



DEBRECENI EGYETEM

A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában

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

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Kulturális örökség fogalma

Kulturális örökség

- Reflektál az eredet, az örökítés, a készítés és fogyasztás részleteire.



Kulturális örökség fogalma

Kulturális örökség

Az intézményesülés hatással van az átadás társadalmilag beágyazott értékszintjére (értékteremtés).



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

Fejős Zoltán az antropológiai nézőpont hármasság problémarendszerét, **a posztkolonializmus, a multikulturalizmus és a globalizáció** együttes hatásával szemben fellépő kulturális erőfeszítésként értelmezte **a kulturális örökség tárgyi kulturális javakból szellemibe áthajlását** megragadni.

Fejős 2005: 41-48. Fejős Zoltán szinonimaként használja az antropológia, európai néprajz/ európai etnológia fogalmakat. Fejős 2005: 41-48.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A néprajzi örökség francia kifejezéssel a **patrimoine ethnologique** fogalma *Isac Chiva* szerint **a változatosság, a heterogenitás és a változékonyság** három jellemző vonását mutatja fel

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.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A néprajztudomány számára a fenti körülhatárolás három szempontból lehet kifejtésre és kutatásra méltó,

egyrészt a **készlet** hagyományos formája lehet érdekes napjaink **poststorage** – azaz nem készletező- világában

- a másik a tudás megőrzésének és örökítésének formája,



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- harmadrészt pedig a tudás közös kincsként való kezelése, amely normatív jellegű és nem ismer lokális szinten variálódást mert szakrális/sérthetetlen/megváltoztathatatlan keretek között értelmezi.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- **A kulturális örökség fogalma** az 1970-es években terjedt el, amely ***a „kollektív emlékezet fogalmával párosult”***.

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 fogalmkörét és a védelem mikéntjeit. Erdősi – Sonkoly 2005: 75. Ennek a kodifikációnak az előzménye volt 1949-ben az Európa Tanács egyik alapvető céljaként nevezik meg az európai örökség ápolását. Sonkoly 2000: 46.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A helyi és regionális kulturális örökségek meghatározásának és védelmének alapelvei az **Európai Unióban az 1990-es években igazgatási körbe került.**



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A kulturális örökség fogalmkörének európai divatba jövésével a kultúrtörténeti hagyomány **stratégiai szerepe** változott meg.

Erdősi – Sonkoly 2005: 75.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A kulturális és természeti örökségek listába vétele után vagy azzal párhuzamosan **a szellemi értékek, azaz a hagyományok felé tart az örökségfogalom expanziója.**

Erdősi – Sonkoly 2005: 75.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Az örökségfogalom felértékelődését történeti tények emlékezetben tartása mellett egyre inkább az **elfelejtett/újjáélesztett hagyományok diskurzusa** is kiegészíti.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A XXI. század élhető életének kialakításakor az egyének és a közösségek az elfeledett vagy már csak a kevesek birtokában lévő szellemi tudás megszerzésének reményében veszik érdeklődésük körébe, a magyarországi egzisztenciális peremhelyzetben lévő többségi társadalom létérzete miatt az egymás közelségében élő egyének olyan kulturális mintát keresnek amit az ősök gyakorlata szentesített és a túlélés zálogát biztosítják.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Az állam által fenntartott kulturális és művelődési intézmények kiüresedése annak az identitás tartalomnak a kiüresedését mutatja, amelyet a múzeumok, gyűjtemények kincstári alapküldetésükön túl magukévá tettek.

Erdősi – Sonkoly 2005: 79.



Kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Az örökségelemek piacosításával, a turizmusba való bevonással **új gazdasági lehetőségek** is nyílhatnak.

Erdősi – Sonkoly 2005: 79.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- 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.



08728-BIG_Ioannis_Drinis_2009_IHC

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884>



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

Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- a Földközi-tenger medencéjében érinti a növénytermesztés, a halászat, az aratás, a feldolgozás, a megőrzés, az előkészítés és különösen a fogyasztás processzusait.



08727-BIG_loannis_Drinis_2009_IHC
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884>

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



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A négy nomináló állam területén elkerülhetetlenül kapcsolódik egyrészt a szezonális naptár által megjelölt időpontokhoz; másrészt a természeti és a vallási vagy rituális jelentéskörökhöz



08042-BIG_Nat_Park_ClientoDiDiano_2010_IHC
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884>

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



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- 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.



08039-BIG_A_Skounti_2008_IHC
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884>

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



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- 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,
amely a tárgyiasult emlékeken azaz a városon a tájon és a műemlékeken kívül **a nevezett kultúrák konyháikban** és társadalmi interakciókban is összekeveredtek.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A görög Koroni városka a Messinai régióban 2500 fős lakosságával az évezredek hagyományok őrzője

az olajligetek, a gabona és a szőlő termesztésével és kereskedelmi cseréjével a bölcs együttélésre rendezkedtek be a természeti erőforrásokkal.

A nők fontos és kiemelt szerepet játszanak a hagyományok átörökítésében.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- a Dél-Itália-i **Cilento** városában. A Földközi tenger népeinek identitás tudatának erősödése a huszadik század második felétől a világkonyhába való beilleszkedése révén az egész világ figyelmét magára vonta.



08043-BIG_Ministere_dela_Culture_2011_IHC
<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=0088>

4

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



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- 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.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- 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 (*sobremesas* vagy *terdida*) a nagy szakértelem és a tudás átadásának hordozó eszközei.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Nélkülözhetetlen elem a mediterrán táplálkozásban a társadalmi szokások, rítusok és ünnepek rendje és ennek beható ismerete. A legfontosabb ünnepség mindig családi vagy csoportos étkezésekkel jár együtt.

Mindezt tanúsítja a sok közös **romerías**, **panigirias**, **sagre**, **moussem**, valamint az átmeneti rítusok alkalmai.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Az ezredévek óta megörökölt hagyomány szerint a mindennapi életben az attitűd, ami szerint:

"mi nem ülünk le az asztalnál enni, de együtt eszünk", Plutarkhoszhoz köthető.

A jelölő országok mindennapi gyakorlatában ez a hagyomány érintetlen maradt. A találkozó az asztal körül az étkezés egy rituális, "szinte vallásos" pillanata a közösség megerősítésére szolgál.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A mediterrán étrend rendszeresen a természeti erőforrások és a termelési hagyományok tiszteletben tartásában gyökerezik, területén megőrzi és fejleszti a hagyományos tevékenységeket, a kétékezi halászatot és földművelést.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Az egészséges táplálkozás szempontjain túl az élelmiszert felemelni erre a szent szimbolikus magasságba, művészi és ünnepi kategóriába helyezni a táplálkozás folyamatát, a mediterrán étrend öröksége jelentős **előnyöket kínál a mai társadalomnak** az egészség, az életminőség és a jólét szempontjából.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- Ezt a magas életminőséget megteremtő értéket a Földközi-tenger medencéjében élő **ember már az ókorban is érezte és tapasztalta.**

Ennek üdvös hatását az egészségre most már a **tudomány is bizonyította.** Cresta – Teti 1998.



Mediterrán étrend

A kulturális örökség mint táplálkozási hagyomány

- A mediterrán étrend az évszázadok során át gazdagodott, fenntartotta ugyanazt az étel struktúrát:

olívaolaj,
magvak és származékai,
friss gyümölcsök és zöldségek, dió,
és kisebb mértékben, hal, tejtermékek és
a hús,
valamint a fűszerek lényeges jelenléte
mellett.
Valamint a bor.



Mediterrán étrend

**2013-ban a jelölő négy állam mellé újabbak csatlakoztak: Portugália, Ciprus, és Horvátország
Így összesen már hét ország változatos konyhája tölti be a mediterrán étrend szellemi közösségét.**

Az alapelvek az új csatlakozó országok számára is azonosak voltak:

- Történelmi hagyományok megőrzésének szándéka az alapanyag, a kultúrtáj és a technológiák vonatkozásában**
- Az ételkészítés, ételfogyasztás és a hagyományos megszentelt éves ciklusok megőrzése.**



Mediterrán étrend

Az egyes országokban a mediterrán étrend propagálására külön honlapokat hoztak létre, amely elsősorban a külföldi turisták számára biztosít interaktív felületet utazásuk megtervezéséhez.

Portugáliában a Visit Portugal honlapon találhatóak meg azok a védett elemek, amelyek az UNESCO reprezentatív listaelemének alapját jelentik: két régió különleges tengeri táplálékai mellett a bor és az olíva jelenti a gasztronómiai utak vezérfonalát



Mediterrán étrend

The screenshot shows a web browser displaying the page <https://www.visitportugal.com/en/node/199439>. The navigation bar includes links for 'ALL ABOUT PORTUGAL', 'LEARN ABOUT', 'REGIONS', 'WHAT TO DO?', 'LOOKING FOR...?', and 'REMEMBER & SHARE'. The main content area is titled 'Mediterranean Diet' and has two tabs: 'ABOUT' (selected) and 'FEEDBACK FROM USERS'. A large image shows a hand dipping a piece of bread into a small white bowl of olive oil, with a bowl of olives in the background. To the right, there is an 'Explore' section with a map of Portugal showing major cities like Porto, Coimbra, and Lisboa. Below the map is a 'Remember and Share' section with a user comment from 'yukie sugiura' in Japanese: 'ギマランイスからブラガ1に行く途中の山道、場所は分かりませんが、とても惹かれた場所でした'.



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

Mediterrán étrend

Alentejo régiójának konyhájának legfontosabb jellegzetessége a kenyér, a sertéshús és az olíva olaj, amit a fűszernövények, a koriander, a petrezselyem, a rozsmaring, az oregánó, a csombormenta és a menta tesz teljessé.

A konyha alapelemeinek meghatározója a táj és a kultúra együttes hatása. A tölgyfa és olajfa ligetek kínálta lehetőség a sertések makkoltatásra, valamint a széles síkságok búzatermő kapacitása együttesen határozták meg a régió konyhájának alapjellegzetességét



<https://www.visitportugal.com/en/node/73794>



Mediterrán étrend

Algarve konyhájának lényegi eleme a tengeri hal és a tenger gyümölcsei, ezeket egészíti ki a zöldségek és gyümölcsök sokasága.



<https://www.visitportugal.com/en/node/73815>



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

Mediterrán étrend

A portugál olíva olaj általános jellemzője, hogy gyümölcsös, kissé sűrű, arany vagy zöldes színű, keserű, csípős, vagy édesebb, enyhe vagy intenzív lehet.

A mediterrán éghajlatú országban az olajfa meghatározó jelentőségű volt. Az olaj minőségét a talaj, az éghajlat változásai alapján hat régió kapott eredetoltalmat. Trás-os-Montes, Beira Interior, ribatejói, Moura, Alentejo Interior és Norte Alentejano



<https://www.visitportugal.com/en/content/olive-tourism>



Mediterrán étrend

A bor kultúrája már a Római Birodalom koráig visszanyúlik.

Hat különböző útvonal járható be: **Vinho Verde Route, Alvarinho Vinho Verde Route, Port Wine Route, Bairrada Route, Setúbal Península Wine Route, Alentejo Wine Route.**



<https://www.visitportugal.com/en/node/73862>



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

Mediterrán étrend



<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884> Ioannis Dirnis

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású
egyetemi együttműködés, DE-SZTE-EKF-NYME

Mediterrán étrend



<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884>



<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884> Ioannis Dirnis

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



DEBRECENI EGYETEM

KÖSZÖNÖM A FIGYELMET!

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

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE