

DEBRECENI EGYETEM



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

KOVÁCS LÁSZLÓ ERIK

Hungarikumok és kulturális öröksegelemek turistvándi népi táplálkozásában

Eredmények tanulmány

Debrecen
2013

A TÁMOP keretprogramon belül megvalósult Túristvándiban végzett néprajzi terepgyakorlatok során¹ a népi táplálkozás változásainak kutatása kapcsán a hungarikumokhoz, és szellemi kulturális örökségelemhez való viszonyt kutattuk a helyi adatközlők segítségével.² A hungarikumok és a szellemi kulturális örökségek táplálkozással kapcsolatos elemei a magyarság hagyományos csúcsteljesítményei közé tartoznak; vizsgálatukra, megőrzésükre és örökítésükre több intézmény szakosodott.³ A néprajztudomány speciális megközelítésmódjával és eszközrendszerével a sokféleségben felsejlő egységet kívánja megragadni az emberi kultúra egyik őselemének a táplálkozás leírásával. Érzékenyen reflektál a táplálkozás, étkezés, gasztronómia jelenségeire, az alapanyagok megtermelése helyett egyre inkább a beszerzés stratégiájára; a feldolgozás és tárolás helyett jobbra a konyhai alapkészlet eleminek vizsgálatára.

A hungarikum értékpiramisának és a szellemi kulturális örökség listájának közös nevezője az érték fogalom, amit azonban kultúratudományok objektív célkitűzéseik megtartása érdekében relatív mezőben tartanak és különös érzékenységgel viszonyulnak a szerint, hogy mely közösség tartja magára vonatkozóan érvényesnek, milyen erőfeszítéseket tesz megtartása és örökítése érdekében, milyen hagyományai vannak és milyen rétegekbe integrálódott a kiemelt érték.

A kulturális rendszerek különböző szintjein artikulált értékekkel – a felülről (úgy is mint hungarikum) és alulról (mint pedig szellemi kulturális örökség) szerveződő értékelemekkel – fűződő kettős kapcsolat az egyének szemszögéből való ábrázolása a terepgyakorlaton történő interjúkészítések között is alkalmasszerűen változhattak. Ennek révén a táplálkozási elemek közösségi kiemelése és leírása az

¹ Terepgyakorlatokat 2013. nyarán és 2014. telén végeztünk. A kutatást és a tanulmány elkészítését 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 A két terepkutatás ideje alatt közel száz interjút készítettünk.

³ A rohamosan teret nyerő globalizáció jelenségével szembeállítva, az UNESCO legmagasabb fóruma, az Általános Konferencia 32. ülészakán, 2003. októberében elfogadott: ez a Szellemi Kulturális Örökség Megőrzéséről szóló Egyezmény nemzetközi keretet biztosít a hagyományos értékeknek. Ezen UNESCO Egyezmény a Szellemi Kulturális Örökség Megőrzéséről, az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete (azaz: UNESCO) Általános Konferenciája a 2003. szeptember 29. – október 17. között Párizsban tartott 32. ülészakán rögzített a szellemi kulturális örökségelemek intézményes gondozását és mibenlétét. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény más perspektívából közelít a kulturális jelenségekre majd egy évtizedre rá született meg 2012-ben.

egyének szintjén is sokszínű ábrázolást eredményezett. Azonban összecsengő vélemények fogalmazódnak meg az örökítésre szánt és állandónak tekintett hagyományokról, mint ahogy a jelenleg is változó és ezért dinamikájában örömet adó piaci vásárlói szokásokkal kapcsolatban is. Az adatközlők, túristvándi lakosai egyszerre hordozói és alakítói annak a táplálkozási hagyománynak amely kialakította saját ünnepi és hétköznapi menüsorát, ételkészítési gyakorlatát és az étkezések rendjét. Hordozóknak tekinthetők a menüsor elemei a hagyományos értékmegőrzés szempontjából vizsgálódva: a levesek, fő fogások és tésztafélék valamint italok, ezek fenntartása, elkészítése és fogyasztása pedig az értékmegőrzés primer lépéseit biztosítják, az elemek összehasonlítása, eredetük és változásuk kutatás a kutatás második lépcsőjét jelentik. Alakítóknak tekinthetjük a túristvándiakat az étkezési hagyományok tekintetében, amikor a hagyományos receptúrákat a változó fogyasztói körülményekhez igazítják és akkor is amikor a régi ízeket új alapanyagokból vagy éppen új ételkészítési eljárások útján állítják elő.

A hungarikumok és szellemi örökségek mint értékfogalmak nem teljesen ismeretlenek a hétköznapi beszédhelyzetek és interjúhelyzetek célzott adatgyűjtéséből nyert tapasztalatok alapján. A kutatás ideje alatt egyetlen túristvándi táplálkozási elem sem kapta meg a hungarikum minősítést, egyetlen táplálkozáshoz kötődő szellemi hagyomány sem került fel a kulturális örökség listákra, ez nem is volt kitűzött cél. Azonban hungarikumokhoz és szellemi örökségelemekhez való viszony, valamint a kiemelt értékékként kezelt táplálkozási elemek összehasonlító vizsgálatára kiváló lehetőség nyílt, amikor a helyi jellegzetes táplálékok felől érdeklődtünk. A település szatmári ízvilágát és ételkínálatát a kutatás ideje alatt a környező települések fesztiváljai alapján mutatták be adatközlőink. Mentális térképet rajzolva meg a környező kis táj termelési adottságaihoz és turisztikai fejlesztéseikhez kapcsolt gasztronómiai étel és ital fesztiválok többszörös gyűrűjével, amit a turisztikai rendezvények segítségével az önmaguk identitását újra alkotó települések tudatosan alakítottak ki az elmúlt évtizedben.

A túristvándi lakosság táplálkozási hagyományait részben már érintette a hungarikumok és a szellemi örökségek eszmei hatása, aminek két irányból volt felfejthető nyoma az interjúkban: egyrészt a közösségi médiák oldaláról volt meghatározó információs alapismeret a kérdezettek körében, másrészt a település turisztikai célú fejlesztése miatt indított népi táplálkozási elemek felkutatása révén megnevezett molnárfesztivál és halászléfőző verseny. Az évenként megrendezett fesztivál jellegű rendezvények, emellett az állandó turisztikai elemként működő a túristvándi vízimalom és a Túr folyó, az ezekhez kapcsolódó kulturális és ökológiai turizmus a helyi táplálkozási elemek kiemelésének generálójaként hatottak a helyi közösség számára. A szatmári táj és népi táplálkozási hagyomány je-

les elemei, a szatmári szilvából készített lekvár, pálinka és derelye, a kötött leves és a töltött káposzta a mindennapi használat mellett emblematisz menüelemekké váltak. A menüelemek és a rájuk fűzhető turisztikai attrakciók jelentősen befolyásolták az adatközlők saját táplálkozási hagyományaikhoz való viszonyát. A központilag kiválasztott menüelemek mellé olyan alternatív vendéglátási programokkal álltak elő, mint a disznóvágás, a halsütés, gyógynövény gyűjtés és feldolgozás, lekvár főzés, vagy éppen a szabadtűzi tengeri pattogatás. Kutatásunk során ezen elemeket tártuk fel történeti beágyazottságukat, elkészítési módok variánsait, fogyasztási sajátosságait és jellegzetes időszakait vizsgálva. A táplálkozás vizsgálatakor szinte minden interjúhelyzetben kiemelt figyelmet kapott a táplálkozás minőségének és mennyiségének szükségszerű részletezésén kívül az ételfogyasztás hagyományainak gyökeres megváltozása, de még ennél is hangsúlyosabb értelmezési szükséglet mutatkozott a nyersanyagok származása, biztonsága, ára és értéke témaköreiben.

A tradicionális menüelemeket főző, lokális eredetű nyersanyagokat felhasználó túristvándi lakos a heti étrend kialakításakor és annak elkészítésekor a kéznél lévő nyersanyagokból dolgozott. A legtöbb interjúalanyunk által megidézett és egyben narratív túlsúlyban idealizált háziasszony ezt a „régí vágású” háziasszonyt személyesítette meg és állította példaképül, amelyet bemutatásra érdemesnek ítélt. Az önellátás élelmiszeri nyersanyagokra vonatkozó hagyománya ma már a legtöbb válaszadó alapján teljesíthetetlen feltételnek számít, ugyanakkor fájón hiányzó igényként jelenik meg az interjúkban. Nem csak a meg nem termelt zöldség, fel nem nevelt szárnyas jószág vagy sertés, meg nem fejt marha iránti vágyról szóltak ezek az elbeszélések, de a raktározás, biztonsági tartalék képzésének kényeszerű elhagyását is állandósult tartalmi elemként rögzíthettük. Az alapanyagok beszerzésére az ár és érték legkedvezőbb arányát célozva a rendszeres nagybevásárlásokat családi összefogással és koordinálással a közeli városba, Fehérgyarmatra utaznak a túristvándiak, a kisebb volumenű, napi fogyasztási cikkek szerzik csak be a helyi élelmiszer boltban.

A szellemi kulturális örökségelemek gasztronómiai vonatkozásának számos európai és globális párhuzama van.⁴ A nemzeti ízvilágok feltérképezésére kiragadott példákön keresztül konferenciákön kaphattunk példát.⁵

⁴ Lásd Kovács 2014. Módszertani tanulmány, melynek címe: A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában.

⁵ HIR kötetei és konferenciái: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf 2014.07.10.

A szellemi kulturális örökségek gasztronómiához kapcsolódó elemei mint a francia hagyományos menüsor, a mediterrán étrend, a karcagi birkaforrás hagyománya, vagy a horvát mézeskalácsosság más-más oldalról és komplexitásban járja körbe az ételöröm kultuszát. Az étkezést örömforrásként való felfogás 21. századi morális közmegegyezést hirdet a Római Klub égisze alatt, a fenntartható fejlődés ideológiai bástyájának védelmében és a globalizált morál UNESCO által koordinált szakmai támogatással. A magyarok, jelen esetben a Túristvándiak ebben is más viselkedési kódexet alakítottak ki, legalábbis szkeptikus távolságtartással tekintenek az ételöröm megélésének lehetőségeihez. Az ételöröm nem tartozik a legmagasabb szintű örömforrások közé a Túristvándi adatközlőink számára.⁶ A táplálkozás, ezen belül is az ünnepi táplálkozás szükséges alapja az ünnepnek, amelyet viszont a családi összetartozás megélése miatt tartanak meg. A családi ünnep, a családi étkezés felette áll az ételkészítés „esztétikai tudományának” (francia), a vallási összetartozás kovácsolta eksztázisnak (horvát), a környezet megejtő bukolikus közvetlenségének (mediterráneum). A családi ételöröm (agapé) keresztény gyökerű hagyománya az államszocializmust és előtte a felvilágosodást is túlélte. Nem tudta elfojtani a polgári formakultúra, sem receptúráival sem pedig ételfogyasztási trendjeivel.

Jelen tanulmány azt a kérdéskört járja körül egy Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei halmozottan hátrányos településen gyűjtött strukturált interjúin keresztül, hogy a 21. századi piaczgazdasági változásokkal időben párhuzamosan milyen hagyománynak mondott narratív és koaktív gasztronómiai törésvonalak alakultak ki a táplálkozás gyakorlata kapcsán. A megkérdezett reprezentatív minta mind a társadalmi nemhez kapcsolódó, mind vallási, mint életkori mind etnikai különbségeket figyelembe véve monolitikusan homogén véleményt nyilvánított a táplálkozási értékekre vonatkozó „hagyományos” múltból közelítő néprajzi kérdésekben. A jelenkornak megfelelő árnyalt ismeretekről tettek tanúbizonyságot a jelenből a múlt felé irányuló kérdések kapcsán. A hungarikumok kérdéskörében az értelmezés általános igénye után a reklámértékkel bíró és védjegyes termékek felsorolásáig jutottak el önállóan, amely gyakorlatilag az 1989-es piaci állapotok konzerválódását vetítette elénk, míg az újabb, azaz 1989- utáni hungarikum márkaelemeket sem árnyaltan sem fajták szerint elkülöníteni sem felsorolni nem tudták adatköz-

⁶ Ezt a hipotézist erősíti Horváth Ágnes, Fürediné Kovács Annamária és Fodor Mónika kutatása, amely szerint a 2002–2004 között végzett értékrend vizsgálatok szerint a nyugodt, boldog családi élet, a jó kapcsolatok és az egészség a magyar fogyasztók legfontosabb értékei, és csak ezeket követi az anyagi jólét kérdése. Az alapvető élelmiszerek kiválasztása során ugyanezek az értékek sorjáztnak. A vásárlási élmény kiélést hazánkban a fogyasztók azonban relative olcsósága miatt pontosan az élelmiszerek piacán teljesítik be. Horváth–Fürediné Kovács–Fodor 2005: 75.

lőink.⁷ A hungarikum általános megközelítési alapja a hungarikumokról szóló törvény⁸ volt a kutatás hipotéziseinek felállításakor.⁹

Elsősorban nem arra voltunk kíváncsiak, hogy van-e valós lexikális tudás ebben a kérdéskörben a kutató közösségen belül, hanem funkcionálisan be tudtak/tudnak-e épülni a nemzetközi piacra szánt, de a belső fogyasztást vidéken alig generáló – egyébként pedig – magas marketing és márkaértékű hungarikum védjegyhez tartozó termékek. A külső piacokra vonatkozó kitétel szorosan összefügg azzal az igazoltnak látszó hipotézisünkkel, hogy az önellátásra tradicionálisan és egyébként morálisan berendezkedő, a saját ízvilágot az idegen felé helyező vidéki (Túristvándi) konyha eredendően nem volt rászorulva a nemzeti értéként kezelt és professzionálisan előállított magas hozzáadott értéket hordozó generációk tudását örökítő termékekre. Nem volt rászorulva, mert megtermelte azt magának. Ha pedig saját magának nem tudta/tudja megtermelni, akkor a lokális életközösségben talál(t) olyan specialistát akitől megszerzendő fölöslegét vagy pénzért vagy inkább is más szimbolikus árucseré eszközért beszerezheti, esetleg alternatívaként más alapanyagból dolgozva érte el az ízharmoniót.

Az ízharmonia ugyanis nem az alapanyagok megfelelő adagolását jelenti kizárólagosan, sőt elsősorban nem ez a lényegi része a főzésnek, ezért egzakt mérési módszerekkel, mechanikus másolást nem is tesznek lehetővé. Nem is a főzési eszközök, körülmények, nyersanyagok többfunkciós minimálvariáns konstansát tartom kiemelendőnek. Sokkal inkább az időzítést, a hagyományos ételek hagyományos időszakhoz, ezen belül is hagyományos időpontokban való elkészítését, a ráfordított idő mennyiségét és általános értelemben véve a belé öntött személyes szakralitást.

Hungarikum attrakció vonal fesztiválok: molnártalálkozó, halászléfőző fesztivál

K: Mit tetszik tudni a Hungarikumokról? Tetszik-e tudni, hogy mit jelent, ez a kifejezés?

LP: *Nem értek én ehhez.*¹⁰

⁷ Vö. Kozák 2009.

⁸ 2012. évi XXX. törvénya magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. Magyar Közlöny 2012. 42. 8116–8122.

⁹ Lásd TÁMOP táplálkozási kérdőív: Dr. Bihari Nagy Éva 2014.

¹⁰ (150411_004.MP3) L. P.-né

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében évente megrendezett turista attrakciók száma melyek a néphagyományt elegyítik a hungarikum projektekkel mára már több tucatot számlál.¹¹ Túristvándi éves rendezvénynaptárába két nyári eseményt építettek fel az elmúlt két évtized alatt, 2015-ben a nemzetközi molnártalálkozó XI. alkalommal, a nemzetközi halászléfőző verseny pedig XVIII. alkalommal került megrendezésre. Mindkét rendezvény nevében is hordozza a nemzetközi jelzőt, amely a rendezvények célkitűzéseit vizsgálva jobbra a programokra érkező vendégeket, mint a programok szervezésében és lebonyolításában részt vevőket jelenti. A programok felépítését tekintve a szatmári táplálkozás bemutatása és kóstoltatása kiemelkedő szerepet kap a rendezvények sorában. A lokális étel specialitások (jó esetben is inkább regionális avagy nacionális) igényeket próbál megteremteni a hazai/érték/hagyomány fogalmakkal dolgozva egy globális hatásokkal átszőtt kulturális térben. Az igény teremtés egyben jelenti azt is, hogy új fajta hagyomány megteremtése a cél, amely tematikájában és hangvételében alulról vett mintákkal dolgozik, azonban a felépítmény a fesztivál kerete, forgatókönyve, eznete és eszközrendszere, amibe beilleszkedik több mint lokális vagy nemzeti, sokkal inkább globalista jellegnek és kommerciális ízlésnek felel meg.¹² Az új fajta hagyomány megteremtése nem illeszkedik sem idejében sem pedig a rítus helyében hagyományos mintákra. A nemzetközi halászléfőző verseny és horgászverseny, olyan már nem meglévő horgász/halász hagyományra kívánja irányítani a figyelmet, amelynek élő örökítői jobb esetben is egy nemzedéke elmentek az élők sorából. Az örökítésre érdemes diverzifikálható halismeret, horgász hely és metódus ismeret kevésbé van összhangban a halak életritmusával. A helyi vizeket és halban gazdag helyeket ismerő specialisták bevonása – Makai Béla könyve¹³ – iránymutató és szakértelmük alapján színesíti az eseményeket, a tömegeseménynél a szakértő szerepét töltik be.

A helyi specifikum örökítésének célja és a ráépülő fesztivál megvalósításának eseménykettőssége oly mértékben távolodik el egymástól, hogy a két normatíva nem fedi sokkal inkább gyengíti egymást. Erősíti a globalizmus hagyományromboló konnotatív imázsát, holott megfogalmazott céljaiban éppen

¹¹ Szigeti és munkatársai szerint a hagyományos magyar piaci termékeknel a megismertetésre koncentrálna lehetne emelni az eladási számokat, ha a roadshowkon, egyedi hangvételű rendezvényeken a gyártóknak is meg lehetne jelenniük, hogy közelebb kerülhessenek vásárlóikhoz. Szigeti–Szente–Polreczki–Totth–Szakály 2008: 64.

¹² Szathmáry és szerzőtársai szerint a változó magyar halgazdálkodások átalakítása a változó piaci igényekkel együtt társadalmi hatásokkal is járhatnak, melyek közül kiemelkedően fontos a vidéki munkaerő foglalkoztatása, a környezettudatos fogyasztói szemlélet változása és a rekreáció lehetősége. Szathmári–Káldy–Németh–Szilágyi–Hancz 2009: 84.

¹³ Makai Béla

a fenntartható fejlődés felé szeretné a globalista technokarata réteg a hagyományok szerepét irányítani.¹⁴ A „Magyar” mint kiemelt konnotatív hívószó működése itt is csodálatosan működik¹⁵, a „nemzeti”, „Magyar”, vagy éppen a „bazsai” hívószavak ideig óráig, a rendezvény idejére megteremtik a kollektív azonosulás célképét, a halász és molnár hagyományt, azonban az örökség hordozói a molnárok és termékeik nem, a halászok pedig marginális életszerepük és társadalmi megítélésük miatt nem kerülhetnek be a megdicsőülés pódiumfényébe, ugyanakkor az egészséges életmódhoz és egészséges táplálkozáshoz a halfogyasztás szorosan kapcsolódik és egybecseng a kor táplálkozási felfogásával.¹⁶ A Kelet-Közép Európa-i halfogyasztás¹⁷ elősegítse marketinges eszközökkel a szakértői ajánlások szerint leginkább a multinacionális élelmiszerüzletláncok kiemelt startégi feladatai közé foglalták ajánlásaikban, azonban a lokális trendeket leginkább ünnepekhez és fesztivál jellegű eseményekhez lehet kötni.¹⁸ Ennek előmozdítására kiválóan alkalmas a halészlőfőző fesztivál.¹⁹

Túristvándi adatközlőnk egyike 45 évig volt tagja a helyi horgász egyesületnek, a fesztivál értékét számára az a tény devolválta hogy a horgászati esélyek mérleglése helyett a turisztikai naptár felül írta a halak és horgászok természetes életritmusát.

B: *Az nem érdekes, hogy fognak ennyi kis halakat vagy élve fognak csukát. ... Legjobban ősszel lehet fogni amit lehet. Én nem megyek versenyre, én voltam eleget, 45 évig. Minden horgász versenyen ott voltam.*²⁰

A horgászok számára a fesztivál megítélése a fejlesztési tervekhez való illeszkedése alapján is inkább jövőben beteljesülőnek tekinthető, hiszen a közel 2 évtizede megrendezésre kerülő esemény farvizén eddig nem történt lényegi

¹⁴ Szűcs István és Tikász Ildikó Edit tanulmányuk egyik fontos következtetésében felhívják a figyelmet az életkorok közötti diverzifikációra, ami szerint az idősebb emberek inkább a halételek ízéért és a hagyományoktól, megszokásoktól vezérelve választják a halat, a fiatalok célja az egészséges táplálkozás. Szűcs–Tikász 2008: 56.

¹⁵ Vö. Jasák Helga kutatása.

¹⁶ Szűcs 2009: 36.

¹⁷ A halételek kedveltsége a kutatások szerint nem az anyagi helyzettől függ, a látszat ellenére, hogy csak a jobb módúak engedhetik meg maguknak. Szűcs–Tikász 2008: 56.

¹⁸ Molnár és mtsai: A hungarikumoknak komoly szerepük lehet a környezet- és tájvédelemben, a kedvezőtlen adottságú térségek felzárkóztatásában, a népességmegtartásban, a foglalkoztatásban, és nem utolsósorban a turizmusfejlesztésben (Molnár és mtsai, 2003). Idézi Szakály–Sarudi: 2004: 3.

¹⁹ Vö. Szűcs 2009: 38.

²⁰ TRSTVND031

haltelepítés a Túr ide eső szakaszán. Alternatív megoldásként a település határában és a Túr vizével táplált halastó építését javasolták. A halastó kivitelezését nem várják kizárólagosan a település önkormányzatától, vagy más szervezettől, akár önerőből is rászánják magukat. A cselekvés elmaradását életkoruk előrehaladott állapotával indokolják.

K.F.: *Á, hal nem nagyon. Az kevés vót a balevés, mer hát hiába is folyt ugye a Túr, nem nagyon vót benne még abba az időbe hal. Majd mondjuk borgászszenvedé-lyem is vót, halászszyem is vót, abba az időbe fogdosgattunk jobban, de most mán nem béreli senki, de hát mi balat eltartanak. Ez 36 kilométert folyik, nem foglalkozik senki vele. De ha mongyuk vónék vagy negyven éves, akkó csinánék oda egy halastavat.*²¹

A halászléfőzés hagyománya jobbára a férfiakhoz kötődik Túristvándiban, a hal bográcsos főzése helyett nagyobb becsülete van a sütött és rántott halételeknek.

K.: I. néni hogy szokta főzni?

V.: *Én sehogysé. Én nem is szeretem, nem is főzöm meg, de a halat nagyon szeretem sülve, szoktam rántani is, meg csak simán ilyen paprikás lisztbe belemártom és forró olajba kisütöm, de én a halászlévet se meg nem főzöm...*²²

Az adatközlők értékelése szerint a település emblemikus műemlékének, azaz a malom épületének felhasználásához kötött programsorozat néhány év alatt hagyományteremtő erővel bírt. A település éves eseményei közül kiemelkedik a relatíve nagy tömeget- a település lélekszámának dupláját is – megmozgató kulturális esemény.

N: *A mi településünkön Halászléfőző verseny szokott lenni, és Molnár-találkozó, ennek már hagyománya van, 5 éves hagyománya van. Jól szokott sikerülni. Azt tudni kell, hogy ez egy kis település, 700 fős, és ha egy több ezres tömeget meg tudnak mozgatni az már azt hiszem, önmagáért beszél.*²³

²¹ K. F. Túristvándi 2013.07.16. 15:15

²² D. I.-né M. I. Túristvándi, 2013.07.15.10:00

²³ TRSTVND032

Hungarikum – múltidéző disznótoros

A másik lehetséges értéktárba vonható elem, amelynek turisztikai hasznosítását már nem csak amatőr falusi vendéglátók, de professzionális étteremek és szállodák is nagy előszeregettel és gyakorlattal rendeznek meg, a falusi disznótor. Fő imázsseleme ennek a múltidéző eseménysornak az égetett szeszesital széles körű fogyasztása, azaz első sorban a pálinka fogyasztásához kapcsolódó alkalmak megteremtése és csak másodsorban a sertésételek egymást követő sora, műdalokkal és műtáncokkal kísérvé.

A molnárfesztivál és a halászléfőző verseny mellé illeszthető, az év második felében programot kínáló esemény tehát a falusi disznótoros, aminek eredeti csorbíthatatlan eseménysorát a fagyasztószekrények megjelenése előtti időszakhoz kötik az emlékezők. A fagyasztott tartósítási lehetőség kialakulása és elterjedése nagy mértékben megváltoztatta a disznótor menetét és időkeretét egyaránt. A disznótor menetében döntő változást a füstölésre való előkészítendő húsmennyiség arányának csökkenése okozta, ami kihatással volt a disznóölés feldolgozási idejére. A disznótor gyakorlatilag radikálisan lerövidült, addig tart, amíg a hentes szétszedi a leölt állatot és kialakítják a fagyasztásra szánt egységcsomagokat.

A disznóöléssel együtt járó disznótoros vacsora és kóstolók készítése is rendre elmarad a gyorsított vagy akár éppen el is halasztott események miatt. A készített ételek függvényében a megidézett és mára már letűnt korszakban akár egy tucat különböző fajta terméket hoztak szét a gyerekek a rokonság és ismertség körében a kóstoló címszava alatt.

V.: Hát szokta, régebben ugye úgy vót, hogy nem vót ez a hűtős rendszer, családok úgy csináták, hogy mindenki sorba vágta lefele a disznót a tél elején. **Minden héten szombaton, vasárnap disznóölés vót, disznótoros vacsora.** Mer ami nem fogyott el, mindennek menni kellett a füstölőbe, mer nem vót ugye eltartható. Mostmár nem csinálnak olyan cirkszt belőle, nem tart egész nap a disznóölés, mer szerintem egy rendes disznóölés olyan 2–3 óra, mire a zsír is kiolvad.²⁴

K.J.: Az nagyon jó vót, az még nekünk is itt egy pár éve nincs. **Hát úgy zajlott, hogy összejött a család, már reggel korán mentek disznófogókat hívtak, a komát, sógort, szomszédot, azt akkor jöttek, már reggel vót olyan hogy szilvapálinka, már akkor főztünk is arra. Aztán megitták, kis viccelődés volt, volt amikor kiengedték, meg aki benn volt nem vette észre, hogy már megszárták ilyen jó kezdődött korán hajnalban. Olyankor kóstolót raktak a szomszédoknak, mindenkinek. Nekünk is volt olyan 12 meg 14 féle, vittünk és hogy**

²⁴ M. I. 2013.07.17.10:34

vót mikor én gyerek voltam, akkor is a szüleim is úgy voltak, hogy jutott olyan sok helyre. Azt mégis ettiünk mi is, de amikor meg ott vágta, onnan is szokás volt. Persze, ilyen volt. És akkor este, vagy egész nap dőzsölni kellett a belet, mert nem olyan volt, hogy készen megvették, avval rengeteg idő el, a többi meg nagy edénybe főzte, utóbb mi is üstbe, ...²⁵

A raktározásra szánt hústermékek előkészítése és feldolgozása és fogyasztása a falusi disznótor hungarikummá emelhető elemsorozatát jelentik, amelyben egyaránt fontos szerepet kap a tevékenység célja, azaz a gyors és tiszta húsfeldolgozás és a kisebb közösségi egységek rituális együttléte, azaz a tor ünnepe. Az időszakos bőség megosztásának archaikus hagyománya a természeti kultúrák napjainkig élnek tovább, ennek öntudatlan mintája még az államszocializmus beszolgáltatási kényszerének korszakát is túlélte és a gazdasági stabilizációt követően mint hagyomány visszarendeződött a családi ünnepek sorába. A meghívottak sora és a rítus lezajlásának nem kötődik időponthoz az általunk gyűjtött narratívumokban, magától értetődő egyértelműséggel nyilatkoznak meg a folyamatról. Az önigazolás legkisebb jele nélkül. A kóstoló – az összetartozás szimbolikus ajándékként küldött étel – társadalmi funkcióján kívül az ízharmóniák és különbözőségek megélésének lehetőségét teremtette meg. A lokális ízvilág normatív szabályairól külön rész kutatás számolhatna be, a fűszerezésnél azonban csak néhány alapvető, mindenki által közismert hozzávalóval kell számolni. Az apró fogások a tartósításhoz használt füstölési alapanyagok, időtartam és technológia, a felhasznált nyersanyagok sora és előkészítésének módja, a felhasznált fűszerek száma és aránya a teljesség igénye nélkül mind változatokhoz eredményezett. A saját bél felhasználása mára már felidézhetetlen mellékízzel gazdagíthatta a termékeket, ennek felhasználását ma már csak ritkán választották adatközlőink, helyette a konyhakész terméket használták.

V.: *Hát ma már nem úgy van a disznótor, mint régen. Régen összegyűltünk télen a rokonság, a sógorság, a komaság, úgyhogy akkor disznótoros vacsora is volt, de ma már nem úgy van, mióta biótólada van, azóta vágunk nyáron is, meg tavasszal is, meg ősszel is. A családba mindig vágunk füstölni is télre. Akkor megint csak a közeli családtagok vannak, van reggeli toros bus, ebédkor valaki süt vért hagymával, de mi nem szoktunk, hanem mi csak toros bust készítünk krumplival, savanyú káposztával. Délután meg van hurka, kolbász, meg általában abból a friss húsból levest főzünk, mer az akkor a legfinomabb. Ilyen szokott lenni nálunk a disznótor.²⁶*

²⁵ K. J.-né 130715.

²⁶ *Név nélkül.* 2013. 07. 17. 15:24.

Hungarikum – szilvalekvár főzés

A házi szilvalekvár főzésének hagyománya a vitorlás keverőeszköz használatát és a kétszeres besűrítési eljárást őrzi. A vitorlás keverőeszköz használata együtt járt és néhány esetben ma is együtt jár a közösségi lekvárfőzés archaikus szokásmaradványával. A jó minőségű szilvát augusztus végén, szeptember elején kezdik főzni a rézüstökben. A rézüstök alkalmazását az indokolja, hogy a nagy hőhatás alatt sem ragad le a hevített gyümölcs, ami egységes főzési folyamatot biztosít. A két fázisú főzésnél, amikor az első fázis a hígabb léből és gyümölcshúsból valamint kiforduló magokból álló cibere még nem a rézüstben főzetik, mert a mag hegyes éles felülete «ronthatja» a rézüst falát. A második fázisban a már magtalanított de még híg ciberét öntik bele a rézüstbe és hosszú órákon keresztül egyenletesen magas hőfokon sűrítik be a ciberét lekvárrá.

A szilvalekvár főzésének hagyománya Túristvándiban még nem lépte át az aktualizált és bemutatandó hagyomány reklámértékének küszöbét. A település lakosai ismerik a közeli közösségekkel megegyező technológiai eljárásokat, ami a jó minőségű, cukormentes és sűrű, évekig elálló szilva és egyéb lekvárok készítésének tudására vonatkozik, de a Túr folyó, a vízimalom, a halász hagyományok és a molnárhagyományok a környék etnobiznisztől elűtő programkínálattal kecsegtet.

Az ökotáplálékok iránti igény és a hazai (hungarikum) iránti igény jól együtt járhat a lekvárkészítés példáján.²⁷

V.: Vagy vannak még házaknál helyileg szilvalekvárfőzés. **Saját maguk a családok szoktak főzni, és akkor ezzel a hagyományos vitorlás főzési módszerrel, ezzel szoktuk főzni a lekvárt.** Akár eladásra is, akár saját család szükségletére is.²⁸

V.: Ez ilyen ősszel, ilyen agusztus vége felé, szeptember eleje, mikor a szilva már érik. És ott leszedik, megmossák, kimagvazzák, ki szokták magvazni. Rézüstbe főzik, és kimagvazzák mert a rezet a mag rontja. És akkor úgy mondják, hogy cibere, felöntik az üstöt, mikor tele van az üst meg vizet tesznek rá, hogy tele legyen. **Mikor a cibere megfőtt, akkor azt leszedik, átteszik egy másik edénybe, és akkó lesz az igazi lekvár, mikor a másik líbe lefő.**²⁹

²⁷ Szente Viktória tanulmányában a vegyszermentesség és a megbízhatóság követik egymást legfontosabb feltételként, a bizalomnál pedig a személyesség a hitelesség és az érzelmekre való hatás az amelyekegyüttesen növelhetik a termékbe vetett bizalmat. Szente 2009: 63.

²⁸ 20130715_004_Turistvandi_hanganyag_M. J.-ne_E._neni (2)

²⁹ D. I.-né M. I. Túristvándi, 2013.07.15.10:00

V.: *Szatmárcsekében van a főzés, inkább ott, de van aztán Penyigén is főzőverseny. Legalábbis ha van egy rendezvény, akkor máshonnan is eljönnek ide. Mosmár nem. Valamiké vót, hogy na főztünk, konkrétan összefogtunk, azá főztünk úgymond egy üsttel, oszt mikó készen vót, elfeleztük, oszt úgy vót, nem olyan ez mán, csak a hagyomány szerint. Hát ha van olyan, hogy valabol meghalljuk, hogy van lekvár főzve, oszt ha van eladó, akkor ami nekünk kel azt az egy kis külö szilvalekvárt az ember megveszi, **de miért pancsoljak én vele, mer oszt kimegy az, mikor gyerek vótam, vót a kavará, egész éjszaka rottyogtatta ott a lekvárt. Gyerek vótam, oszt úgymond mentiünk kavarába.**³⁰*

K.: Megéri a lekvár főzés? A vidéken van rá kereslet?

V.: *Van rá kereslet, igen **nekem is van már egy kialakult vevőköröm, akik rendszeresen visszajárnak vagy esetleg postai utánvétellel is tudok küldeni lekvárt. Megszokták ezeket az ízeket, ami nem hasonlítható a kereskedelmi egységekben kapható lekvárokhoz, mert ez tiszta gyümölcsből készül. Lenne rá kereslet csak nem igazán jó helyen lakunk.***³¹

Hungarikum – „hát van a kötött teszta leves”

EN: *A kötött levest? Nagyon egyszerű nekünk, akik ugye tudják nagyon, hogy kell csinálni. A **tesztát elnyújtani, paprikás-hagymás zsírral, borssal, sóval ízesíteni mikor kinyújtjuk. Gyönyörűen fel kell túrni, gömöt kötni rá, elvágni, és nagyon finom.***

K.: Mit szoktak mellé másodiknak enni?

EN: *Attól függ. Hogyha kötött levest csinálunk, akkor nem ehetünk hozzá megint haluskát, vagy ílyesmit, mert az már sok teszta egy napra. **Krumplit, vagy valamit csinálunk hozzá, húst sütünk hozzá.***^{32,33}

A túristvándi gasztronómia zászlóshajója, de egész Szatmárban is általánosan ismert, egész évben alkalomtól függetlenül készített tartalmas leves a kötött teszta leves. A helyi vonatkozású hagyományosan egyik generációról másikra örökített, egyéni és családi különbségeket is felmutató, de alapvetően egy-nemű levesféleség azokban a háztartásokban jelentett olcsó de nagy kalória-

³⁰ D. I.-né M. I. Túristvándi, 2013.07.15.10:00

³¹ TRSTVND032

³² http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf 2015.05.20. A Kötött teszta szakmai feldolgozását Penyige helytörténésze Kormány Margit és Dr. Sári Zsolt az SZNM igazgatója készítette.

³³ TRSTVND029

tartalmú ételkészítési lehetőséget, ahol rendelkezésre állt a tojás, liszt, hagyma, paprika, zsír és zellerzöldség.

A levesbetétről kapta nevét ez az étel. Ennek a paprikás hagymás zsírral megkent tésztának az előkészítése teszi ki az ételkészítési idő jelentős részét. Tojással levestésztát (liszt, tojás, pici só és cukor) készítenek, amelyet elnyújtanak és bekennek az előkészített keverékkel. A zsíron megpirítják a hagymát, ebbe pirospaprika őrleményt kevernek, amivel lekenik a tésztát. Egyéni igények szerint ez a töltelék speciális ízerősítést kaphat, amennyiben borsot, delikátot (standard fűszerkeverék), sót használnak. A tésztát kettőbe hajtják, elvágják majd apró csomókat kötnek a tésztára, amit lobogó vízbe vetnek és rövid idő alatt készre főznek. A lobogó víz a leves alapja, amit ízlés és családi szokás szerint tovább lehet gazdagítani. Nem ritka a zöldségleves alaplé használata, de van aki csak burgonyát használ alaplé dúsításra.

P.J.: *Az olyan, hogy a tésztát elnyújtjuk és akkor ilyen jó kis húsos szalonnát, füstölt szalonnát vágunk. Abba vágunk hagymát, mikor megolvad, abba teszünk majd paprikát, már mikor a tésztát elnyújtjuk, akkor azt egy kis sóba megpergetjük, egy kis borsot rá. Utána meg ezt a zsírt, aztán így össze hogybújákolni, tudod, így. Hogy mutassam... így, így összetekerni aztán meg gömöt kötni így a tésztából és annak oly finom íze van, hogy én olyat mindig csináltam, mert az olyan jó laktató. Az uram szerette, meg a családom is. De abba egy kis zellert meg petrezselyem zöldet tettünk, meg tettek a szüleink, de zöldség se fontos, így sárgarépa meg minden bele, de én tettem, meg a krumplít szoktunk bele pucolni, kockára elvágjuk. Az olyan jó ízet ad neki. Most már ugyi, van delikát vagy vegeta. De azt mondja a lányom, már, hogy mindent kitaláljak (...), azt mondja, hogy csinálj kötött levest, mondom húslevest csinállok, azt mondja csinálj bele kötött tésztát. (...)Na lényeg az, hogy mondja nekem, hogy anyu csinálj olyat, én szoktam olyat csinálni, hogy ugyan húsleves, de ahogy leszűröd, azt mondja, a levest, kötött tésztát tegyél bele. Meglátod, azt mondja, hogy annak a jó hagymás tésztának, hogy mi finom az úgy.³⁴*

Hungarikum – töltött káposzta

A szatmári töltött káposzta első sorban méretében, és felhasznált alapanyagaiban különbözik a többi magyar töltött káposztától. Hasonlítva a töltött káposzták családjának tagjaihoz a szatmárban készített káposzta apró kialakítású, töltelékébe füstölt húst is tesznek, amit nem rizzsel, hanem archaikusabb formában kukorica máléval kevernek össze. A töltelékbe szánt húst sem darálják

³⁴ TRSTVND012

minden esetben, a hagyománykövető családokban az «öregektől» elesett technikával apróra vágják és úgy keverik. Fontos készítési sajátosság még a vöröshagyma viszonylag hosszú ideig tűzön való fonnyasztása is. A szabolcsi töltött káposzta lokálisan ismert elkülönítési sajátossága a savanyított káposzta használata, az apróra vágott füstölt sertés hús és csak a kicsit, enyhén megfonnyasztott málékása. Minedezekkel együtt a töltött káposzta elsősorban nem ünnepnap fogás, hanem a mindennapok tápláléka, amit hetente akár többször is melegítenek. A szatmári töltött káposzta szimbolikus értékelésű, társadalmi presztizst teremtő étel, amivel nem az egyes család, hanem az egész szatmári vidék büszkélkedhet.

V.: *Meg a töltött káposzta. Ez, ami még tényleg nagy hagyomány. Van tengeri-kásás töltött káposzta, vagy sima rizzsel. Van őö... savanyú káposztalevé-
lbe töltve. Hát dísznóhúsból, de füstölt húsból, sonkából belevágva a húst. **Késsel szokták belevagdogni a húst.** Ugye ez, ez még öregeink úgy csinálták, de van, aki csak simán darált hússal készíti. Úgyhogy hát ez...*³⁵

LP: *Nagyra vannak a Szatmári töltött káposztáért.*

K: *Azt, hogyan kell csinálni?*

LP: *Ugyan úgy, mint a másik töltött káposztát, **húsosan kell csinálni, savanyú káposztával jó, édes káposztába nem jó, hiába mondják, hogy jó. Kicsit meg kell fonnyasztani a kását, hogy ne málékása legyen, mert akkor nem jó.***³⁶

P.J.: *Azt az is mondta, hogy Jola, így szólították az anyámat. Te hogy csinálod azt mondja, a **te töltött káposztád sokkal jobb, mint az enyim.** Azt akkor édesanyám mondta neki, hogy **szokta megdunsztolni a hagymát meg hogy teszi bele, hogy csinálja.** Zsóka néném, onnantól ő is úgy csinálta. Elkerültek Somogyaszalóba, ott meg ugyi nem is ismerték. (...) Ott mindenki ezt kérte. Úgyhogy **ott is ez ízlett, ez a szabolcsi töltött káposzta.** Meg a menyem is, mert annak a mamája meg oldalast is rakott közé, meg ilyen apró káposztát, meg ilyen tőtikét. (...) **Még itt is így van, hogy az egyik így csinálja, a másik már másképp csinálja.***³⁷

Hungarikum – „akkor van a derelye”

V.: *Akkor van a derelye. Az is egy sima tészta, és akkor lekvárt egy kis csomóba rakni bele, és van ez a szabályos derehemetsző, ami után nem nyílik szét a tészta mikor elvágja. És*

³⁵ (150410_001.MP3) D. I.-né.M. I.

³⁶ (150411_004.MP3) L. P.-né

³⁷ TRSTVND012

*akkor ilyen kis kockákat szoktam én is belőle készíteni, és akkor azt ugyan úgy, mint a vastag metéltet kifőzni, vízbe, sós vízbe. És akkor **úgy zsírral, hát van, aki cukros dióval van, aki ilyen zsemlemorzsa, vagy a kenyeret mikor megszártják, és úgy kézzel elmorzsolják, azt úgy kis zsíron felpirítják, és akkor abba rakják bele a kifőtt tésztát és azzal keverik össze.** És akkor azt úgy nagyon kedveltük még.³⁸*

A szatmári hús nélküli ételek egyik legfontosabb kétfunkciós hagyományos fogása a szilvalekváros derelye. Két funkcióját nevében hordozza, a szatmári régió, azon belül is Túrístvándi kiemelten fontos gyümölcs a szilva és a belőle készült cukor nélküli lekvár. A hagyományos ízes töltelék és a diódarába forgatott krumplis tészta házasítása olyan ételként állítható fel az étlapra, amely szimbolikusan magában hordozza a helyi halmozottan hátrányos életvilág keltette szegénység érzetet, ugyanakkor laktató jellege miatt rá tud világítani a szegénységben élők kalóriagazdag táplálkozási szokásaira.

Önellátás hagyománya

K.J.: *Tudjátok itt vidéken még akkor olyan vót, hogy **szinte mindenki saját magát állatta.** Térmértek a határba is meg a kerteket mindenki elvetette, ott megtermelte a zöldséget, krumplit.³⁹*

A 20. század elejéről szóló visszaemlékezésekben rendre felmerül az élelmi-szerek otthoni megtermelésének emlékképe. Ez az emlékkép a kollektív önellátást idézi fel, mint gyakorlati keretet, amelynek forrása a mezőgazdasági termelésbe bevonható környezet teljes körű kihasználását tételezi, napjaink foghíjas művelési rátájával azzal a differenciálással, hogy a kül- és belterületek elkülönültek határra és kertsegekre, valamint fókuszál a félkertészeti intenzív termelés-rendre (zöldséges kertekre) és a nagyvolumenű kapás rendre (burgonya földekre) egyaránt.

M.E.: *Nem, hát már 76 éves vagyok, hát de azok előtt minden évbe, mert még akkor tájba nem úgy volt mint most. Ugyi akkor úgy volt, hogy hát nem volt mindennap kenyér se a bótba, mint most. Hanem egy héten egyszer jött kenyér. Na hát télére ugyi bevettük a lisztet, akinek nem vót földje mondjuk, nekem nem vót. Levettük a télére való élelmet krumplit, ilyesmit, téli zöldséget vagy megtermeltük a kiskertbe aztán akkor készítsünk... Vettünk egy malacot, felneveltük, karácsonyra levágtuk, akkor ment a disznó torolás, akkor a családot meghátuk, főzés, reggeli, este*

³⁸ 20130715_003_Turistvándi_hanganyag_M.J.-né_E._neni (1).

³⁹ K. J.-né 130715.

töltött káposzta, leves, főtt hús, kolbász, hurka. Akkor minden évbe vágunk. Mer ugye akkor nem volt az, hogy hát úgy, mint most, hogy a boltokba lehetett, be kellett menni Gyarmatra egy kiló húsert, hogy még a boltba se nagyon volt füstölt hús, még ezelőtt 40 évvel. Tehát akkor mindenki saját maga részére vágott disznót. Hát most is vágnak, már a hűtőbe rakják be, nem megfüstölik, akkor megfüstöltük, hogy tartson el tovább. Még akkor nem volt hírbe se a hűtők, meg ilyenek meg főleg a láda. Meg baromfit tartottunk, libát, kacsa volt, csibék voltak. **Úgyhogy hát fenntartottuk magunkat.** Volt olyan, hogy 150 darab aprójószág is volt. Volt mit, ha kellett minden nap húst ettem. Ugye hát voltam harmad vagy negyed magammal, hát egy tyúkot levágtam, főz rá levest, nokedlit, sőt volt amikor egy kis káposztát is töltött a mellyebúzával. Hát úgy lehetett gazdálkodni. Most már ugye boltra vagyunk szokva. Most nem foglalkoznak, hogy jaj hát télire vágni, füstölnek egész télen, mikor úgy levágnák, most is egy darab, egy sonkát vagy egy kis szalonna, hogy füstölt szalonna legyen a háznál. Ezt még mai napig is csinálják, de úgy, hogy így általában, nem vágnak ennyit füstölésre.⁴⁰

A saját értékfogalma

N: Nem érdemes megvenni a boltban, mert most már rájövünk/rájöttünk arra, hogy a **kereskedelmi nem hasonlítható azzal össze, a házilag megtermelt hússal** (csirke, disznó, vagy bármilyen), mint amit esetleg a kereskedelmi egységekben kapunk, mert legalább tudjuk, hogy friss, tudjuk, hogy mit evett. Az a gyönyörű sárga csirke, amit levágunk az össze sem hasonlítható azzal, amit bárhol megtudnánk esetleg venni. Igaz, hogy ez így többé van, de akkor is tudjuk, hogy jól eszünk, finomat eszünk. A gyümölcs nem vegyszeres, hanem bio, bármilyen, amit megtermelünk a kertben is. Hízónk van, perpillanat is van 5 db, apró marha van, tyúk van, csirke van, kacsa van, liba van.⁴¹

A fűszernövények házi termelése és konyhakésszé tétele a pénzkidás elkerülése végett nagy mértékben szintén házi gazdaságokban történt.⁴² Még az olyan speciális és magas fokú szakértelmet és odafigyelést igénylő fűszernövények esetében is mint a fűszerpaprika. A fűszerpaprika hungarikum és nemzeti ízhagyományba való tagolásakor ezért figyelembe kell venni azt a multilokális hátteret amelyben a specializált termelésre berendezkedett közösségekhez viszonyítva a szélső területeken is hagyományossá vált a háztáji előállítás.⁴³ A többfunkciós

⁴⁰ TRSTVND013

⁴¹ TRSTVND032

⁴² Huszka Péter és Polereczki Zsolt tanulmánya szerint 2008-ban a Nyugat-Dunántúlon egy 200 fős reprezentatív minta alapján kijelenthető volt, hogy az alapvető élelmiszerek vásárlása esetén legfontosabb választási szempont a megfizethetőség és a jó íz volt, harmadik és egyben új tendenciaként az egészségesség kezd fontosabbá válni. Huszka–Polereczki 2008: 18.

⁴³ Vö. Pedig a fogyasztó ... azt emeli be mindennapi élelmiszerfogyasztásába, amihez a kiskereskedelemben hozzájut. ... recessziós időszakokban sokszor tapasztalják a kutatók, hogy az ott-

szabályozásra is alkalmas sparheltok, csikós-spórok, lerek konyhai eszközkészletből való kivonulását követően a városi környezetben törvényszerűen a kereskedelmi beszerzési trend felé kényszerült és azt eredményezte, hogy a belső piaci vásárlóerő megnövekedett. A házi fűszerpaprika mint a családi konyha büszkesége átalakult: értékes házi készítésű fűszerből piaci érték lett. A házi kapacitásokat ellátó személyes fűszerpaprika helyett, a globális nagy volumenű piaci felvétellel termelő specializát termelésű árúnak kell beteljesítenie a családi konyhában betöltött hagyományos és ezért speciális rendjét, másképpen fogalmazva családi kulináris értéket kell teremtenie egy nem saját termelésű de nemzeti kötődésű fűszernövénynek. A különböző markánsságú piaci termékeknek kell tudni pótolnia a nem / vagy értelmezést igénylően félprofesszionális előállítású sajátot. A saját (azaz magyaros) mint érték kategória a termelési eszközök és a hozzájuk kapcsolódó technikai tudás elvesztésével piaci tényezővé válik és az érték átalakulását eredményezik: értékes fűszerből forintban mérhető érték válik. Az értékváltozás a házi konyha ízharmóniáinak eltolódásához is vezet. Annak kutatása, hogy miért tolódik el a házi konyha a markánsság felé részben ezzel is megokolható. Ezzel a házi savanyítású káposzta és rokonítható probléma.

K.J.: *Mindeféle paprikát, paradicsomot, mindent és akkor a paprikát is nem a bótba vették, hanem megszáritották, ami már olyan csöves paprika volt, direkt volt ilyen darálni való, vagy ilyen paprikának való és akkor tepsibe hogy neveztüek, ilyen horgonyzottnak mondjám, abba sparheltok voltak...Annak a tetején megszáritották, utána meg darálták, ilyen volt... akkor a káposztát is hordóba savanyította, minden háznál volt... És ilyen vót a táplálkozás, hogy mindent félhasználtak. ... Zöldséget, gyümölcsöt, tészta gyúrták meg gyúrtuk, még én is, nem is lehetett a bótba kapni, meg nem is vót pénz megvenni, emlékszem rá, ...⁴⁴*

Tisztes szegénység

K.J.: *Minden háznál volt disznó, hizót vágott mindenki, fejős tehén volt minden, az már nagyon szegény család vót, abonnan, így mondták az idősek az én gyerekkoromba, hogy azok már nagyon szegények, akinek az udvaráról ilyen csorda járt ki, meg a disznók kijártak a legelőre, abonnan nem megy jószág ki, és azokat használták fel.⁴⁵*

honi előállítás bizonyos élelmiszerkategória esetében erőre kap. Ez ugyanakkor minőségi és egészséggel összefüggő kérdésekre is ráirányítja a figyelmet. Kozák 2009.

⁴⁴ K. J.-né 130715.

⁴⁵ K. J.-né 130715.

A háziállatok tartásának szintén elégikus magasságba emelt emlékképével kell szembesülnie a kutatónak. A történeti múlt ütközik a gyakorlati jelennel a szegénység fogalma körül, amelyben a szegénység velejáró szinonimája történeti vonatkozásban az állattartás volt. Az állattartással járó feladatok és nehézségek kiégttek az emlékezés kohójában, ugyanakkor a jelenben az egyes családok szegénységéhez kapcsolják a jószágállomány hiányát. A családok szegénységgel vívott harcában az élhető szegénység halmazati kategóriáját teremtik meg azok a narratívumok, amelyek a fejős tehén és a disznókonda meglétét még a legszegényebb családokhoz is hozzákapcsolja. A mezőgazdasági termelésbe bevonható környezet teljes körű kihasználását, tévesen nevezhetnénk ökológiai szemléletnek a paradigma megszületése és körbehatárolása előtt, azonban a termőterületek totális kihasználtsága, melynek okait és előzményeit a néprajztudomány már alaposan feltárta ebben a témakörben is érzékletesen megmutatkozik. A közbeszédben és a közgondolkodásban egyaránt olyan alapgondolat öröklődik tovább már a rendszerváltozás óta, amely pazarlásnak, etikai normaszegésnek veszi a rendelkezésre álló szabad erőforrások parlagolását, végső soron eltékozlását. A szegénység és a tékozlás 21. századi korszakában a protestáns és katolikus etikai norma-rendszer sérüléseként tekint a lokális környezet puszulására. Magyarországon egyre kevesebb azon településeknek és közösségeknek a száma, ahol még példát találhatunk a teljes lakó és termelőközeg kihasználására.⁴⁶

K. (V.Zs.): Állatot tetszenek tartani, vagy volt régebben?

B.J.-né: *Hát most már nem. Most már csak tyúkokat tartok. És a kutyát...*

K.: És régebben mást?

B.J.-né: *Hát persze, akkor régebben, 2000 előtt tartottunk disznót, kecskét, ilyesmiket. De meg rengeteg aprómarhát, ma se tartok annyi sokat, csak kevesebbet. Nem győzzük venni neki a terményt. Mán a füldeket is eladtuk, úgybogy mán nem. Mán a kertet se vetjük el, azért nem vetjük el, mert már nem bírom csinálni. Meg hát nem...*⁴⁷

Szezonális táplálkozás

K.J.: *Hát mikor minnek volt a szezonja. Hát újkrumpli vót, akkor újkrumplit csináltak utána másikat, tejfölt nem kellett a boltba venni, volt természetes. Nyáron ettük a*

⁴⁶ Hámori Judit és Horváth Ágnes a piaci változások egyik legjelentősebb elemének azt tartják, hogy az élelmiszerek élvezeti értéke helyett már a kényelmi és egészségügyi szempontok a fontosak és legújabbban az etikai tényezőket részesítik előnyben: a lokális jellegből fakadó termék-előnyök kiemelkedő etikai értékkel bírnak. Hámori–Horvát: 2009: 93.

⁴⁷ TRSTVND002

zöldbabot, meg gyümölcsöt, télen meg a szárazat, meg jó vitaminos enivalók lehetettek, abhoz képest, hogy akkor még nem volt citrom, meg ilyen déli gyümölcsök, nem volt ennyi beteg, meg még sok idős lakott itt a mi falunkba is meg rokonságba, aki nem ide a faluba való.⁴⁸

Az erőforrások ideiglenes elérése miatt a napjainkban divatos paleolit kultúra hipotézisei elevenednek fel.⁴⁹ A szezonális zöldségek és gyümölcsök elérése és részleges tartósítása mellett a tápanyagok bevitelére az államszocializmust követő átalakulásig a termelési időszaknak megfelelően volt megtervezve és levezényelve. A táplálkozási szokások változása a globális piacok térnyerése következtében megnyílt a nagy C-vitamin tartalmú termékek előtt. Habár vitaminok nagy arányban megtalálhatóak a magyar kultúrtájon ezek rendre kiszorították az őshonos növények ilyen felhasználását.

V.: Hát a leves félék közül a húslevestől kezdve, a rántott leveseket, habart leveseket, meg haluskaféléket. Mikor káposztás, mikor sós. Meg tehen is vót, nekünk birka is sok vót, meg juhturó vót. Azt szerettük mindig, meg mindenféle haluska meg levesfélét.⁵⁰

Termelés, felhasználás és kényszertartósítás és terméktípusok.

K.J.: Tejcsarnok volt, oda hordták abból vót a pénz. Cukorrépat termeltek, azt leadták ősszel, akkor abból megint pénzt kaptak, meg már később adtak cukrot is, minden ilyeneket megvót. Ilyen napraforgót termeltek az én szüleim abba az időbe, meg mindenki, azt is eladták, azért így adtak napraforgóolajat, itt Szatmársekebe öntötték, mentünk kannával, hoztuk. A vót az igazí, nem ez.⁵¹

A családi budget gyarapítására több részből eredhetett, a tejelesleg mellett a cukoripar fejlődésével a cukorrépa termelése és leadása biztosított extra bevételeket. Ilyen erőforrás volt a napraforgó is amiből a leadáson kívül maguk számára is préseltettek kiváló minőségű olajat. A saját és az érték összekapcsolódása itt is megfigyelhető a narratívában, „a vót az igazí, nem ez”.

⁴⁸ K. J.-né 130715.

⁴⁹ Szendi Gábor: Paleolit táplálkozás. A nyugati életmód és a civilizációs betegségek. Jaffa Kiadó. 2009.

⁵⁰ B. L. 2013.07.15. 15:00

⁵¹ K. J.-né 130715.

A termelési és értékesítési rendszerek változása jól megragadható a 20. századi volt KGST piaci jellemzőkkel, a gyenge minőségű termék is értéket képviselhetett egy hiánygazdaságban, amelynek mai értékesítése már problémás lehet. A külső piacok és belső piacok valamint az értékek váltakozása dinamikus modellben a lokális logika szerint nem értelmezhető. A bejáratott külső piaci csatornák eltömlődése után a belső csatornák is összeomlottak. A teljes termelési rendszer összeomlott.

K.J.: *Igen. Régen azt vót az igazság, hogy nekünk is meg szinte mindenkinek almával beültették a kertet, és akkor a Szovjetbe vitték az almát, mindegy vót hogy milyen kis rossz alma, meg mit raktak a ládába, mindenkinek a lelkiismeretétől függött általába, a vagonokba rakták, elvitték jó pénzt adtak érte. Vagy mindenki ilyen hízó jószágot tartott, bikát mindent, azt is leadták, azért is jó pénzt adtak. Termény vót, mert ugye kaszálgattak, a TSZ adott, mert akkor TSZ is vót, kémérték ilyen részekre, csak felkellett gyűjteni, meg a sertés is úgy vót, hogy az is mindenkinek vót, nem úgy mint most, hogy nincs.⁵²*

Termelés, felhasználás és kényszertartósítás és terméktípusok

K.J.: *Meg nem is lehetett még akkor így kisebb helyen venni, még gyarmaton se mindig vót, meg mindenütt, és akkor leadták, mi is sok hízót leadtunk, meghízultuk, már amikor 106 kilos vót, akkor már ha pénzre vót szükség, akkor a nagyját leadtuk, úgyhogy. Hát meg mindenki disznót vágott, azt ugya nem vót fagyasztóláda, hogy belerakjuk, hűtő már utóbb vót, akik behozták vót, de füstölés vót, azt utána meg már füstölt húsként ettük meg kolbászt meg mindent. Jó vót.⁵³*

A piaci termelésre és értékesítésre szánt sertések az ideális vágósúly elérése után leadásra kerültek. A sertés értékesítése azonban a saját felhasználással szinte azonos súlyt képviselt, a házi termék, érték, saját konstellációban a házi tartalékolás/tartósítás lép be negyedik moduláris elemként. Az évszázadok alatt kialakított helyi szokásokhoz és igényekhez kötött tartósított élelmiszer altípusok ugyan a raktározáshoz és felhalmozáshoz kötődnek, azonban mégis, diverzifikációjuk és érzelmi telítettségük miatt önálló elemként értelmeződnek a rendszerben. A füstölt húskok különböző fajtája különböző ételspecialitások kialakítását, majd fenntartását szolgálta, mindez a kulináris kultúra helyi rétegét gazdagította és a lokális

⁵² K. J.-né 130715.

⁵³ K. J.-né 130715.

identitásban meghatározó elemmé vált, nem csak Túrístvándiban, hanem a Kárpát-medencében mindenhol.

EN: *Óbb, nekünk volt mit ennünk, hiába voltunk sokan. Édesapáméknak volt jubuk vagy 80 darab, és abból csináltunk sajtot, megfejtük a jubokat, megcsináltuk a sajtot, azt is et-tünk. Disznók volt, disznót vágtunk, sokat dolgoztunk, mert földünk volt. Édesapámnak földje volt, mentünk a mezőre hajnalok-hajnalán még a csillag fent volt az égen mentünk, pláne aratáskor, ugye kötelet kellett. Amit én tudok főzni, paraszt asszony, vagy nem tudom, hogy minek nevezzem magam. Húsleves, süteményeket, töltött káposztát, rántott húst, fasírtot, ilyeneket szoktunk. Még az egyszerű vasárnap is, soba el nem múlik, hogy ne legyen sütemény, meg ne legyen töltött káposzta. (Minden második vasárnap töltök.) Pörköltöt, nokedlit, ilyeneket szoktunk csinálni.⁵⁴*

Húsvet

V.: *Hát mindenféle szentelthus, disznófélébű, a sonkát is megfőzték, megszentelték Húsvétra. Hát Karácsonra meg, akkor vót a disznóölésnek mindig a sze-zonja. Akkor csak mindenféle disznóbus. Sülve, főve.⁵⁵*

A kalendáris szokásokhoz kötődő étrendi hagyományok az interjúk alapján kis változatosságot mutatnak. A Kárpát-medencében mindenhol megtalálható húsvéti sonka, kolbász, főtt tojás és kalácsfélék mellé Túrístvándiban a görög-katholikus népi táplálkozásból eredeztethető sárga túró is megjelenik az ünnepi asztalon. Az ünnepi ételsor ezen az ünnepen és más naptári ünnepeken is a hús kiemelt szerepét látszik megjeleníteni. A főként sertéshúsból készített ételek kalóriatartalma miatt játszottak fő szerepet a népi táplálkozásban még akkor is, amikor a fizikai munkavégzés már nem tette indokolttá a túlfogyasztást. Az ünnepi menüsor két elmaradhatatlan fegyvertársa Túrístvándiban a kutatás ideje alatt és a visszaemlékezés korbéli határpontjáig mindvégig állandóan a húsleves csigatésztával és a töltött káposzta. A leves és kásaétel a hétköznapiakban is egyaránt megjelenik és állandó szereplője a családi ételsornak. A túrístvándi identitást azonban ezek mellett, kuriozitása és idényjellege miatt mégis a sajátos aratóleves a kötött leves lett. A kötött leves, más néven gombóta vagy arató leves széles körben ismert az Alföldön, legfrissebb nyomdai megjelenése éppen gyomaendrődi vonatkozású.

Az ünnepi ételsorban a 21. század elejére a városból hazalátogató „gyerekek” tiszteletére megjelennek a különböző saláta félék, amelyek elsősorban

⁵⁴ TRSTVND029

⁵⁵ B. L. 2013.07.15. 15:00

nem natur saláták, hanem a köretek táplálóbb, állati fehérjével dúsított válfajai, mint a francia vagy a krumppli (burgonya) saláta. A húsok sem natur sült húsok, hanem bécsi mintára készített és a magyar paraszt/polgári ízlésbe a 19. században bekúszó rántott húsok.

V.: *Hogy a húsvéti sonka, kolbász, főtt sokát, főtt tojás. Már a meghímezett tojás így mondom inkább, főve. És vannak ezek a túrófélék, sárgaturó, ilyeneket szoktak készíteni, és akkor ez, ez ilyenkor inkább a reggeli...Református. Úgyhogy ezek inkább a reggeli, és akkor hát az ebéd is különböző hús félék, saláta félék, köretek. Ki mit szokott: töltött káposztát, húsevest... Ez, ez elhagyhatatlan ünnepekkor főleg, úgyhogy...Hús félék. Hát van, aki pulykát, halat, ki hogy szereti, ki melyiket szokta készíteni. Kalács, bejglit készítenek, meg különböző más süteményeket is, úgyhogy, hát ez változó...Hát a húseves. Csigahúsevest, töltött káposztát.Igen. Akkor salátaféléket. Francia vagy burgonyasaláta és akkor ezekhez különböző húsokat. Rántott vagy más jellegű húsokat, halat szoktunk rántani, kalácsot sütünk, más édes, sós süteményeket. Ilyen dögöket szoktunk készíteni...de mostmár egyre inkább...ööö, kihaló félbe van ez a locsolkodás. Mer régen ugye még jobban tartották ezt. A felnőttek is még vödörkeel is locsolkodtak, de hát most már ez, ez kimegy a divatból. Úgyhogy...⁵⁶*

Az édesítés hagyománya

K.: Mivel tetszettek pótolni az édesítését a süteményeknek, mézzel?

LP: *Mézünk sok nem volt. Cukorrépából főztünk melaszt. Azzal jól lehetett édesíteni, egészséges is volt. Megettük, nem volt vele probléma, pedig beten voltunk testvérek, de sosem ébezttünk. Most egy kicsit igényesebbek az emberek, jó bőven csak nem úgy szeretnek dolgozni, ahogy kellene, meg gondolkozni.⁵⁷*

Az édesítés hagyománya bár az emberrel egyidős, de nem volt általános a répacukorral való ízesítés. A répacukor mellett a csokoládé is új, 20. századi novum. A répacukor korszaka előtt említést tettek a hagyományos lekvárkultúra fennmaradásáról és a különböző, magas gyümölcscukor tartalmú hosszan elálló ízekről. A cukorral való tartósítás elősegítette olyan új gyümölcsök befőzését, amivel új piacokat is képesek a túrsítvándiak meghódítani, ezek közül is kiemelkedik a szamóca és különösen a somlekvár. A somlekvárnak magas reprezentatív értéket is tulajdonítanak a településen, általános betegségmegelőző és egészségmegtartó tulajdonságát magas C-vitamin forrásában látják, amelyet úgy próbálnak

⁵⁶ (150410_001.MP3) D. I.-né M. I.

⁵⁷ (150411_004.MP3) L. P.-né

meg palackba zárni, hogy szinte főzés nélkül állítják elő a sűrítményt, hogy az értékes C-vitamin a hőhatás miatt el ne tűnjön. A biztos tartósságot magas hozzáadott cukorral érik el.

K.J.: *Hát én már.. én már rosszat is éltem, amikor tényleg, még nem is, nem is tudta megvenni, jegyre adták a cukrot, ilyen **kockacukrot, azt a szüleimnek úgy kellett eldugdosni mindig, gyerekek ugye megettük vón, ritkán jutottunk. Meg nem vót ez, hogy csokivilág, meg ilyen debogyis vót. És akkor majd később meg lett jobb az élet mindég. A TSZ-be is amikor már jó vót, akkor félbomlasztották.***

Összegzés

A TÁMOP keretprogramban elvégzett Túristvándi terepgyakorlat szakmai eredményeként leszögezhetjük, hogy hungarikumokkal sajnos nem számolhat a néprajzi kutatás, kulturális örökségelemek azonban számos esetben kínálkoznak megőrzésre és feldolgozásra. A túristvándi turisztikai törekvések kidolgozói, szervezői és irányítói fesztiválemeként használva a lokális gasztronómiai hagyományokat a molnártalálkozó és a halászlé főző verseny kortárs értelmezésekor tudatosan építettek a település táplálkozási hagyományaira. Az épített és természeti örökség által körbehatárolt Túristvándi fesztivál tér több örökségelemet képes egy sorba rendezni, a Túr folyó által meghatározott élettér a természeti adottságokat határozza meg, amelynek révén a hagyományos menüsorok kialakulhattak és generációkon átívelve napjainkig hatással vannak az emlékezetre. A malom épületének integrálásakor a magyar nemzeti jelképek egyikével, a kenyérrel és a kenyérhez kapcsolódó szentelményekkel tették kapcsolatba hozhatóvá a közösségi ünnepet. A halászléfőzés és a molnártalálkozó sem hordozott olyan mély közösségi hagyományokat, ami által kizárólagossá válhattak volna a közösségi kulturális azonosság integrációs céljai számára. Sokkal inkább indítottak el ezek a jelenségek hasonló elemek keresése utáni vágyat, ami által újabb, hasonlóan a táplálkozáshoz kapcsolódó de nem kizárólagos ételfajtákkal tették leírhatóvá a szatmári tájat. A szilvalekváros derelye, a kötött tésztaleves, a töltöttkáposzta, a disznótor ételei mentén határazták meg a Túristvándiak gasztronómiai önazonosságukat. A magukról megrajzolt kép nem tükrözi a történelmi fordulópontokat sem pedig a táplálkozásban lezajlott változásokat. A táplálkozás az interjúk döntő többségében nem jelent kiemelkedő kulturális, társadalmi, kulináris eseményt vagy élvezetet, sokkal inkább kötelességet, amelynek élményszerűsége a hagyományos ételek és menüsorok újrafogyasztásában tudnak

felülírni és meghaladni. A meghaladás eseménysora alapvetően nem a feldolgozott nyersanyagok minőségét vagy mennyiségét jelenti, hanem az idő meghaladását, amelynek múlásából fakadó érzelmeket a hagyományosan megszokott ételekkel kívánják semlegesíteni. Az ételek tehát sokkal inkább a változó világ elleni mulandó építmények, semmint győzelmi jelvények, amelyek felsorolásával és rituális elfogyasztásával beiktatandó lenne az egyén a történelem sodrásába.

Irodalom

- ERDŐSI Péter – SONKOLY Gábor
 2005 A kultúra melankóliája. A kulturális örökség fogalmának megjelenése. *Világosság*. 6. 73–90.
- FEJŐS Zoltán
 2005 Néprajz, antropológia – kulturális örökség és az emlékezet kategóriái. *Iskolakultúra*. 3. 41–48.
- HÁMORI Judit – HORVÁTH Ágnes
 2009 A hazai élelmiszerek megítélésének és preferenciájának vizsgálata egy magyar és külföldi élelmiszer-üzletlánc vásárlói körében. 1. rész. Examination of evaluation and preferences of hungarian and a foreign grocery store chain. Part. 1. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 87–94.
- HUSZKA Péter – POLERECZKI Zsolt
 2008 Alapélelmiszerek fogyasztása és vásárlása, valamint a döntést meghatározó tényezők vizsgálata nyugat-dunántúlon. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 5. 2–3. 13 – 18.
- HARRIS, Marvin
 1987 *The sacred cow and the abominable pig*. Riddles of food and culture. A Touchstone Book.
- HORVÁTH Ágnes – FÜREDINÉ KOVÁCS Annamária – FODOR Mónika
 2005 Az értékrend hatása a táplálkozásra. The effect of value judgements on nutrition. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 2. 1–2. 69–76.
- KEYS, Ancel Benjamin – KEYS, Margaret
 1975 *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way*. Doubleday. New York: Garden City.
- KOZÁK Ákos
 2009 Táplálkozás, fogyasztás és életmód a rendszerváltás utáni Magyarországon. Nourishment, consumption and lifestyle in Hungary after the political transformation. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 19–23.
- LUPTON, DEBORAH
 1994 'Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events'. *The Sociological Review*. 42. 4. 665–685.
- MAKAY Béla
 1988 *Népi gyógyítások Szatmárban*. Budapest: Népszava Kiadó.

- 1984 *Szabadtűzön: Halászs-, vadászs- és pásztorételek: Receptek a Felső-Tisza vidékéről.* Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó.
- SZATHMÁRI László – KÁLDY Jenő – NÉMETH Ádám – SZILÁGYI Gábor – HANCZ Csaba
2009 A hazai fogyasztási szokások és a magyarországi halpiaci tendenciák alakulása napjainkban. Consumer's habits and actual trend sin the hungarian fish commerce. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 6. 1–2. 81–85.
- SZENTE Viktória
2009 A bizalom megítélése az ökoélelmiszerek piacán. Judgement of trust ont he market of organic foods. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 6. 1–2. 59–63.
- SZŰCS István
2009 A halászati termékek fogyasztása, termelése és kereskedelme Európában. Consumption, production and trade of fisheries products in Europe. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 6. 1–2. 29–38.
- SZŰCS István – TIKÁSZ Ildikó Edit
2008 Fogyasztói attitűdök vizsgálata a haltermékek piacán. Analysing consumer attitudes on the market of fish products. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 5. 2–3. 51–56.
- 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.
- SZAKÁLY Zoltán – SARUDI, Csaba
2004 Hagyományos magyar termékek marketingstratégiája, különös tekintettel a táplálkozási előnyök szerepére. The marketing strategy of traditional hungarian products, considering the role of nutritional adavantages. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 1.
- SZIGETI Orsolya – SZENTE Viktória – POLERECZKI Zsolt – TOTTH Gedeon – SZAKÁLY Zoltán
2008 A hagyományos magyar termékek piaci lehetőségeinek elemzése. The analysis of the market potentials of traditional hungarian dishes. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing.* 5. 2–3. 57–65.