szorításában vergődő, nem nívós, jobbára tartósított (konzerv, illetve mélyhűtött alapanyagok) vagy „dúsított” élelmiszerekre épülő „ételtermelést” lát. Éppen ezért a veneszi örökség ápolása, ételeinek megidézése, ismételt népszerűsítése nem javítja a lassan magához térő, napjainkban már egy-egy komolyabb nemzetközi sikert is felmutatni képes magyar gasztronómiát, hanem az „egyszerűség”, a „könnyen elkészíthetőség” (hamis) hívószavaival tulaj-

²⁸ Itt köszönöm meg Sári Zsoltnek a témakörben folytatott beszélgetésünket.

donképpen visszarántja, elsilányítja a közkultúra, a magyar közfogyasztás így is nagyon lassan, kínkeservvel alakuló gasztronómiai igényességét:

„A könyv tulajdonképpen a slamposítás és a középszerűség manifesztuma.²⁹ Zárójelbe kerül az alapanyag- és a technológiáismeret, a szezonális, a kreativitás; a kulináris intelligencia fejlesztése fel sem merül. Azt gondolná az ember, hogy mindez a '60-as évek elmúltával, majd a rendszerváltozással végképp feledésbe merülhetne. A Venesz mellett máig használatos jogutód-tankönyvek azonban (több is van belőlük) meg sem kísérlék a kitörést. Ellenkezőleg: maximálisan kiteljesítik a veneszi szellemet, anyagát tragikus és tragikomikus ételekkel egészítik ki. [...]

A Venesz-mítosz persze nem maradhatott volna fenn, ha nem áll mellette a hazai önámításipar nagy és erős bástyája, a „méltán világhíres magyar konyha” mítosza, amely nem kis részben az 1958-as „túlnyert” brüsszeli expó hozadéka. A világhír mítosztáplálta az is, hogy szakácsaink évtizedeken át százával hozták haza a trófeákat olyan aszpiklátványtál-versenyekről, ahol ízről, főzni tudásról nem esett szó, s ahol minden kategóriában tucatjával adták ki az arany-, ezüst- és bronzérmeket. [...] Sajátos ördögi logikai kör alakul ki: „Ha jó volt ez évtizedekig, miért kell ezen változtatni? Elvégre a Veneszen felnőtt szakácsok verik a világot...” Történik ez azokban időkben, amikor még egyetlen magyar étterem sem közelíti meg a világ élvonalát, az alapanyagok, a képzés, az éttermek színvonala és a közízlés egymást licitálja alul.”³⁰

Venezs tevékenysége körül a legújabb vitát (és meglehetősen vitriolos kritikát) *A magyaros konyha* (Budapest, 1958) című kötetének megjelentetése váltotta ki az úgynevezett *Nemzeti Könyvtár* sorozatában (Budapest: Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó, 2013):

„Elég beleolvasni a Konyhabibliának is gúnyolt kötetbe. Itt nem főznek, hanem »konyhai termelőmunkát« végeznek, nem dagadóról beszélnek, hanem »hús kiszabatrók, nem menüt készítenek, hanem »gazdaságos ételválasztékok«. A könyvben megjelenik a szocialista pecsenyelé fogalma (sütőzsír, víz, liszt, paradicsompüré), nemzedékek tanulják rizottó álnéven a piláfot, a cipótalpállagú rostélyosfajtákat (amiket pörköltlében párolnak, hogy puhábbak legyenek). Itt minden fontos, kivéve az íz. Venesz feladata az volt, hogy a szovjet csajkarendszerhez igazítsa a magyar gasztronómiát. Azonos árak, azonos adagok, egyforma minőség.”³¹

²⁹ Venesz József – Túros Emil (szerk.): *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Kiadó, 1961.

³⁰ Molnár–Bittera 2012: 23–25.

³¹ Vinkó József: Tovább a veneszi úton. (*Heti Válasz*, 2013. 03. 06.) <http://valasz.hu/gasztronomia/tovabb-a-veneszi-uton-61416/> (letöltés: 2015.08. 20.) L. még további kritikát Melocco Anna: Kipróbáltuk a nemzet receptjeit, és kétségbeestünk. (*Origo*, 2013. 03. 27.) <http://www.origo.hu/tafelspice/technologia/20130326-venesz-jozsef-magyaros-konyha-konyvkritika-receptekkel.html> (letöltés: 2015. 08. 22.)

A kötet ismételt megjelentetésével a könyvsorozat összeállítói – Gundel Károly és Gundel Imre hasonló kivitelezésű sorozatbeli publikálása mellett – a fentebb már bemutatott nemzeti emlékezeti hely szerepébe igyekeznek Venesz kötetét is beemelni. Jóllehet Venesz József tevékenysége elsősorban a vendéglátóipari utánpótlás és szakemberképzésre összpontosult, könyveit is elsősorban a szakácsképzés szakiskolái számára állította össze, illetve (társakkal együtt) szerkesztette, ám e könyvet (*A magyaros konyha*) alapvetően a mindennapok konyhakultúrájának emelése érdekében, azaz a háztartások részére írta. A kézikönyv jellegű eredeti kiadás mellékletei, a háziasszonyokat segítő, a technológiai fogásokat bemutató fekete-fehér fényképek, illetve kész ételek, tálalások színes képei, ételrajzai a 2013-as „nemzeti” kiadásából kimaradtak. A (nemzeti) „ikonikus patinát” nem csak a sorozat egységes megjelenése, tipográfiája, színvilága igyekszik megteremteni, hanem Venesz eredeti kötetének megjelenése (1958) előtt száz évvel kiadott francia (1856), majd onnan Dobos C. József által átvett magyar kiadásban (1883) megjelent mívész rézkarc lenyomatai hivatottak e szerep betöltését erősíteni.³² A kritikák, átértékelések szövegében a jövőben megválaszolható kérdés marad, hogy mégis hol helyezhető el a veneszi életmű, a magyar gasztronómia hálójában?

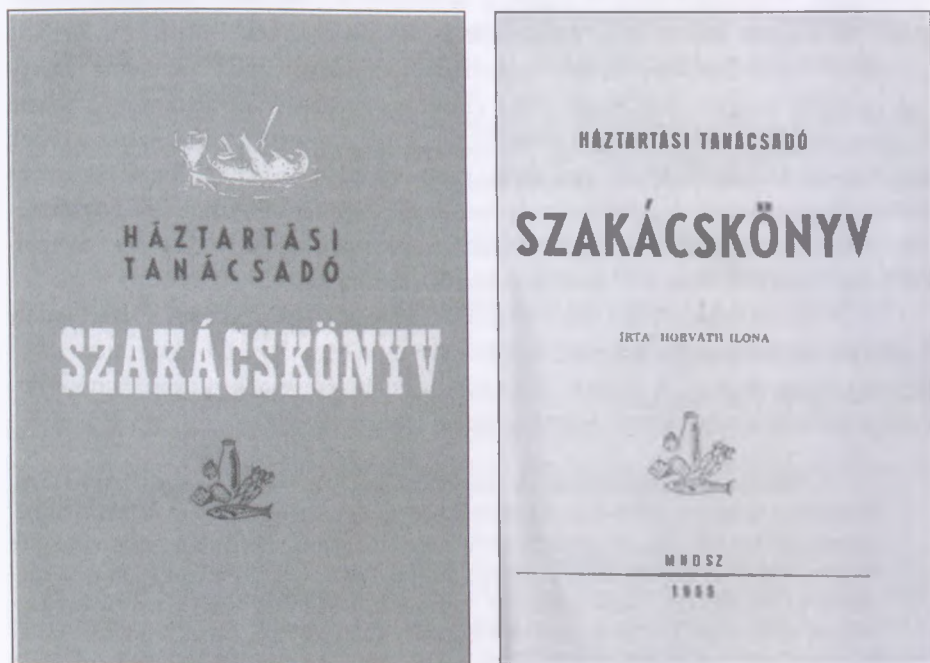
A második világháború utáni korszak legelterjedtebb receptes kötete, amely a magyar *házi*as konyha alapvető kézikönyvévé vált, a *Horváth Ilona* „név alatt” jegyzett szakácskönyv. A magyar társadalom széles rétegeinek otthonában a mindennapi főzést meghatározó/segítő alapvető munkává vált:

„Minden idők legnépszerűbb magyar szakácskönyvének szerzője Erdélyben, Brassóban született, 1906-ban. Egyszerű, kedves és szerény ember volt, aki ismerte, szeretettel beszélt róla. Nagyszébenben szerzett magyar-történelem szakos tanítói diplomát, melyet Temesváron gazdasági tárgyak oktatására jogosító diplomával egészített ki. Kezdetben Csíksomlyón és Csíkszeredán tanított, majd a második világháború viszontagságos éveit követően búcsút vett a szülőföldtől, és Törökszentmiklóson telepedett le. Előbb a Gazdasági Iskola igazgatója lett (1945–49), majd 1952-től kezdődően 15 éven át töltötte be a Bercsényi Miklós Gimnázium leánykollégiumának igazgatói tisztségét, miközben főzést és háztartási ismereteket oktatott. Ebben az időben írta meg híres Szakácskönyvét, melynek első kiadása 1955-ben jelent meg. Lehetetlen megmondani, hogy eddig hány kiadást ért meg ez a rendkívül közkedvelt könyv, mert az újabb kötetekben a kiadók már nem jelölték a kiadások számát. Annyi bizonyos, hogy Horváth Ilona Szakácskönyve 1984-ben már a tizenharmadik kiadásnál tartott, s alig volt magyar háztartás, ahol ne lett volna megtalálható legalább egy példánya. Ilonka 1969-ben, 63 évesen tért örök nyugalomra.”³³

³² A sorozat jellemzése és célja a kötetek végén, sorozati utószóként szerepel: „A Nemzeti Könyvtár a magyar írott kultúra legjavát gyűjti egységes sorozatba. [...] Mindezt a tartalomhoz illő nemes kivitelben, a nagy XVIII. századi erdélyi nyomdász, Misztófalusi Kis Miklós antikva betűiből szedve, a világhírű Munken gyár Premium Cream papírján, keménytablás kötésben.”

³³ Forrás: <http://www.horvathilona.hu/index.php?menu=horvathilona> (letöltés: 2015.08. 15.)

Habár az első kiadású, 1955-ben megjelent szakácskönyv (Horváth Ilona: *Szakácskönyv. Háztartási tanácsadó*. Budapest: MNDSz, 1955 – 5. ábra) eredete valóban Horváth Ilona (1906–1969) valamiféle receptes gyűjteményére vezethető vissza, ám nemrégiben egyértelművé vált, hogy – amint azt fentebb jeleztem – a név az eltelt évtizedek során sokkal inkább egy *márkanévvé*, egy *irányvonallá*, illetve egy *gyűjtőfogalommá* vált, mint tényleges szerzőségeet takar. F. Nagy Angéla egy nemrégiben megjelent interjújában mondta el a „Horváth Ilona” történetét, aki e munkája óta – természetesen már saját néven – számos szakácskönyvet jegyez:



5. ábra

„– Ezért nem érezte soha fontosnak, hogy étel legyen önről elnevezve?

– Azt akartam, hogy szeressenek és használjanak. Kétféle szakácskönyv van: az egyik, amit fölteszünk a díszpolcra, a másik, amit kiviszünk a konyhába. Ha elmegyek valahova, és azt látom, hogy a szakácskönyvem rongyos, pecsétes, ös-szegyűrt, nekem az a legnagyobb boldogság. Vagy ha a Horváth Ilonát ott találom a konyhában.

– *Ezek szerint igaz a legenda, hogy Horváth Ilona is ön volna?*

– Horváth Ilonának volt egy kicsi, régi szakácskönyve, és felkérték, hogy dolgozza át, modernizálja, bővítse ki négyszeresére. Mire ő azt mondta, hogy beteg, öreg, erre már nem vállalkozik. A baráti társaságból ismertem azt a szerkesztőt, aki aztán megkérdezte Ilonkát, belemegy-e abba, hogy valaki más dolgozza át a könyvét. Ilonka beleegyezett. Egy tál friss pogácsával fogadott minket, édes, idős néni

volt, aláírta a szerződést, és két hét múlva meghalt. Én még kaptam két példányt a könyvéből, és azt mondták, hogy azt csinálom vele, amit akarok. 1955-ben jelent meg az első kiadás: gyakorlatilag ez az első nagy könyvem. Több mint kétmillió példányban kelt el, ami elképesztő szám. A hétköznapi magyar konyhát csináltam meg benne.

– *Nem zavarta soha, hogy más neve alatt aratott sikert?*

– Ez volt az ára. Kezdő voltam, kellett a pénz, nem lehettek kifogásaim, bár a nagy hasznot az örökösök kapták.³⁴



6. ábra:

P. A. második „Horváth Ilonájának” állapota
(XI. kiadás, 1979)

P. A. háziasszony első, nevelőanyjától örökölt
„Horváth Ilonája”
(teljesen szétesett, ezért már újra kötve.)

A „Horváth Ilona” hatvanéves, töretlen népszerűsége, a szakácskönyvek közül a legnagyobb elterjedése nyomán mára a magyar közkeletben jól felismerhető, a legszélesebb társadalmi rétegek számára beazonosítható *jelkép* lett. Jelképe az egyszerű, házi, könnyen elkészíthető, valamiféle „magyaros” ízvilágnak és ételeknek,

³⁴ Sümegi Noémi interjúja F. Nagy Angélával. (Éhes férfitől ne kérj semmit. *Magyar konyha*, 2011. 12. 15.) forrás: <http://magyarkonyhaonline.hu/sejportrek/ehes-ferfitol-ne-kerj-semmit> (letöltés: 2015. 08. 20.) Potosabban Horváth Ilona eredeti füzetét (5. ábra – 1955) F. Nagy Angéla az 1960-as évek második felében, a szakácskönyv 4. kiadása (1967) alkalmából dolgozott át és bővített ki jelentősen (447 oldalra). Itt köszönöm meg a témakörben folytatott tartalmas beszélgetést Csiki Tamásnak, illetve az általa leválogatott hasznos linkek megosztását. Valamint nagyon köszönöm Kiss János Péter a tárgykörben hozzám írt levelét, melyben a Horváth Ilona történetének – Horváth Dezső szakíró jegyzeteit felhasználó – nyomozásáról számolt be igen részlet gazdagon nekem.

minden nehézség (szegénység, alapanyaghiány, illetve nem minőségi nyersanyagok) ellenére a *háztartásvezetés* (igenis) *megoldhatóságának*, a családi asztal *változatosabb* ellátásnak.³⁵ A „jó” „Horváth Ilonka” kiadás egyszerű kivitelezésű, mentes minden díszítéstől, maga a kötet is részt vehet közvetlenül a konyhai műveltekben, azaz helye van a munkaasztalon; a háziasszony nem sajnálja, ha bepiszkolódik, ha leesik, ha beszakad. Lehet bele megjegyzéseket írni, új recepteket ragasztani, akár lapjának sarkát könyvjelzőként behajtani. Ennek eredménye, hogy a Horváth Ilona-szakácskönyvek a használat hosszú éveit alatt „nemes patinát” kapnak, azaz egyfajta rongyjelleget öltenek (6. ábra).³⁶



7. ábra: Karikatúra a „Horváth Ilonában”. (XI. kiadás, 1979: 103.)

³⁵ Fontos történeti kiegészítés a szakácskönyv történeti szerepéhez, hogy 1949–1954 között egyáltalán nem jelent (nem jelenhetett meg) szakácskönyv Magyarországon (az otthoni főzés meghaladott a szocializmusban), s ezért is szerzett – mint szinte a legelső, (végre) hiánypótló szakácskönyv – kitüntetett helyet a Horváth Ilona a lakosság körében. Jóllehet 1954-ben, a Nagy Imre képviselte enyhülés időszakában, tehát a Horváth Ilona megjelenését megelőzte a Venesz József szerkesztette szakácskönyv, egyszerűségével, közérthetőségével igazán népszerűvé a Horváth Ilona vált. A Horváth Ilona, illetve később, F. Nagy Angéla kötetéhez hasonlóan Pelle Józsefné (1919–1998) tevékenységét is meg kell említeni, aki a magyaros házi konyha megalkotásában – elsődlegesen közkedvelt rádióműsor-szerepléseivel, majd szakácskönyvével (*Mínerva*, 1969) – szintén részt vett a háztartások egyszerű, olcsó ételkészítési lehetőségeinek bemutatásában, az otthonfőzés népszerűsítésében. – Kiss János Péter szíves közlése.

³⁶ A „Horváth Ilona” kialakuló „patinájáról” nagyszerű képeket l. <http://kekszlbris.blogspot.hu/2012/03/az-ismertetlen-tarsszerzo-csete-horvath.html> (letöltés: 2015. 08. 16.). A bőrkötetes megjelenetés értelmetlenségéről l. ugyanitt.

(Önálló tanulmányt igényelne a szocialista berendezkedés alatt megjelent szakácskönyvek ikonológiai vizsgálata. Jóllehet nem előzmény nélküli, hiszen magában a Gundel-kötet [1937] első kiadásában is szerepelnek könnyed hangvételű rajzok, a mindennapi használatra, ténylegesen a konyhai munkaasztalra készült receptgyűjteményekben, így a „Horváth Ilona” kiadásaiban szintén megjelentek a karikatúrák [7. ábra]. A gúnyrajzok – hasonlóan *Ludas Matyi*hoz – a háziasszonyi terhek megértését, és e nehézségek ellenére az otthonosság megteremtését, a röpke mosoly lehetőségével a mindennapi ételkészítés komoly fáradtságának elviselhetőségét szolgálták.³⁷ A történészek, szociológusok által számos alkalommal megírt és elemzett kádári világ [„gulyás kommunizmus”] által sugallt fogyasztási lehetőségek, a működő szociálpolitika, a többi szocialista berendezkedésű országhoz képest a jobb ellátás [„van mit főzni”], a „jól lakás” biztos elérésének cinkos mosolyát közvetítik e karikatúrák, és egyben képviselik e grafikai segítséggel maguk a szakácskönyvek is a „folyamatos jelen időben, a történelem állandóságában való lét”³⁸, illetve a stabil ellátás illúzióját.³⁹)

A „Horváth Ilona” használatorientált kivitelezése, majd az idővel formálódó külső habitusa *nem* teremti meg annak a feltételét, hogy *maga a kötet* (mint szépműves alkotás) töltsen be a fentebb említett norai emlékezeti hely szerepét. Ha mégis ebben az elméleti hálóban közelítünk e szakácskönyvhöz (illetve kiadásokhoz), akkor az emlékezetkutatás *tudattalan* formákra irányuló értelmezési mezőjében kell mozognunk.⁴⁰ Arról van szó, hogy a magyar közkulturában immáron két generáció számára jeleníti meg – jól beazonosítható iránykőként – Horváth Ilona szakácskönyve a mindennapi konyhakultúrát, és egyben idézi meg – az esetek döntő többségében *tudattalanul* – a magyaros ételeket, a magyarnak nevezett ízeket. Úgy fogalmazhatunk, hogy a szakácskönyv az állandóan megújuló, mindig élő *társadalmi képzelet*, a hétköznapi *közösségi tudás* része.⁴¹ A „Horváth Ilona” emlékezetének jellegét leginkább – a bausingeri klasszikus „párhuzamos különidejűség” elmélet nyomán úgy adhatjuk meg, hogy a név mögötti ismeretek (könyv, ízvilág, örökség, korszakok) tehát a *nem* hivatalos, kanonizált főzési formákat fedik le, hanem éppen azzal párhuzamosan e kötet tartalmát – a folyamatos köznapi kulturális jelenlétén keresztül – az egyéni és/vagy közösségi tudat – akár a hivatalos (kanonikus) értékelésektől teljesen függetlenül – *valóban alkalmazható tudásként, és így egyben önmaga számára hiteles (nevezzük akár itt most: valamifajta magyaros) recepttárként ismer el.*

³⁷ A korszak művészeti ideológiai háttérhez l. Széplaky (szerk.) 2008. tanulmányait.

³⁸ György 2005: 47.

³⁹ E „hangulat” megidézésére: Valuch 2012: 46–46–61; 106–107.

⁴⁰ Takáts 2003: 298–299.

⁴¹ György–Kiss–Monok (szerk.) 2005; Dégh 1995.

Annak ellenére, hogy Venesz József fő tevékenysége, azaz a vendéglátóipari képzés mellett igyekezett a háztartások számára írt szakácskönyveivel a háziasszonyoknak is segítséget nyújtani, a Veneszt megidéző emlékezet mögött elsődlegesen a *szakma tudatos* építkezése, a Venesz-kultusz megteremtésének igénye (l. pl. a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség által alapított Venesz-díj, amely kitüntetés ma is a szakácsok legrangosabb hazai szakmai elismerése), azaz életműve kanonizálásának kívánalma húzódik.

„Nagyon jó időben kerültem én a placra. Nem voltak konyharovatok. A főzés két részre oszlik. Az egyik a szakácstudomány, a másik a háziasszony. Nem is szerettek a szakácsok, két kivétellel. Az egyik Rákóczi János volt, a Rákóczi-túros névadója, ő nagyon szeretett engem. Ő értette a különbséget. A szakácsok megörülnek attól – tulajdonképpen ez ingység szerintem –, hogy amit nyolc kuktával órák alatt készítenek el, azt a háziasszony egy tűzálló edényben fél óra alatt megfőzi és tálalja, egyszerűen azért, mert nem akar mosogatni.”⁴²

Amint arról fentebb szó volt, a „Horváth Ilona” viszont az „emlékezetben maradás” hétköznapi, nem tudatos folyamatának példája. A szakácskönyv a társadalmi képzelet folytonosságában, az alakuló gasztronómiai hagyományok bonyolult szövetében (állandóság–változás) helyezkedik el. A receptes könyv egy történeti korszak étkezési kultúrájának (lehetőségeinek) lenyomata, és egyben továbbélő tradíciója.

Am az előbb leírt kánon/közkultúra kettősétől eltérően az emlékezetkutatás szempontjából a „Horváth Ilonka” esetében egy sokkal fontosabb emlékezeti rétegről is beszélnünk kell. Nevezetesen arról, hogy a könyv – a sok évtizedes, a „tér és idő” folytonos találkozásának, azaz a magyar nyelvterületet lefedő elterjedése és hatvanéves történetének eredményeként, a múlt idő nosztalgiájával megidézi, az emlékezetbe emeli az *egész* magyar nyelvterületen – a meggyökeresedett, dogmatikus társadalmi nemű szerepek miatt⁴³ – elsődlegesen a *háziasszony*, azaz a mama vagy a nagymama főztjét, alakját, életét. Mivel a közösségi emlékezet tulajdonképpen nem más, mint sok-sok individuum emlékezete, a Horváth Ilona ebben az értelemben *magyar* kultúra számára „A (kollektív) mama”, „A (kollektív) nagymama” mindenkori emlékezetének egyik szála.⁴⁴

⁴² Melocco Anna interjúja F. Nagy Angéával. (Jó időben kerültem én a placra. *Origo*. 2012. 12. 05.) <http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20121205-f-nagy-angela-interju.html> (letöltés: 2015. 08. 25.)

⁴³ Kimondottan a táplálkozási kultúra és a nők társadalmi szerepének összefüggéséről l. Báti 2005: 141–151; Morvay 1956; Nagy 1989: 37–58. l. még ehhez: Valuch 2003a: 316–317; Valuch 2003b: 159–164.

⁴⁴ Takáts 2003: 298.

Jöllehet a néprajztudomány önmagában nem tudja megválaszolni azt kérdést, hogy milyen kollektív társadalmi folyamat szervezi, és mi tartja fenn és aktualizálja a szakácskönyv használatát, ezért magam is úgy látom, a „Horváth Ilona” kitüntetett helyét a házi konyhák világában, illetve a – jóllehet kisebb ismertségű – Venesz-könyvek hatását számos társadalmi folyamat bonyolult szöveve, találkozási pontjának együttes magyarázati képlete képes csupán értelmezni. A választ az előző kérdésre azonban véleményem szerint elsődlegesen *nem* a nemzeti étkezési kultúrában, hanem a magyar társadalomtörténetben, a magyar társadalomszerkezet – e helyen csak felvethető – elemzésében kell keresnünk. Egyrészt a néprajztudomány által is alaposan feltárt paraszti polgárosodás folyamatát kell először is említenünk, amely átalakulás pár évtized alatt alapjaiban írta át a paraszti életmódot⁴⁵, s egyben a változatos táji tagolódású magyar táplálkozási kultúrában *kiegyenlítődést* eredményezett.⁴⁶ A főzési műveltség átadásának tradicionális útja, azaz a hagyományozódási, alapvetően a *szóbeliség*, a *belenevelődési* lánc felszakadása (így az újra tanulás szükségessége⁴⁷) fokozatosan megteremtette – a kéziratoss receptes gyűjtemények kiadásán át – az egységes házi szakácskönyvek használatának igényét is.⁴⁸ Ugyanezt a folyamatot, azaz az ételkészítési módok, felhasznált alapanyagok *egyszerűbbé* válását erősítették fel az ország modernizációjával párhuzamosan lezajló térbeli népességi mozgások (migráció), illetve a vertikális társadalomszerkezeti átalakulások is.⁴⁹ A receptes gyűjtemények, szakácskönyvek megjelenésének története visszatükrözi a társadalomszerkezetet is, azaz a kiadványok által megcélzott rétegek a századfordulón alapvetően a középpolgárság, illetve a kispolgárság volt.⁵⁰ A második világháború utáni szocialista berendezkedés azonban a (polgárság vagyon- és tulajdonvesztésével) kiegyenlítődés, majd a *tömegesedés* folyamatát tovább erősítette. A vidéki népesség nagyarányú városba áramlása, az erőltetett iparosítás, új városi terek kialakítása, új típusú munkavégzés (pl. több műszak, nők munkába állása, ipari szalagtermelés) radikálisan átírta a magyar háztartások vezetésének lehetőségeit, igényeit. Hasonló konyhai gondokkal szembesült akár a városi értelmiségi, az ipari munkás, a kisiparos és a

⁴⁵ Szintézisként a kérdéstről l. Kősa 1990.

⁴⁶ A folyamatról részletesen l. Kisbán 1997: 422–438; Kisbán 1989: 91–94;

⁴⁷ Mind a Venesz, mind a Horváth Ilona által jegyzett szakácskönyvek népszerűségét az is fenn tartja, hogy a tanulás/újratanulás számára a legegyszerűbb főzési lépéseket is pontosan elmagyarázzák (pl. rántáskészítés, habarás, sűrítés, lazítás), és nem kezelik az olvasótól elvárt, már meglévő alaptudásként.

⁴⁸ L. a főzési tudásformák, táplálkozási ismeretek átadás-árvételhez: Knézy 2007: 217–228., illetve Báti 2009: 257–266. – Itt köszönöm meg tisztelettel Báti Anikónak a gondos lektori munkáját, kiegészítéseit, a mondandómat árnyaló, illetve javító észrevételeit, szakirodalmi ajánlásait.

⁴⁹ Gyáni–Kövér 1998: 66–104; 255–306.

⁵⁰ A kéziratoss receptes könyvek és szakácskönyvek megjelenéséről, társadalomtörténeti okairól l. Kisbán 2004: 311–326; Kisbán 2009: 421–424; 601–603; Kisbán 2014: 788–805.

falusi társadalom.⁵¹ A háztartási/konyhai gépek megjelenése, az alapvető konyhafelszerelés fokozatos átalakulása, az élelmiszeripar lehetőségeinek kibővülése (tartósítás, mélyhűtés, addig nem ismert alapanyagok megjelenése) új (de nem feltétlenül minőségi) ételkészítési módok megismerésének innovatív igényét támasztották.⁵²

Am mindezen elhanyagolhatatlan társadalomtörténeti folyamatok mellett a Horváth Ilona és a Venesz József által jegyzet szakácskönyvek népszerűségében, széles elterjedésében az ún. *Zeitgeist*, azaz a korszellem, a korszak legjellemzőbb adottságának jó ütemű megérzése, felismerése játszott kiemelkedő szerepet.

Jelen tanulmány szempontjából e korszellem a háztartás minél *takarékosabb*, minél *egyszerűbb* vezetésének sugallt és elvárt üzemeltetését jelenti. A huszadik századi magyar társadalom felépítésnek egészségtelen szerkezetéről, majd a szocialista berendezkedés széles társadalmi rétegeinek *vagyoni* helyzetéről, a *tömeges szegénységről*, a rendszerváltást követő társadalmi átrendeződéssel párhuzamosan zajló további csoportok, rétegek lesüllyedéséről, illetve a szocialista hiánygazdaságról napjainkra a humántudományok számos területen (a statisztikától a néprajzig) született elemzések mutatják be.⁵³ Az ún. *állami* vendéglátás megteremtője nevével fémjelzett szocialista gasztronómia, illetve a „Horváth Ilona” ezen széles, igen szerény körülmények között élő társadalmi bázis számára mutatott fel a több tízezer példányban kiadott ételreceptes könyvekben⁵⁴ leírt főzési tanácsaival, illetve a tervgazdálkodás kereteihez (és élelmiszeripari hiányaihoz...) igazodó, azaz a honi alapanyag-kínáltnál megvalósítható ételek leírásával mégis valamiféle változatos étkezés lehetőségét. Amint azt fentebb azonban már említettem, a magyar társadalom széles rétegei számára nem csupán az ún. szocializmus évtizedei jelentették a szükséglet/szűkösséget, a létfenntartás és a családi háztartás vezetésének igen nehéz munkáját. Nem csak a társadalom szerkezetének nagy többségét jelentő nincstelenek, kis jövedelmű rétegek eleve adott anyagi korlátai határozták meg a fogyasztás kereteit, hanem a gyakori liminális társadalmi helyzetek (háborúk), berendezkedési formaváltások, forradalmak, vagy akár államterületi változások is alapvetően rázták meg a – jelen esetben – étkezési szokásokat, a tápanyagok beszerzésének lehetőségeit.⁵⁵ A magyar társadalom ételfogyasztási szerkezetét alapvetően meghatározó gyakori ínség, illetve szüntelen, kényszerű *takarékoskodás*, az egyszerű, de „ízletes” megoldások, az ételmaradékok hasznosí-

⁵¹ Faragó 2000: 454–483. A kérdésről lokális példa-kutatással: Báti 2009.

⁵² Knézy 2006: 55–68; Knézy 2007: 217–228.

⁵³ A nagyszámú elemzésből l. csupán Ferge 1986; Hámori 2006; Tomka 2011; A kérdésről néprajzi szintézisként l. Paládi-Kovács (főszerk.) 2000.

⁵⁴ Venesz József *A magyaros konyha* című szakácskönyvének első kiadása (1958) 30 300 példányban jelent meg.

⁵⁵ L. a kérdést európai kitekintésben: Montanari 1996. – A népi kultúra összefüggésében szintézis jelleggel: Hoffmann 2001.

tásának fogásai, a tartósítási praktikák, ötletek bemutatása a huszadik századi szakácskönyvek tartozékaként, vagy akár külön kötetekben, hozzátartozott a magyar családi konyhavezetéshez.⁵⁶

Természetesen a néprajztudomány „objektív becslés” módszerével elérhető eredmény, azaz hogy nincs olyan vidéki háztartás a terepkutatás alatt, ahol ne találkoznánk a Venesz-féle szakácskönyv valamelyik kiadásával, vagy a „Horváth Ilonával” (még inkább a Horváth Ilonkával), messzemenő, tudományosan is helytálló következtetést nem lehet levonni. Árnyalt kutatásokra van szükség, melyek a fentebb bemutatott társadalomtörténet/gasztronómia/életmód összefüggésében szólhatnak megfelelő alappal a magyar populáris konyhakultúra formálódásának tényleges okairól, a nemzeti kulináris kódok működéséről⁵⁷, és ezen belül számos, tulajdonképpen mikrotörténet felfejtésével egy-egy személyiség, életmű vagy szakácskönyv ebben a folyamatban játszott szerepéről, receptgyűjtemények választásának, elterjedésének, vagy akár napjaink világhálón olvasható gastrolapjai, -blogjai százain szerveződő bonyolult folyamatáról.

Irodalom

- ANDRÁSFALVY Bertalan
2011 Az írott források szerepe az anyagi kultúra kutatásában. In Balogh Balázs (főszerk.): *Ethno-lore*. XXVIII. 63–70. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet
- Á. LŐRINCY Jolán
1967 *A modern háziasszony*. Bukarest: Meridiane Könyvkiadó
- BÁNFFYHUNYADI HUNYADY Erzsébet
é. n. *A jó háziasszony*. Budapest: Singer és Wolfner
- BÁTI Anikó
2005 A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In Bati Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Júlia (szerk.) *Parasztelet, Kultúra, Adaptáció*. 141–151. Budapest: Akadémiai Kiadó
2008 *Régi és új elemek a cserépfalusi konyhán*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság
2009 A jól felszerelt konyha. *Ethnographia*. 120. 3. 243–266.
2011 Cserépfalu és táplálkozáskultúra-kutatás közelmúltja. *Ethnographia*. 122. 3. 209–219.
- BICZÓ Gábor
2006 Kós Károly és a könyv. In Oláh Szabolcs – Simon Attila – Szirák Péter (szerk.): *Szerep és Közeg*. 273–286. Budapest: Ráció Kiadó
- BÓDI Erzsébet
1982 *Bevezetés a magyar néprajzi terepmunka módszertanába*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

⁵⁶ A kérdésről szakirodalmi háttérrel legújabbban I. Saly (összeáll.) 2013. A háztartás takarékos és helyes vezetéséről különböző korszakokból l. példaként: Hatvany (szerk.) é. n. (1939); Dr. Hevesi 1934; Bánffy-hunyadi Hunyady é. n.; (Jakab Mihályné) 1962; Á. Lőrinczy 1967.

⁵⁷ L. erre legújabbban Csáky–Lack (Hg.) 2014. tanulmányait.

- CSÁKY, Moritz – LACK, Georg-Christian (Hg.)
2014 *Kulinárik und Kultur*. Wien, Köln, Weimar: Böhlau Verlag
- CSÍKI Tamás
2003 *Társadalombrázolások és értelmezések a magyar történeti irodalomban (1945-ig)*. Debrecen: DE Néprajzi Tanszék
- DÉGH, Linda
1995 *Narratives in Society: A Performer-Centered Study of Narration*. Helsinki: Academia Scientiarum Fennica
- ERŐS Vilmos
2000 *A Szekfű – Mályusz vita*. Debrecen: Csokonai Kiadó
- ERŐS Vilmos
2012 *A szellemtörténetől a népiségtörténetig*. Debrecen: Debreceni Egyetemi Kiadó
- FARAGÓ Tamás
2000 Nemek, nemzedékek, rokonság, család. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. 393–483. Budapest: Akadémiai Kiadó
- FERGE Zsuzsa
1986 *Fejezetek a magyar szegénypolitika történetéből*. Budapest: Magvető Kiadó
- FÉL Edit – HOFER Tamás
1997 *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Budapest: Balassi Kiadó
- GUNDEL Imre
1986 *Gasztronómiáról, Gundelekről*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó Vállalat
- GUNDEL Károly
1984 *Kis magyar szakácskönyv*. (átdolgozott kiadás). Budapest: Corvina Kiadó
- GYÁNI Gábor
2000 Kollektív emlékezet és nemzeti identitás. In Gyáni Gábor: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése*. 81–94. Budapest: Napvilág Kiadó
- GYÁNI Gábor – KÖVÉR György
1998 *Magyarország társadalomtörténete*. Budapest: Osiris Kiadó
- GYÖRGY Péter – KISS Barbara – MONOK István (szerk.)
2005 *Kulturális örökség – társadalmi képzelet*. Budapest: Országos Széchényi Könyvtár, Akadémiai Kiadó, BME–GTK Szociológia és Kommunikáció Tanszék Média Oktató és Kutató Központ
- GYÖRGY Péter
2005 *Kádár köpönyege*. Budapest: Magvető Kiadó
- HATVANY Lili (szerk.)
é. n. (1939) *Ételművészet – életművészet*. Budapest: Színházi Élet kiadása
- HOFFMANN Tamás
2001 *Európai parasztok. Az étel és az ital*. Budapest: Osiris Kiadó
- HEVESI Sándorné dr.
1934 *Az ideális háztartás*. Budapest:
- HOPPÁL Mihály – KÜLLŐS Imola
1972 *Parasztéletrajzok – paraszti írásbeliség*. *Ethnographia*. LXXXIII. 284–292.
- ILIEN, Albert – JEGGLE, Utz
1978 *Leben auf dem Dorf*. Opladen: Westdeutscher Verlag
- IMHOF, Arthur E.
1992 *Elvesztett világok*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- JAKAB Mihályné KARÁCSONY Vilma
1962 *Vilma néni legújabb háztartási tanácsadója*. Budapest: Minerva
- JUNG, C(arl) G(ustav)
1999 *Beszélgetések és interjúk*. Budapest: Kossuth Kiadó

KEMÉNYFI Róbert

- 2006 Eszmetörténeti háttér és források a történeti Gömör megye szociokulturális Kutatásához. In Ujváry Zoltán (szerk.): *A gömöri magyarság néprajza III.* 269–662. Debrecen: MTA Debreceni Egyetem Néprajzi Kutatócsoport
- 2012 Malonyay: „A magyar nép művészete”. A gödöllőiek. In Bartha Elek (szerk.): *„A burgonyától a szilvafáig”. Tanulmányok a Hetvenéves Kősa László tiszteletére.* 31–80. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszéke

KESZEG Vilmos

- 1991 *A folklor határán.* Bukarest: Kriterion
- 2008 *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség.* Kolozsvár: KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék
- 2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum* 73. 177–188.

K. HORVÁTH Zsolt

- 1999 Az eltűnt emlékezet nyomában. *Aetas.* 3. 132–141.

KISBÁN Eszter

- 1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia.* XCV. 2. 384–399.
- 1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport
- 1997 Táplálkozáskultúra. Paládi-Kovács Attila (sor. szerk.): *Magyar Néprajz IV. Anyagi kultúra* 3. 417–584. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 2004 Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest-Budán a XIX. Század első felében. In Borsos Balázs–Szarvas Zsuzsa–Vargyas Gábor (szerk.): *Fehéren, feketén.* I. 311–326. Budapest: I'Harmattan
- 2009a Táplálkozáskultúra. Paládi-Kovács Attila (sor. szerk.): *Magyar Néprajz I.2. Táj, nép, történelem.* 406–426; 594–605. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 2011 A táplálkozáskultúra vizsgálata az európai etnológiában (1950–2010). In Balogh Balázs (főszerk.): *Ethno-lore.* XXVIII. 71–86. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet
- 2014 „A Nemzet Gazdasszonyai” – gyorsjelentés 1861–184. In Kothencz Kelemen (szerk.): *Határjelek és hagyásfák.* 788–805. Baja: Türr István Múzeum

KNÉZY Judit

- 2006 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogyi Múzeumok Közleményei.* 17/C. 55–68. Kaposvár: Somogy Megyei Múzeumok Igazgatósága
- 2007 A táplálkozási hagyományok és innovációk átadásának módjai a parasztszaladokban. In Örsi Julianna (szerk.): *Mikroközösségek.* 217–228. Túrkeve–Szolnok: MTA Jász-Nagykun

KOVACSICS József (szerk.)

- 1957 *A történeti statisztika forrásai.* Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

KÓSA László

- 1989 *A magyar néprajz tudománytörténete.* Budapest: Gondolat Kiadó
- 1990 *A paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszlása Magyarországon (1880–1920).* Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

KÖVÉR György

- 2014 *Biográfia és társadalomtörténet.* Budapest: Osiris Kiadó

MOHAY Tamás

- 1987 A paraszti gazdasági naplók néprajzi forrásértéke. *Honismeret.* 15. 5. 54–56.

MOLNÁR B. Tamás – BITTERA Dóra

- 2012 Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia. Szerkesztette: Vencs József – Túrós Emil. *Kommentár* 4. 23–25.

- MOLNÁR Mária
1981 Esze József munkanaplója. *Néprajzi közlemények*. XXIV. 11–56.
- MONTANARI, Massimo
1996 *Éhség és bőség*. Budapest: Atlantisz Kiadó
- MORVAY Judit
1956 *Asszonyok a nagycsaládban: a mátraalji palóc asszonyok élete a múlt század második felében*. Budapest: Magvető Kiadó
- NAGY Olga
1989 *A törvény szorításában*. Budapest: Gondolat Kiadó
- NIMILÁ Ági (szerk.)
2013 *A Gundel*. Budapest: Kossuth Kiadó
- NORA, Pierre
1999 Emlékezet és történelem között. *Aetas*. 3. 142–157.
2010 *Emlékezet és történelem között: válogatott tanulmányok*. Budapest: Napvilág Kiadó
- NOVÁK László
1995 *Településképrajz*; Néprajz egyetemi hallgatóknak 18. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- PALÁDI-KOVÁCS Artilla (főszerk.)
2000 *Magyar néprajz VIII. Társadalom*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- SALY Noémi (összeáll.)
2013 *Semmiből is finomat: nagy titkok és apró trükkök*. Budapest: Libri
- SÁRI Zsolt
2005 Eszem-iszom ország. Fejezetek a magyar gasztronómia történetéből. In Benke László – Gripek Lajos (szerk.): *Magyarok asztala*. 5–106. Budapest:
- S. VARGA Pál (szerk.)
2012 Emlékezhelyek. *Studia Litteraria*. LI. 1–2. 1–192.
- S. VARGA Pál – SZÁRAZ Orsolya – TAKÁCS Miklós (szerk.)
2013 *A magyar emlékezhelyek kutatásának elméleti és módszertani alapjai*. Debrecen: Debreceni Egyetemi Kiadó
- SZ. BÁNYAI Irén
1973 A „parasztúratárok” jelentősége az újkortörténeti muzeológiában. *Studia Comitatus* 2. 161–170. Szentendre: Pest Megyei Múzeumok Igazgatósága
- SZÉPLAKY Gerda (szerk.)
2008 *A szarnokság szépsége*. Pozsony: Kalligram
- SZILÁGYI Miklós
2001 *Néprajzi forráskritika*. Debrecen: Kossuth Egyetemi Kiadó
- SZÍJÁRTÓ M. István
2003 Mikrotörténelem. In: Bódy Zsombor – Ö. Kovács József (szerk.): Bevezetés a társadalomtörténetbe. Hagyományok, irányzatok, módszerek. 494–513. Budapest: Osiris Kiadó
- TAKÁTS József
2003 A kultusz kutatás és az új elméletek. In Takács József (szerk.) *Az irodalmi kultusz kutatás kézikönyve*. 289–299. Budapest: Kijárat Kiadó
- VALUCH Tibor
2003a Változó idők – változó szokások. In Ormos Mária (szerk.): *Magyar évszázadok*. 311–333. Budapest: Osiris Kiadó
2003b „Közösségünkben nagy előrehaladást értünk el a szocializmus építése terén.” In Rainer M. János (szerk.): *Múlt századi hétköznapok*. 129–176. Budapest: 1956-os Intézet
2012 *Hétköznap élet Kádár János korában*. Budapest: Corvina Kiadó

VEREBÉLYI Kincső

1995

A szépírástól a képirásig. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Népi kultúra – Népi társadalom*. XVIII. 205–234. Budapest: Akadémiai Kiadó

Róbert Keményfi

DIETARY CULTURE, LITERACY, AND REMEMBRANCE

Up until the last decade of the 20th century, folk literacy had been investigated in ethnography only rather rhapsodically or restricted to specific individual genres. The genres that constituted the subject matter of research mostly belonged to *belles lettres* or historiography. This field of interest was broadened later to encompass a much wider spectrum that, even within ethnography, today we call *written popular culture*. The recognition of the importance of written sources and the acceptance of their significance has received more and more emphasis recently in the research of traditional *foodways* too. One of the potential approaches to written sources in researching gastronomy places emphasis on the process of recollecting and the possible means of the organization of remembrance. According to Pierre Nora's concept of memory, the interpretations of *collective* and *personal* memory react to written sources in a different way. In (collective) social imagination, the images of national gastronomy are maintained partly by volumes of recipe collections and cookbooks that determine the imaginary food culture of the national community. The other way to interpret forms of memory occurs when the primary object of analysis is not a recipe collection or a cookbook or the role of the given volume in national memory, and research appreciates the written sources as *written registers* of remembrance. In these cases, the *personal* notes jotted down on paper as well as memoirs and private archives may facilitate the understanding of what kind of knowledge the *individual*, the family, or other *memorial* community had, how they organized their everyday life and, in the field of gastronomy, where they placed the food-related emphases and what sort of dietary customs they complied with. In the case of collective memorial processes, the *cookbooks* themselves can be regarded as *memorial places*.

Függelék

Horváth Ilona: *Szakácskönyv. Háztartási tanácsadó.*
Budapest: MNDSz, 1956 (2. bővített kiadás)

RÉSZLETEK (244–287. o.)

MIT KÉSZÍTHETÜNK EL 30 PERC ALATT?

Étel leírásainknál sok helyen utalunk az elkészítés idejére, különösen kiemelve a gyorsan készülő ételeket. Ebben a részben tekintetbe vesszük azt is, hogy mi az, amit előre elkészíthetünk, és csak az elkészítés munkájával számolunk. Az is sokat számít, hogy a gazdaasszonynak milyen nagy gyakorlata van a technikai eljárásokban és az idő beosztásában.

Gyorsan csak úgy tudunk dolgozni, ha a szükséges nyersanyagok felhasználható állapotban, rendelkezésünkre állnak. Ezért szabad időnkben gondoskodjunk arról, hogy éléskamránkban legyen mindig kész levesbevaló tészta, metélt, tarhonya, csótészta, szitált morzsa, néhány konzerv, télire eltett paradicsom, sóska, lecsó, zöldpetrezselyem, továbbá tisztított dió, néhány tojás, stb. Rántást is készíthetünk előre, néhány napra valót, úgyisintén zsírban pirított hagymát is tarthatunk üvegekbe, jól lekörtve. Ez mind megkönnyíti munkánkat. Viszont reggel munkába indulás előtt is elkészíthetünk sok mindent: zöldség tisztítás és darabolás (víz nélkül eltéve), húsdarabok előkészítése, ledarálása, gondosan letakarva, és hideg helyen tartva, tészta gyúrás stb. A galuskatésztát nem készíthetjük el előre, mert megszigjasodik, de ez nem is vesz el sok időt, mert csak össze kell keverni.

Néhány étlap összeállítás

(2 személyre)

1. Sóska leves. Pirított máj, vízbe főtt burgonyával, savanyúsággal (sóska előre kiválogatva). Amíg felforr a burgonya vize, meghámozunk a 4-5 burgonyát, levével a levest engedjük fel.
2. Köménymaglevés zsemle kockával. Velő tojással.
3. Pószmételeves, eltett pószmétével. Sajtós makaróni, vagy kész metélt (makaróni főzési ideje 20 perc)
4. Paradicsomleves konzerv paradicsomból galuskával. Kis rántott parizer, zöldborsófőzelék (zöldborsó megtisztítva, vagy konzerv)
5. Tojásleves (kész rántással). Citromos borjúszület, hús előre kiverve. Vékony metélt körettel.
6. Tarhonyaleves, apró tarhonyából. Sertés, vagy borjú natúr szület mustáros burgonyasalátával (saláta előre elkészíthető)
7. Zöldborsó vajban, petrezselymes újbungonya, tükörtőjas.
8. Meggyleves. Lecsó virstlivel.
9. Káposztaléves. Tojásos galuska.
10. Tojásomlett sajttal, vagy sonkával, savanyúság. (10 perc)

Tűzhelyünk is begyűjtásra legyen előkészítve. A petróleumfőzőt mindig tartsuk rendben, 1-2 liter tartalék petróleum mindig legyen a háznál.

Ha olyan ételt akarunk előre elkészíteni, ami több időt igénybe, használhatjuk a főzőládát. Pl. babfőzelék, káposztafőzelék, gulyásleves. A főzőládával való eljárásnál ugyanaz a folyamat megy végbe, mint amikor télire az eltett gyümölcsöket és főzelékeket száraz dunsztba rakjuk.

A főzőláda otthon is elkészíthető egyszerű szerkezet. Egy jól zárható, kis láda oldalait és tetejének belső részét szénával bebéleljük, benne egy fazéknak helyet hagyunk. Az ételt félig elkészítjük és a forrásban lévő edényt jól lezárjuk, a fedőt lekötözzük és a főzőládába helyezzük, amit jó szorosan lezárunk. A forrásban lévő étel a saját gőzében teljesen megpuhul. 8-10 óra múlva is meleg az étel. A főzőláda szállítható, így a mezőn dolgozók igen jól használhatják. Ha nincs főzőládának megfelelő eszközünk, kosárba, szalma közé is rakhatjuk az edényt, párnával letakarva.

Megjegyezendő azonban, hogy a főzőláda használatánál az ételekben vitaminroncsolás megy végbe, de ez fennáll akkor is, ha az elkészített ételeket újra megmelegítjük. A felmelegített étel mindig értékteletlenebb, úgy íz, mint vitamin szempontjából, viszont a főzőládával, igen sok fáradságot és türelőanyagot takarítunk meg.

TANÁCSOK AZ ELRONTOTT ÉTELEK HELYREHOZÁSÁRA

Ha a pecsenye leve leég, néhány karikára vágott burgonyát tegyünk bele, amely az égett ízt magába veszi.

A túl ecetezett ételt cukor hozzáadásával közömbösíthetjük.

Ha nagyon zavaros lesz a hús-, vagy csontleves, egy tojás fehérjét egy kanál vízzel gyenge habbá verünk, és azt a levesbe öntjük. Addig forraljuk, amíg a tojásfehér megtúrósodik és a zavarosságot magába veszi. 5-10 perc. Utána sűrű szitán leszűrjük, szép tiszta levest kapunk.

A forrás közben összetört tejet túrónak készítsük el, ruhán szűrjük át, vagy habverővel sírára verjük és kelt tészta készítésére felhasználhatjuk.

Ha elsóztuk a levest vagy pörköltet, kis késhegynyi szódadikarbónát adjunk hozzá, ez elveszi a só ízét. Megpenészedett lekvárt vagy befőttet újra főzzünk vagy gőzölünk.

A kellemetlen szagú, vagy avas zsírt megjavíthatjuk, ha kenyeret vagy hagymát, szenesedésig sütünk benne.

Ha csomós lesz a rántás, szűrjük meg.

A lekozomált mártást, húst, főzeléket, vagy lekvárt más edénybe öntsük és a lábost jól súroljuk ki és úgy főzzük tovább.

Ha a leveshús kemény, tálalás előtt fél órával szeleteljük fel és fedő alatt pároljuk.

Ha a bab idejére nem fő meg, kevés szódadikarbónát adunk hozzá.

Ha a hús sülés közben nagyon kemény, 1-2 kanál ecettel locsoljuk meg. A túllesztett tésztát kevés tej és liszt hozzáadásával verjük fel újra.

A túlcukrozott krémhez adjunk egy tojássárgáját, vagy szükség szerint egy fél tojás fehérjét és jól keverjük el.

A megtört vajaskrémet gyengén melegítjük és újra kavarjuk.

A túlfőzött fondant, ami már keverés előtt kristályos, víz hozzáadásával teljesen felolvasztjuk és újra főzzük.

Amikor a piskóta tészta annyira megég, hogy majdnem használhatatlan, a használható részeket kiszedjük, összevágjuk, rummal meglocsoljuk, darált dióval, porcukorral, lekvárral összekeverjük, és már süteményekhez tölteléknek felhasználhatjuk, vagy diónyi golyókat formálunk belőle, kakaós cukorban megforgatjuk.

A megégett tészta használható, részeit édes morzsának készítsük el.

A híg krémet megjavíthatjuk; kevés liszt hozzáadásával újra főzzük, s ha nem is lesz tökéletes a krém, de használhatóvá válik.

Egyéb tanácsok

Konyhakésünk mindig éles legyen, így a felvágásnál nem morzsolódik a kenyér, sütemény, minden munka gyorsabban megy, időt és anyagot takarítunk meg vele.

A bizonytalan helyről vásárolt tojásokat egymás után ne üssük a tálba, hanem mindegyiket külön-külön, egy csésze fölött, nehogy egy rossz elrontsa az összes tojást.

A szétfőtt burgonyát sós vízbe tegyük főni, akár hajában, akár kockára vágva főzzük.

A hagyma- és halszagot kézről, deszkáról, késről ecetes sós vízzel eltüntethetjük.

Ne öntsük az ecetet az ételbe sohasem az üvegből, hanem kanálból, nehogy sokat öntsünk egyszerre.

Almát, burgonyát sütő nélkül is süthetjük a tűzhely tetején lábossal lefedve.

Ha olajjal sütünk a tűzhelyen, nyissunk ablakot, utána csináljunk keresztuzatot.

Ha nagyon erős a hagyma, tisztítás után felvágásig tartssuk hideg vízben.

Nem ég oda a tej, ha a lábost előbb vízzel kiöblítjük, vagy a régi lábost vékonyan bezsírozzuk.

Nyáron a tejet egy csipetnyi szódabikarbónával forraljuk fel, így nem savanyodik hamar.

Friss élesztőt eltarthatunk pár napon keresztül, kis pohárba belenyomva és lefelé fordítva tartva.

Az újburgonyát hámozás előtt sós vízbe tegyük, így héja könnyen lejön.

Tűzálló tál helyett erős gránittálat is használhatunk.

A citromhéjat csak gyengén reszeljük, különben keserű lesz.

A lereszelt citromhéjat cukorral elkeverve és üvegekbe rakva sokáig eltarthatjuk.

A citrom is sokáig felhasználható, ha szeletekre vágjuk, bőven cukorral meghintjük és üvegben lefödve tartjuk.

A kettévágott citromot, ha pár napig el akarjuk tenni, mártsuk sóba, és vágási felülettel lefelé fordítva hűvös helyen tartssuk.

A vanilliacukorral a készítményeket nem főzzük, hanem főzés után kavarjuk az anyaghoz.

Tejszínhab helyett forrázott szirupos habot is használhatunk.

Ha túl sokáig verjük a habot, vaj lesz belőle.

A tejszint felverés előtt 12 órán keresztül jégen vagy jó hideg helyen tartssuk.

Forralt tej föléből is lehet verni tejszint, jól lehűtve.

Jobb a hosszúkás gömbalakú habverő, mint a rugós, mert egyúttal kavarhatjuk is vele a habos krémekeket.

5 deka kakaót 10 deka csokoládéporral helyettesíthetünk és a készítményekhez való cukorból egy jó kanálra valót elveszünk.

A csokoládét úgy puhítjuk, hogy egy kis tányérra téve forró vizet öntünk rá, pár perc múlva leöntjük róla, anyagvesztés nélkül.

A megmaradt tojásfehérjét, hideg helyen tartva, lefedve napokig eláll.

Ha nincs kaparó vagy habkártyánk, tiszta kemény papírt hajtsunk össze és a krémet, torta-masszát azzal kaparjuk ki, mert így gazdaságos.

Lisztet, morzsát, darát legjobb zsákban, vászonzacskóban tartani, így nem molyosodik meg.

Kenyeret, kalácsot csak kihűlve vágunk fel, vagy ha szükséges melegített késsel.

Ha forró tűzhely fölött dolgozunk, tegyünk alsókarunk alá hideg vízzel telt edényt.

A húst majdnem hangtalanul verhetjük, a deszka alá ruhát teszünk.

A savak a zöldségféléket keményítik. Azért csak egészen puhára főtt állapotban ecetezzük az ételeket, különben a zöldségféle kemény marad. A paradicsomot is a már majdnem puha zöldségféléhez, burgonyához adjuk.

A csemegekukoricát forró vízbe tegyük főni, 20 perc alatt megfő.

A pecsenyészírral kitűnő rántottleves készül.

Nem fröcsköl a zsír, ha egy kevés sót teszünk bele.

Ha baromfi van a ház körül, a zöldség lekapart héját dobjuk nekik, így a vitamintartalom értékesítve van.

Ha kezünket megégettük, azonnal kenjük be tojásfehérrel a további kezelésig.

Tojás hiányában megkenhetjük a sütemények tetejét hígított tejföllel, cukros tejjel vagy feketekávéval is.

A fedő felemelésénél úgy járunk el, hogy az edény felett azonnal fordítsuk meg, vagy függőlegesen az edény felett tartsuk, így nem folyik le a lé a tűzhelyre, vagy a padlóra.

Kavarásnál mindig magunk felé, befelé kavarjunk, mert így nagyobb erőt lehet kifejteni.

Maradék ételek felhasználása

Száraz zsemlet vagy kiflit felfrissíthetjük, ha hideg vízbe mártjuk és forró sütőben pár percig sütjük.

A megmaradt leveshúsból húspástétomot készíthetünk.

Maradék leveszöldséget franciasaláta készítésére használhatjuk fel.

Megszáradt kalácsból, kifliből, kifli felfújtat készíthetünk.

Maradék szárazfőzeléket, felhígítva levesnek készíthetünk el.

A maradék tojásfehérjének igen sok felhasználási lehetőségét találjuk meg a könyvben, habcsók, gyümölcs habok, felfújtak, stb. készítésénél.

Maradék sült és főtt húsokat rakott és töltött főzelékek, tészták, hússaláták elkészítésére használhatjuk.

A maradékok felhasználásánál igen nagy óvatossággal járunk el, nehogy a megromlott étel mérgezést okozzon. Ha valami gyanú áll fenn a maradék frissességét illetően, inkább öntsük el vagy adjuk az állatoknak, minthogy betegséget okozzunk a takarékosággal. Általában nem használhatunk fel megmaradt gombás ételeket, olyan főtt tésztákat, amelyek nyers anyagokkal, mákkal, túróval vannak megszórva, mert ezekben ételmérgek keletkezhetnek. A maradék ételeket jól letakarva, hideg helyen tartjuk, és felhasználáskor újra forraljuk fel, vagy süssük jól át.

[...]

A VENDÉGLÁTÓ GAZDASSZONY

Az ünnepi asztal

Nagyobb ünnepek, ünnepélyes alkalmak (esküvő stb.) alkalmával, vagy ha vendég jön a házhoz, étkezéseinket is ünnepélyessé tesszük. Az ünnepi asztal terítése és az étrend összeállítása igen nagy gondot és körültekintést igényel. Ilyen alkalmakkor a mindennapitól eltérően bőségesebb és finomabb ételek kerülnek az asztalra, de itt is fő elvként álljon előttünk a takarékoság és a család gazdasági helyzete. Ne akarjunk többnek látszani, mint amit költségvetésünk elbír, hogy utána a család szükségét lásson és hetekig koplaljon, amíg a háztartási egyensúly helyreáll.

Pár nappal az ünnepi ebéd előtt a gazdasszony összeállítja az étrendet. Ha a munka meghaladja az erejét, gondoskodik segítségéről. Az étrend összeállításánál gondoljunk a helyi szokásokra, de ehhez nem szükséges mindig alkalmazkodni. A jó gazdasszony újtó is lehet ezen a téren. Az ünnepi ebédnek nem csak étkezés a célja, hanem az emberek vidám, gondtalan együttléte, egymás társaságának élvezete. Tehát nem az a lényeges, hogy mindenki betegre egye magát, és végül is gyomorrontással, kellemetlen érzésekkel távozzék.

Fontos az egyes fogások helyes összeállítása, azok emészthetőségének ismerete. Azért ne adjunk az első két fogásnál nehezen emészthető, zsíros ételeket, hogy a fő ételnél a vendégek már alig tudjanak enni, vagy meg se kóstolják a következő fogásokat. Ilyenkor a gazdasszony fáradtsága hiábavaló volt.

Amíg a vendégek gyülekeznek, a tálalásra várnak, apró sóspogácsát, könnyű, apró szendvicseket, pálinkát, konyakot szolgálunk fel; ez az étvágygerjesztő. Az alkohol ugyanis kismértékben élvezve izgatja az emésztő mirigyeket.

Az *első fogás* rendszeren húsleves, vagy erőleves, könnyű betéttel, pl. tojás kocsonyával, de adhatjuk a levest üresen is, csészékbe tálalva. Az ünnepi ebédnél a leves bőséges tápértéke nem fontos, hanem csak az, hogy ízletes és jó forró legyen, mely meghozza az étvágyat.

Az *előétel*. Ennek sem az a célja, hogy bőséges táplálékot nyújtson, hanem, hogy átmenetül szolgáljon a főételhez. Azért az előétel ne legyen nehezen emészthető, túl zsíros dolog, ami megakasztja az emésztést. Előételnek rendszeren valami könnyű zöldségfélék adjunk vajjal, vagy tejföllel leöntve, könnyű sajt vagy sonka felújtat, töltött palacsintát. Ebből nem is készítünk sokat, személyeként egy-két darabot, vagy egy-két kanálralalót.

A *főfogás* az ebédnek a gerince. Ez tartalmazzon mindenféle tápanyagot, rendszerint nehezebb húsok, sülték, setés- vagy borjúszült, liba-, kacsá-, vagy pulykasült a hozzátartozó mártásokkal és köretekkel, zsírban sült burgonya, párolt káposzta, párolt zöldborsó stb. Ezekhez adunk savanyúságot és kompótot.

A főétellel az ebéd első része be is fejeződik. Utána pár perc kellemes beszélgetéssel eltöltött szünet után következnek az *édességek*. A sós ételek ingerlően hatnak a gyomorra, az édességek megnyugtatók. Az édesség egyben elveszi az előbbi ételek ízét is, kellemes szájízt adnak.

Az édességeket aszerint válasszuk ki, hogy milyenek voltak az előbbi fogások. Nehezebb főétel után könnyű krémet vagy fagyaltot adunk, könnyebb főétel után tortát, tejszinhabos süteményt.

Az ünnepi asztal elengedhetetlen kiegészítője a szépen elkészített *gyümölcsös tál*. A gyümölcs frissítőleg hat a szervezetre, letakarítja a nyelvről, a fogakról a zsíros maradékokat. Gyakran még a gyümölcssel együtt jó minőségű sajtot is tálalnak, de ez főleg inyenceknek való.

A bőséges étkezés kifárasztja a gyomrot, a vért elvonja az agytól, fáradttá tesz. Ennek ellensúlyozására az ebéd végén feketekávé szolgálunk fel, mely elűzi a fáradságot.

Az ünnepi ebéd kiegészítői a *jó bor, sör, cigaretta*.

A fentiekben egy komplett ünnepi ebéd leírását adtuk, de körülményeinknek megfelelően ennek egyes részeit módosíthatjuk, elhagyhatjuk.

Terítés, tálalás, felszolgálás

Ételeink élvezeti értékét igen nagyban emeli az izléses terítés és tálalás, valamint a gondos felszolgálás. Mire a vendégek megérkeznek, várja őket a szépen felterített ünnepi asztal. Erre is tegye meg a gazdasszony az előkészületeket. Az edényeket előre gondosan megtörölgeti, és a tálaló szekrényre, vagy ha az nincs, egy erre a célra beállított asztalra helyezi, melyet fehér terítővel leterít.

Terítés. Legelső követelmény a kifogástalan, tiszta, szépen kivasalt abrosz. Az abrosz alá helyezzünk valami puha terítőt, mely felfogja az edények zaját. Az abrosz fölé helyezzünk egy fehér hímzett terítőt. Minden személyre egy lapos, és egy mély tányért teszünk. A terítékek ne legyenek túl közel egymáshoz, mert ez akadályozza a felszolgálást. Balkéz felől tesszük a villát, jobbkéz felől a kanalat, melléje a tányér felől a kést. A tányér elé kis kanalat vagy villát helyezünk a fogásoknak megfelelően. A tányér elé jobbfelől helyezünk egy vizes és egy boros poharat. A tányér közepére helyezhetjük a szalvétát, ami lehet papírszalvéta is. Utána következik az asztal virággal való díszítése. Ez ne legyen túl zsúfolt, de izléses. Lehet virág vagy levélfüzér a tányérokon belül, vagy minden tányér elé helyezzünk egy kis csokor ibolyát, egy rózsát, vagy szegfűt. Az asztal közepére is tehetünk virágot, de lehetőleg alacsonyan elhelyezve, hogy a vendégeket látásban ne zavarja. Az asztalra minden két-három vendég közé teszünk egy boros és egy vizes kancsót, sótartót.

Előre felrakhatjuk a szépen feldíszített salátás tálakat is. Fő elv, hogy minden kifogástalan ragyogó tiszta legyen.

Ha hosszabb ételsor kerül az asztalra, sokan menükártyát készítenek. Kártyanagyságú egyszerű rajzzal vagy festéssel ellátott fehér kartonlapra díszítő írással felírjuk az ételsort, hogy ki-ki abból egyen bőségesebben, amit a legjobban szeret. Ezt a kártyát rendszeren a vendégek magukkal viszik. Nem csekély gondja a vendéglátónak a vendégek ültetése. Ha több vendégünk van, már a terítésnél előre kijelöljük mindenkinek a helyét, hogy mindenki az őt megillető helyre kerüljön. Az idősebbeket az asztal főhelyeire, a fiatalokat az asztal végére ültetjük.

A tálalás. Az izlésesen felterített asztal fokozza az étvágyat. Az ételek feltálalása is éppen olyan fontos követelmény. A legizletesebben elkészített ételek is veszítenek értékükből, ha a tálalást nem kellő hozzáértéssel végezzük. Tálaljuk az ételeket melegen, ezért a tálaló edényeket, tálalás előtt jó néhány perccel, helyezzük meleg helyre. A levest a lehető legforróbban adjuk fel leveses tálban, vagy a tálalóasztalnál öntjük ki egyenként a tányérokba vagy csészékbe. Minden ételfaját a megfelelő edénybe tálaljuk. Legfontosabb a pecsényék tálalása. A felszeletelt egybesült húsokat sűrű sorokban rakjuk a táltra, köréje izléses csomókba a megfelelő kóritéseket. Nagyon szép hatást vált ki a fehér burgonyahab, vízbemártott kanállal formázva, mellette párolt sárgarépa- és zöldborsóköret. Díszítsük a tálalt forró zsírban megfonnyasztott petrezselyem levelekkel. A tál szélét azonban ne díszítsük. Minden díszítőanyag ehető legyen. A felszeletelt baromfit úgy rakjuk össze, mintha egészben lenne. Az előre elkészített salátákat díszítsük paradicsom és citromszeletekkel, főtt tojással. A gyümölcsös tál aljára tisztára mosott szőlőleveleket helyezünk, vegyesen rakjunk fel almát, körtét, szőlőt, diót lazán megtörve. Az almát fényesre törölgetjük. A szőlőnél gondoskodjunk külön szőlőmosó vízzel.

A torták díszítéséről külön részben szoltunk. A süteményeket lapos tálon egysorban, vagy emelkedő sorokban helyezzük a táltra.

A tálalás művészete nagy gyakorlatot kíván, azért nemcsak ünnepélyes alkalmakkor, hanem mindennapi étkezésnél is alkalmazzuk. A díszítésben kerüljük a túlzásfolttságot, ebben is a kor egyszerű, de izléses vonalvezetése érvényesüljön. Az izléses terítés és tálalás azonban nemcsak az ünnepi, hanem mindennapi étkezésünk fontos követelménye.

Felszolgálás. Ha kevés vendégünk van és nincs a felszolgálásra alkalmas személy, akkor a tálakat az asztalra helyezzük. Több vendégnél már felszolgálóra van szükség. Szokás szerint a családhoz tartozó fiatal lányok végzik ezt a kedves feladatot. A gazdasszony nem szolgálhat fel, neki a vendégek között van a helye, ő csak a személyével irányítja a felszolgálás menetét. A felszolgáláshoz is ügyesség, gyakorlat kell. Őt-hat vendégre számíthatunk egy felszolgálót. Elengedhetetlen a felszolgálók tiszta, csinos öltözete, lehetőleg sötét ruha, fehér díszkötény. A tálakat alulról, tiszta fehér kendővel fogjuk, a felszolgáló a tálalt a balkezeiben tartja, a vendég baloldalánál kínálja, az elhasznált tányérokat jobbról szedi le. Minden tálba kanalat és villát teszünk a szedéshez. A tortához tortalapátot, vagy széles kést adunk. Az italt is jobbról töltjük. Az üres tányérokat és tálakat azonnal le kell szedni, mert ez gusztustalan látványt nyújt. Minden vendéget kétszer kell megkínálni mindenik fogásból.

Ha az étkezés befejeződött és a vendégek a fehér asztalnál töltik az időt, a felszolgálók ügyes mozdulatokkal az abroszt megtisztítják a morzsáktól, leszedik a felesleges tálakat, de fennhagyják a csemegéket, italokat és felszolgálják a feketekávékat. Egy jól megszervezett ünnepi ebéd vagy vacsora, utána vidám hangulatos időtöltés, életünk legkellemesebb emlékei közé tartoznak.

MIT KELL TUDNI A BETEG ÉLELMÉZÉSÉRŐL?

Könyvünk terjedelme nem engedi meg, hogy a beteg ételmezéséről, a diétás eljárásokról részletesebben szóljunk. Célunk az, hogy rámutassunk azokra a lényeges szempontokra, amelyeket követnünk kell a főzésnél, ha beteg van a házban, és az orvos külön diétát nem ír elő, hanem arra utasít, hogy könnyű és mégis tápláló ételeket adjunk a betegnek. Étel leírásainkban sok helyen találkozunk olyan ételekkel, amelyeket betegek számára ajánlunk.

Első szempont a nyersanyag megválogatása. Betegnek mindig a legjobb minőségű, és a legfrissebb anyagokat válogassuk ki. Tej, vaj, tojás, túró, tejföl, hús, főzelékféle, friss, szagtalan, a gyümölcs érett, egészséges és friss legyen.

Az anyagokat különös gonddal készítjük elő, nagyon jól megmosott főzelékek, gyümölcsök adhatók a betegnek.

Az ételek elkészítésénél a könnyű emészthetőséget tartjuk szem előtt. Azért a rostos főzelékeket, szórscitán áttörjük. (A fémszita ízét a beteg megérzi.) A leveseket, főzelékeket, pépes alakban, krémleveseknek, püréknek készítsük el. Burgonyakrémleves, burgonyahab, paraj, sárgarépa áttörve s ha az orvos engedélyezi, a hüvelyeseket is adhatjuk gondosan áttörve, lehetőleg vajjal elkészítve, amit utólag adunk az ételekhez. A kimondott finom, szagtalan olajjal készített ételek a beteg élelmezését könnyen emészthetővé teszik és táplálók. Kerüljük a zsíros készítményeket, azt inkább friss vajjal pótoljuk, mert az jóval könnyebben emészthető, mint a zsír.

A tojást lazított, elosztott állapotban adjuk. Így tojássárgát keverünk a levesbe, krémek, felfújta, édes mártások alakjában adjuk. A könnyű élelmezésnek egyik legfontosabb anyaga a burgonya, a lehető legfrissebben elkészítve. Tejjel, vajjal és tojással felfújtnak mindig adhatjuk.

A felfújta igen nagy szerepet játszanak a beteg élelmezésében, melyet készíthetünk paraj, burgonya, tojás, gyenge darált húsból, fehér mártás alappal, tojással lazítva.

A húsknál csak a könnyen emészthető fiatal húsk jöhethetnek számításba. Borjú-, csirke-, galambbecsinált levesek, minél kevesebb zsiradék hozzáadásával. Betétnak könnyű daragaluska, cérnavékony metélt, szárazon pírított zsemlekocka. Ezek mellett adhatunk gyenge húslevest is, csak a tejéről a zsiradékot jól szedjük le.

Tejfölt minél kevesebbet használunk, inkább édes tejszínt adjunk az ételekhez igen kis mértékben. A húskat megkaparva, darálva, vagdalva, töltelékeknek elkészítve, zsemlelvel, jól megfőtt rizszel, tojással lazítva adjuk, vagy vékonyan kiverve vízben megpárolva szeletnek, utólag vajjal leöntve. Kerülendők a sertés-, marha-, liba-, kacsas-, vadhúsk, amelyek nehezen emészthetők és zsírosak. A gyenge húskat sem adhatjuk kirántva vagy zsírban kisütve, mert ez igen nehéz. Általában kerüljük a zsírok magas hőfokon való sütését, mert ilyenkor nehezen emészthető zsírsavak keletkeznek. Azért a rántások is szárazon világosra pírítva készítsük és utólag adjuk hozzá a zsiradékot. Ugyanígy kerülni kell a zsírban sült tésztákat, úgymint a palacsinta, fánk, csöröge.

A főtt tészták sem ajánlhatók a könnyű diétánál, kivált a vastagra vágott metélték, nehéz galuskák, gombócok, mert ezek mind nehezen emészthetők.

Szigorúan kerülendők a kelt tészták, porhanyós zsíros tészták, vajas torták. Kenyér, kalács, péksütemény csak pírítva adható.

Tésztaféléknek és édességeknek adhatunk: dara-, rizsfelfújta, amelyben a tojás elosztott állapotban van, könnyű tejszín és vajnélküli krémet, égetett cukorkrémet, vaníliakrémet (kevés vaníliával), madártej, habfelfújta, száraz piskótát, mézestésztákat, kekszet, kétszersültet, gyümölcskrémet, kompót. De feltétlenül adjunk nyers gyümölcsöket hámozva, kimagyalva és az almát reszelve. Vigyázunk azonban, hogy túl sok édességgel ne terheljük a beteget, mert ez az étvágyat csökkenti.

Szigorúan kerülni kell a fűszereket és szeszes italokat (ez utóbbi legfeljebb orvosi engedéllyel adható), valamint a feketekávé. Kerülni kell a túl sózott ételeket, sós halakat, feketebors, fehérbors, erős paprika, szegfűbors, mustár, babérlevél, fahéj, ecet használatát, mely az emésztést zavarja. Ezek helyett inkább teljesen ártalmatlan fűszereket használunk ízesítésre, mint zöldpetrezselyem, zellerlevél, paradicsom, csombor, tárkony, citromhéj, narancshéj, ecet helyett citromlevet vagy legálább is borecet használunk. Édes piros paprikát igen kis mértékben adhatunk. Amibe nem szükséges, ne tegyünk hagymát, legfeljebb belefőzzük és utána kidobjuk az ételből, de a pírított hagymát feltétlenül el kell kerülni. Igen kitűnő ízesítő és színesítő anyag a pírított cukor.

Italok közül a tea, tej (Kakaó is nehéz), citromos limonádé, gyümölcslevek, málnaszörp só-davízzel ajánlhatók. Ha sok vizet kíván a beteg, azt inkább gyengén cukrozott hideg teával pótoljuk.

A beteg élelmezésénél igen fontos szempont a változatosság. Könnyen megunja a beteg, ha mindig ugyanazokat az ételeket adjuk, végül is étvágytalan lesz és gyógyulását hátráltatjuk. A beteg egyszerre ne egyék sokat, inkább többször és keveset.

A betegélelmezéssel ma egészen külön tudomány foglalkozik.

[...]

A LAKÁS GONDOZÁSA

Könyvünk nem volna teljes, ha néhány szót nem szólnánk az élelmezésen kívül a gazdasszony igen fontos munkájáról, a lakás tisztántartásáról.

A lakás és otthon fogalma szorosan összekapcsolódik. Ott pihenjük ki a munka fátalmait, a gyermeknevelés nagy része az otthonban folyik. Családtagjainknak csak akkor jelent békés, nyugalmas helyet a lakás, ha az mindig ragyogó tiszta és rendes. Ezt megkívánja egészségünk és szépérzékünk.

Lakásunkat a mindennapi, heti és évszaki, vagy nagytakarítással tartjuk tisztán. Mindenik munkát tervszerűen és rendszeresen végezzük.

A mindennapi takarítás

A mindennapi takarítást előbb abban a helyiségben kezdjük, amely használata leghamarabb szükséges. Először is az estéről ottmaradt holmikat, ruhadarabokat, könyveket rakjuk helyre. Bár ügyes gazdasszony úgy szoktatja a családtagokat, hogy lefekvés előtt minden használatban lévő tárgyat, munkaeszközöket, könyvet, játékot, mindenki a helyére tegye, mert így reggel a lakás rendbehozása sokkal gyorsabban megy.

A takarítást szellőztetéssel kezdjük. Egészségünk egyik alapfeltétele a jó levegő, a jól szellőztetett lakás. Zárt helyiségben a levegő hamar megromlik, a kilégzés, a fűtőtestek működése, a konyhából beáramló gőzök és ételszag által. Lakásunkat naponta többször is szellőztessük, takarítás alatt pedig huzamosabb ideig. Nyáron, akár egész nap is nyitva tarthatjuk az ablakokat, ha a helyiség portól védett helyen van. Nagyon egészséges az alvás nyitott ablaknál, ha azt a külső hőmérséklet megenyedi. Az alvás üdítőbb, a pihenés tökéletesebb, állandó friss levegőben. Ha a lakószoba egyúttal az alvás céljára is szolgál, úgy lefekvés előtt alaposan szellőztessünk k.

Az ágynemű szellőztetése is éppen olyan fontos. A test kipárolgása belerögződik az ágyneműbe, annak szaga, a kiszellőztetett szoba levegőjét rontja. Ha belépünk egy rosszul szellőztetett hálóhelyiségbe, az orrunkat megüti a szennyes ruhára emlékeztető szag, amely a lakás tisztátalanságának a jele.

Ne tartsunk semmi olyan dolgot a szobában, ami a levegőt rontja, így ételmaradékot, szennyes ruhát. Ne szárítsunk ruhát a szobában. A konyhát is többször szellőztessük naponta. A főzés és étkezés után ne maradjon vízgőz, ételszag a helyiségben.

Szellőztetésnél tárjuk ki az összes ablakokat, mert így gyorsabb a friss levegő beáramlása. *A kereszthuzat* cseréli ki leggyorsabban a levegőt. Tökéletesen csak ott lehet szellőztetni, ahol már a lakóház megépítésénél erre tekintettel voltak. Természetesen a kereszthuzatban óvakodjunk a meghűléstől. Télen 3-4 percig tartó kereszthuzat többet ér, mint egy fél óráig tartó egyoldalú szellőztetés. Ezáltal a falak nem hűlnek ki, csak a levegő cserélődik ki gyorsan. Sok helyen azért idegenkednek a szellőztetéstől, mert kimegy a meleg, pedig a friss levegő, fűtés által hamarabb felmelegszik.

Vigyázzunk a szénfűtéses konyhák, valamint a petróleumlámpák és petróleumfűző helyes kezelésére, mert ezek is erősen rontják a levegőt, ha rosszul működnek. A petróleumfűzőt is, mint a petróleumlámpát, naponta tisztítani kell, akkor nincsen szaga.

Sajnos még sok helyen nem ismerik a helyesen szellőztetett lakás egészségügyi fontosságát, és nem tudják, hogy a szellőztetetlen lakás igen sok betegségnek okozója. Fejfájás, vérszegénység, tuberkulózis sok esetben innen ered. Egészséges gyermekeket csak jól szellőztetett tiszta lakásban nevelhetünk.

Télen a kályha tisztítását még seprés előtt végezzük el, utána gyűjtsünk be, vagy készítsük elő a begyűjtáshoz.

A kézimunkákat szedjük le, a kárpitozott bútorokat takarjuk le. Utána felszedjük a kis szőnyegeteket, kint a szabadban kirázzuk és leseperjük. A nagy szőnyegeteket kisseprűvel seperjük le, utá-

na a négy sarkát és széleit felhajtjuk. Felseperjük cirok-, vagy kefeseprével az egész szobát. A seprést mindig a szoba legtávolabbi sarkában kezdjük, mert az a legtisztább. Mindig a padlódeszka hosszában seperjünk, mert a port így gyűjthetjük össze a legjobban. A szemetet nem seperjük végig az egész szobán, hanem több kis csomóba gyűjtsük össze. A fényezett padlót kefeseprével seperjük. Ha a padló nagyon poros, a seprőt vonjuk be jól kicsavart nedves ruhával. Seperjük ki minden nap a bútorok, szekrények, ágyak alját. Seprés után várjunk néhány percig, amíg leszáll a por és csak azután törögessünk le.

Portörörlésre puha, flanelrongyot használunk. Először a tárgyak legmagasabb részét, azután töröljük az oldalait és a legalját. Időnként a portörölőt rázzuk ki az ablakon. Ne felejtjük el letörölni a képeket, tükröt, lámpát, az ajtókat, ablakok kereteit, a kályhát, valamint a kívül elhelyezett dísztárgyakat, vázát, szobrot stb. Végül a padlót töröljük fel, úgyszintén a bútorok alját. A fényezett padlót felkeféljük. Helyrerakjuk a szőnyegetek, a kézimunkákat.

A hálószoba takarítását az ágynemű szellőztetésével kezdjük. Lehetőleg mindennap, legalább 5-10 percig szellőztessük az ágyneműt. Rakjuk ki a gondosan megtörölgötgetett ablakba, tornácra, vagy az udvarra. Forgassuk meg mindennap a matracokat és a szalmazsákokat. Hosszabb ideig azonban a tollpárnákat, dunnát ne tartsuk napon, mert a toll nagyon kiszárad és hamar törik. Az ágyvetés előtt mindig mossunk kezet, tegyünk magunk elé tiszta kötényt.

A kő vagy cement padozatot, előszobát, fürdőszobát naponta mossuk fel és töröljük szárazra, ne feledkezzünk meg a WC napi takarításáról sem.

Legyen különös gondunk a lakás bejáratának ragyogó tisztántartására. Előszoba ajtó, ablak, kilincs, tükör, függöny mindig kifogástalan tiszta legyen, mert ez teszi a belépőre az első benyomást és ez tükörképe az egész lakás tisztaságának. A bejáratot naponta annyiszor takarítjuk, ahányszor bepiszkolódott.

A hetenkénti takarítás. A hetenkénti takarításnál ugyanolyan sorrendben járunk el, mint a mindennapinál, csak a tisztításokat nagyobb részletességgel végezzük. A szőnyegetek nemcsak kirázzuk, hanem jól kiporoljuk. Legcélszerűbb a nádporoló, ez nem rontja a szőnyeget. Télen rakjuk ki a szőnyeget színére lefektetve a hóra és azon poroljuk ki. A por mind a hóba távozik. Utána seperjük le, mindkét oldalát és göngyöljük fel.

A falat kefeseprével leseperjük a könnyebben mozgatható bútorok mögött is. A kárpitozott bútorokat kihordjuk, kiporoljuk, utána lekeféljük. Az ágyakat szétszedjük és ahol kellemeden élősdi rovarok vannak, ilyenkor védekezzünk. Bár az esetben, mindennap is megtehetjük. A paplanokat a varrásoknál kikéféljük. Porolni nem szabad a paplant, mert könnyen elszakad és a vatta, vagy gyapjú összecsomósodik benne. A paplant nagyon védjük a portól. Takarítás alatt takarjuk le a pokrócokat a négy sarkánál megfogva, rázzuk ki és keféljük ki. Az ablakokat, tükröket nyáron hetenként egyszer megmossuk. Tegyük a mosóvízbe egy kis petróleumot, vagy ecetet, így nem szállnak rá a legyek. A virágvázákat kimossuk. A portörörlésnél nagyobb gonddal töröljük le a magasabban fekvő tárgyakat, a szekrény tetejét. A viaszos padlót bekenjük és felkeféljük. A súrolt padlót, szükség szerint egy-két hetenként felsúroljuk.

A rézkilincseket és fémtárgyakat hetenként legalább egyszer Sidel-lal tisztítsuk ki fényesre. Ne feledkezzünk el a bádoglemezről készült ablakpárkányok takarításáról, amelyet hetenként szitált hamuval fényesre tisztítunk. A fehér hímzésű kézimunkákat egy-két hetenként váltsuk.

Évszaki, vagy nagytakarítás. Az évszaki, vagy nagytakarítást ősszel és tavasszal rendezzük a lakásban. Ezt sohasem egyszerre végezzük az egész házban, mert a családnak nem lesz ez nyugodt, békés helye. Vegyük sorra az egyes helyiségeket, külön a konyhában és éléskamrában és külön végezzük a szobákban a nagytakarítást.

Ilyenkor minden elmozdítható tárgyat kiviszünk a helyiségekből, vagy a nagydarab bútorokat a szoba közepére húzzuk és letakarjuk. Minden helyet alapos tisztításnak vetünk alá. A falat alaposan leseperjük é a meszelt falat újrameszeljük. Az ajtókat, ablakokat a rámaikkal együtt megtisztítjuk, a farészeket hideg korpafőzettel lemossuk. A világos, lakkozott akókat „hegyikréttával” (Háztartási Boltban kapható) bedörzsöljük és puha ronggyal kifényesítjük. A porcelán és üveg dísztárgyakat langyos szappanos vízzel megmossuk és szárazra töröljük.

Nagytakarításkor a fényezett padlót újra beeresztjük és felkeféljük. Beeresztő anyagot házilag is készíthetünk: 12 deka mosószáppant 1 liter vízben felfőzünk, apránként hozzáadunk 50 deka sárgaviaszt. Ezzel jól elkeverjük és 4 liter víz hozzáadásával felhígítjuk. Ezzel a padlót vékonyan bekenjük és ha megszáradt, fényesre keféljük. A festett padlót nem súroljuk fel, mert a színét elveszti. Azért ha piszkos a padló, mossuk szappanos vízzel, amibe néhány csepp ammóniákat is teszünk. A következő folyadék nagyon jól tisztítja a festett padlót: 1 liter denaturált szeszben felolvasztunk 20 deka apróra tört gyantát és azzal a tisztára mosott és szárazra törölt padlót bekenjük. A súrolt padlót alaposan felmossuk trisós vízzel és ízlés szerint sárgíthatjuk. A földes padlót, ha megrongálódott, újra sározunk.

A szőnyegeket jól kiporoljuk és színüket felfrissítjük ammóniákos, vizes kefével, vagy felébe vágott édes káposztával átdörzsöljük. A linóleumot langyos vízzel mossuk, mert a hideg víztől felrepedezik, a túl meleg víz meg elveszi a fényét. Tisztíthatjuk langyos burgonyalével, vagy tejjel. A kópot linóleumot felfrissíthetjük, ha két tojást 1 liter tejben addig verünk, amíg teljesen elvegyül. ekkor a lemosott linóleumot bekenjük és úgy keféljük, mint a padlót.

A festett és lakozott világos bútorokat langyos, gyengén szappanos vízzel lemossuk. Ha nagyon piszkos, pár csepp szalmiákszeszt is adunk a vízbe és azzal mossuk, utána fényesre dörzsöljük. A fényezett bútorokat bútorpasztával bekenjük és sokáig fényesítjük puha ronggyal. A kárpitozott bútorokat kiporolás és alapos lekefézés után ecetes, vagy ammóniákos vízzel gyengén átkeféljük. A szekrények polcait kiüritjük, jól kitöröljük, a polcokra tiszta papírost teszünk, s a szekrénycsíkokat tisztával kicséréljük. A takarításhoz tartozik a takarítóeszközök gondozása és rendbentartása. Takarítás után a takarítóeszközöket kitisztítjuk, a seprűt vízbe mártjuk, jól kirázzuk, a kefeseprűt, a por- és padlótrórlót szintén jól kirázzuk és helyrekerjük. Tartsuk a takarítóeszközöket egy helyen, valami mellékhelyiségben, vagy szekrényben. A seprűt, porolókefét, felfüggesztve tartjuk, hogy ne rongálódjon. A porrongyokat falra akasztott zacskóban. Időnként mossuk ki. Súrolókefét, felmosóruhát azonnal szárítsuk meg és úgy rakjuk helyre.

A lakás gondozása az egészségi és esztétikai szempontok mellett jelentős anyag érdek. A berendezési tárgyak rendszeres karbantartása mellett sokkal tovább tartanak, nem rongálódnak. Ha valami mégis romlani, szakadni kezd, azonnal hozzuk rendbe, javítsuk ki, mindjárt kezdetben, így pénzt és erőt kímélünk meg, mert később sokkal több költségbe és fáradságba kerül.

Hogyan védekezzünk a lakásban élősködő rovarok ellen?

A gazdasszonynak igen sok munkatöbbletet és gondot ad, ha a házban, valamely okból elszaporodnak a kellemetlen élősdiek. Ha az első férget észrevesszük, azonnal lássunk annak kiirtásához, mert minél jobban elszaporodnak, annál nehezebb ezektől megszabadulni. A legfontosabb védekező eszköz a tisztaság, a rendszeres takarítás. Azonban sokszor a legnagyobb elővigyázatosság mellett is bekerülhet a lakásba valami kellemetlen féreg, sőt vannak élősködők, amelyekről alig tudunk szabadulni.

Ilyen elsősorban a *légy*.

A légy emberre, állatra nézve egyformán veszedelmes, a vérhas és tífusz terjesztője, ezért állandóan harcolni kell ellene. Sokféle légyirtószer van forgalomban, de házilag is állíthatunk elő. Légyipapír: 50 deka gyantát, 20 deka repaceolajban lassan főzve feloldunk, azután még 2 deka disznósírt adunk hozzá, jól elkeverjük és melegen, papírcsíkokra kenjük. Télen, napos időben szórjuk be a szemét- és trágyadombokat mézporral, mely megöli az odarakott légypetéket. Az éléskamrák falát és deszkáit mossuk le timsóoldattal (1 kg timsó, 4 lit. víz). Minél nagyobb a tisztaság, annál kevesebb a légy. Ne hagyjuk soha szerteszéjjel ételmaradékokat és mosatlan edényt. Tartsuk csukva a szemetesládát és minél gyakrabban ürítsük ki. Ajánlatos nyáron a konyha és éléskamra ablakaira szúnyoghálót felszerelni, ami a legyeket is kizárja.

A bolha: Legjobban védekezzünk ellenük a tisztasággal. Gyakran szellőztessünk és poroljunk az ágyneműt, és alaposan keféljük ki a matrac és paplan varratait ahová szívesen rakják a petéit. A bolha nem bírja az erős szagot, azért az ágyba, a matracok alá és más fekvőhelyek mélyedéseibe

tegyünk friss diófa, vagy dohányleveleket. A padló hézagait forró lúggal kell megöntözni. Ha parietes a padló, akkor a hézagokat petróleummal, vagy szalmiákszesszel öntözzük meg.

A *hangyák* leginkább az éléskamrákba, az édességekre gyűlnek, de a húst is szeretik. Figyeljük meg, hogy merről jönnek be és öntsünk a helyére forró, szódás vizet. A falrepedéseket gipsszel tömjük be, előzőleg öntsünk a repedésekbe petróleumot, vagy terpentint.

A moly főleg a gyapjúruhát és a prémet teszi tönkre. Szellőztetéssel, porolással sikeresen pusztíthatjuk. Április, május havában, mikor a molyok kifejlődnek, rakjuk ki a ruhákat a szekrényből és a fát forró ecettel gyorsan mossuk le. A ruhákat a nyári elraktározásnál csomagoljuk újságpapírra, rakjuk vászonhuzatokba és jól kössük be, mert a vásznat a moly nem rágja meg. A naftalin, kámfor, dohány szagára a molyok elmenekülnek.

A *svábbogár* szellőzetlen, meleg, rosszul takarított konyhában él. Megdézsmálja az élelmiszereket és azt undorítóvá teszi. Ne hagyjunk kint ételmaradékot, vagy *virágszrongyot*. A réseket, lyukakat tömjük be gipsszel. Éjszakára zárjuk be az ajtót és hintsünk a földre az ajtó és ablakok közelében bórax-szal kevert cukorport. Jó módszer a földre állított lapostányér, amelybe cukros sört öntünk. A sörszag odacsalja a rovarokat és belehullanak.

A *poloska* a legkellemetlenebb és legnehezebben pusztítható élősd, mert annyira szívós állat, hogy jóllakott állapotban éveket is megvan élelem nélkül. Bár nagyon sok poloskairtószert van forgalomban, mégis az állandó nagy tisztaság az ellenszere. Főleg a fekvőhelyeket, a hálószobákat keresi fel. Az ágyak réseit kenjük be petróleummal, vagy terpentín tinktúrával. Ugyanígy járunk el a képekkel, tükrökkel. A falban lévő lyukakat, repedéseket ki kell jól égetni és begipszelni. Az ágyszakákat szublimátoldattal mossuk le. Nagyon jól bevált poloskairtó a gezarol. Ha nagyon el van terjedve és házilag sikertelen a kiirtása, ciángázzal kell kifüstölni a lakást. Ezt csak szakértő egyén végezheti, hatóság engedélyezésével, mert a cián az emberre nézve azonnal ölé méreg.

Az *egér* legjobb pusztítója a jó macska, vagy faj-foxi. Az erős szagok is elűzik az egeret, pl. karbol és kátrány. Jól bevált egérfogókkal fogdossuk össze az egereket és azután az egérlukákat tömjük be gipsszel. Sokféle egérméreg van forgalomban, de ezekkel nagyon óvatosan bánjunk, nehogy az ételt is megmérgezzük vele. Minden ételmaradékot zárjunk el az egerek elől.

A ruhaneműk gondozása

A ruhaneműek gondozása, javítása, mosása, vasalása a gazdasszony egyik legfontosabb feladata. Szakszerű kezeléssel a ruhanemű sokkal tovább tart. Gondatlan kezelés mellett a ruhanemű hamar tönkremegy. Azért a felsőruhákat gondosan megkefélve, kiszellőztetve rakjuk a szekrénybe, a hibákat rajtuk azonnal javítsuk ki. A mosóruhákat sohase piszkítsuk be nagyon, mert a mosásban az erős dörzsölés gyengíti a szálakat és hamar szakad. A szennyes ruhában a baktériumok hamar terjednek, betegséget okoznak. A piszok megakadályozza a test szellőzését. A tiszta, rendes ruha, jól gondozott, rendes külsőt ad az embernek, ami kulturált életünk egyik fokmérője.

A *fehérnemű mosása*. A szennyes ruhákat ne tartogassuk túl sokáig, mert a piszok belerögződik. Legjobb a 3-4 hetenkénti nagymosás. Mosás előtt a szakadásokat javítsuk ki, az azokat a foltokat, amiket mosószerezrel nem lehet kimosni, távolítsuk el. Ilyenek: rozsdá-, tinta-, kátrány- vagy gyümölcsfoltok.

Mosás előtt a ruhákat osztályozzuk, és eszerint is áztassuk be. Ha mosónővel mosatunk, készítsünk a mosásba adott ruhákról leltárt. Az osztályozás sorrendje:

1. Asztalneműek, abroszok, szalvéták, kézímunkák.
2. Testi fehérnemű, férfiingek, nadrágok, zsebkendők.
3. Ágynemű. Lepedők, párnahuzatok.
4. Törülközők és egyéb fehérnemű.
5. Konyharuhák.

Az *áztatást* langyos vízben végezzük. a túlmeleg víz a szenny fehérjetartalmát beleégeti, nehezen tisztítható. Az áztatásnál a ruhát beszappanozzuk, főleg a szennyezettebb helyeken és pár órán keresz-

tül a vízben tartjuk. Rendszerint este áztatunk. Az áztatáshoz mosóporokat is használhatunk. A mosóporok utasításait tartsuk be, mert a túlsok mosópor a ruhákat rontja. A Henkó, Persil, Asszonydicséret, jól bevált mosószer.

A mosás legelső feltétele a jó víz. Legjobb az esővíz, amely lágyvíz, könnyen oldja a piszkot. A keményíz sok meszet, magnéziumot tartalmaz, a piszkot nem oldja, a szappannal túros csapadékot ad. A keményvizet ammóniák szóda, Triso vagy más mosóporok hozzáadásával lágyítjuk. Ezek a mosóporok fehérítőhatásúak is. Fehéritésre és vízlágyításra használhatunk házilag, fahamuból készített lúgot is. A fahamut vederben leforrázzuk, a vizet pár óráig rajtahagyjuk, utána ruhán átszűrjük.

A mosás másik lényeges eszköze a jó mosószappan, amely vízben jól oldódik és habzik. A szappan szennyoldó hatását a szóda fokozza.

Az áztatás utáni első mosóvíz nem legyen túl meleg. Az áztatóvízből a ruhát kicsavarjuk és sorra veszük rajta a ruha egyes részeit. Legelőször a ruha legpiszkosabb részeit mossuk, mint a gallér, nyakrészt, kézelőt, vállpánt stb. A sima darabok, mint a lepedők, abroszok széleit arasznyira visszahajtjuk, így egyszerre nagyobb területet mosunk. Utoljára kettőbe hajtjuk és a középső részeket mossuk ki. A hálóingek, kombinék mosásánál úgy járunk el, hogy előbb a felsőrészeket, utána az alsórészt arasznyira visszahajtjuk és úgy mossuk, végül körös- körül átmossuk az egészet. A meghatározott sorrend betartásával elkerüljük, hogy egyes részek kimaradjanak a mosásból. Ha piszkosabb a ruha, tegyünk az első mosóvízbe néhány kanál szalmiákszeszt, éppen, hogy a szaga érezhető legyen. A mosásnál melőzzük a bádogg dörzsölőlap és a kefe használatát, melyek a ruha szálait gyengítik.

A jól mosott ruhát ammóniákszódával vagy lúggal lágyított jó forró, bő vízben alaposan felrázzuk. Ez a még bennmaradt szennyet kioldja és a ruhát fehériti. Felrázás után a ruhát még egyszer átmossuk, kicsavarjuk és az egyes részeket, ami még nem teljesen tiszta, beszappanozzuk és előkészítjük a kifőzéshez.

A *kifőzés* célja a már feloldott, de még a ruha rostjai között maradt szenny kioldása. Mosófazékba, vagy üstbe 1-2 liter forró vizet öntünk, beleadunk 12 deka ammóniák szódát, 8-10 deka apróra vágott szappant és ha már jól feloldódott, beleöntjük 20 liter hideg vízzel. A kifőzendő ruhát csak hideg vízbe szabad feltenni és csak annyit rakjunk bele, hogy az könnyen kavarható legyen. A főzés a forrástól számítva 15 percig tartson.

Nem jó a fehéreneműt minden mosás alkalmával kifőzni. Kifőzés helyett néha 4-5 mosás közben, forrázzuk a ruhát. Mosóteknőbe, vagy fazékba egymásra fektetjük a tisztára kimosott, helyenként beszappanozott ruhát és forró, szappanos-szóadás vízzel beleöntjük. Letakarjuk és kihűlésig a forrázó vízben hagyjuk.

Kifőzés vagy forrázás után a ruhát ismét langyos vízbe jól átmossuk, különben a feloldott szenny a ruha rostjai között marad.

Szokták a besárgult ruhát kifőzés után *fehériteni*. Különböző mosószerekkel, ilyen például a Hypó. Ha a használati utasításokat pontosan betartjuk, nem ártalmas.

Az *öblítés*. Nagyon fontos része a mosásnak, mert ezzel távolítjuk el véglegesen a visszamaradó lúg- és szappanrészeket, illetve ezek ártalmas hatását. A rosszul öblített ruha a leggondosabb mosás mellett is sűrű szürke színű és szappanszagú lesz. Az első öblítésnél használjunk meleg vizet. Ez legjobban kioldja a visszamaradt lúg- és szappanrészeket. Az öblítővízzel ne takarékoskodjunk, amíg tiszta nem lesz a víz, addig váltsuk.

Az utolsó öblítővízbe pár csepp kékítőt tegyünk. Az újabb fehéreneműt kevésbé kékítsük, a régibet jobban.

Keményítés. Egyes ruhadarabokat keményíteni is szokták, hogy jobb tartásuk legyen. Így a kézimunkákat, asztalneműt, függönyöket, gallérokat, kötényeket, esetleg ágyneműt. A keményítést ne vigyük túlzásba. Keményítésre búza- vagy rizskeményítőt használunk. A keményítőt előbb hideg vízben feloldjuk, azután víz hozzáadásával felfőzzük és szükség szerint felhígítjuk. Keményítőt készíthetünk tiszta finomlisztből is. A keményítővízbe mindig kell pár csepp kékítőt tennünk, különben a ruha vasalás közben sárgul.

Fényesítés. Ha egyes ruhadarabokat fényesre akarunk vasalni, mint az asztalneműt, lenvászon kézimunkákat, akkor az utolsó öblítövízben egy kanál bóraxot oldjunk fel. Az ilyen ruha a vasalásnál ragyog.

Az utolsó öblítövízből a ruhát kicsavarjuk, de ne túl erősen, mert ez a szálakat rontja. Kiszárjuk, baloldálára fordítjuk.

Teregetés, szárítás. A ruhát tisztára törölt szárítókötélre vagy galvanizált drótra teregetjük a padlásra vagy a szabadba, lehetőleg napra. Teregetésnél a ruhát minél jobban szétnyitjuk, így hamarabb szárad és csipesszel a kötélhez erősítjük. A napsugár fehéritő és fertőtlenítő hatású. Csak száradás után azonnal szedjük le a ruhát, mert a forró nap árt a fehérnemű szálainak. Szárítás után a ruhát árvizsgáljuk a hibákat kijavítjuk, és úgy készítjük elő a vasalásra.

Függönyök, csipketerítők mosása. Ezek a darabok főleg a portól, füsttől szennyeződnek. Túlságosan nem rázhatjuk ki a portól, mert szakadnak. Azért előbb többször áztatjuk, amíg az áztatóvíz tisztulni kezd. Azután áztatjuk szappanos vízben. Dörzsölni nem lehet, hanem híg szappanoldatban többszörösen jól átnyomkodjuk, rizskeményítővel keményítjük. A csipketerítőket vízszintes helyen, kigombostúzve, a csipkefüggönyöket lehetőleg rámrára kifeszítve szárítjuk. Ha kifüggesztjük a szélék kinyúlnak.

Színes ruhanemű mosása. A színes darabok általában könnyen tisztulnak, de azért mégis nagy gondot kell fordítani arra, hogy színüket megtartsák, és egyik szín se fogja meg a másikat. A színes ruhákat bő vízben mossuk, de a víz nem lehet túl meleg, mosóporokat nem alkalmazhatunk, a ruhát nem főzhetjük ki, napra nem tehetjük, mert ezek mind színtelenítő hatásúak. Ezekről a ruha hamar kifakul. Vannak ugyan színes fehérnemű anyagok, mint a zefír, puplin, amik a kifőzést is bírják, de azért óvatosan bánjunk ezekkel.

Pamutból és műsejemből készült kötött anyagok mosásánál mosószereket nem használhatunk. A műselyem, erős dörzsölés következtében, felbolyhosodik. Langyos szappanos vízben mossuk, inkább csak nyomkodjuk, mint dörzsöljük, erősen ne csavarjuk, mert a szemek elpattannak. Kötélre nem nagyon teríthetők, mert kinyúlnak. Azért a kényesebb darabokat szárító rácásra vagy deszkára terítjük, eredeti alakjukra kihúzogatva. Az utolsó öblítövízbe színrögzítés végett pár csepp ecetet öntünk. Csak árnyékban szárítsuk.

Szővet- és sejmruháknak mosása. Mosás előtt a ruhákról lefejtjük a gombokat, csatokat, díszítéseket. A portól jól kiázzuk, kikeféljük. Előbb az olyan foltokat, amit mosószerezrel nem távolíthatunk el, kiszedjük. Például olajfesték, korom; a piszkosabb részeket körülférceléssel jelöljük. A szöveteiket és selymeket csak langyos vízben moshatjuk.

Többféle mosószert használhatunk:

1. **Folyékony szappan.** 12 deka mosószappant felaprózunk 1 liter meleg vízben, addig főzzük, amíg teljesen felolvad. Ezt langyos vízhez vegyítjük és tenyérrrel vagy kisseprűvel jól felhabozzuk. A ruhát belenyomkodjuk és csak a piszkosabb helyeken dörzsöljük.
2. **Szappanpehelyben való mosásnál** a szappanpelyhet az előbbihez hasonlóan felhabozzuk.
3. A **vadgesztenye leve** kitűnő módszere a sötétszínű ruháknak. A vadgesztenyét összetörjük, megfőzzük, levét langyos vízzel elvegyítjük, jól felhabozzuk és a szövetrohát benne jól átnyomkodjuk.
4. A **főtt burgonya leve** ugyanígy használható mosásra.

Mosás után langyos, bő vízben háromszor- négyszer kiöblítjük a ruhát. Az utolsó öblítő vízbe pár csepp ecetet öntünk a színek felfrissítésére. Csavarni nem szabad, csak nyomkodni. Félnedvesen vasaljuk a balfelén.

Gyapjúruhát a formájára kihúzogatva, vízszintes helyzetben szárítjuk. Napon vagy kályha közelében nem szabad szárítani, mert a meleg hatására a gyapjú elveszti rugalmasságát és kemény lesz.

FOLTOK ELTÁVOLÍTÁSA

Rozsdafolt. Egy mogyorónagyságú heresót (oxálsav) 2 dl vízben feloldunk és forrón a rozsdás részt belemártjuk. Ezt megismételjük 3-4-szer, amíg a folt eltűnik. Utána bő vízben öblítjük.

Kátrány-, korom-, kocsikenőcs-folt. A foltot előbb zsírral bekenjük, azután meleg szappanoldatban vagy terpentínben áztatjuk, utána mossuk.

Tinta-folt. Előbb nyers tejben áztatjuk, utána porrá tört citromsót kevés vízben feloldunk és abban áztatjuk, vagy citromlevet csepegtetünk rá. Utána mossuk.

Gyümölcs-folt. Kéngőz fölé tartjuk, amíg a folt eltűnik. Utána kiöblítjük, vagy langyos szappanos vízbe pár csepp szalmiákszeszt vegyítünk és ebben áztatjuk. Hasonlóképpen vesszük ki a vörösbor-foltot is, amit legjobb frissen sóval meghinteni.

Zsír-, olajfolt. Vászonneműből szappanos vagy lúgos vízzel kimosható. Gyapjából tiszta benzinnel vagy éterrel, esetleg benzin- szalmiákszesz keverékkel távolíthatjuk el. Selyemből benzinnel vagy kloroformmal bedörzsölve és magnéziummal behintve vesszük ki a foltot.

Olajfesték-folt. Terpentínbe mártott ruhával dörzsöljük, ha a folt erősebb, áztatjuk. A foltok tisztításánál az anyagokat mindig saját színével dörzsöljük.

Penész-foltot fehérneműből hidrogén-hiperoxidos oldattal vehetjük ki, utána kimossuk és napon szárítjuk, vagy csak nedvesítjük és napon szárítva ezt az eljárást többször ismételjük.

A RUHANEMŰK VASALÁSA

A vasalást festetlen asztalon végezzük. Legalkalmasabb az olyan asztal, amelynek alsó polca van a lelógó ruhadarabok elhelyezésére. Az asztalra legalul egy durva vászondarabot helyezünk, erre jön kétszeresen összehajtott pokróc, tetejére egy tiszta, sima vászonerítő.

A felsőruhák vasalására használunk vasalódeszkát, amelyet ugyanúgy szerelünk fel, mint a vasalóasztalt. A ruha uja és a váll vasalásához használunk ujjvasaló-deszkát, mely egyszerűen elkészíthető és a vasalást megkönnyíti. Háztartási boltokban készen is kapható. Legolcsóbb a faszénnel melegítet vasaló. Hátránya, hogy szénigázt fejleszt. Azért ezzel nyitott ablaknál vasaljunk, mert a szénigáz fejfájást, szédülést, ájulást okoz. Vigyázzunk, hogy a kihulló pernye vagy parázs be ne piszkítsa, vagy meg ne égesse a ruhát. Legtisztább és legegészségesebb a villanyvasaló.

A vasalót vasalás előtt tisztítsuk meg, alját üvegpapírral dörzsöljük át és vászonba burkolt vísszal kenjük meg, hogy jobban csüsszon.

Vasalás előtt a ruhát belocsoljuk, a széleket, csipkéket, varrásokat befelé hajtva, szorosan összcsevarsarjuk. A sima darabokat, lepedőket, egyenesre húzogatjuk és azután locsoljuk meg. Sok helyen locsolás után a sima darabokat *mángorolni* is szokták, ami a vasalást nagyon megkönnyíti.

A fehérneműt a színén vasaljuk, mert ez visszaadja a fényét. A hímzéseket, monogramokat, előbb a színén, azután puha flanelen keresztül a balfelén vasaljuk, hogy a minták kidomborodjanak. Előbb a gallérokat, ujjakat, vállakat, vállpántokat, gombolásokat, hímzéseket vasaljuk, azután a sima részeket. Végül jön a plisszírozás és a hajtogatás. Vasalás közben tartsunk kéznél vizes ruhát a szárazabb részek vagy ráncok nedvesítésére.

A kivasalt ruhát még pár órán keresztül hűtjük és csak azután helyezzük szekrénybe, mindent külön osztályozva. A fehérneműt összehajtott oldalával kifelé helyezzük a polcokra, így kiszedéskor a többi ruha nem nyílik szét. A szekrényeket időnként szellőztessük ki.

Ízek és értékek.

Hungarikumok és a változó gasztronómia

BIHARI NAGY ÉVA

Az életmódkutatásnak vannak olyan részterületei, amelyek a 21. század elején egyre nagyobb figyelmet kapnak. Ezek közé sorolhatjuk a táplálkozástudományt is.¹ Az eddigi kutatásokra jellemző, hogy az a módszertani beállítottság jellemző, amely szinte az kizárólag az ételek számbavételére, az elkészítésükhöz használatos eszközrendszer feltérképezésére helyezte a hangsúlyt és összpontosított. Gyakori alkalmazás még, hogy az előbb felsoroltak kiegészülnek az ételek receptszerű leírásával. Az újabb kutatások előtérbe helyezik a táplálkozás közösségi, társadalomlélektani, kultúrszociológiai, antropológiai, szemiotikai szemléletmódot. A táplálkozástudomány leíró jellege nem tárja fel azt a tényt, hogy az életmódváltozás leginkább a lakosság táplálkozási szokásait érinti. Ez a változás a táplálkozási rendszer (gasztronómia) egészére kihat. Milyen hosszú lehet az emlékezet láncolata, amely folytonosnak mondhatunk a receptek alapján? Egy-egy recept, táplálkozással kapcsolatos írott szöveg rávilágít-e a múlt emlékeire? A származási láncolat ápolásában milyen helyet foglal el a gasztronómia, a táplálkozási kultúra írott anyagai?

A táplálkozástudományok hamar felismerték azt a tényt, hogy a táplálkozás több mint egy biológiai szükséglet, üzenet, emlékezet és jelrendszer is egyben.

„Emlékezet a nem-örökletes információk szerveződésének rendszere, amely egyszerre tanúskodik az életmódról, életritusról, szellemi és anyagi, társadalmi, műveltségi szintről, tájegység specifikus jegyeiről, étkezési szokásokról, valamint hiedelemrendszeréről.”²

A táplálkozástudomány nem nélkülözheti az alapos vizsgálatot az emberi lét és a táplálkozás közötti szerteágazó viszonyt. Napjainkra minden korábbinál összetettebb képet mutat a magyar táplálkozástudomány. Lehetetlen megmondani, hogy a változás folyamatában mi fog állandósulni, megmaradni és mi fog átalakulni vagy

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Vö. Kovács 1982: 860.

kiesni. A hungarikumok kutatása során különös tekintettel kell kitérni az alapanyagok vagy a félkész termékek beszerzésére, a mindennapi, az ünnepi (szertartásos, rituális) étkezések rendjére. Az 1990-es évektől különösen fontos hogy a gasztronómiai szokásokat (alapanyagtól a tényleges étkezésig) széles spektrumban vizsgáljuk. Az elkészítési módok változatossága és az ebből eredő rendkívül széles kombinációs lehetőség a legkülönbözőbb ételeket hívja életre újabb és újabb elnevezésekkel. A különféle (akár ugyanannak az ételnek) módon elkészített táplálék fogyasztása is újabb és újabb elfogyasztási szokásokat hív életre. A társadalmi jellemzők összetettsége valamint táplálkozáskultúra gyors változása, a termékek sokfélesége, a törekvések, a célok mind hatással vannak egymásra.

A táplálkozáskutatók a néprajzi kutatási módszereket használva a fentebb említett szempontokat figyelembe véve (mint a gasztronómiát az általános kultúra szerves részeként közelítve meg) egy-egy kisebb tájegység látens táplálkozási rendszerét is felszínre hozhatja a nyilvánvaló, észrevehető gasztronómia mellett.

Az étkezések első színtere, és természetes kerete maga a család, amely egyben a táplálkozási kultúra átörökítője.³ A táplálkozáskultúra és az abban megjelenő hungarikumok kutatása egy sajátos rendszerszemléletet kíván, melyben egyértelműen láthatóvá válik, hogy a gasztronómiai⁴ (táplálkozási kultúra) előírások és tilalmak, lehetőségek és kötöttségek újratermelődő, és változó rendszere. Egy kutatónak éppen úgy meg kell vizsgálnia azokat a tényezőket, melyek egy-egy jellegzetes vagy hétköznapi étkezési szokásrendszer alakítanak ki, és ugyanúgy tisztában kell lennie azokkal az összetevőkkel, amelyek a szokás kialakulását gátolják, ellenzik és akadályozzák.⁵ Az eddigi kutatások egyes étkezési szokásokkal kapcsolatban az asztalra kerülés szerepét és igényét vizsgálták egy-egy jól körülhatárolható csoport vagy régióhatárral. Az írott források (szakácskönyvek, receptek), helyszíni gyűjtések anyagait mindig statisztikai adatokkal célszerű kiegészíteni (KSH élelmiszerfogyasztás stb.)

A legtöbb bihari faluban az 1980-as évektől rohamosan megfigyelhető, hogy a vidéki lakosok a közvetlen termelőből sok tekintetben fogyasztóvá váltak. A mindennapi életben számos olyan kellék, termék tűnik fel, amelyeknek már nem termelői a falusi lakosság, hanem fogyasztói. Az 1970-es években még megfigyelhető a kettősség: a saját megtermelt alapanyagot fogyasztják (tej, saját nevelt állat húsból előállított étel – kolbász, szalámi stb.), de már tetten érhető a bolt-

³ Lásd még Kovács 1982.

⁴ A gasztronómia megfogalmazása: ínycsengő, az ételek-italok kifinomult élvezése, az étkezés művészete. A szakácsművészet, tágabb értelemben a terítés, felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája is. (Idegen szavak szótára 1978: 291). A tanulmányban a táplálkozási kultúra egészét (a nyersanyagtól az elkészítési technikán, módon át egészen az előállított étel elfogyasztásának hogyanjáig és módjáig) értem a gasztronómia alatt.

⁵ Kovács 1982.

ban kapható tej- és hústermékek előrecsomagolt áruk, konzervek, konzervkészítmények terjedése.⁶ Ez természetesen maga után vonja a gasztronómia szerkezeti változását. Nagyon kevés bihari településre lehet azt mondani, hogy a táplálkozási rendszere érintetlen, hagyományos, teljesen zárt és konzervatív maradt. A fiatalok már nem veszik át változatlanul az előző nemzedékek élettapasztalatait és ízlésvilágát.⁷

Egyre több településen, szinte minden generációra jellemző az újíto hajlam, amely kibillenteti a megszokott életmódot, elmozdítja az értékszint állandóságát. Ezek az elmozdulások településenként változóak függenek a tárgyi és személyi feltételektől. Az eddigi kutatások arra engednek következtetni, hogy a

„váratlan természeti csapások, az élelmiszeripar, az infrastruktúra viszonylagos fejletlensége, a tömegellátás rugalmatlansága, a jövedelem- és árviszonyok egyensúlyának megbomlása rendszerint a zártság a hagyományörzés felerősödésének irányába hatnak”.⁸

Az 1960–1970-es években a bihari falvak táplálkozási kultúrájára az átmenet volt a jellemző. Az 1980-as évekre a személyi tényezők önállósodása (nagyobb, szélesebb ismeret, erősödő civilizációs hatások) az elfogyasztható élelmiszerek kiválasztásában, azok elkészítésében egyre dominánsabb. A változást felgyorsította az ételek elkészítési technikájának módosulása (új eszközök megjelenése: gáz, vízvezeték, elektromos eszközök stb.) az új technikai eszközök új ételkészítési technológiát vontak maguk után.⁹ Az így elkészített étel befolyással volt az étkezés rendjére, módjára és alkalmaira. A bihari településeken nem egységesen ment végbe a változás, és a változások nem mindig érintették a gasztronómia egészét. Az új nyersanyagok, az új technikai eljárások, új eszközökre vonatkozó ismeretek leggyakrabban a meglévő „népi tudásrendszerbe” épültek be.¹⁰

A bihari térség egy mikrokörnyezetét (4 település – Berekböszörmény, Biharkezes, Ártánd, Körösszegapáti) véve mintául az alábbi változások lehetőségeit lehetett megfigyelni.

- Új nyersanyagok megjelenése: Az ételeket még a régi módon a már ismert technikával állítják elő. (Például: hurkatöltésre kukoricakását használtak, azóta helyét a rizs váltotta fel; vagy mindennapi étkezésre a tésztafélék elkészítéséhez árpaliszt használat a jellemző (a fehér finom búza-

⁶ Bővebben lásd Bihari Nagy 2004: 42–54.

⁷ A térségben bekövetkezett változásokról bővebben még Bihari Nagy 2003b: 23–27.

⁸ Hasonló eredményekre utal Knézy 1968; Kovács 1982; Viga 2004.

⁹ Lásd még Bihari Nagy 2004: 42–54; Batári Zsuzsa szakdolgozat DENIA 3383

¹⁰ Vö. Kisbán 1963: 189–201.

lisztből csak az ünnepi kalácsba került), majd minden tésztaféle alapanyaga a fehér finom búzaliszt)¹¹

- Új technikai eljárások alkalmazása: Abban az esetben, amikor a nyersanyag választékában nem történik változás és az új technika a megszo-
kott nyersanyagban az ízek megtartásával alkalmazható. (Legismertebb példa
az 1960-as évekig kenyérdagasztáshoz használt *morzsóka*,¹² amelyet a megje-
lenő gyári élesztő nagyon hamar kiszorított.¹³ Másik látványos példa a hűtő-
szekrény és a fagyasztószekrények, -ládák terjedése, amely a disznóvágások-
hoz kapcsolódó technikákat, vágási módokat befolyásolta.¹⁴

- Új nyersanyagokból új technikai eljárásokkal készült ételek. A leglátványosabb példákat az ünnepkörökhöz kapcsolódó étkezési szoká-
soknál lehet tetten érni. (Változatos – tájra, régióra nem jellemző – torták,
sütemények készítése, valamint a félkész (csomagolt, mirelit) áruból házilag
előállított ételek.

A bihari térségben (de az egész magyar nyelvterületre jellemző, hogy na-
gyobb figyelmet fordítanak a társadalmi, gazdasági változások hatására bekövet-
kező életmódváltásra, ezek összefüggésében a gasztronómia alakulására) egyre
több kutatás foglalkozik azzal, hogyan változott meg a paraszti életmód és annak
milyen hatása volt táplálkozásra. A táplálkozás fejlődése és az ételek, izek sokféle
változatossága szorosan összefüggenek a társadalmi hovatartozással. A hagyó-
mányos táplálkozási kultúra vizsgálata során nem hagyható figyelmen kívül az
egyén helye, szerepe egy adott társadalmi közegben. „A jómódú gazdaember azt
eszi, amit akar, a szegény meg, ami van.”¹⁵ A táplálkozás egyfajta kulturális meg-
nyilvánulás is, hiszen nagymértékben befolyásolja a hagyomány és a szokás is,
mivel a táplálkozás és az étel az egyik leglátványosabb tényező, amely elkülönít
egymástól, illetve megkülönböztet egymástól egy-egy népet, nemzetet. Az étkezés
bárhol a világon közösségi megnyilatkozás és magatartás.¹⁶ Éppen ezért az étke-
zés rendjét közösségi szabályok alakítják és megszabják viselkedési mikéntjét, il-
lemét.

¹¹ Saját gyűjtés 2003. (Nagy Gézáne szíves közlése)

¹² A bihari térségben használt morzsókáról bővebben Szalacsi Rác 1976: 112–121.

¹³ Az 2000-től figyelhető meg a kovász, morzsóka reneszánsza azoknál a házaknál ahol a háziasz-
szony újra otthon kenyeret süt. Igaz kenyérsütő géppel. Saját gyűjtés 2012. (Tarczai Gyözőné
szíves közlése.)

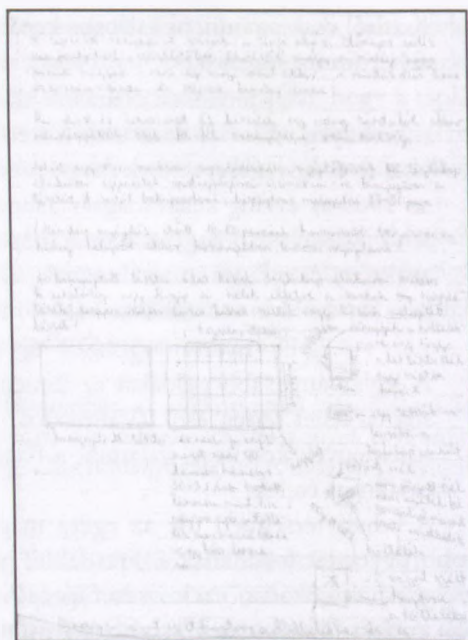
¹⁴ Bővebben lásd Bihari Nagy 2004: 42–54.

¹⁵ Ecsedi 1935.

¹⁶ Kisbán 1997a: 417–581.



Horváth Ilona 1967-ben kiadott szakácskönyvében a 260. oldalon van a hájas tészta receptje. A könyv tulajdonosa ezt egészítette ki a lányának. (N. G-né Berekbőszörmény 2013.)



Hajas tészta leírásából egy részlet. Berekbőszörmény 2013.

A vizsgálatot nehezíti, hogy ugyanannak az ételféleségnek többféle megjelenési formája létezik. Az étel elkészítését rengeteg tényező egybeesése alakítja: fűszerek, tűzhely, a felhasznált anyag milyensége, minősége, mennyisége és a számtalan elkészítési technológia és természetesen a tapasztalat.

A legtöbb portán lehet találni valamilyen receptkönyvet, amely kiegészítéssel továbbhagyományozódik. (Ami sok esetben már nem elég ahhoz, hogy az elkészített étel ugyanolyan ízvilágú minőségű legyen, hiszen az újabb – a 30 évnél fiatalabb generáció nem nevelődik bele, nem sajátítja el a konyhatechnikai fortélyokat). A gazdaasszony által elkészített ételeken végzett változtatásokkal néhol tudatos vagy véletlen hozta ízváltozás új ételt eredményez. Ezek a változtatások előbb szóban terjednek a szomszédok között, majd ha másnak is sikeres eredményt hoztak lejegyzésre, bejegyzésre kerülnek a receptkönyvbe valamilyen új néven. Egy falu ételkínálatában változást idéz elő, ha más faluból házasság útján bekerült gazdaasszony a magával hozott újításokat, ízeket, technikákat szomszédaival megismerteti, megszeretteti és azokat környezete átveszi. Természetesen a változásoknak más forrása is létezik, hiszen a 19. századtól több népszerű

szakácskönyv¹⁷ ételrecept nyomtatásban is megjelenik, amelyek a falusi értelmiségen keresztül terjedtek el. Új ételeket hoztak magukkal az idénymunkások, más vidékről idekerült cselédek, szakácsnők, szolgálók is. Ugyanakkor a helyszíni néprajzi gyűjtések rávilágítanak arra is, hogy nemcsak a horizontálisan terjedő változásokra kell a kutatónak figyelni, hanem a vertikálisan terjedőkre is. A megtanult ételeket lassan-lassan egyre többen átvették, megszerették, ma pedig már nem lehet eldönteni, hogy melyek azok az ételek, amelyek így kerültek a falu táplálkozási kultúrájába.

A táplálkozási hagyományok átadása és az újdonságok átvételében legnagyobb szerepe a családnak volt. Kiemelkedő szerep jut a jeles alkalmak szakácsnőinek is, akik a sütés-főzések irányítói. Azért jelentős mert az újdonságok bemutatására ekkor kerülhetett sor.¹⁸ Egy újabb változata amikor a közösség megrendeli a főzőasszonytól a kívánt új terméket, az internetről, receptújságból kinyomtatott leírás alapján.¹⁹ Ezek a rendelt termékek új ételfélék, új technikákat követeltek, melyek folyamatos tanulást is igényeltek és nagy tapasztalatot. Tájélt függetlenül megállapítható, hogy eleinte az ünnepi ételek rendjében az egyes ételfélék kivitelezésében, tálalásmódokban, ízesítésekben történtek módosítások. Az új ételek (sütemények, torták, fűszerek stb.) kipróbálása főleg a fiatalok körében volt népszerű, ők indították el az újítást.



*Interspar újságban
Mexikói rakott krumplics receptje (2014)*



Vanília cukros-csacsón „vanília fánk”-recept

A táplálkozáskultúra vizsgálata során – amennyiben lehet – fel kell tárnunk egy községben vagy az egymás közelében élő különböző népcsoportok egymásra hatását. Az 1970-es évekig a legjellemzőbb egymásra hatás általában úgy történt, hogy a szegényebb követte a módosabbat. További jellemző még hogy a közösségbe beköltözött vagy a munkára rendszeresen eljáró alanyok közvetítettek új

¹⁷ Ma pedig nyomon sem lehet követni a sok megjelenő étellel foglalkozó, vércsoport szerinti, diabetikus, természetes, mikrobán elkészíthető ételrecept könyveket.

¹⁸ Bővebben Kiri Edit munkáit a bihari főzőasszonyokról. Kiri 2010.

¹⁹ Sajtó gyűjtés 2012. (Tarczali Gyözőné szíves közlése)

ételalapanyagokat és ételféleségeket. Ezek új ízeket eredményeztek. Szintén az átadás alkalmi a közös munkaalkalmak, ünnepi sütés-főzés. Megállapítható, hogy az újdonságok átvételének közvetítői a közösségből (faluból) eljárók. Az eljárók (ingázók) lehetnek fiatal munkába járó férfiak-nők, iskolás lányok.

Az innovációban fontos szerep jut – egy közösség életében – a boltosnak, kocsmárosnak. Akiknek érdeke az új termékek megismertetése és elterjesztése. Szintén nagy szerep jut az új ételek megjelenésében az újságoknak (mindenféle nyomtatott periodikának), főzőműsoroknak, főzőcsatornáknak, főzőversenyeknek, főzőblogoknak, -honlapoknak, -linkeknek, interneten terjedő recepteknek (mindmegette.hu). Érdekes reklám és a különböző ételek terjesztésének egyik hatékony módszere (amely minden háztartásba gyorsan eljut) a különböző alapanyagok borítóján (vanília cukros zacskón), megjelenő receptek. Hiper- és szupermarketek, valamint egyéb élelmiszerterméket áruló boltok (Aldi, Coop, Real stb.) ingyenesen terjesztett újságaiban megjelenő ételleírások. Ezzel óhatatlanul hozzájárulnak az új ízek elterjesztéséhez és a hagyományos, megszokott ételek, étrendek háttérbe szorításához.

A népi táplálkozás kutatása az elmúlt fél évszázadban igen intenzív volt, és nagyszámú tanulmány, könyv nyújt leírást és elemzést egy-egy település, régió táplálkozási kultúrájáról. Az utóbbi egy-két évtizedben az *Ujváry Zoltán – Schwalm Edit; T. Bereczki Ibohya* által készített táplálkozási kérdőív²⁰, útmutató különösen nagy segítséget nyújtott a téma feldolgozásához. Szakdolgozatok, disszertációk készültek a témakörből a különböző egyetemeken, főiskolákon (Szolnoki Vendéglátóipari, Jászberényi stb.). A táplálkozáskutatók konferenciát is rendeztek a gasztronómia különböző kérdéseinek megbeszélésére, amelynek anyaga: *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*²¹ címmel látott napvilágot. Néprajzi szempontból jelentős történeti háttérrel adnak a táplálkozáskutatáshoz, hungarikumkutatáshoz, egy-egy étel történetének felkutatásához a lokális monográfiák, amelyekben jelentős terjedelemben jelennek meg a gasztronómiai-táplálkozási szokások.²²

A két világháború között jelent meg *Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*²³ című könyve, amely Hajdú-Bihar megye településeinek gasztronómiai kultúrájáról is számos adatot nyújt és támpontul szolgál. Az összehasonlító szempontok miatt fontos forrásnak tekinthető *Kardos László: Órségi*

²⁰ Cs. Scwalm–Ujváry 1979; T. Bereczki 1995.

²¹ Romsics–Kisbán 1997.

²² T. Bereczki 1986; Ujváry 1991; Varga 1993. Lásd még: Knézy 2007; Viga 2004; Bái 2000, 2005, 2011.

²³ Ecsedi 1935.

táplálkozásról szóló könyve²⁴, amely az interetnikus kapcsolatok szempontjából is lényeges, mert vizsgálataiba a kutatott térség etnikumait is bevonja.

Nagy táji monográfiák közül érdemes még megemlítem Cs. Schwalm Edit monográfiáját a palóc táplálkozásról.²⁵ Ez a munka is számos adalékot nyújt az interetnikus kapcsolatok kérdéseire. Elméleti vonatkozásban *Kisbán Eszter* tevékenysége és eredményei emelhetők ki. Kisbán Eszter vizsgálatai során nemcsak a közvetlen interetnikus kapcsolatokra világít rá, hanem nagy perspektívában európai kitekintéssel mutat rá a táplálkozási kultúra főbb kérdéseire. Az ő szempontjai között nem csak a népek, népcsoportok közötti kölcsönhatás szerepel, hanem fontos szempontként hívja fel a figyelmet arra, hogy a városi kultúrából, a magasabb műveltségűek, a gazdagabbak konyhájából milyen hatások érték és érik a népi táplálkozást, étkezést.²⁶ Így például az úri háztartásból cukros tartalmú sütemények, vajkrémes sütemények, tortatöltelékek vándoroltak a falusi konyhákba. *Báti Anikó* munkája, a generációs kutatásai szintén a hungariumkutatás egyik alapját adhatják.

Táplálkozás – élelmezés – változás

„A táplálkozás a tápanyagok bevitelét és a szervezetben történő hasznosulását jelenti [...] Lényegi meghatározója a rendelkezésre álló élelmiszer, amelynek élelmi-szerként való elfogadása, feldolgozása, tartósítása, sütése-főzése kulturálisan meghatározott.”²⁷

A kultúra pedig nem más, mint a társadalom által elfogadott értékek és vélemények összessége, amelyek közé tartoznak a viselkedési, életmódbeli és gondolkodási minták is, melyek generációról generációra szállnak.²⁸ Ennek eredménye, hogy nemcsak a kultúra stabil, hanem annak elemei is, mint pl. a táplálkozás.

Az étel legtöbb esetben szimbolikus jelentéseket is hordozhat (különösen, ha rítus, szokás kapcsolódik hozzá, vagy annak a része), melyek kifejezik, illetve megalkotják pl. az ember–ember közötti, az ember és természetes környezete közötti kapcsolatokat. A legrégebbi megfigyelések bizonyítják, hogy a legtöbb emberi közösség az elfogyasztott étel legnagyobb részét feldolgozza főzéssel vagy sütéssel (vagy más konyhatechnológiai eljárással).²⁹ A társadalmi-kulturális elvárás

²⁴ Kardos 1943.

²⁵ Schwalm 1986.

²⁶ Munkái közül lásd még: Kisbán 1963, 1965, 1984, 1989, 1997a, 1997b.

²⁷ Lajos 2005: 11.

²⁸ Szabóné Pataky–Pakainé Kováts 1999: 39–43. Vö. Lajos 2005.

²⁹ Vö. Lajos 2005.

egy közösségben az „illelmes, illemtudó evés” (igaz ezt minden közösség maga határozza meg hogy mit tart megfelelőnek és illendőnek). Ez a tény határozza meg azt, hogy a főzésnek gasztronómiai értelmén túl társadalmi jelentősége van, melyre a táplálkozástudósok fokozott figyelmet fordítanak. Ez abban nyilvánul meg, hogy az étel elkészítése attól függ, hogy az étkezés milyen alkalomhoz kapcsolódik, illetve attól, hogy milyen közösség és ki fogja az ételt elfogyasztani. Ezek alapján az élelmiszereket az étkezési kultúrában elfoglalt helyük szerint a következőképpen lehet csoportosítani:

- Kiemelt szerepű, úgynevezett szuper élelmiszerek (amelyek meghatározott, domináns szereplői az étrendnek)
 - Presztízs élelmiszerek (amelyek viszonylag ritkán fogyasztott élelmiszerek a magas ár és korlátozott elérhetőség miatt)
 - Test–imázs élelmiszerek (amelyek az ember egészségére és jólétére speciális hatást fejtenek ki)
 - Szimpátiát keltő élelmiszerek (amelyek formái és színük miatt speciális hatással bírnak)
 - Fiziológiai élelmiszerek (amelyek ajánlottak vagy tiltottak bizonyos fiziológiai helyzetekben).³⁰

Ilyen alapon több kutató tett kísérletet az ételek csoportosítására a társadalomban és a kultúrában betöltött szerepük szerint. Az ételek felosztási rendszere a hagyományosnak mondható társadalmakban is megfigyelhető a legszembetűnőbb, amit a néprajzkutató megfigyelhet: étel – nem étel; szent étel – profán étel; étel mint orvosság – orvosság mint étel; közösségi étel (itt azt lehet megfigyelni, hogy az étel kapcsolatot fejez ki vagy hoz létre, illetve a státuszt, a foglalkozást, a nemet vagy a csoporthoz tartozást fejezi ki).

Mit is jelentenek ezek a felosztások Lehota megfogalmazása szerint:

Étel – nem étel: Minden kultúra meghatározza, hogy milyen anyagok ehetőek és milyenek nem, bár ezek a meghatározások gyakran nem foglalkoznak az anyagok tényleges tápértékével. Az ehetetlen és ehető ételek meghatározása rugalmas, ugyanis a kettő közötti határ esetenként megszűnhet, illetve jelentésük megfordulhat. Ilyen eset lehet pl. az éhínség, rossz gazdasági körülmény vagy akár egy külföldi (egy másik kultúrába történő) utazás is.

Az élelmiszereket aszerint, hogy adott élelmiszerkultúrában ehetőnek, vagy nem ehetőnek tekintenek, a következőképpen lehet csoportosítani: tilos élelmiszerek, amelyek mérgezőek vagy erős negatív hiedelmekkel társulnak, illetve kulturális tabuk; állati takarmányozásra alkalmas, de emberi célra alkalmatlan élelmiszerek.

³⁰ Lehota 2001.

Emberi táplálkozásra alkalmas, de az adott élelmiszer-kultúrában el nem fogadottnak tekintett élelmiszer. Adott élelmiszer-kultúrában vagy szubkultúrában ehetőnek tekintett, de az adott egyén számára nem ehető élelmiszerek. Az egyén számára ehető élelmiszerek, amelyek az egyén étrendjének állandó részét képezik.

Szent étel – profán étel: A „szent” étel elnevezés azokra az alapanyagokra utal, melyek fogyasztását a vallásos hiedelem szentesíti, míg a hit által erősen tiltott ételek neve a „profán” étel.³¹ A legtöbb esetben úgy néznek ezekre az ételekre, mint „tisztátalan” és egészségre veszélyes anyagokra. Bizonyos alkalmak vagy böjtök esetén minden étel vagy az ételek egy része a „profán” csoportba kerül, így a fogyasztásuk tiltott lesz.

Ellenpólus rendszerezések: Az ételalapanyagok két fő, általában a „forró” és „hideg” csoportban való felosztása számos kultúrára jellemző (pl. iszlám, Indiai-félsziget, Latin-Amerika, Kína). A „forró” és a „hideg” elnevezés nem az ételek hőmérsékletére utal, hanem sokkal inkább egyfajta szimbolikus jelentésük van. Mivel az egészséget a két fogalom egyensúlya határozza meg, a betegséget a hiányzó „forró” vagy „hideg” ételekkel kezelik, hogy helyre állítsák az egyensúlyt.

Étel mint orvosság, orvosság mint étel: Számos társadalomban előfordul, hogy a tápláléknak gyógyító hatást tulajdonítanak és bizonyos betegségekben, illetve fiziológiai állapotokban fogyasztanak. Ezzel szemben a megfelelő hatással rendelkező gyógyszerek, akár az orvos rendelte, akár az öngyógyítás része, úgy beépülhetnek a mindennapi életbe (fogyasztásba), hogy így egyfajta étel, illetve tápanyagformát öltenek (csipkebogyó, méz, stúvia, alovera, goji stb.). Ha a gyógyszer rendre az étkezéskor veszik be, akkor az egy idő után az étkezés szerves részévé válik. De más anyagok is játszhatnak ilyen szerepet, ha rendszeresen él velük a fogyasztó, mint pl. a vitaminok, táplálékkiegészítők, az alkohol vagy akár a dohány.

Közösségi (szociális) ételek: A társas (szociális) étel általában mások jelenlétében kerül elfogyasztásra és tápértékén kívül szimbolikus jelentősége is van, így az összes jelenlévőnek valamilyen üzenetet hordoz. Az étel minden társadalomban a kapcsolatteremtés és a kapcsolatok kifejezésének egy módja. Ezek a kapcsolatok lehetnek az egyének, a társadalom tagjai, illetve a vallási vagy etnikai csoport tagjai között. Elsősorban az előírtas környezetben, közös étkezések során fogyasztott étel hordoz magában számos olyan magán túlmutatató jelentést, amely segítségével a résztvevő többet megtudhat a jelenlevő embereknek az egymás közötti, illetve a külvilággal való kapcsolatáról.

A legtöbb ételnek, azonkívül hogy sok ember számára táplálékul szolgál, rituális jelentése is van. A rituális eseményekhez hasonlóan ezeket az ételeket is a kultúra vagy csoport sajátágos, esetenként szigorú normái szabályozzák. Ezek a

³¹ Ide vonatkozó adatokat lásd Bartha 2000, Telenkó 2011.

normák, illetve szabályok előírják, hogy ki készítse el és tálalja az ételt, kik esznek együtt és ki takarítsa el az étkezés után. Meghatározzák az étkezések idejét és körülményeit, az ételek sorrendjét, az evőeszközök és edények használatát (erre számtalan példa a magyar népszokások közül a lakodalomban figyelhető meg).

Az előírások pontosan meghatározzák, hogy milyen módon kell az ételt elfogyasztani, milyen az étkezéssel kapcsolatos illem. Az étkezés társadalmi státuszszimbólum is lehet, ritka és drága ételek formájában, amelyet összefoglalóan presztízisételeknek is neveznek. Presztízisételek időben és térben kultúránkként más-más lehet, pl. őz, a szárnyasvad, a kaviár stb.

Az ételek különböző típusai különböző üzeneteket is hordozhatnak azok számára, akik éppen fogyasztják. Ilyen például a bográcsban való főzés, a szabadban való sütés (tárcsás hús készítése, szalonnasütés) vagy a közös étkezés fehér asztal mellett. Míg a bográcsban való főzés a 19. században az alföldi területeken az állatra vigyázó emberek hétköznapi tevékenysége volt, addig a 20. században baráti, közösségi összejövetelek alkalmaira szorult vissza, illetve fesztiválokon, falunapokon jelenik meg.

Az étel és hozzá kapcsolódó ízek igen sokféle szerepet játszanak az emberi társadalomban: társadalmi kapcsolatokat teremt és lehetőség szerint fenntartja azokat, jelzi a társadalmi státust, a társadalmi szerepeket, jelen van az élet fontos eseményein, megerősíti a vallásos, etnikai és területi identitást. Mivel az étkezés és ezen keresztül a táplálkozás társadalmi szerepe összetett, így az ez irányú elgondolásokat és szokásokat néha igen nehéz megváltoztatni.³²

Mindazok a 20–21. századi változások, amelyek egy közösséget érintettek, előtérbe állítják a generációk közötti táplálkozási szokások kutatását. Különös tekintettel a gyermek-felnőtt, illetve ennek egy részterülete, a közintézményben és az otthoni étkezési kultúrának a vizsgálatát.

„Ha a mindennapi ételmiszerfogyasztás alapján összehasonlítjuk a gyerekeket a felnőttekkel, azt látjuk, hogy a hús- és kenyérfogyasztásuk meglehetősen hasonló, míg néhány ételféleség fogyasztásában különbségeket találunk. A gyerekek több gyümölcsöt, édességet, valamint felvágottat, szalámit fogyasztanak, viszont kevesebb zöldséget és zsíros húsfélét (szalonnát, töpörtyűt), mint a szüleik. A táplálék összetétele függ a szülők társadalmi státuszától, a településtípustól és a régiótól.”³³

Az a paraszti konyha, amely jellegzetességeit mind a mai napig sok helyen őrzi, a 19. század fordulóján alakult ki. Az ételkészítési módok, a felhasznált eszközök és alapanyagok szoros kapcsolatban álltak-állnak egy-egy vidék gazdasági-társadalmi szerkezetével, az elterjedt szokásokkal és nem utolsósorban az ott élők

³² Lásd még Kisbán 1997a; Viga 2004; Báti 2005.

³³ Szonda Ipsos felmérése 1999. július <http://www.szivbarat.hu/portal/downloads/LAKOS2.pdf> (letöltés: 2013.10.19.)

anyagi helyzetével. Ebből következik, hogy ahány tájegység, annyi egymástól eltérő felhasználási mód és étel ismert hazánkban. Leglátványosabb különbség talán a puztán és a víz mellett, illetve a hegyvidéken élők étkezési szokásaiban nyilvánul meg. Az általuk felhasznált alapanyagok közötti különbségben bekövetkezett változásokat mindenképpen érdemes a kutatás tárgyává tenni. Érdemes tehát a tájjellegű konyhák étel és ital választékát feltárni, megőrizni, egy-egy család ételválasztékát, étkezési szokásait több szempontból megvizsgálni.³⁴ Ez lehet a hungarikumkutatás egyik alappillére.

A magyar táplálkozási kultúra főbb jellemzői

De mi is jellemezte és jellemzi-e még mindig népünk táplálkozását? A ma élő fiataloknak (egészen a 20–30 évesekig), a fogyasztói életvitelhez, bevásárlóközpontokhoz, éjjel-nappalihoz szokott generációnak nehéz elképzelni, hogy nem is olyan régen (még a 20. elején is) nem volt magától értetődő, hogy minden nap kenyér kerüljön a család asztalára, és bármikor lehet ételhez jutni. Egy parasztcsalád egész éves munkája, a teljes parasztgazdaság és a háztartás működése elsősorban azt a célt szolgálta, hogy biztosítsa a család élelmét.

A parasztgazdaság egyik legfontosabb célja ugyanis az volt, hogy önálló maradjon, ne függjön senkitől. A néprajzi recens gyűjtések, illetve a mai levéltári (főleg végrendeletek, hagyatéki iratok) bizonyítják, hogy a legtöbb családban a pénz (készpénz) igen ritka. Ennek hiánya eredményezte, hogy a készárúk, kész termékek vásárlása csekély és csak a legfontosabb árura, ami nélkülözhetetlen volt a családnak (és cserével vagy felesbe nem lehetett megoldani) vásárolták meg és adtak pénzt érte. Ez a mentalitás és nem utolsósorban a szükség az amely arra ösztönözte a családokat hogy az általuk megtermelt és a természetben előforduló minél többféle alapanyagot használják fel.

A néprajzi összehasonlító vizsgálat eredményéből látható az a tény, hogy a paraszti konyha változatos alapanyagokkal dolgozik. Természetesen ez maga után vont a megfigyelt tény, hogy a paraszti konyha alkalmazkodott a természeti környezet adta lehetőségekhez és az évszakok rendjéhez. Az is megfigyelhető és a különböző tájegységeken kutató táplálkozáskutatók mindenhol egyformán megjegyezték, hogy a szegényebbek főként növényi eredetű táplálékot fogyasztottak (hiszen annak előállítása olcsóbb, gyorsabb és gazdaságosabb is volt mint a húsé). A változatos nyersanyagok változatos feldolgozással, tartósítással jártak együtt és természetesen az ételek előállítási technikák sajátos tájakra, családokra jellemző

³⁴ <http://www.mnpsz.com/hirek/a-clebreceeni-es-tisztantuli-ncpi-taplalkozas> (Letöltés: 2013. 11. 05.)

fortélyokat hívtak életre. A bihari falvakban végzett recens gyűjtőmunkák (1996-tól) arra engednek következtetni, hogy ezek a konyhatechnológiai eljárásokat családi fortélyok nem öröklődnek tovább. Ez a töretlen belenevelődés, hagyományos konyhaeszközök használata, ételkészítési rafinériák, az a nagyszerű „népi tudás” kopik ki a fiatal generációból. Így válik tanácstalanná a fiatal asszony a konyhájában, amikor nincs a fagyasztóban félkész, kész termék. A 20. századvégi néprajzi kutatások során meghallgatott adatközlők úgy emlékeznek erre: „... *üres volt a kamra, a pince, a padláson is tisztára volt söpörve, nagyanyám a semmiből főzött nekünk ebédet (levest meg másodikat), tett élénk vacsorát (ides málé) ...*”³⁵. A modern technikai berendezések hiányában a természetes módszereket alkalmazták, mint például aszalás, sózás, befőzés vagy füstölés.

Az étkezési rend is ritmikus volt, és az életvitelhez megfelelő. Gyakran találkozni azzal a megfogalmazással, hogy a hagyományos paraszti konyha nehéz, zsíros, egészségtelen. Valóban az a mai ember számára, aki a számítógép előtt, irodában, napi 5–6 órát ülve dolgozik. Elmondható, hogy a hagyományos étkezés az életvitelnek megfelelő volt és szükségszerű, mértéktartó, változatos. Az étkezési rendre jellemző, hogy megkülönböztette a hétköznapokat és az ünnepeket. A népi táplálkozás jóval többet jelentett annál, mint az, hogy mit és mikor ettek. Az étkezés olyan szimbolikus cselekedet is volt, amely egyebek között kifejezte a család és a közösség összetartását, alkalomadtán pedig a vendégszeretetet is.³⁶

A 20. századi néprajzi vizsgálatok rávilágítottak arra, hogy a különböző adottságú tájak ételei között legalább annyi hasonlóság van, mint amennyi egymástól eltérő vonás.³⁷ Egy-egy tájegység táplálkozási hagyományainak rendszeres feltárása napjainkban is zajlik. Egyre jelentősebb feladat egy-egy régió, mikrotérség ételeinek (recept formájában is) összegyűjtése, leírása. Igaz hogy a táplálkozáskutatók egyik legnehezebb feladata az ilyen formában összegyűjtött anyag tudományos értelmezése. Ennek számos elvi és módszertani problémája van. Ilyen probléma, hogy ezekből az adatokból nem derülhet ki, hogy egy adott ételféleség, akár térben, akár egy közösség egyedei között mennyire elterjedt. Hiszen maga az étel egy nagy egész kulturális jelenség részeleme. Az igaz, hogy egy-egy ételrecept rámutathat a különféle ételtípusok lokális jelentőségére. Szintén nagy dilemma a kutatónak, hogy egy-egy étel fogyasztásában van-e különbség a különböző társadalmi rétegek között. Csak egy alapos mélyfúrással végzett strukturált megfigyelés adhat választ arra, hogy egy ételféleség mennyire terjedt el az adott területen, illetve mikor tűnt el az étkezési rendből.

³⁵ Saját gyűjtés 2012. (Nagy Gézané szíves közlése)

³⁶ Hasonló megfogalmazást lásd még: <http://www.ncpuisag.net/index.php/archivum/7265-nagykanallal-a-nepi-taplalkozasrol-mindenkinek> (letöltés: 2013.11.05.)

³⁷ Vö. Viga 2004: 6.

Mindezek ellenére arra kell ösztönözni a régió kutatóit, az ott élő embereket, hogy minél több receptgyűjteményt állítsanak össze, hiszen ezek a gyűjtemények csak olyan adatokat jelenítenek meg, amelyek az adott helyen ismertek, vagy léteztek az sem baj ha már csak az emlékezetben. A Magyar Értéktár és a Hungarikum Törvény értelmében arra kell a gyűjtés során törekedni, hogy az összegyűjtött receptek alapján az ételek elkészíthetők, táji ízeknek megfelelőek legyenek.

Mint már fentebb utaltunk rá, a társadalmi és kulturális változások a régebbi műveltségi javak keveredését eredményezik, és ez nem csupán a táplálkozás hagyományos ismeretének leváltást eredményezte. Ez a szinte világméretű folyamat a lokalitásban is megmutatkozik.³⁸ A központi törvények hatására (nemzeti értéktár, magyar értéktár, magyar termék, hungarikum stb.) jelentős igény mutatkozik a helyi (táji, lokális) ételek megismerésére, előtérbe állítására a hozzá kapcsolódó rítusokkal, szokásokkal (pl.: torkos csütörtök, Márton-napi ludaskása, töltött libanyak stb.). Mindezek ellenére feltartóztathatatlan a nemzetközi áruk, javak, élelmiszerek elterjedése, beszívargása a legelzártabb közösségek is.

Gasztronómia – hungarikum – módszertani kérdések

A táplálkozáskultúra kutatása során az egyik elmaradhatatlan módszertani kérdés, hogy *Mennyit esznek?* vagy *Mit ettek?* A fentiekben megfogalmazottak szerint rengetek információt kapunk erre a két kérdésre. A következő szintén sok következtetésre okot adó kérdés: *Mikor esznek? Mikor ettek?*, illetve *Hol?*

Az étkezés napi ritmusát az alapján kell megvizsgálni, hogy hányszor és hány óraker eszik az alany vagy a család. Ezt a kérdéskört azért is kell külön elemezni, mert sokszor pl. a munkakörülmények is meghatározzák, így háttérbe szorul(hat) a személyes érdek és szándék. A napi étkezések számát tekintve igen csak megoszlanak a táplálkozástudománnyal foglalkozó szakemberek véleményei. A 20. század elején a táplálkozáskutatók a napi kétszeri, háromszori étkezésre kaptak adatokat.³⁹ Az étkezések számát nagymértékben meghatározta az elvégzendő munka nehézsége, helye (pl. a paraszti kultúrában az aratás vagy a különböző gyümölcsök szüretelése, mely lehetőséget adott azok elfogyasztására is). A paraszti kultúra étkezési szokásaiban bekövetkező óriási változást az üzemi konyhák, az intézményi étkeztetés nagymértékben módosította. Ez a változás a 21. századra rögzült, mivel az intézményi étkeztetés (pl.: óvoda, iskola: alap, közép, felsőfokú) megköveteli a minimum háromszori étkezést (tízórai, ebéd,

³⁸ Viga 2004: 8.

³⁹ Kisbán 1975a.

uzsonna; óvoda esetén gyakran a reggelit is; illetve ettől eltérő a felsőfokú tanulmányukat végző hallgatók, akikre gyakran az egyszeri ebéd és a napközbeni nasolás vagy „bekapok valamit két előadás között” figyelhető meg. A magyar lakosság étkezési szokásait vizsgálta a Gfk-Hungária piackutató cég és a vizsgálatokban külön kitértek a napi gyakoriságra is. Ebből a felmérésből az az eredmény vonható le, hogy a magyar lakosság döntő többsége a napi háromszori vagy többszöri étkezés híve.⁴⁰

Napjainkban a táplálkozási ritmusra kevés gondot fordítunk, de egyre több tanulmány foglalkozik nemcsak a táplálékként elfogyasztott nyersanyagok milyenségével, mennyiségével, hanem azzal is hogy az elfogyasztott ételt hol, milyen körülmények között fogyasztottuk el. Napjaink táplálkozáskutatással foglalkozó szakemberei az egészséges táplálkozásra helyezik a hangsúlyt és az egészséges életmód szemszögéből vizsgálják magát a gasztronómiát. Ezért fontos a következő módszertani kérdés: *Hogyan főzzünk és együnk?*

Az első kérdés vizsgálatakor először is olyan konyhatechnikai eljárásokat kell választani, amely az étel előnyös hatásait és tulajdonságait fokozza. Fontos szempont a választott konyhatechnikával szemben, hogy az étel eredeti ízét minél jobban megőrizze, a fogyasztó számára kellemes, természetes zamatot biztosítson. A legelterjedtebb konyhatechnikai eljárás a párolás, a gőzölés, a sütés és a sűrités.⁴¹

Ha egy régió népi étkezési, táplálkozási szokásait, az abban megjelenő magyar jellegzetességeket kutatjuk, elkerülhetetlen kitérni néhány szó erejéig a közétkeztetésre. A 20. század második felében az étkezési és étrendi szokások is igen jelentős mértékben átalakultak. Az 1944–45-öt követő másfél-két évtizedre szinte minden tekintetben a szűkösség, emellett a falusi családok többségénél a hagyományok továbbélése volt jellemző. A legnagyobb mértékben és talán a legradikálisabban a korábban kispolgárinak és középosztálybelinek tekintett családok étkezési szokásai változtak az életkörülmények, életfeltételek átalakulása következtében, bár az is megfigyelhető, hogy a hagyományaikat az „új elitbe” kerülők próbálták meg követni. A munkásháztartásokban az ötvenes évek végi megfigyelések szerint az étrend mintáját a háború előtti polgári csoportok étrendje adta.⁴²

Akik eltávolodnak földrajzilag a szülőföldtől, vagy elfeledik az anyanyelvüket, a táplálkozási kultúrájukat adják fel legkésőbb. Erre a kijelentésre jó példa a moldvai magyarok nagy része, akik elhagyták már az anyanyelvüket, de étkezési szokásaikat megőrizték. A bihari régióra jellemző, hogy kultúrák törésvonalán helyezkedik el, következésképpen különböző ízlésvilágokat egyesít. Az a csodálatos

⁴⁰ Gfk-Hungária 1997, 2003.

⁴¹ Szilágyi–Hunyadvári 1988: 15–17.

⁴² Bővebben a közétkeztetésről Valuch Tibor munkáit. <http://www.rev.hu/portal/page/portal/rev/kiadvanyok/cvkonyv04/valuch> (letöltés: 2013.11.15.)

e régió gasztronómia kutatásában, hogy megőrzött egy archaikus, egykor szinte az egész Alföldre jellemző ízvilágot. Ezért a felhasznált alapanyagok egyszerűsége nem azt jelenti, hogy ennek a régiónak a konyhája szegényes, hanem ellenkezőleg, azt, hogy bizonyos szempontból színesebb és eredetibb a mai, túl kifinomult gasztronómiai szokásoknál.

A táplálkozáskultúra nagyon sokat elárul egy népcsoportról, azért is – mint fentebb írtuk – fellelhető benne az egész életforma. A táplálkozással foglalkozó szakemberek, néprajzosok gyakran szembesülnek azzal a ténnyel, hogy egy-egy adatközlő nehezen vall az étkezési szokásairól. Talán azért is, mert a konyha egyfajta intimitást tükröz. Nem kis erőfeszítésébe kerül egy kutatónak meggyőzni az adatközlőt hogy tudásuk értékes, hasznos, a tájra jellemző ízeket csak általuk lehet feltárni, megőrizni és átörökíteni.

A táplálkozási szokások mindenhol nagyon makacsul tartják magukat. Ezért őrizi meg olyan hitelesen a konyhaművészet egy népcsoport kulturális mélyrétegeit. Például nagyon sok bihari településen nem készítenek puliszkát, mert az a szegénység fogalmához kapcsolódik. A 21. századra már csak azok készítik, akik megszokták és szeretik az ízt. Gyakran találni ehhez fogható ételeket, amelyeket nem azért esznek, mert szegények, hanem mert megszokták, szeretik és jólesik. Szintén tapasztalható, hogy ezek az ételek újra megjelennek az egészséges táplálkozásban, újra felfedezik.

Nagyon sok étel ízt, előállítását a helyzet szüli, és egyfajta túlélési taktikákat alkalmazva variálódik. A régiók táplálkozási rendszerére jellemző jegy, hogy a fogások (ételek) kiegészítik egymást. Így például a híg leves után egy tartalmasabb étel következik.

A hungarikumok, a gasztronómiai kutatás során a legfontosabb szempontok:

- az adatközlők kiválasztásánál ügyelni kell arra, hogy a közösségek minden társadalmi rétege képviselve legyen,
- minél több adatközlővel sikerül beszélni annál több ételvariáns kerül felszínre,
- egyes vallású közösségekben minden vallásútól szükséges adatközlő,
- a gyűjtés során érdemes több időmetszetet megfigyelni (az emlékezetben elérhető legrégebbi ételre rávilágítani) recepttel alátámasztani nyomtatott, kézzel írott, saját maga által vezetett receptgyűjtemény,
- a gyűjtés során érdemes megfigyelni, hogy a táji jellegzetes jegyek mikor tűnnek el és jelennek meg újak,

- még mindig érdemes a régió, a táji terminológiákat összegyűjteni (étel elnevezése – egy ételnek, konyhatechnikai eszköznek több neve is lehet)
- az ételek elfogyasztási körülményeit feltárni, mikor készítik, milyen alkalomra, hogyan kerül elfogyasztásra, milyen időközönként készítik
- a konkrét étkezés leírása
- korcsoportok étkezési szokásainak feltárása (esetvizsgálatok) – generációs különbségek: receptek – személyes emlékezet
- étkezések gyakorisága (pl.: egész heti étkezés leírása), ezen belül: az étkezések száma, helye, az étel elkészítője
- konyhai felszerelések (technikai újítások, eszközök – elkészítési módok kapcsolatai stb.), az asztali eszközök
- a kutatások során új témaként merülhet fel az egyén szerepe a táplálkozási kultúrában: az emlékezet láncolatában mit őrzött meg (mit tart fontosnak az étkezés tartalmát, elkészítését, szerkezetét stb.)
- táplálkozási sztereotípiák és a táplálkozási (egészségtudatos) divatok hatásai
- más tudományágak eredményeinek megismerése (marketig piackutatások, fogyasztói csoportok viselkedéseinek, trendek megismerése stb.), általuk létrehozott eredmények forrásként való felhasználása

A gasztronómia világában szintén nagy változáson esett keresztül az ételkészítés és az étkezés eszközei. Magukra az ételkészítés eszközei és technikai igen sok archaikus elemet őriznek, amelyekre a lokális táplálkozási szokásoknak és újításoknak megfelelően rakódnak az eszköz-kultúra újabb rétegei.⁴³ A gasztronómia eszközeinek változását jól érzékelteti Viga Gyula, miszerint:

„A konyhai eszközök, tárgyak együttese tagolt, melyből az adott háztartás működése funkcionális és formai egységeket képez ugyan, de csak ritkán alkot esztétikai egységet. Így is fogalmazhatnánk, hogy maga az egész konyhai tárgy-együttes képez sajátos esztétikai egységet, ami egyedi, ám még a felületes kutatás is hamar feltárja e mikrovilág összetettségét.”⁴⁴

Az ételkészítés és étkezés tárgyi világában a II. világháború óta egyre gyorsuló divatok követik egymást. Az új edények, konyhatechnikai eljárásokat segítő eszközök egyre inkább nemzetközi trendekhez igazodik (katalógusokból, internetről, tévéből való vásárolás reklámozás).

⁴³ Az eszköz-kultúra változásairól, elterjedési módjairól bővebben Selmeczi-Kovács 2012.

⁴⁴ Viga 2004: 48.

A magyar táplálkozási kultúra periódusai

A magyar táplálkozáskultúra történetében napjaink (21. század) magyar konyhájának kialakulását a 19. század elejére lehet visszavezetni. Az 1800-as évek elején Európa nyugati országaiban elindult átalakulások (a modern fogyasztói világ kialakulása, az élelmiszerek innovációja a gyárak megjelenésével, az urbanizáció, a közlekedés fejlődése és a reklámok megjelenése) ugyan nagyon lassan érkeztek meg hozzánk, de folyamatosan formálták a körülöttünk található világot.⁴⁵ A 21. századi ember életének minden mozzanatát átszövi a globalizáció. A világ beszűkült, a kultúrák közti falak leomlottak. A modern szemlélet az ételeket nagy mennyiségben állítják elő, a higiénia szerepe megnőtt, a szuper és hipermarketek ontják az olcsó élelmiszereket.

Hazánkat a világban végbemenő változások a 19. században érték el, 1945-öt követően nagyon lassan, a nyolcvanas évektől viszont robbanásszerűen hatottak. Magyarország gasztronómiájának történetét négy nagyobb egységre osztják a táplálkozással és gasztronómiával foglalkozók:

1. a magyarság letelepedésétől az Árpád-ház kihalásáig tartó időszak gasztronómiája – a kevésbé ismert magyar konyha;
2. a 14–17. század gasztronómiája – a reneszánsz konyhakultúra;
3. A 19–20. század gasztronómiája – a paprikás magyar konyhakultúra;
4. napjaink magyar konyhája.⁴⁶

A paprikás magyar konyhakultúra főbb jellemvonásai közé tartozott, hogy a korábbi édes-savanyú ízvilág háttérbe szorult. A vaj és az olívaolaj helyett előnyben részesítették a sertészsír használatát, a sűrítési módoknál a kenyérrrel, zsemelével történő lémegekötés eltűnt, a keleti fűszerek jelentősége (sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág) a húsos fogások esetében csökkent, ellenben a fűszerpaprika és a zöldfűszerek szerepe megnőtt.⁴⁷

Ilyen értelemben a kutatások azt bizonyítják, hogy az a nézetű magyar konyha, amely a köztudatban elhíresült, véget ért, még a kisebb zártabb közösségekben, tájakon, régiókban is. A napjaink konyhájának kezdetét az első magyar receptmagazin (Magyar Konyha 1976) megjelenésétől lehet számítani.⁴⁸ Rohamos

⁴⁵ Kisbán 1975a; Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/-81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a142 (letöltés: 2013. 11. 15.)) A nemzetközi és a magyar néprajzi szakirodalomban (Kisbán 1984: 384–397, 1997a: 417–584.) már körvonalazott nagy táplálkozási periódusok közül az 1880 körül kezdődő szakaszban indultak el azok a folyamatok, amelyek a 20. századi változásokat megalapozták.

⁴⁶ Kisbán 1975a.

⁴⁷ Vö. Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a142 (letöltés: 2013. 11. 15.))

⁴⁸ Vö. Sári 2008.

változást idézett elő a Magyarországon is megjelenő gyorséttermek láncolata (első Budapesten: 1988 McDonald's). Az étteremláncok más országok hagyományosnak tekinthető ízit kínálják (az olasz, ázsiai, amerikai stb.). Így fordulhat elő, hogy a 2013-as recens gyűjtés során, mely a magyar ételek feltárását tűzte ki a köztudatban, a *Mi a magyar étel?* kérdésre a válasz a *pixxa* volt „... miért ne lenne az, hiszen minden itt termelt a kertben, minden, ami benne van, magyar ...”⁴⁹ A gyorséttermi láncok kialakulásakor meg kell említeni azokat a magyarországi gyorséttermeket, amelyek külön kategóriát is képeznek, ezek a magyaros jelleget részesítik előnyben, ilyen például a főzeléket kínáló.⁵⁰

Az 1970-es évek végén, az 1980-as évek elején a családi otthonokban is változást lehet érzékelni. A háziasszonyok a korábban egyeduralkodó zsír mellett már egyre gyakrabban olajban sütötték a húsokat, divattá, egyben presztízssé vált az olajsütő a konyhában. Kiteljesedik a fűszerhasználat (bors, fahéj, szegfűszeg, vanília, pirospaprika, köménymag, majoránna, babérlevél) újabb fűszereket lehet vásárolni, pl. kakukkfűvet, csombort vagy tárkonyt.

Az 1990-es éveket a gasztronómiai fesztiválok jellemzik, divatosak a főzőversenyek, ezek egy tematika köré rendeződnek, ez a program különbözteti meg az átlagos vásári multságoktól.⁵¹ Ezek a gasztrorfesztiválok hívják életre azt a törekvést is amely hangsúlyozza a helyi alapanyagokat, a táji jellegzetességeket. A vásárló és a kínáló számára is fontossá válik a hazai íz. A hazai ízvilágot nagy hatások érik, nemcsak a fesztiválok felől, hanem a különböző tévécsatornákon jelentkező főzőműsorok oldaláról is. 2004 novemberében lépett a médiapiacra az ország első tematikus gasztronómiai csatornája a TV Paprika,

*„amelynek célja, hogy elősegítse Magyarország és a kelet-közép-európai térség kulináris hagyományainak megőrzését, népszerűsítse a hazai konyha tradicionális értékeit, a legjelentősebb gasztronómiai eseményeket, és bemutassa a távoli nemzetek konyháját”*⁵²

A főzés a 21. század első éveire divat lett. A műsorok „pörgősek”, szenvedélyesek és hitelesek. A néző „rohanó világunkhoz” illeszkedő kínálatral szembe-sül.

Az egészséges nyersanyagok felhasználásával gyorsan elkészíthető ételeket közvetítik és részesítik előnyben.

⁴⁹ Saját gyűjtés 2013 (Buka Vikortné, Berekböszörmény)

⁵⁰ Fehér-Füreder-Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aea-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.)

⁵¹ Sári 2008.

⁵² www.origo.hu; tvpaprka.hu Lásd még: Fehér-Füreder-Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aea-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.)

Az új évezred első évtizedének végére létrejött a főző valóságshow fogalma. („Hal a tortán” és „Vacsoracsata”) itt már nem a gasztronómia van a középpontban. Érdemes megemlíteni a nyomtatott és az internetes sajtó szerepét is, mivel a szakácsmagazinok (például Príma Konyha Magazin, Fakanál, Magyar Konyha, Nők Lapja Konyha stb.), a különböző internetes oldalak (például szakacs.lap.hu; gasztronomia.lap.hu; diningguide.hu stb.) és blogok (pl.: buvosszakacs.blog.hu; chiliesvanilia.blogspot.com stb.) a főzőműsorokhoz hasonlóan szintén napról napra alakítják, formálják gasztrokultúránkat.⁵³

A hétköznapiakban bekövetkező változások, a gasztronómia felértékelődésével folyamatosan szembesülünk. Nagyobb városokban divattá vált az étterembe járás, amely a gasztronómiával kapcsolatban is újabb és újabb ismereteket hoz létre (ételkritikusok stb.). Ezek a folyamatok mind hozzájárultak a korábbi étkezési szokások megváltozásához. Napjaink akár táji, akár regionális, akár az egész magyar gasztronómiáját említjük nagyon nehéz pontosan körülhatárolni és meghatározni. Azok az általános jegyek, amelyek a 19. századra oly jellemzően írták le a magyar táplálkozástudományt, azt ma (2014) már nem mondhatjuk, mint például, hogy ételeink zsírral készülnek, hogy paprikával fűszerezzük, habarással vagy rántással sűrítjük és tejföllel dúsítjuk. Talán az a legjobb, ha ezt a kort egy átmenetnek tekintjük, mivel még tetten érhető, tapasztalható az úgynevezett „korábbi jegyek” és megtalálható a legújabb – különböző kommunikációs csatornák által közvetített – jegyek (más nemzetek alapanyagai, konyhatechnológiai eljárásai, receptek), sőt a kettő együtt is jól megfér.⁵⁴ A globalizáció alapjaiban alakította át az emberek étkezéshez való viszonyát.

A háziasszonyok ugyanúgy készítenek csirkepaprikást, mint olaszos tésztaételeket. Az ünnepi ételeink között ugyanúgy megtaláljuk (jeles napokon – karácsonykor) a töltött káposztát, de sokaknál megtalálható a gesztenyével töltött pulyka is.⁵⁵ A legtöbb családnál gyakori étel a sült oldalas, a hurka és kolbász, de a fiatalabb generáció (egészen 45 éves korig) körében népszerűbb a hamburger és a gyros, pita, tortilla stb.

A magyar gasztronómiát a rendszerváltást követő években (1989) számos külső és belső hatás érte. Ennek köszönhetően jelentősen átalakult a családok, elképzelése az 1970-es, 1980-as években elfogadott magyar konyháról. A gyorséttermek, a gasztronómiai fesztiválok és a bortúrák megjelenése, a nagy üzletláncok (Aldi, Tesco, Cora, Penny, Lidl stb.) térhódítása és a különböző főzőműsorok,

⁵³ Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.))

⁵⁴ Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.))

⁵⁵ Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.itthon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.))

szaklapok, receptkönyvek, periodikák, internetes blogok, napról napra formáltak/formálják a lakosság ízlését.⁵⁶

A táplálkozás alapanyagainak minőségi és mennyiségi arányeloltódásai a legtöbb bihari településen az alábbi módosítást eredményezte a táplálkozás szerkezetében: – gazdagodott és differenciálódott a családok étrendje. (A hagyományos táplálkozási rendszerbe beépülő új alapanyagok egy része (főleg az ünnepi étkezést annyira jellemző édességek: torták) nem igényelnek új technológiát; a másik része pedig új receptek elsajátítását teszi szükségessé). Az új nyersanyagok lehetővé tették az étrend új kalóriaértékének gazdagodását. Új ételek, új étrendi (gyakran negatív szokásokat) alakítottak ki.

A legnagyobb eltérést talán a generációs különbségek vizsgálatánál lehet megtalálni. Mint fentebb utaltam rá, módosult a reggeli és a vacsora étrendje. Egyre nagyobb szerepet kapnak benne a boltból folyamatosan beszerezhető kész vagy félkész élelmiszeripari termékek (müzli, gabonapehely, vaj, felvágott stb.) A táplálkozás napi időpontjainak felbomlása mellet igen jellemző, hogy a közös (családi) étkezések a napi étrend alkalmi közül kiszorulnak és vasárnapra vagy ünnepnapokra korlátozódnak. A napi étrend alkalmi közül a közös vacsorázás veszi át (jó esetben) a korábbi minden étkezésre jellemző közös jelleget.

Talán azért is tekinthetjük ezt a mai kort átmenetinek, mert az új elemek – a tapasztalható étrendbővülés – ellenére sem válnak egy csapásra társadalmilag elfogadottá. A térhódítás lassú folyamat. Az ételek kiválasztásában az ízekhez kötődő érzelmi viszonyulás a döntő. Fogyasztásukat még ma is a gyermekkorban felvett szokások, akkor rögzült ízlésvilág és ízvilág, valamint az iskolázottság határozzák meg.

A táplálkozáskutatás módszertana nem nélkülözheti azt a vizsgálatot, amely azt elemzi, hogy miként alakult az ünnepi táplálkozás hagyományos és új repertoárja egy adott területen. Fontos kitérni arra a momentumra, hogy miként őrizték és fejlesztették tovább az átmeneti időben (1980-tól) a városba költözött falusiak vagy a külföldön munkát vállalók/tanulók családi táplálkozási hagyományait.

Az, hogy a táplálkozás milyen, vagyis mit és miképpen eszik az ember, az egy bizonyos kulturális fokon egyrészt attól függ, hogy hol cselekszi ezt. A természeti feltételek: a táj, éghajlat, a talaj s a rajta élő állat- és növényvilág döntően befolyásolják a táplálkozást és egyben azt is, hogy mi válhat hungarikummá.⁵⁷

Ugyanazon természeti feltételek mellett más és más gazdasági formákat találunk, amelyek meghatározzák az egész kultúrát és ennek keretén belül a táplálkozást is Morvay Judit megfogalmazása szerint. Az élő kultúra változó, a magyar

⁵⁶ Vö. Fehér–Füreder–Várvi (http://szakmai.utbon.hu/documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.)

⁵⁷ Moravy 1962.

„konyhaművészet” századokon át alakult. Egyes elemeket elhagyott, újakat beolvasztott, összeolvasztott, változtatott. A magyar táplálkozási kultúra ma is folyamatosan alakul, uniformizálódik. A magyar ízek és értékek feltárása és megőrzése, hungarikummá nyilvánítása lassíthatja ezt a folyamatot. A korszerű termelés, modern főzés technika a fejlett kereskedelem, a szakácskönyvek garmadája az urbanizációs folyamatok stb. megváltoztatják az egész táplálkozást. A táji és a társadalmi különbségek lassan kiegyenlítődnek, és ami a 19. században kialakult táji jellegzetességek voltak, folyamatosan elmosódnak, nehezítve ezzel a kutatók feladatát. A táplálkozási viszonyok felkutatása nemcsak a magyar kultúra egy értékes részletét ismerteti, hanem a táplálkozás egész felépítése olyan természetű, hogy alapos felgyűjtésével a nemzeti kultúra számos más jelenségére is fény derülhet.⁵⁸

A táplálkozástudomány módszertanára ugyanazok a szempontok érvényesek, mint amelyeket Morvay Judit 1962-ben megfogalmazott. Ezek alapján a gyűjtőnek tisztában kell lennie a gyűjtött terület adottságaival (gazdálkodás, állattartás stb.). Fontos az időkeretet megadni, hiszen egy bizonyos időszakon belül sem egységes egy falu, közösség táplálkozása. A társadalom rétegződése meghatározza a közösség kultúráját is. A társadalmi különbségek legnyilvánvalóbb formája maga az étkezés, az étkezés rendje és mikéntje. Egy közösség gasztronómiáját tovább színesíti a felekezeti különbség is. Folyamatosan megfigyelhető az ünnepi és hétköznapi étkezésekben való eltérés is. A mai kutatások egyik központi kérdése, figyelemre méltó gyűjtési szempontja a generációs különbségek feltérképezése. Általánosan elmondható, hogy a fiatal generáció nyitottabb az új ízek, ételek irányába. Az idősebb generáció ételismerete, főzési technikája, tárgyi anyaga, ízlése, étrendje más, mint a fiataloké. Nyilván az életritmus módosulása is hozzájárul ehhez. Szintén vizsgálat alá kell vonni a nemek közötti különbségeket. A nők és a férfiak különböző ízlése (pl. az erős ízek) a táplálkozásban is megnyilvánul.

Napjainkra különösen igaz Morvay Judit 1962-es megállapítása: „egyoldalúak lennénk, ha a vizsgált területünk táplálkozását csak, mint az éhség megszüntetésére irányuló tevékenységet vizsgálnánk”.⁵⁹

Sokféle helyzetben lehet az ember és sokféle okból, néha, mert éhes, néha, mert úgy illik, néha, mert annak jelentősége van, néha azért, mert ezáltal akar valamit elérni. S mindezt elmondhatjuk fordítva is. Nem eszik, mert úgy illik, nem eszik, mert annak jelentősége van, célja van. A parasztkonyha ételállománya jelentősen átalakult. A 21. századra számos olyan ételt elhagytak, ami már a 19. században is csak a paraszti táplálkozáskultúra része volt. A századok során megváltozott a paraszti életszemlélet, értékrend. Ezek az újítások a parasztnál először többnyire ünnepi étrendekbe kerültek be (lakodalmi étkezés). Az egyes éte-

⁵⁸ Morvay 1962: 5.

⁵⁹ Morvay 1962: 8.

lek kiiktatásával új húskészítmények, körítés, torta és aprósütemény bevezetésével megtartott hagyományos elemei ellenére is teljesen megújult képet mutat a magyar konyha.

Az fő újítások az 1880-as években majd az I. és II. világháború után figyelhetők meg. A kezdeti ünnepi ételek (húskészítmények, sütemények, körítések) a 20. század közepére a vidéki (falusi) családok hétköznapi asztalán is általánossá vált. Az ünnepi táplálkozás változataiban kevésbé ragadható meg a „táji” jelleg. Az ünnepi ételek egységesülést mutatnak.

A magyar gasztronómia története arra tanít bennünket, hogy nem szabad túlbecsülni a modern sütés-főzési módszereket, és a régi ételeket sem szabad alábecsülni, mert az egészséges táplálkozás nyomait mind a kettőben fellelhetjük. Az ízletes magyar konyha sokrétű és gazdag. Talán nincs is olyan fogalom és emberi tevékenység, amelyre annyi közmondás, szólás és bölcsesség vonatkozna, mint az ételre, az élelmiszerre és a táplálkozásra. A magyar tájkonyhák tradícióit jelentő receptek a népi táplálkozás bölcsességét bizonyítják, hiszen a legegyszerűbb nyersanyagokból készíthető, a legkülönbébb ételvariációkat tartalmazzák.

A régi elfeledett ételek, melyek a 20. század fordulóján készültek és az 1950-60-as években még valóságos hagyományos receptekre, népi kultúrára és szokásokra alapultak, ma már alig találjuk a mindennapi táplálkozásunkban.

Varga Gyula megfogalmazása szerint:

„a régi ízek, ételek felújítása nem cél, hanem megismertetése tanulság arra, hogy elődeink milyen ételekkel élték át a történelmet s miként nevelték fel a ma élő generációkat, s ha tanulságait okosan használjuk, több bizonyossággal nevelhetjük fel utódainkat is.”⁶⁰

A hagyományos tájjellegű ételek (receptek) összegyűjtésével válik a hagyomány a mindennapjaink részévé. Az utóbbi években felértékelődött a hagyomány így a megújulás, a minőséget és a jövőt is jelenti.

Felhasznált irodalom

BÁLINT Sándor

1972 A disznóartás és a disznótor szegedi hagyományai. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve*. I. 111–130.

BALLA Ferenc

1999 A népi táplálkozás interetnikus kapcsolatai Bezdánban. *Néprajzi Látóhatár* VIII. 1–4. 517–525.

⁶⁰ Varga 1993.

BÁRKÁNYI Zoltán

1997 *Szlovák konyha*. Ethnikum szakácskönyvek. Budapest: Ethnikum Kiadó

BÁTI Anikó – CSOMA Zsigmond – MÉSZÁROS Márta (szerk.)

2000a Tárgyak-technológiák-szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In Cseri Miklós – Kősa László – Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón: Magyar Néprajzi Társaság Vándorgyűlése*. 341–356. Szentendre: Magyar Néprajzi Társaság

2000b *A lakodalmi ételek, étrend változása*. Herman Ottó Múzeum Évkönyve, XIX. 481–496. Miskolc: Herman Ottó Múzeum

2005 A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In: Bati Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Julia (szerk.) *Paraszti élet, kultúra, adaptáció*. 141–151. Budapest: Akadémiai Kiadó

2009 A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia* 120. (3). 243–252.

2010a Megújuló receptek. A sütemények változó kínálata napjainkban. In Bati Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok a kora újkortól Magyarországon: Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában*. 349–362. (Studia Caroliensia; XI.) Budapest: Károli Gáspár Református Egyetem.

2010b *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok a kora újkortól Magyarországon*. Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában. (Studia Caroliensia; XI.) Budapest: Károli Gáspár Református Egyetem

2011 A kenyér és a kelt tészták mai táplálkozásunkban. In Vargyas Gábor (szerk.): *Párbeszéd a hagyományról*. A néprajzi kutatás múltja és jelene: Tudományos konferencia a PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék jubiláló professzorai: Andrásfalvy Bertalan, Filep Antal, Kisbán Eszter és Pócs Éva tiszteletére. 487–499. (Studia Ethnologica Hungarica; 13.) Budapest: L'Harmattan; PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék

BATÁRI Zsuzsanna

2004 *Régen és ma: Egy abajúji falu táplálkozáskultúrája az elmúlt évtizedekben, különös tekintettel a két világháború közötti időszakra*. (Szakdolgozat) DENIA 3383

BERECZKI Ibolya

1982 Csépa népi táplálkozása. In Barna Gábor (szerk.): *Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népeletéből I.* 177–226. Eger–Szolnok: Dobó István Múzeum–Damjanich János Múzeum

1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék

BIHARI NAGY Éva

2003a *Egy kistáj népi táplálkozáskultúrájának hagyományos elemei*. Doktori (PhD) disszertáció. Debrecen DENIA 3576

2003b A leányélet változásai a bihari falvakban. *Rálátás* IV/1. 23–27.

2004 A falusi porta téli ünnepe és a XX–XXI. század háztartási vívmányai. *Rálátás* V/4. 42–54.

BÓDI Erzsébet

1984 *Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása*. (Studia Folkloristica et Ethnographica 11.) Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

1985 A termelt javak feldolgozása és fogyasztása Bárándon. In Balassa Iván (szerk.): *Báránd története és néprajza*. 337–339. Báránd: Új élet Mezőgazdasági Termelőszövetkezet

1991 Etnikus jegyek és interetnikus kapcsolatok a gömöri magyarok népi táplálkozási kultúrájában. In *Interetnikus kapcsolatok a Kárpát-medence északi felében*. 46–47. Komárom: Csehszlovákiai Magyar Néprajzi Társaság

- 1992a Mindennapi ételek és ünnepi étkezési szokások Biharnagybajomban. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Biharnagybajom története és néprajza*. 477–492. Debrecen: Ethnica Alapítvány
- 1992b Ünnepi kalács az alföldi néphagyományban. In Novák László (szerk.): *Hiedelmek és szokások az Alföldön I.* 427–446. Nagykőrös: Arany János Múzeum
- 2002 Hagyományos ételek és étkezési szokások Konyáron. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Konyár falukönyve*. 349–402. Debrecen: Ethnica
- CS. SCHWALM Edit – UJVÁRY Zoltán
- 1979 *Kérdőív a népi táplálkozás kutatásához*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- CSUPOR Tibor
- 1979 *A táplálkozás paradoxonai*. Budapest: Magvető
- DANKÓ Imre
- 1976 Változások a magyar parasztság életmódjában, kultúrájában, különös tekintettel a dél-bihari síkságra. *Déri Múzeum Évkönyve* 1975. 393–477. Debrecen: Déri Múzeum
- ECSEDI István
- 1935 *A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Debrecen: Bertók Lajos Könyvkereskedése
- ERDEI Ferenc
- 1971 Néprajzi inyesmesterség. *Mini Magyar Könyv*. Budapest: Szikra Lapnyomda
- FEHÉR Patrik – FÜREDER Balázs – VÁRVIZI Péter (szerk.)
- 2009 *A magyar gasztronómia és vendéglátás helyete napjainkban*. http://szakmai.itthon.hu/-documents/28123/121718/81_05_Magyar_gasztronomia.pdf/7b1c9438-8aca-4d8b-9473-84dd11b7a149 (letöltés: 2013. 11. 15.)
- FÜREDER Balázs
- 2008 A magyar gasztronómia változásai, avagy mikor milyen hatások érték konyhánkat. In Szónoky Ancsin Gabriella (szerk.): *Magyarok a Kárpát-medencében*. Tudományos nemzetközi konferencia. 143–151. Szeged: Szegedi Tudományegyetem Természettudományi és Informatikai Kar Gazdaság- és Társadalomföldrajz Tanszék
- GFK-HUNGÁRIA
- 1997 *Táplálkozási szokások Magyarországon*. Budapest
- 2003 *Étkezési szokások 1989–2003*. Budapest
- GUNDEL Károly
- 1998 *Kis magyar szakácskönyv*. Budapest: Corvina Kiadó
- HAGYMÁSY Sándor
- 1982 Táplálkozási szokások Túrkevéen. 101. *Múzeumi Levelek*. Szolnok
- HAGYOMÁNYOK – ÍZEK – RÉGIÓK MAGYARORSZÁG HAGYOMÁNYOS ÉS TÁJJELLEGŰ MEZŐGAZDASÁGI ÉS ÉLELMISZER-IPARI TERMÉKEINEK GYŰJTEMÉNYE I–II.
- 2003 Budapest: AMC Agármarketing Centrum – Földművelésügyi és vidékfejlesztési Minisztérium
- KARDOS László
- 1943 *Az Őrség népi táplálkozása*. Budapest [Új kiadás 1982]: Őrségi Baráti Kör
- KEMÉNYFI Róbert
- 1994 *Az etno(kultúr)geográfiai vizsgálatok két magyar–román faluban*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- KETTER László
- 1985 *Gasztronómiánk krónikája*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó
- KIRI Edit
- 2010 Lokális értékek közvetítése. Az újrázi lakodalmi főzőasszonyok példája. *Ethnica*. XII. 4. 102–104.

KISBÁN Eszter

- 1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és Hagomány* 5. 189–203. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- 1965 A kenyér néprajzi kutatása Európában. *Ethnographia* LXXVI. 313–340.
- 1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia* XCV. 384–400.
- 1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. *Életmód és tradíció* 4. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport
- 1997a Táplálkozáskultúra. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz* IV. Budapest: Akadémia kiadó
- 1997b Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In Romsics Imre (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kalocsa: Viski Károly Múzeum

KNÉZDY Judit

- 1968 *Somogy régi ételei*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- 2006 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogyi Múzeumok Közleménye*. 17/C. 55–68. Kaposvár: Somogy Megyei Múzeumok Igazgatósága
- 2007 A táplálkozási hagyományok és innovációk átadásának módjai a parasztcsaládközből. In Órsi Julianna (szerk.): *Mikroközösségek*. 217–228. Túrkeve–Szolnok: MTA Jász-Nagykun

KOVÁCS Éva

- 1982 Táplálkozási kultúra Dobrán. *Hazai Tükör*, 41. 11. 860–865.

LAJOS Attila

- 2005 *Az egészségtudatosság sajátos vonásai a 14–18 éves korosztályban, különös tekintettel az élelmiszerfogyasztásra*. Gödöllő doktori (PhD) disszertáció https://szie.hu/file/tt/archivum/Lajos_Attila_ertekezzes.pdf (letöltés: 2013. 12. 17.)

LEHOTA József

- 2001 *Élelmiszer-gazdasági marketing*. Budapest: Műszaki Könyvkiadó

LOSONCZI Ágnes

- 1977 *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest: Gondolat

MÉSZÁROS László

- 1970 *Régi ételek–mai ízek*. Budapest: Minerva Kiadó

MORVAY Judit – KRESZ Mária

- 1976 Táplálkozás, konyha, kamra, cserépedények (Kérdőív és gyűjtési útmutató). *Néprajzi Közlemények* XX. 9–17.

MORVAY Judit

- 1962 *Népi táplálkozás*. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez 6. Budapest: Magyar Nemzeti Múzeum – Néprajzi Múzeum

NÉMETH Péter

- 1992 *Németh Mária szakácskönyve* (1867). Folklor és Etnográfia 63. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter

- 1997 *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században* Kalocsa: Viski Károly Múzeum

SÁRI Zsolt

- 1999 *A paraszti asztal örömei*. Szolnok: Damjanich János Múzeum
- 2008 Mai divatok. In Csapó Katalin – Füreder Balázs – Sári Zsolt: *Reneszánsz ételek – Ételek reneszánsza*. 41–67. Budapest: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum

SCHRAM Ferenc

- 1961 Összefüggések az úri és népi konyha között. *Ethnographia* LXXII. 2. 266–277.

SCHWALM Edit

- 1987 A Heves megyei summások életmódja. *Agria*. XXIII. 277–303.
 1986 Az ünnepi és hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. *Az egri Múzeum Évkönyve*. XI–XII. 309–323.

SELMECZI KOVÁCS Atila

- 2012 *Eszköz-történet és tárgy-kultúra*. Magyar Néprajzi Könyvtár. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék

SZABÓNÉ PATAKY Eszter – PAKAINÉ KOVÁTS Judit

- 1999 A kultúra és a marketing összefüggései. *Marketing & Menedzsment*, 5, 39–43.

SZALACSI RÁCZ Mária

- 1976 A bihari házikenyér. *Bihari Múzeum Évkönyve* I. 112–121. Berettyóújfalu: Bihari Múzeum

SZÁNTÓ András

- 1986 *Eleink ételei*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó

SZARVAS Zsuzsa

- 1992 Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In *Körültekintések*. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára. 255–261. Debrecen: Ethnica Alapítvány

SZIGETI Andor

- 1999 *Népi konyha. Dunántúli ételek ételei*. Budapest: Planétás Kiadó
 2001 *Népi konyha. Tiszán innen-Tiszán túl*. Budapest: Planétás Kiadó

SZILÁGYI Ágnes – HUNYADVÁRI Lászlóné

- 1988 *Az egészséges életmód étrendje*. Budapest: Innomark Marketing – Tanácsadó Fejlesztő Vállalat

T. BERECSKI Ibolya

- 1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Studia Folkloristica et Ethnographica 19. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
 1995 *Útmutató a népi táplálkozási kultúra gyűjtéséhez*. Szolnok: Damjanich János Múzeum

TUSOR András

- 1999 *Gasztronómia. Étél- és italismeret*. Budapest: Képzőművészeti Kiadó és Nyomda.
 2003 *Gasztronómia*. (<http://www.mek.elf.hu/porta/szant/human/haztart/gasztro/html> letöltés, 2003. 06. 20.)

UJVÁRY Zoltán

- 1991 *Nép táplálkozás három gömöri völgyben*. Gömör Néprajza XXIX. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

VALUCH Tibor

- 2006 *Hétköznapi élet Kádár János korában*. Budapest: Corvina Kiadó
 2013a *Magyar hétköznapiak*. Budapest: Napvilág Kiadó
 2013b A társadalmi rétegződés és a társadalomszerkezet változásainak néhány jellegzetesége a rendszerváltás Magyarországon. *Aetas*. 4. 101–119.

VARGA Gyula

- 1993 A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. *A Hajdú-Bihar Megyei Múzeum Közleményei* 52. Debrecen

VIGA Gyula

- 2004 *Tájak, ízek, ételek. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében*. Miskolc: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság

Éva Bihari Nagy

FLAVORS AND VALUES:
HUNGARIKUM-S AND THE CHANGING GASTRONOMY

Lifestyle research, including food consumption research, seems to receive an ever increasing amount of attention in the 21st century. This study will give an account of the methodological and application peculiarities of the research of this field so far, as well as of the relevant changes in this respect. It will shed light on the relationship between *hungarikum* research and diet, as well as between the peculiarities of a given region, the settings of food preparation, and generational differences (supported primarily through examples from the Bihar region, collected recently on the spot with the help of special methods of ethnographic research).

The study is expected to provide some basis for those involved in dietary research to facilitate the exploration of *hungarikum*-s as well as that of the traditional and more recent ranges of food flavors. It intends to attract attention to the importance of major changes related to dietary culture (such as innovation, new raw materials and techniques), which are essential to be involved in the scope of research.

The traditional recipes of regional cuisine in Hungary reinforce the assumption about the wisdom saturating folk foodways, as they contain the most diverse dish varieties that can be prepared out of the simplest ingredients. At the same time, my study is also a call for the preservation and collection of traditional flavors (even if it implies the use of more recent technologies) in order to present the qualitative and quantitative differences that have occurred due to the introduction of the innovations. It offers a guideline for this activity and identifies points of departure for further research.

Tradition becomes part and parcel of our everyday life through the activity of collecting conventional and time-honored regional food specialties (or their recipes). In recent years, traditions have been assessed as more precious than before, and this means that innovation also stands for revival, high quality, and reliable future.

A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában

KOVÁCS LÁSZLÓ ERIK

A kulturális örökség fogalmi meghatározása

A szellemi kulturális örökség¹ mára bevett fogalommá vált a néprajzi kutatók horizontján, az örökségelemeket gondozó szakmai szervezet jól kiépült intézményrendszerrel és kimunkált fogalmi készlettel rendelkezik, működését harmonizálták a hazai követelményekhez.² A szellemi örökségelemek két legfontosabb ismérve, egyben elvárt feltétele az elemek köré önállóan szerveződő közösség megléte és az örökségek értékelése folytán azok már meglévő hagyománnyá érleltsége. Az alulról szerveződő közösségek által meghatározott és fenntartani kívánt táplálkozási hagyományok európai és magyar megfogalmazásaiban egyaránt reflektálnak az eredet, az örökítés, a készítés és a közösségi felhasználás részleteire. Ezek a szellemi kulturális örökség reprezentatív és nemzeti listáiba választott táplálkozási elemek az örökséggé válás folyamányaként az intézményesülés révén dinamikus hatással vannak egyrészt az örökségelemek átadásának társadalmilag beágyazott érték-szintjére, másrészt az értékteremtés folyamatára is.³

A 21. század első évtizedében a hagyományértelmezés összecsengett a néprajztudományban bevett „védelem” diskurzusával – a „hagyományozott örökség védelemre szorul” értelmezés alkalmazásával. Az antropológiai nézőpont hármas nagy problémarendszerébe illesztve – a posztkolonializmus, a multikulturalizmus és a globalizáció együttes hatásával szemben fellépő-, kulturális erőfeszítésként értel-

¹ Az örökségfogalom magyarországi kialakulásáról és intézményesüléséről lásd Erdősi–Sonkoly 2005: 84–89.

² http://szellemikulturalisorokseg.hu/doks/orokseg_cikkek/22.pdf
http://szellemikulturalisorokseg.hu/doks/orokseg_cikkek/9.pdf

³ A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és a projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

mezte a védelmi diskurzusból is megfogalmazódó folyamatot, mint a kulturális örökség tárgyi kulturális javakból szellemibe áthajlását.⁴ Az európai néprajztudomány megközelítésmódja több szinten befolyással bírt a szellemi kulturális örökség kialakulására. Sarokpontjai az eltérő társadalmi keretek bemutatása, a kulturális relativizmus általános szemléletének alkalmazása voltak, az univerzalizmus és partikularizmus kényes egyensúlyára fűződtek fel.⁵ A néprajzi örökség, francia kifejezéssel a *patrimoine ethnologique* fogalma⁶ Isac Chiva szerint a változatosság, a heterogenitás és a változékonyság három jellemző vonását mutatja fel, amely már nem a védelem folyamatára, hanem az átalakulás szabályszerűségének struktúráira irányítja rá a figyelmet. A szellemi kulturális örökségelemek élő kultúrára reflektáló sajátos változásvizsgálatait viszont éppen az európaiaktól részben eltérő, távolkeleti örökségmodellek felhasználásával és kiterjesztésével, valamint az ebből fakadó kritikai szemléletéből lehetett megindítani. Ennek egyik eredménye az esszencializmus, azaz a változatlan kulturális lényeg elvetése, lebegtetése volt. Jelentős eredményként könyvelheti el a szellemi kulturális örökség-hivatalok szervezete a nem nyugati hagyomány és időkezelési módok elvi elfogadását is, ez a módozatbeli különbség főként az átadás természetének különbözőségére és törekenységére irányította rá a figyelmet. A szellemi kulturális örökségelemek értelmezésében az antropológiai tudás megszerzésének módja is problematikussá érelődött az örökségelemek leírásának és működésének kutatásának és gondozásának vonatkozásában. A metakritika szemszögéből újra és újra vizsgálat alá vont felhalmozott kutatási anyag és annak megszerzési módja kerülhetett kritikai górcső alá.

Ha a szellemi kulturális örökségek reprezentatív és nemzeti listáiba választott táplálkozási elemeit virtuális készletnek értelmezzük, amelynek tartományát materiális és immateriális készségek alkotják a fenntartó közösség számára⁷, az három szempontból lehet kifejtésre és kutatásra méltó. Egyrészt a készlet hagyományos formája lehet érdekes napjaink *poststorage* – azaz nem készletező – világában, a második a tudás megőrzésének és örökítésének formája, harmadrészt pedig a tudás közös kincsként való kezelése, amely ha normatív jellegű és nem feltételezi lokális szinten variálódást a védelmi diskurzushoz kapcsolódik.

Ezzel szemben értelmezik az örökség fogalmát a szellemi örökség azon teoretikusai, amely beavatással megszerezhető, eladdig ismeretlen tudásként tekintenek az örökség tartalmára. Az örökségbe jutás folyamatára pedig úgy, amely az örökség

⁴ Fejős 2005: 41–48. Fejős Zoltán szinonimaként használja az antropológia, európai néprajz/európai etnológia fogalmakat. Fejős 2005: 41–48.

⁵ Fejős 2005: 41–48.

⁶ Paládi-Kovács Attila ezt a kifejezést a francia *heritage* (az elit kultúrára vonatkozó kifejezés) helyett használják Franciaországban, amely így megközelítőleg a néprajzi hagyaték vagy örökség összetétellel fordítható. Paládi-Kovács 2004: 7.

⁷ Vö. Erdősi-Sonkoly 2005: 77. A készség szó itt a pástorkészég szó eredetijéből fejthető vissza. Herman 1898.

tekintetében úgy értelmezhető, hogy bármit is hozzá lehet adni a megismerés alatt és ami által az örökség eredeti tartalma maga is gazdagodhatna egy új beavatott felfogóképessége révén; azaz a „birtokba vevő értelmezésével (az örökség) gazdagodik”.⁸ Az így felfogott örökség átadás az elem azonosságát határozza meg az örök-hagyó/örökös az örökség hármasságában, másrészt pedig a védelem diskurzusokban csúcsertékként kezelt közösségi hagyomány kiváltójaként tekintenek az örökségfogalomra és annak elemeire. Ha az örökségfogalom átadás-aktusának értelmezése helyett, az átadás módjára, azaz a készletezés idődimenziójára, a felkészülés belenevelődési folyamatára és a készségek kialakulására mint a tudásbázis fogalomhármásában tekintünk az örökségre, úgy ez önmaga is képes közösséget és ezáltal hagyományt teremteni a birtokbavétel értelmező gazdagítása mellett.

Az örökség birtokba vétele nehezen transzponálható a hagyomány védelmi diskurzusában meggyökeresedett szellemi kulturális örökségfogalmába, hiszen az örökség élő hagyomány esetében nem idegen elem, amellyel ismeretlenül kell szembenézni, ezáltal nincs aktusa és gesztusa sem. Mégis folyamatosan fennáll a tartalmi és formai kiüresedés veszélye, az örökség mint hagyomány összefüggésrendszerének aktualizálhatatlanságba sodródó fenyegetése. A tárgyi világhoz kötődő örökség szó helyett éppen ezért elvontabb fogalomhármast ajánlva a készlet/készület/készség hármasságának több szintű előkészítő folyamatát lehetne modellként használni. A *készség* szó általános használatba vonásával reflektálhatunk a tudásszintek folyamatos változására, azaz, amit valaki már megszerzett, gyakorlás nélkül vagy éltető közeg nélkül elveszítheti azt. Az örökség elveszítése helyett a készség önfejlesztő dinamikája révén egyéni megoldásokra juthat, amelyet saját igazaként ismerve meg a jelenség személyes igazságához juthat el és juttathat el másokat is. Így a személyes bevonódáson alapuló készség hangsúlyozásával következtethetünk arra is, hogy megélés és ennek készületi kivetülése nélkül a hagyomány üres keret csupán, amit nem legitimál a benne eltöltött idő vagy erőfeszítés sem.⁹ Amint Fejős Zoltán hívta fel arra a figyelmet, hogy érdemes lenne olyan alternatív kulturálistulajdon-koncepciót találni, amely nem a nyugati hagyományos Locke-i magántulajdon eszme közösségi kivetítést – azaz kiterjesztett individuumot és kiterjesztett tulajdont – lát, hanem más dimenzióit villantja fel az értékképzés univerzális mércejének.¹⁰ Ugyanerre a képtelen birtoklásra hívja fel a figyelmet Paládi-Kovács Attila, aki egyrészt kiemelten kezeli azon örökségeket, amelyeken:

⁸ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77; Sonkoly 2000: 47.

⁹ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77.

¹⁰ Fejős 2005: 41–48. Amint azt Fejős idézi David Lowenthal által hangsúlyozott közösség, identitás, folytonosság és történelem fogalmi csomópontjai bekerültek a Szellemi Kulturális Örökség alapokmányának kitételei közé. Vö. Sonkoly 2000: 47.

„kár lenne osztozkodni, amelyek egyszerre tartoznak készítésük, használatuk földrajzi térségéhez, államalakulatához, s ahhoz az etnikai, nyelvi közeghez, amelyben a tárgy született és alkotója (ha ismert) tartozott.”¹¹

Jogosnak lehet tekinteni a nemzeti és etnikai csoportok kulturális elkülönítését az öröksépolitikában ugyanakkor tekintettel kell lenni a történelmi egymás mellett élés hatásaira és kulturális mozgásaira, miként intő példa lehet a „*Vadrózsapör*” mint formális azonosság miatt eszkalálódó konfliktushelyzetek tanulsága is. Az európai kulturális örökség a magyar néprajztudomány számára a nemzeti jelleget nehezen tudja érvényesíteni, ahol a döntéshozó szerv, az UNESCO kongresszusának küldöttjei a nemzetek feletti elvet könnyebben érvényesítik.¹²

Ezt a több szintű fogalmi jelenlétet az örökségfogalom alkalmazása és eltérő értelmezési szintjének elkülönítésével helyén lehet kezelni.¹³ Az eltérő szerveződési szintek fogalmi és problémaköréből adódó ellentétek feloldásában és nyelvi különbségek lefordításában lehet segítségünkre a néprajzos szaktudás.

A kulturális örökség fogalmi meghatározása a táplálkozástudomány vonatkozásában

A kulturálisörökség-fogalom angol és francia nyelvű dominanciája jelenleg is uralkodó,¹⁴ a dokumentáció e két nyelve elfogadott az UNESCO kongresszusán.¹⁵ A kulturális örökség fogalma az 1970-es években terjedt el, amely a „kol-

¹¹ Paládi-Kovács 2004: 3.

¹² Sonkoly 2000: 55.

¹³ Sonkoly 2000: 48.

¹⁴ Erdősi–Sonkoly 2005: 73. Az internet keresőmotorjainak segítségével végrehajtott kulcsszavak keresésének eredménye 2005 óta nagyságrendileg megváltozott (heritage 2004: 14 400 000-ról 2013: 355 000 000; patrimoine 2004 1 990 000-ról 2013: 64 900 000-ra nőtt). Ez az angol/francia nyelvű növekedési arány megegyezik az előrejelzésekkel. Erdősi–Sonkoly 2005: 73. Ez a keresési eredmény azonban lényegesen módosul, ha speciális Google tudós keresést indítunk, ebben az esetben 2013-ban összesen angol nyelven 1 790 000 találatot kapunk, míg a francia patrimoine szóra 416 000 találat jön ki.

¹⁵ Erdősi–Sonkoly 2005: 78 szerint ez egy állandó diplomáciai és politikai versengést szülő harc az UNESCO országai között, amely az épített és tárgyasult örökségek felől egyre inkább a szellemi, azaz megfoghatatlan örökségek elismeréséért zajlik. A világ országainak aránya a különböző örökséglistákon azonban nem a valós politikai súlyt tükrözi, a szuperhatalmak elgondolkodtató aránytalansággal maradnak távol a szellemi örökség porondjától. Ez összecsenghet azzal a politikai tapasztalattal, amelyet Samuel Raphael (In Erdősi–Sonkoly 2005: 78.) hoz fel az angliai örökségesítés példájaként, miszerint a történelmileg magasabb társadalmi szintek képviselőit válláló konzervatívok a „lentiekt” története megismerésének propagálásával kívánták támogatottságuk szélesebb beágyazását elvégezni.

lektív emlékezet fogalmával párosult¹⁶. A helyi és regionális kulturális örökségek meghatározásának és védelmének alapelvei az Európai Unióban az 1990-es években igazgatási körbe kerültek. A kulturális örökség fogalomkörének európai divatba jövésével a kultúrtörténeti hagyomány stratégiai szerepe változott meg. A kulturális és természeti örökségek listába vétele után vagy azzal párhuzamosan a szellemi értékek, azaz a hagyományok felé tart az örökségfogalom expanziója.¹⁷ Az örökségfogalom felértékelődését a történeti tények emlékezetben tartása mellett egyre inkább az elfelejtett hagyományok diskurzusa is kiegészíti. Az örökségelemek piacosításával és a turizmusba való bevonással új gazdasági lehetőségek is nyílhatnak.¹⁸ Az állam által fenntartott kulturális és művelődési intézmények az identitástartalmak kiüresedésével párhuzamosan a múzeumok, gyűjtemények alapküldetésükön túl célul tűzték ki az örökségelemek felkutatását és gondozását. A múzeumi szféra, azon belül is a néprajzi muzeológia megalapozott hipotézise lehet, hogy a közösségi alkalmak diskurzuskosarából kikoptak azok az árnyalt történeti érzékenységgű hiteles dokumentumok ismerete, amelyek kézzel foghatóan bizonyíthatják és mutatják be a tárgyak életén és felhasználásán keresztül az egyéni és közösségi stratégiák eredményességét. A közösség érdeklődése az alkalom felé fordul, de az alkalom megszervezése és kivitelezése csak gyakorlat révén válhat közösségerősítő eseménnyé.

Az amit ma megehetsz, ne halaszd holnapra szemléletéből fakadó életvitel, sok tekintetben összecseng Hartog prezentizmusával.¹⁹ A szellemi kulturális örökség fogalmi kerete a táplálkozáskultúrában különböző lehet a szerint, hogy az egyes csoportok mit értenek alatta. A táplálék nyersanyagainak beszerzésétől az elkészítésen át az elfogyasztás körülményéig terjedhet.²⁰ Az európai örökségelemek azonban a bemutatandó példák szerint a beszerzést a felelős és ökológiai szemléletű lokális piacokat és ezáltal a kis közösségeket védő termeléspolitikát hangsúlyozzák. Az elkészítés tekintetében a hagyományos, alapvetően a 21. század időfelhasználásával nehezen összeegyeztethető hosszú folyamatokat preferálja a lista alapján megfogalmazható gyakorlat, amire napjaink gasztronómiája például a sous-vide technológia – lassú főzés – kidolgozásával, vagy a slow food, azaz a lassú étkezés divatba hozásával világszintű elterjedése révén is reflektál. Az elfogyasztás körülményeikor minden európai példa esetében közösségi alkalom-

¹⁶ Erdősi–Sonkoly 2005: 74. Az Európai Helyi és Regionális Tevékenységek Kongresszusának eredménye az a felülről szabályozott alapelv, amely 1994-ben körülírja a helyi és regionális kulturális örökség fogalomkörét és a védelem mikéntjeit. Erdősi–Sonkoly 2005: 75. Ennek a kodifikációnak az előzménye volt 1949-ben az, hogy az Európa Tanács egyik alapvető céljaként nevezik meg az európai örökség ápolását. Sonkoly 2000: 46.

¹⁷ Erdősi–Sonkoly 2005: 75.

¹⁸ Erdősi–Sonkoly 2005: 79.

¹⁹ Hartog 2003. In Erdősi–Sonkoly 2005: 79.

²⁰ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77.

mal egybekötött ünnepi életszint megteremtését idézik fel a betérjesztő tagországok. A magyar étrend szellemi kulturális örökségfogalmához közelítésekor a Hagyományok, Ízek, Régiók²¹ gyűjteményes kötet elemei közül kiemelhetőek azok amelyek, ezen feltételeknek megfelelnek és különösképpen a kis közösségek erősítését és megtartását szolgáló ünnepi alkalmakhoz kapcsolódnak.

A tradicionális táplálkozáskultúra európai elemei az UNESCO Szellemi Kulturális Örökség reprezentatív listáján

A szellemi kulturális örökség reprezentatív listáján szereplő, több országot összefogó mediterrán étrend – a görög *diáita* szóból ered, életmód jelentéssel kapcsolódó – a társadalmi gyakorlat alapján a készségek, a tudás, a gyakorlat és hagyományok gyűjtőfogalma. A táj és a konyha összefüggő kapcsolatának eredménye, amely a Földközi-tenger medencéjében érinti a növénytermesztés, a halászat, az aratás, a feldolgozás, a megőrzés, az előkészítés és különösen a fogyasztás processzusait. Ez a szellemi hagyomány, a közösségek meghatározott területén a négy nomináló állam területén elkerülhetetlenül kapcsolódik egyrészt a szezonális naptár által megjelölt időpontokhoz; másrészt a természeti és a vallási vagy rituális jelentéskörökhöz.²²

A mediterrán diéta a közösségek révén kívánja bemutatni azt a közös kulturális elemet, amelyben az étrend szemléletében sokkal inkább az életstílust, semmint a szisztematikusan összeállított, napjainkban oly divatos ételsorokat jelenti. A négy különböző nagyságú mediterrán város szimbolikusan képviseli azt a nagyobb földrajzi területet, amelyet a nemzedékeken átívelő táplálkozási szokások a konyha táji elemei, a közösségi táplálékmegosztás és a közös ünneplés határoz meg ebben az esetben.

A négy város szimbolizálja a jelölő országokat, egyben a közösségeket melyekhez hasonlóakat más mediterrán országban is azonosíthatónak feltételezhetünk²³. A koncepció kidolgozói ezen városok segítségével mutatják be magát a mediterrán étrend kulturális teljességét. A jelenség földrajzi jellegeihez való kö-

²¹ Hagyományok, ízek, régiók. http://elelmiszertanc.kormany.hu/download/f/c7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf (letöltés: 2015. 01. 05.)

²² A mediterrán étrendről lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage honlapján fellelhető „mediterranean diet” listaelemet 2013-ból: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884> (letöltés: 2015. 01. 05.)

²³ 2013-ban Ciprussal, Horvátországgal, Spanyolországgal, Görögországgal, Olaszországgal, Marokkóval és Portugáliával együtt már hét országra bővült a mediterrán étrend örökségét magukénak valló államok száma.

töttsége minden esetben kiemelt hangsúlyt kapott a nomináció folyamán. A felterjesztésben megjelenő táji elemek elsősorban részleteikben a közös ételfogyasztás színpadi kereteit adják az étkezésnek, valamint állandó témául szolgálnak a kiagyhatatlan rituálisnak beállított társasági beszélgetés irányának.

A spanyol Soria városa a három nagy monoteista vallás történeti keresztútján fekszik. Egyaránt nyomott hagyott a város arcán a héber, a keresztény és a mohamedán kultúra, ami a tárgyiasult emlékeken, azaz a városon, a tájon és a műemlékeken kívül a vallási kultúrák konyháiban és társadalmi interakcióiban is összekeveredtek.

A görög Koroni városka a 2500 fős lakossága az évezredes hagyományok őrzője, az állandó vízhiányhoz alkalmazkodva a teraszos kertkultúra alkalmazásával, cédrus ültetvényeivel, olajligeteivel, gabona- és a szőlőtermesztésével, valamint széleskörű kereskedelmi hagyományaival a szűkös erőforrásokkal való együttélésre rendezkedett be. A nők fontos és kiemelt szerepet játszanak a hagyományok átörökítésében, hiszen a mediterrán étrend előkészítése, feltalálása alapvetően hozzájuk kötődik.

A mediterrán diéta évezredes hagyománya a 20. században is képes volt a megújulásra és fejlődésre, amit a dél-itáliai Cilento városa példáz. A Földközi-tenger népeinek identitástudata a huszadik század második felétől a világkonyhába való beilleszkedése révén az egész földkerekség figyelmét magára vonta, valamint illeszkedett a globális trendekhez is. A fejlődés mellett mindmáig képesek voltak az itt lakók megőrizni azt a képességüket, hogy az életmód jellegzetes elemeit, így a táplálkozást is szinte változatlan formában megőrzik a mindennapok számára.²⁴

A marokkói Chefchaouen város mohamedán lakossága hagyományosan együtt él a mohamedánból kereszténnyé megtért moriszkók csoportjával, valamint a reconquista idején érkező szefárd zsidó közösséggel. A táji jellegzetességek miatt kialakult gazdag biodiverzitás jó táptalajt tudott adni a természeti források bölcs felhasználására, a táj, az ember és a konyha harmonikus együttműködésének kialakítására. Ez az elem jelenik meg leginkább az egyéni és közösségi értékek reprezentánsaként. A nők hagyományosan itt is fontos szerepet hordoznak a táplálkozási hagyományok és a női fazekasság tudáskincsének örökítésében.

A mediterrán diéta kulturális összetevői közül elsőként a szóbeli hagyományok és kifejezések a legfontosabbak. Az egyes szavak fontos szerepet viselnek az elemek átvitelében. Dalok, történetek, közmondások, népszerű mondások vagy az étkezés végén mindenütt jelenlévő beszélgetés a nagy szakértelem és a

²⁴ Ansel B. Keys és kutatócsapata kimutatta, hogy ezek az évezredes minőségi elemek és értékek rendje, melyet a közösség folyamatosan adott tovább nemzedékről nemzedékre, a Földközi-tenger népeinek par excellence identitásával egyenlő. Keys 1975.

tudás átadásának hordozó eszközei. A mediterrán táplálkozásban a társadalmi szokások, rítusok és ünnepek rendje és ennek beható ismerete kiemelten fontos. A legfontosabb ünnepség mindig családi vagy csoportos étkezésekkel is együtt jár, gyakran vesznek benne részt a közösség tagjai, hogy a fontos és szimbolikus külső terek felhasználásával – akár a szomszédság bevonásával –, megosszák örömeiket és gondjaikat.

A közösségek UNESCO reprezentatív listára való kerülésének dokumentációja szerint, a mezőgazdaságban dolgozó földművesek és a tenger vizein járó halászok a természettel folytatott örökített párbeszéd formák együttes eredménye mindazon tevékenység és hagyomány amely táplálkozásukhoz és tágabb értelemben életmódjukhoz kapcsolódik. A megszemélyesítés folyamatában képletes értelemben a Földdel és a Tengerrel folytatják évszázadok óta párbeszédüket, a Hold és a Nap ciklikus járása határozta meg az egyes munkálatok sorrendjét és időzítését. Ez a ritmus szabja meg az ünnepek rendjét, mint ahogy az évszakok ciklikusan felébresztik az emberek természetes igényét a közösségi terekre gyülekezni és a hagyományokat újra éleszteni.

Ezek az események a tudáskincs hordozó kereteként lépnek fel a többcélú együttműködésben, mint a kölcsönös elismerés gesztusai, a vendéglátás, szomszédi kapcsolatok elmélyítése, a gondok megosztása, a generációk közötti átvitel és a kultúrák közötti párbeszéd számára. A nemzetközi együttműködés keretén belül deklarált listaelem leírása szerint a Földközi-tenger mellett élő mediterrán étrendet alakító közösségekben általánosan értéként elismert *sensus communis* a történelmi összetartozás és a történelmi folytonosság közös érzete, amely lehetővé teszi, hogy elismerjék ezt a kulturális elemet, mint közös szellemi kulturális örökségük lényeges részét.

A Plutarkhoszhoz köthető ezredévek óta örökített mondás szerint „*mi nem ülünk le az asztalnál enni, de együtt eszünk*” kijelentés volt leginkább hatással a mindennapi életre. A asztal körüli találkozás, az étkezés rituális, „szinte vallásos” pillanata a közösség megerősítésére szolgál: a család, a csoport vagy a közösség, az értékek, a történelem, a környezet, a szimbólumok és hiedelmek, az életforma újjáépítését szolgálják a mediterrán étkezésben. A táplálkozás elemeit és magát a táplálkozás folyamatát kísér szavak jelentős szerepet kapnak az asztal mellett, hogy az örökítők elmondják, továbbítják, értékelik, bemutatják és ünnepelik tapasztalataikat.

A mediterrán étrend rendszerszerűen a természeti erőforrások és a termelési hagyományok tiszteletben tartásában gyökerezik, kiterjedési területén törekszik megőrizni és fejleszteni a hagyományos tevékenységeket, a kétékezi halászatot és földművelést. A négy közösség egybehangzó véleménye szerint a hagyományok éltetésével érzik biztosítva az egyensúlyt a természet és az emberek között, amely

egybe cseng az UNESCO alapvető célkitűzéseivel és a Szellemi Kulturális Örökség törvény alap gondolatával a fenntartható fejlődés eszményével.²⁵

A mediterrán étrend öröksége megfontolandó előnyöket kínál a mai társadalomnak az egészség, az életminőség és a jólét szempontjából, amikor az egészséges táplálkozás szempontjain túl egyrészt az élelmiszert felemeli erre a szent szimbolikus magasságba, másrészt művészi és ünnepi kategóriába helyezi a táplálkozás folyamatát. Ezt a magas életminőséget megteremtő értéket a Földközi-tenger medencéjében élő ember már az ókorban is érezte és tapasztalta. Ennek üdvös hatását az egészségre már tudományos eredményekkel is alátámasztották.²⁶ A mediterrán étrend olyan táplálkozási modellt kínál, amely különböző kultúrák együttélése révén az évszázadok során át gazdagodott olyan módon, hogy megközelítőleg azonos arányban tartotta fenn ugyanazt az ételstruktúrát: olívaolaj, magvak és származékai, friss gyümölcsök és zöldségek, dió, és kisebb mértékben hal, tejtermékek és a hús, valamint a fűszerek lényeges jelenléte mellett. Említést kell tenni egy mérsékelt borfogyasztásról is, emellett teát is fogyaszthattak étkezés közben, tiszteletben tartva a vallási szabályokat és a hiedelmeket.

Különleges alkalmakkor az ételeket gyakran készítették egy-két nappal korábban, néha az összetevőkről előkészített, konzervált és tartósított formában gondoskodtak hónapokig előre. Kiemelkedően fontosá ez a dimenzió akkor kezdett válni, amikor az esztétikai megjelenés, a „szépség”, az élelmiszer extra értékeként jelenik meg.

A tudás és szakértelem általános jellemzője a mediterrán étrend elemeinek előkészítésekor. Hagyományosan az ételek elkészítéséhez szükséges tudást a legidősebb generáció folyamatában adja át a fiatalabb generációknak, ezáltal lehetővé téve a generációk közötti párbeszédet az ételkészítések és étkezések alkalmával. Az együtt étkezés az asztal körül társadalmi találkozó is egyben, a spontaneitás pillanata, a legfiatalabb és a legidősebb, az interkulturális és a generációk közötti csere mindennapi helye. A mediterrán étrend egy kiváltságos immateriális hely a kultúrák közötti párbeszéd szempontjából, a közelség és megosztás gyakorlására kiválóan alkalmas. Ez a találkozási pont a szomszédság és a sajátosság megélésének a helye.²⁷

Kiemelkedő szerepet a hagyomány átadásban leginkább érintett nők viselnek, akik az új generációk számára mindig alapvető szerepet játszanak a szakérte-

²⁵ ökológiai szemlélet

²⁶ Cresta–Teti 1998.

²⁷ Azt, hogy még mindig találni élő és dinamikus mediterrán diétát gyakorló közösségeket, a nők és a férfiak mint a valódi hordozói és szakemberei ennek a tudásnak gyakran a családon belüli, vagy akár egy szövetség, azaz az egész lakosság számára közvetítőként. A helyi intézmények fontos szerepet játszanak a keretek létrehozásában és lehetővé teszik a tudáselem védelmét és támogatói lehetnek a közösségi kezdeményezéseknek. Ezzel a vonatkozással azonban a tanulmány e keretek között nem tud foglalkozni.

lem és a rituálék, a hagyományos gesztusok és ünnepek tekintetében nélkülözhetetlen kikapcsolódás megszervezésében.

Az ünneplő csoportok szimbolikus tereket foglalnak el a közös étkezések alkalmával, élvezve a természetet vagy a nyílt levegőt, ahol minden osztály és társadalmi osztály közelebb kerülhet egymáshoz, ezzel is hozzájárulva az egymás közötti párbeszéd és a kölcsönös tisztelet fenntartásához.

A négy közösség mindegyikében a család többé-kevésbé kiterjedt jellegű, ami által adott a nagy létszámú közösségi együttlét medialisációs lehetősége a mediterrán étrend folyamatos átadására. Azon új közösségi alkalmakat szolgáló formák, mint a kulturális és falusi turizmus a környezet és a helyi tulajdonságok fenntarthatósági elveinek nyitott távlatokat biztosítanak.

Chefchaouen, Cilento, Koroni vagy Soria városaiban egyaránt különleges hely a piac – ahol az áru eladása néha kevésbé fontosabb, mint az alku folyamata és aktusa – szocializációra és rekreációra valamint a mediterrán étrend hagyományának átadására egyaránt szolgál. A piac fontos kulturális tér, a táj és a konyha szempontjából egyaránt egyesíti a kereskedelmi, szabadidős és kulturális tevékenységek helyszínét és hozzájárul a cserék és a napi identitás formáinak átéléséhez.²⁸

A mediterrán étrend egyedisége több dologból eredeztethető, transznacionális területen oszlik szét és nagyon sok fajta közösséget foglal magában.²⁹ A több földrajzi térséget érintő kulturális örökségelem sokféle közösségi teret, társadalmi szintet kulturális és szimbolikus kifejezést tömörít. Kiváló példája annak az átszőtt kapcsolatnak, ami a tájak, közösségek, kifinomult eljárások és az előállított termékek viszonylatában jellemzi a megfogható és a tapinthatatlan szellemi örökség kettősségét. A különböző kultúrák között összefoglalóan három nagy hivatkozási alapot hoz létre a kultúra a történelem és az identitás összetett hatása révén.

A mediterrán étrend több nemzetet összefogó szimbolikus keretéhez képest a francia menüsor reprezentatív listán szereplő szellemi kulturális örökségeleme a francia nemzeti értékek szférájában az egyik legnépszerűbb és elismert. A francia ételsor és a hozzá kapcsolódó közösségi együttlétet színesítő hagyományok listaelemmel az UNESCO közgyűlése egy évszázadok alatt közösségi időtöltéssé vált formát emeltek be az emlékezeti és hagyományt éltető és újjátermelő listaelemek

²⁸ Ennek egyik jó párhuzamát adhatja a marokkói Jema el-Fna piactere, amelyet éppen kulturális diverzitása miatt emeltek listaelemmé 2008-ban

²⁹ A táplálkozási kutató központ éves közgyűlésén rendre foglalkoznak egyes kultúrák vagy országok étrendjével, lásd International Ethnological Food Research Conference 2010-es beszámolóját: <http://web.abo.fi/fak/ht/etn/etrc/boa.pdf>

közé.³⁰ A reprezentatív listára a francia menüsor 2010-ben került fel.³¹ A jelölők szerint az egész francia nemzet által elismert és életetett örökségelem – amely önmagában nagy közösséget foglal össze –, egyszerre sokszínű és egységes. Több évszázad alatt épült fel ez a hagyomány, amely társadalmi és kulturális szempontból is keveréknek számít. Egyszerre tükrözi a régiók sokszínűségét, de már a bevándorlók és a tengeren túli területek hagyományát is. A francia menüsört az élet fontos pillanataiban rendezik meg és állítják össze mint az ünnepi étkezések sajátos formáját, ilyenkor az egyének vagy a csoportok életfordulóiban fontossá válik, hogy rituális ünneplés keretén belül tegyék emlékezetessé az időpillanatot és deklarálják a közösségi kapcsolatokat.³² A francia örökség hivatal felhívja a figyelmet arra is, hogy az francia menüsor hagyománya a regionális határokon túlnyúló befolyásolási övezettel rendelkezik Európában és szerte a világban.

A francia gasztronómiai étkezés hagyományai átszövik az egyének és csoportok életének társadalmilag fontos pillanatait, a születés, esküvő, születésnap, évforduló, személyes vagy közösségi eredmények és a munkahelyi összejövetelek adhatják az ünnepi alkalmat. Ez pusztán arra is szolgálhat, hogy az ünnepi étkezés ideje alatt összegyűlt résztvevők együtt élvezzék a jó evés és ivás művészetét és a listaelem leírása szerint e népszerű gyakorlatot évszázadok óta minden ember ismeri Franciaországban. Az örökségelem belső dinamizmusát jellemzi, hogy folyamatosan változó és örökített hagyomány is egyben, amely nem a konkrét ételeket vagy menüelemeket rögzíti, hanem az eredendő közös élményt szeretné megismételhetővé tenni. A közös étkezés biztosítja a keretet az együttlétnek – megosztva az emberi közösség örömét és az ételek ízét –, miközben törekszik arra, hogy az egyensúly megmaradjon az ember a felszolgált étkek és a természet között. Az egész processzust ritualizálódó szokáselemek övezik, ami széles körben kiterjed: a jó alapanyagok megkeresése, a receptúrák, a kulináris know-how-ok ismeretköre, az élelmiszer és a bor párosításának művészi szintű alkalmazása, a táplálkozás közbeni társalkodás szellemességei egyaránt fontosságot élveznek. A kiemelésre szánt szellemi kulturális örökségben kodifikált tudás nem kövült meg az örökített évszázadok alatt, hanem kibővült és gazdagodik is az új eljárásokkal.

A francia ünnepi étkezés társadalmilag jól beágyazott szokás, amihez a felmérések alapján a franciák erősen kötődnek; a széles bázisú felmérésben a meg-

³⁰ A francia menüsorról lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage honlapján fellelhető „Gastronomic meal of the French” listaelemet 2013-ból: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RI=00437> (letöltés: 2015. 01. 05.)

³¹ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RI=00437> (letöltés: 2013. 07. 11.) Magyarul a francia ünnepi étkezés címmel fordították: http://www.szellemiorokseg.hu/index.php?menu=111&pmenu=52&m=unesco_lista&cul_id=218 (2013. 07. 11.)

³² 07491 en nominációs lap.

kérdezettek 2009-ben 95,2% tartotta a nemzeti örökség részének ezt az elemet és 98,7%-uk egybehangzóan fontosnak tartotta, hogy megőrizték és továbbadják a jövő generációi számára. Az ünnepi menüsor horribile dictu maga is alkalmas arra, hogy létrehozzon egy csoportot, egy-egy ünnepi étkezés alkalmával, kiterjedhet egy szűkebb családi körre vagy baráti társaságra, egyesületekre, vagy akár egy egész falu lakosságára. Maga az ünnepi étkezés menüsorának elfogyasztása történhet otthon a személyes térben vagy nyilvános helyen is, például étteremben, közösségi házban, erre alkalmas tereken. Hangsúlyos szervezési elv hogy az ünnepi étkezés nem a tényleges ételsorok tételes felsorolását tartalmazza, hanem azt a közös felismerésen alapuló egyszerű érzést, hogy közösen enni jó. Az ünnepi étkezés hagyománya mélyen gyökerezik a francia nemzeti örökségben, ez a francia szellemi kulturális örökség alkalmas eszköze és tere a polgárságnak, hogy nemzeti identitását és hovatartozását átérezhesse, ugyanakkor erősíti a külföldiekben élő francia országgépet is. Az örökségelem elismertsége révén az ünnepi étkezés kiemelten fontos jellemző markere lett Franciaországnak a kulturális piacon. A marker erősségét és kulturális befolyását régóta jól tükrözi, hogy a konyhaművészet, azaz a nemes étkezés nyelve mindmáig a francia maradt.³³

Az ünnepi étkezés homogén társadalmi gyakorlatát a nominációs kijelentés alapján az egész francia közösség gyakorolja. Ennek a homogenitásnak több oka is van. Egyrészt az örökségelem bevett társadalmi jelentése és a társadalmi funkció egyensúlyt teremthet az ember és a konyhaművészeti termékek, valamint a természet között. Másrészt csökkentheti a társadalmi feszültségeket azáltal, hogy erősíti az összetartozás érzését, hogy a résztvevők megosztják a csoportos ételkészítés örömeinek materializálódott ízeit, a család és a barátok körében erősíti a személyes és rokoni kapcsolatokat. Harmadrészt a rítusokat igénylő tudás és a know-how-t, például az előkészítéséhez szükségtervezés, készítés és fogyasztás tovább tart, mint egy hétköznapi ételkészítés esetében szokás, tehát másfajta időtapasztalattal jár a közösségi ünnep megszervezése és megélése. A megkülönböztetett összpontosítás deklarált célja, hogy az asztaltársaság megtiszteltetése a szervezők és egyben résztvevők részéről a lehető legnagyobb legyen. A francia ünnepi étkezés tehát a megtiszteltetésnek, mint udvariassági gesztusnak tárgyasult formája.

A gasztronómiai ételsor összeállításának gyakorlata nyitott a sokszínű történeti és táji hagyományokra. Az élelmiszer és a konyhai metódusok kölcsönös vál-

³³ Sonkoly Gábor részletesen bemutatja a francia örökségfogalom történeti tagolódását, az abszolutista francia állam hagyatékát (területi integritás, hivatalos francia nyelv, az állam bürokratikus és honvédő szerepe), a forradalmi vívmányokat (polgári jogok nyilatkozata, a köztársaság és szimbólumai), a 19. századi politikai eredményeket (megyerendszer, nemzeti szuverenitás, a demokrácia, igazságszolgáltatás függetlensége) és a második világháború után az állami vállalatok. Sonkoly 2000: 49–50.

togatása teremti meg a lehetőséget a menüsor állandó megújulására. A menü összeállításakor általánosan elvárt követelmény – a folyamatosan bővülő repertoár ismerete alapján – a meglepetésekre is törekvő szokatlan ételsor kialakítása. A receptek kiválasztására folyamatosan hatással van a beszerezhető nyersanyagok mennyisége és fajtája a jól harmonizáló ízek hatásai szerint. Fontos követelmény az étel és a bor megfelelő párosítása is. Az ételek és italok harmóniáját úgy kell összeállítani, hogy az étkezések előtt elfogyasztott aperitif és az étkezést lezáró likőrök között négy egymást követő ételsor legyen, ami hagyományosan előétel, majd a hal és/vagy húsfogás követ a zöldség körettel, amit a sajt és végül a desszert zár le. Az egymást követő ételsorok száma tovább növekedhet ötre vagy hatra is, attól függően, hogy az alkalom mekkora jelentőségű az ünneplő közösség számára. A menüsor nélkülözhetetlen beteljesítője a klasszikus francia ízlés alapján megterített gyönyörű asztal, a teríték elrendezése szimmetrikus, a terítő és a művészien hajtogatott szalvéták és tárgyak a mindenkori fogásokhoz alkalmazkodnak, a terítés célja, hogy kiemlje az ízek nyújtotta élményt, ezért a körülményektől függően kettő vagy akár öt pohár, tányér, néha kézzel írt menükártya díszíti az asztalt. Az ültetés rendje utalhat a közösségi hierarchiára, a nemi arányok szerint igyekeznek a dinamikus egyensúly megteremtésére.

A menüsor elfogyasztása során a résztvevők egyéni szerepekhez juthatnak, amikor rájuk kerül a sor az ételek – hús, sajt, sütemény, italok – felvágásában, ízlésében vagy éppen szaglásában. Az ültetésben felfedezhető az a kódolt gesztus, amely törekszik szimbolikusan megosztani a csoporton belüli és az egyének közötti egységet, abban az értelemben, ahogy az egyének szokásos hétköznapi együttesét megosztja. Az így kialakult rendben a kevésbé megszokott párok oszthatják meg egymás között az együtt étkezés örömeit. Ennek a közösségi örömnak egy sajátos, speciális nyelvezete és szókinca alakult ki, amellyel a résztvevők kifejezik, hogy élvezik az étkezés egyes állomásait. A gasztronómiai diskurzus az örökségelemen belül az egyik legfontosabb közösségi komponens, amelynek folyamatossága fenntartása érdekében az asztaltársaság nem oszlik fel a menüsor végét jelző desszertig. Néhol az étkezést közös énekléssel kísérik. Az ünnepi vagy gasztronómiai étkezés mélyen gyökerezik a közösség életmódjában. Egyesíti a népi és tudós hagyományokat, túlmutat a helyi szokásokon, generációkon, társadalmi osztályokon és a véleményeken, alkalmazkodik a vallási és filozófiai meggyőződésekhez is. A sokféle érték figyelembe vételével erősítik az összetartozás érzéseit a résztvevők számára.

A francia családok és más társadalmi csoportok egyaránt résztvevői és a fenntartói ennek az örökségnek, informálisan családi és baráti keretből hozzák és örökítik nemzedékről nemzedékre, miközben folyamatosan megújul. A gasztronómiai étkezésre vonatkozó tudás, a know-how és rituálék, a közösség bizonyos tagjai informális módon maradnak életben, a szülők, nagyszülők, nagynénik

és a barátok révén, akik a hagyomány mély ismeretével rendelkeznek, az egyes alkotóelemeket pedig megőrzik emlékezetükben. Az úgynevezett mesterszakácsok vigyázzák a szertartásos ételkészítés élő gyakorlatát, így járulnak hozzá a szóbeli és/vagy írásbeli átvitelhez, különösen a fiatalabb generációk számára. A gyermekek jelenléte az asztalnál egyfajta beavatási szertartást jelent amennyiben a kódotkat asszimilált megfigyelés révén sajátítják el. Ez alapja mind a közösségi megújulásnak, mind pedig a hagyomány megújulásának. Transzmisszió, tudatos és tervezett örökítés előfordul az iskolai képzések alatt is, az irodalom, mozi, a média és egyesületek is közvetítői lehetnek ennek a tudásnak. Franciaországban több mint 2000 egyesületet tartanak számon, amelyek segítenek megőrizni ezt a gyakorlatot, a családon kívüli átadás szélesebb csatornáin a társadalom más rétegei felé is. A történelmi folytonosságot a franciák kiemelten hangsúlyozzák, amikor a jelenlegi kialakult gyakorlatot évszázadok közös történelmére vezetik vissza, érték-hordozó hagyományként tekintenek rá, amely egy mezőgazdasági világban gyökerezik és amely mindig hangsúlyozta hogy milyen fontos elmagyarázni és figyelmet fordítani a jó nyersanyagok megtalálására az étkezés ünnepi formájára, az elegáns modorra, a beszélgetésre. Történelmileg a forradalmi Franciaország közvetítette, részben a munkásosztály ihlette és a tizennyolcadik századi életfilozófia is alakította, ami szerint az ünnepi étkezés boldogsága mindenki számára szükséges, és az ünnepnek gazdagnak kell lennie, amely megadja a folytonosság érzését.

Az ünnepi étkezés hagyománya egyértelmű pozitív értékeként tételeződik, egy időben teljesíti be a béke, a megosztás, a befogadás és a nagylelkűség gesztusait. Ez semmilyen módon nem ellentétes az emberi jogokkal és megnyitja az utat a másokról való tudás gyarapítása, a kultúrák közötti párbeszéd, a népek közötti barátság számára. Az ünnepi étkezés hozzájárulhat a társadalmi integrációhoz és a generációk közötti csere elősegítéséhez.

Előnyösnek mondható, ha az ünnepi étkezésben magas szinten értékelt különlegesség megtalálható a helyi piacokon. A franciák számára az ilyen termékek a szabványmentességet (mint magas értéket) szimbolizálják, amely minőséget egyedül az íz fémjelez, ezek szerint az élelmiszerbiztonság és a táplálkozás eredménye lehet az emberek intelligens kölcsönhatása is a környezettel. Ennek a sokféleségnek és elemeinek az elfogadása és tiszteletben tartása jelenti a harmonikus környezetgazdálkodást, a történelmi tájak biológiai sokféleségét, valamint a társadalom szerkezetének lokális megerősítését. Ezek összessége alkotja a fenntartható fejlődés építőköveit. A szabványosítás elleni harc egyik fontos példájává vált a francia ünnepi étkezés, de 2003-ban történt jelölését követően a viszonylagosan nagy médiakampány hatására kezdték először a francia emberek megérteni azt, hogy mire is törekszik az UNESCO 1972 óta, mikortól a szellemi kultúra kincsének megmentéséért harcol. Ekkor vált tudatossá az a felismerés, hogy a szellemi

kulturális örökség megnyilvánul a mindennapi életben, az életmódban és a gondolatokban is.

A tudás megőrzése érdekében több hasznos lépést is tettek a francia állami intézmények. Az 1980-as években felvett cenzusadatokban érdeklődés mutatkozott a FOODWAY, azaz étkezési szokások és konyhai gyakorlatok regionális és történeti aspektusú leírásai tekintetében, ami miatt megkezdtek a hagyományos termékek elkészítésének mikéntjeit felkutatni. Ezen kutatások kidolgozását és közzétételét a „Inventaire du Patrimoine culinaire de la France” (leltár a francia kulináris örökségért címen) folyamatos leltározási tevékenységgel segítik elő, hogy az ünnepi étkezés rítusa életképes legyen. Másik lépésként 2000-óta kezdődő fontos kezdeményezést indítottak el az oktatásban és a tudományos kutatásban, amelynek célja az volt, hogy az ünnepi étkezés gyakorlatáról szélesebb körű ismereteket szerezzenek, mind szinkron, mind diakron kutatási mélységekben. Harmadik lépésként az iskolákban úgynevezett „kóstoló heteket” tartottak, amelyek alatt törekedtek nem csak az íz, hanem a közösségi öröm, a beszélgetés és a speciális gasztronómiai diskurzus kialakítására is. Mindezen tevékenységeket egy non-profit szervezet is támogatta, amelynek munkája, hogy találkozókat és kiadványokat készítsen elő, amelyben bemutatja a jelenlegi és közelmúlt erőfeszítéseit, valamint hogy növelje és ráirányítsa a figyelmet arra, hogy milyen fontos a francia ünnepi étkezés, mint listaelem a szellemi kulturális örökségelemek között.

A francia területi hatóságok már 2009 előtt tíz évvel rendszeresen szerveztek ünnepi étkezéseket azért, hogy az emberek megünnepeljék az élet fontos pillanatait. Ilyen volt például az évenként megrendezett idősek étkeztetése, amit az idősek tiszteletére rendeznek, vagy a legidősebb ember születésnapjának tiszteletére szervezett ünnepként ültek meg. Ezek az ún. „Fêtes gourmandes”-ok igen népszerű és ünnepi eseményként zajlanak helyi vagy országos szinten, rendszeresen kíséri ezeket az ünnepeket hagyományos ünnepi étkezés, mely egyaránt egyesíti a szervezőket és a résztvevőket is.

A média, mint a sajtó, a rádió, a televízió, blogok és fórumok és internetes oldalak egyaránt bekapcsolódtak az ünnepi étkezés történelmi, társadalmi és kulturális kontextusának feltárásába. Hozzájárulnak, hogy a rítusokat minél pontosabban lehessen továbbadni, valamint, hogy a tömegérdeklődésre számot tartó show az érdeklődést felkeltse és fenntartsa.

A francia állam kormányzati eszközökkel támogatja egy együttműködés keretében, a Nemzeti Tudományos Kutató Központ (CNRS) az élelmiszer és gasztronómiai örökség és kultúra témában kutatásokat végez a francia ünnepi étkezés és annak kontextusa tárgyában. Ez a kutatóközpont a Tours-i Egyetemen működik, amely más ehhez kapcsolódó projekteket is gondozott már az elmúlt években. Az országos együttműködés keretében több más városban székelő csapat is bekapcsolódott a közös munkába, így a lyoni, párizsi, dijoni és toulouse-i

csoportok. A kutatókból és oktatókból álló csoportok nemcsak országos, de nemzetközi szinten is megosztják tudásukat és tapasztalatukat szakterületük érdeklődőivel.

A horvát mézeskalács mára az egyik legfelismerhetőbb nemzeti szimbóluma lett a horvátoknak, amely különböző ünnepi alkalmakkor és rendezvények keretén belül mutatkozik meg az ajándékozási gyakorlatban.³⁴ Manapság szolgáltatásaival és termékeivel a legfontosabb résztvevő az ünnepeken és rendezvényeken a mézeskalácsos, akik személyes identitásuk érzését és folytonosságát erősíti az emberekben. A horvát mézeskalács egy olyan díszített tésztaféle, amelyet elsősorban Horvátország északi részén készítenek. A hagyományos formák mellett koronák, cukorka, méz, italok, gyertyák és votív tárgyak is készülnek a kézműves műhelyben.

A mézeskalács hagyomány a közép-európai kolostorokban indult a középkor folyamán, amely aztán elterjedt a köznép körében is. A hagyomány szerint a Keleti-Alpokból érkezett Horvátországba ahol igazi szakmává vált. Ma már mintegy harminc mézeskalács-kézműves tevékenykedik Horvátországban. Ez a szakma leginkább a családi modellt követte az örökítés tekintetében, sok méhész örökölte a saját őseitől ezt a szakmát. A múltban csak a férfiak voltak mézeskalácsosok, de a 20. században, mivel nem volt elég férfi, aki megbírt volna a szakma megkívánta kihívásokkal, mind több nő is részt vett a teljes folyamatban, a szakma elnőiesedésének folyamata még ma is tart.

A gyártási folyamat és a recept ugyanaz maradt minden mézeskalács készítőnél, de minden mester egyéni módon díszíti a termékeit. A múltban a gyártók által használt faformák, sablonok voltak használatban, de a 19. század végétől fémsablonok váltották fel ezeket. A motívumok, a formák továbbra is szinte azonosak, évszázadok óta változatlanok.

Változott azonban a megjelenés dekorativitása, amit a különböző korstílusok – a reneszánsz, a barokk, a rokokó és klasszicizmus egyaránt – befolyásoltak. A mézeskalács-készítés folyamata egyfajta speciális kézügyességet, készséget és gyorsaságot igényel és a késztermék tükrözi az egyes mesterember kreativitását is. A mézeskalács motívumok különbözőek, de közülük is legelterjedtebb a mézeskalács szív, ami általánosan a szerelem jelképe. Egy kis tükröt helyeznek el – általában közepén –, alatta szöveggel, amely általában vers vagy egy üzenet. Más motívum lehet még a csecsemő, ló, lovas, papucs, valamint kisebb méretű karácsonyi dísznek használt mézeskalácsok (szív, patkók, cseresznye, házak, órák, gomba, csillag).

³⁴ Az észak-horvát mézeskalács szellemi kulturális hagyományáról lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage listaelemet 2010-ből: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=-en&pg=00011&RJ=00356> (letöltés: 2015. 01. 05.)

A szellemi kulturális elem hagyományozódása egyik generációról a másikra már évszázados múlttal bír, ezen kívül a kulturális elem is fontos szerepet játszott a helyi identitás meghatározásában. Két szinten lehet elemezni ezt a két dimenziót. Az első szint az, melyben a központi elemét a tudás képezi; a mesteremberek egyik generációról a másikra családtagjaiknak adják tovább tudásukat, így minden nemzedék, egy sajátos jelet hagy a kultúrában, ezáltal növelik a közösségi és egyéni tudást. Ezen a módon a kollektív identitás családi jellegű és a család határozza meg, a közösség vonatkozásában az elemet. Minden mézeskalács készítő egy bizonyos földrajzi területen működik, és betartja azt az alapvető szabályt, hogy nem zavarja meg egy másik mester érdekeltségi területét. Ez az íratlan szabály évszázadok át egyik generációról a másikra öröklődött tovább.

A másik szint a személyazonosság kérdése a lokális alapú mézeskalácsgyártásban. Marija Bistrica esete egyértelműen bizonyítja azt, ahogyan a kézművesek csoportja alakította nemcsak az identitást, hanem a város vizuális megjelenését is. A központi zárt teret a mézbor és a mézeskalács-készítők boltjai által szegélyezik minden oldalról, ez az elrendezés egyre fontosabb városrendezési tényezővé vált. A helyszín rendezési tervének készítésekor a helyi döntéshozók is belátták, hogy a mézeskalácsosságnak kiemelkedő gazdasági jelentősége van. Marija Bistrica a legnagyobb zarándoklat helye Horvátországban, így érthető, hogy a legtöbb mézeskalács készítő itt található. A mézeskalács-készítés hagyománya lényegét tekintve a mai napig egyedülálló módon, változatlan formában tükrözi a helyi mesteremberek alkotói kreativitását és készségét. A konkrét és egyedi díszítő minták teszik a horvát mézeskalácsot felismerhetővé az egész világon. Minden mesternek megvan a maga készítési és díszítési módja, így nincs két egyforma mézeskalács termékek, de a horvát mézeskalács-készítőknek van néhány közös vonása abban, ahogy ezeket az ehető színeket és a tésztát magát kezelik. Ezt a hasonlóságot lehet kiemelni mint különbséget más nemzetek mézeskalácsosságaival szemben. Ezek okán is látható a mézeskalácsok magas társadalmi presztízse. Gyakran használják virágok helyett a horvát nemzeti érzelmek és becsület hordozójaként. Ezért nem meglepő, hogy a mézeskalács nem csak a vásárokon és a különböző társadalmi eseményeken, hanem a múzeumokban, ajándéküzletekben, idegenforgalmi irodák és természetesen mesteremberek magán üzleteiben egyaránt megtalálhatóak.

A nemzetközi listába vétellel az UNESCO kongresszus küldöttjei arra is felhívták a figyelmet, hogy egy szellemi kulturális elemnél, nem az számít, milyen a származása vagy jelenléte más országokban. Ellenben a helyi identitás és az örökség együttesének kombinációja dönti el, hogy különleges és értékes. Ez a listaelem abban segített a (európai) országok hasonló hagyományaival kapcsolatosan, hogy a szellemi kulturális örökség értékes és törekeny elemeinek megóvása

érdekében részt vegyenek a projektekben és kapcsolódó tevékenységek biztosításában.

A horvát Munkatörvény (77/93, 49/03) úgy határozza meg a hagyományos mesterségek fogalomkörét, hogy különleges jogokat kapjanak a helyi mesteremberek, munkájuk fenntartása érdekében azért, hogy megőrizték az örökséget, a különféle modern piaci igényekkel szemben. Külön jogszabálykönyv készült a Gazdasági, Munkaügyi és Vállalkozási Minisztériumban annak érdekében, hogy különleges státust kaphassanak a hagyományos mesterségek, így a mézeskalácsosság is, amely lehetővé teszi a mesterek számára az alacsonyabb költségeket és így a jobb pozíciót a piacon.

2008 áprilisában nemzeti program indult Horvátországban a kis- és közepes vállalkozások számára, amely folytatódott 2012-ig. A program megfelelt az EU által besorolt kisvállalkozói réteg fejlesztési céljának, hogy megalakulhasson egy speciális pénzügyi és adminisztratív rendszer, amelyek támogatják az ilyen típusú vállalkozásokat, különösen a hagyományos mesterségeket.

Az öntőminták és a termékek, valamint a mézeskalács készítés dokumentált adatai szerves részét képezik a néprajzi, városi és a regionális múzeumok gyűjteményének és a múzeumi törvény által védettek.

A mézeskalács-készítők közül néhányan művészekkel közreműködve készítenek mézeskalácsokat. Az egyik ilyen együttműködés eredménye azok az anyagok voltak, amelyet egy kiállítás keretén belül a zágrábi Néprajzi Múzeum mutatott be. Voltak azonban más alkalmak is, amikor a mézeskalács-készítők nyújtották tudásukat ahhoz, hogy valami különleges tárgy megszülethessen, ami révén a kulturális élet aktív részesévé válhattak.

A karcagi birkapörkölt hagyománya

A Karcagi Birkafőzők Baráti Társaság 2009-ben nyújtotta be a nemzeti listára vonatkozó jelölését a karcagi módra főzött birkapörköltről. A Nagykunság, különösen pedig Karcag népi táplálkozását bemutató monográfia szerzője városának hagyományos ételei sorában a birkapörköltöt a lakodalmak és jeles napok állandó szereplőjeként említi, halotti tor alkalmával egyszerűen csak birkát vágta, „aszerint, ahogy az elköltözött rendelte”. Kaszinóelnök beiktatásokra, tehát társadalmi pozíció betöltésekor vagy képviselő választásakor is rendszerint birkát vágta, hogy a nagy lakomázás alapját megteremtsék. A kalendáris ünnepkörben a húsvétot ünnepelték juhús fogyasztással. Fazekas Mihály 1994-ben megjelent művében bizonyonnyal olyannyira magától értetődőnek vehette ezt a táplálkozásban nagyon fontos helyet elfoglaló étket, holott Karcag nagykun hagyományai között

elsőként emeli ki az Alföld legnagyobb tanyás városának mindazodáig fennmaradt tanyai életmódját és tanyai táplálkozási rendjét, azaz azt a

„kimért, lassú, tempós étkezést, amellyel a nagykun paraszt kenyérből, szalonnából, levesből, húsból, tésztából, tejből, vagy pedig gyümölcsből álló, ízletesen és változatosan megkészített eledelét fogyasztja”.³⁵

Fazekas Mihály 1958-ban megírt, de csak 1994-ben kiadott táplálkozási kismonográfiájában még nem a juhhús, hanem a sokkal általánosabb sertés szerepelt a mindennapok legáltalánosabb, de annál sokrétűbben elkészített húsfogyasztási alapanyagául. Az archaikus elkészítési mód, amely kiterjed mind a főzőedény mind a birkatest egyszerre való megfőzésére, egyedülállóvá teszi a karcagi birkapörköltet más alföldi városban szokásostól. A karcagi jelző így módot és nem lokalitást jelöl, melynek legfontosabb két jellegzetessége, hogy a megfelelően előkészített birkatest minden ehető részét a lábakkal, farokkal és a belsőségekkel együtt, a másik fő kitétel szerint, kezdetben víz nélküli pörköléssel készítik el úgy, hogy legfeljebb őrölt és csöves paprikát, vöröshagymát és sót használnak fel.

A jelölési és regisztrációs folyamat gyorsnak volt mondható, hiszen 2008-ban merült csak fel, hogy a Társaság egy újságcikk nyomán felvesse és elfogadja ezt az ötletet. Az elérhető eredeti dokumentumok felkutatása mellett a város közösségében is megindulhatott a gyűjtőmunka. Egy újsághirdetésben kérték a szervezők a helyiek segítségét. A helyi városi önkormányzat jól felfogott ökológiai és gazdasági, valamint hagyományos állattenyésztői múltra összpontosítva határozta el, hogy egy lokális hagyomány fókuszpontba helyezésével, az életben tartására alakított támogatás felhasználásával, a város számára egy országos szintű és érdeklődésre igényt tartó (a bajai halászlé- vagy a békéscsabai kolbászfesztivál mintájára) turisztikai látványosságot hozzanak létre. A táplálkozási hagyomány közösségi alkalommá való formálását a nomináló Karcagi BirkaFőzők Baráti Társaság koordinálja.

A közösségi alkalom nem csak a hagyományok felelevenítését szolgálja, hanem szélesebb körben való ismertetését is. Az ismeretátadás és versenyeztetés mellett a Társaság tárgyi és szellemi hagyatékot is gyűjteni kíván az örökség-elemmel kapcsolatban. Sajátos nemi orientáció figyelhető meg a patriarchális örökítés tekintetében, mert míg a hétköznapi háztartásbeli főzését az asszonyok látták el, addig a jelölő nyomtatványa az „apáról fiúra” átadás kiemelésével azt feltételezi, hogy a karcagi birkapörkölt csak a férfiak tudománya volt. A jelölő dokumentációhoz tartozó videofilmekben is csak férfi főzőmestert találunk, aki a pörköltöt elkészíti.

³⁵ Fazekas 1994.

A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozókultúrában folyamatosan változó képet mutat mind a hazai, mind Európa más országaiban élő népcsoportoknál. A szellemi kulturális örökség nemzeti hivatalai országos szinten a dokumentációk előkészületeiben, a már meglévő örökségelemek gondozásában is a jövő esetlegesen esélyes örökségeleit gondozzák. A hazai törvényi szabályozás értelmében a legmagasabb szinten elismert örökségi elem a Magyar Értéktárba kerül besorolásra, azaz hungarikummá válik. Az agrárvidékfejlesztési minisztérium irányítása alatt 15 tagú szakmai grémium együttesen bírálja el, hogy a jelölt örökség elem támogatható-e a minisztériumok és tudományos szervezetek által.³⁶

A Debreceni Egyetem Tudományegyetemi Karok Bölcsészettudományi Karának Néprajz szakos hallgatóival 2013 nyarán egy hetes intenzív terepgyakorlat keretében a hungarikumokhoz való alapvető közismeretek szintjét kívántuk feltárni a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei halmozottan hátrányos települések egyikén, Túrístvándiban.³⁷ Az egy hetes néprajzi terepgyakorlat felderítő jellegű volt abban a tekintetben, hogy nem volt előzetes információnk arról, hogy a 2012-ben elfogadott magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény alapvető fogalmi milyen szinten ismertek a kutatott településen. Általános eredményként leszögezhető az, hogy a hungarikumokról feltett általános ismereteket boncolgató kérdésekre kizárólagosan olyan választ kaptunk a rétegzett mintavétellel kiválasztott lakosságtól³⁸, amely a hungarikumokat országosan és nemzetközileg ismert márkanévek felidézését tartalmazta, így például a kalocsai és szegedi őrölt pirospaprikát, a bajai halászlévet, a makói hagymát említették. A hungarikumok listáján szereplő elemek közül egyet sem említettek a megkérdezettek.³⁹ A hungarikumok általános ismertsége ebben a kis szatmári faluban elenyé-

³⁶ A tizenöt delegált összesen 11 szempontág szerint kell összehangolja az örökségelemet a törvényi szabályozás szerint: meg kell felelnie a szellemi tulajdon védelmében hozott rendelkezéseknek, az igazságügyi minisztérium követelményeinek, a helyi önkormányzatokért felelős miniszter összehangoló tevékenységének, a kultúra és az oktatás szempontjainak, az agrárium és a természetvédelem érdekeinek, a turizmusban rejlő lehetőségeknek, a fejlesztéspolitika trendjeinek, a Magyar Tudományos Akadémia elnöke által delegált szakértő érdemi elvárásainak, a Magyar Művészeti Akadémia elnöke által delegált szakértőnek, a Magyar Állandó Értekezlet három delegáltjának és az Országgyűlés két delegáltjának.

³⁷ A TÁMOP kutatás keretében 2013.07.15-19-ig elvégzett munkáról részletes beszámoló született.

³⁸ Túrístvándi lakossága 703 fő volt 2010-ben, a KSH adatai szerint.

³⁹ A Hungarikum Bizottság honlapján az agrár- és élelmiszergazdaság területén a pálinka, törkölypálinka, a csabai vastag kolbász, a tokaji borvidéken előállított tokaji aszú, hízott libából előállított termékek; az egészség és életmód területén a Béres Csepp és Béres Csepp Extra, a kulturális örökség területén a tánccházmodszerek, a mohácsi busójárás, a solymászat, a matyó népművészet, Budapest, a dunai partok, a budai várnegyed és az Andrássy út, Hollókő ófalva és környezete, az ezeréves pannonhalmi Főapátság és természeti környezete, a Hortobágyi Nemzeti Park a Puszták, Pécs ókeresztény temetője; Fertő–Neusiedlersee kultúrtáj; a Tokaji történelmi borvidék és a Herendi porcelán. A természeti környezet tekintetében ide sorolt az Aggteleki-karszt és a

szónek mondható. A téma felé való nyitottság és a kérdéskör tematizálása és aktualizálása sajátos jegyeket mutat azáltal, hogy az országos lista elemeinek felidézése helyett a lokális turizmusfejlesztési vagy identitás erősítés céljából szervezett rendezvényeket említették, mint a szatmárcsekei lekvárfőző versenyt, a túristvándi halászléfőző versenyt vagy éppen a falunapokat. A hungarikum tartalmának lényegi megfogalmazásakor a jól azonosítható tipikus és hagyományosan ismert élelmiszereket említették. A téma lényegi továbbkutatásával, egy részletes kérdőív megszerkesztésével részletes képet kaphatunk majd a kormányzati szinten elismert és deklarált nemzeti értékek helyi ismeretéről és megítéléséről egyaránt.

Irodalom

- BARTHA Elek
2006 Vallási terek szellemi öröksége. Budapest: Bölcsész Konzorcium HEFOP Iroda.
- BIHARI NAGY Éva
2003 Egy kistáj népi táplálkozáskultúrájának hagyományos elemei. PhD. Értekezés Debrecen. DENIA 3576
- BUCKLAND G, – BACH A, – SERRA-MAJEM L.
2008 Obesity and the Mediterranean diet: A systematic review of observational and intervention studies. *Obes Rev.* Jun 10. DOI: 10.1111/j.1467-789X.2008.00503X
- CRESTA, M. – TETI, V.
1998 The Road of Food Habits in the Mediterranean Area. *Rivista di Antropologia*. Supplemento al volume 76. Rome: Istituto Italiano di Antropologia.
- ERDŐSI Péter – SONKOLY Gábor
2005 A kultúra melankóliája. A kulturális örökség fogalmának megjelenése. *Világosság*. 6. 73–90.
- FARNADI Éva
2002 *Hagyományok, ízek, régiók*. Budapest: FVM AHC Kht.
- FAZEKAS Mihály
1994 *Karcag népi táplálkozása*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem
- FEJŐS Zoltán
2005 Néprajz, antropológia – kulturális örökség és az emlékezet kategóriái. *Iskolakultúra*. 3. 41–48.
- HARRIS, Marvin
1987 The sacred cow and the abominable pig. Riddles of food and culture. A Touchstone Book.
- HERMAN Ottó
1898 Ösfoglalkozások. *Halászat és pársztorélet*. Budapest: Pesti Könyvnyomda Részvénytársaság
- KEMÉNYFI Róbert
2007 A tárkányi birsalmaleves. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Arx Alföld vonzásában*. 559–560. Nagykőrös–Debrecen: Pest megyei Múzeumok Igazgatósága.

Szlovák-karszt barlangjai. A turizmus és vendéglátás kapcsán pedig a karcagi birkaporkölt hagyománya kapcsolódik ide. <http://cclmiszerlanc.kormany.hu/hungarikumok-gyujtemeny>

KEYS, AB – KEYS, M

1975 How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way. New York: Doubleday, Garden City.

LUPTON, Deborah

1994 Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events. *The Sociological Review* 42. (4): 665–685.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

2004 A nemzeti kulturális örökség fogalma, tárgya. Örökség, hagyomány, néprajz. *Honismeret*. 2. 1–11.

SONKOLY Gábor

2000 A kulturális örökség fogalmának értelmezési és alkalmazási szintjei. *Regio*. 4. 45–66.
Hungarikum törvény: 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről.
http://mke.info.hu/wp-content/uploads/2010/10/T_2012_030_XXX_IV_11_torveny.pdf

Linkek, Web-hivatkozások

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RI=00884>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RI=00437>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RI=00356>

http://szellemiorokseg.hu/index0.php?name=0_kunsagi_birkaporkolt

http://szellemikulturalisorokseg.hu/doks/orokseg_cikkek/22.pdf

http://szellemikulturalisorokseg.hu/doks/orokseg_cikkek/9.pdf

Erik László Kovács

HUNGARIAN AND EUROPEAN CULTURAL HERITAGE IN TRADITIONAL FOODWAYS: FOR METHODOLOGY

In this methodological study, my intention is to present the elements related to food consumption listed in the UN's List of Intangible Cultural Heritage and in *Magyar Nemzeti Jegyzék* [Hungarian National List]. The elements in the representative list and in the national list are connected through the broad-range representation of their cultural embeddedness. The ethnographic descriptions of diet research in the 19th and 20th centuries served as a point of departure for the foundation and development of heritage processes in the 21st century, such as food consumption research, methodology, system of instruments, and the broad range of informants accessed, in which the field of ethnology continues to retain a very important role. In the documentation of domestic and international list items, special emphasis is attributed to social / community networks, forms of inheritance, and the knowledge and mediation of orality and cyclic repetition. Thus, for a proper international maintenance of *Szellemi Kulturális Örökségelemek* [elements of intangible cultural heritage], it is indispensable to apply the ethnographical approach.



Füstölt sajt a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeumban húsvétkor
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2014. április 20.)

ETHNOLOGIC HORIZONS

A Peer Reviewed Periodical Published by Györfly István Ethnological Association
Volume 23 Number 1–2 (2014)

Founders

IVÁN BALASSA and ZOLTÁN UJVÁRY (1992)

Founding Editor

GYULA VIGA (1992–2001)

RÓBERT KEMÉNYFI (2002–2012)

Editor

ELEK BARTHA

Head of the Editorial Board

ZOLTÁN UJVÁRY

Members of the Editorial Board

JUDIT FARKAS (Pécs), ANNABELLA GECSE (Szolnok), VILMOS KESZEG (Kolozsvár),
ZSOLT SÁRI (Szentendre), ANNA SZÓKE (Vajdaság)

Lector

IBOLYA BERECSZKI

MÁRTA MAGYARI

Translation and language proofreading Technical Assistant
PÁL CSONTOS ÉVA BIHARI NAGY

Illustration

JÓZSEF TÖRÖK

Publication Sponsored by

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

National Cultural Fund of Hungary

Ministry of Human Resources, Museum Department

The Local Government of Debrecen

MTA-DE Ethnologic Research Group

Department of Ethnology, University of Debrecen, Hungary

Published by

ELEK BARTHA, President of Györfly István Ethnological Association

ISSN 1215-8097

Printed in Debrecen by *Kapitális Ltd.*

www.neprajzilatohatar.hu



Folyóiratunk a térségünkben együtt élő nyelvi, etnikai, vallási közösségek tárgyi-szellemi hagyatékát elemző, az asszimilációs, akkulturációs, integrációs folyamatokat értelmező írásoknak biztosít többnyelvű fórumot. Nem csupán térbeli és tárgyköri változatossággal, hanem különböző generációs nézőpontokból mutatja be a folytonosan alakuló Közép-Európa néprajzi örökségének jelentéseit. A tematikus tartalommal megjelenő egyes számainkban kiemelten foglalkozunk egy-egy szórvány-közösség kultúrájának több tudományágat átfogó megközelítésével.

Our periodical aims to provide a multilingual forum for scholarly works analyzing the intellectual and material heritage of co-existing communities of language, ethnicity of religious denomination in our region while interpreting assimilation, acculturation and integration processes. It intends to present meanings of the continuously changing Central European ethnographical traditions not only with geographical diversity and variety in fields but from different generation's points of view. In our thematic issues, we place emphasis on studying the culture of a particular Diaspora by means of approaching it from the viewpoints of several scholarly disciplines.