



DEBRECENI EGYETEM

# *LUKÁCSNÉ MARINKA MELINDA*

## SZOKÁS – HAGYOMÁNY – IDENTITÁS A HUNGARIKUMOK ÉS A GASZTRONÓMIA KONTEXTUSÁBAN

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

# FOGALMI KERETEK

A hagyomány – a Magyar Néprajzi Lexikon – szerint „*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 e szimbolizált jelrendszerek összessége.*”

(Istvánovits 1979: 393.)



# FOGALMI KERETEK

*„Az eredet, az érdek és a konvenció egysége megerősíti a közösség identitását, a figyelmet, a csoportot egyediségére 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.”*  
(Siikala 1998: 2.)



# FOGALMI KERTEK

## Szokásfelújítás/rehabilitáció/revitalizálódás

A *szokásrevitalizálás* a hagyományok felélesztésének árnyaltabb kifejezése. Azt a folyamatot takarja, amelyben a „*revitalizált*” ünnepek meghatározása értelmében a „*revitalizálódás*” a helyi hagyományok újjáéledését tükrözi általában az emlékezetben meglévő elemek segítségével.

(Vö.: Schell 2009: 141.)



# FOGALMI KERETEK

## *„Megalkotott” vagy „újratermelt hagyomány”*

- A *„megalkotott”* vagy *„újratermelt hagyomány”* jelensége korántsem a 20-21. század vívmánya, annak ellenére, hogy a legtöbbet az elmúlt 50-60 év távlatában hallottunk róla.
- Hiátus pótlásáról beszélhetünk, amely kifejezetten akkor jelenik meg, amikor egy adott kulturális környezet megváltozik, vagy amikor maga a kultúra hordozója kilép a korábbi életteréből és egy új társadalmi, illetve ökológiai környezet részévé válik.



# FOGALMI KERETEK

- 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 helyüket 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.

(Lásd: Kovács 2006.; Erik. J. Hobsbawm fogalmi meghatározására utal Schell. Vö. Schell 2009: 141.)



# FOGALMI KERETEK

- A „*kitalált hagyomány*” kontra „*régi hagyomány*” két szembenálló pólusból kiindulva ugyan, de egységet alkotva határozta meg az új idők identitásformáló 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.  
(Vö. Schell 2009: 141–142.)



# FOGALMI KERETEK GASZTRONÓMIA

- 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.
- Az idegen szavak gyűjteménye szerint szakácsművészet, a szakácsmesterség tudománya, de van, aki kulturális univerzálénak tekinti, amely a kulturális identitás része.

(A Gasztronómiai lexikonra hivatkozik Sándor 2012: 10.; Szécsiné Járási 2009: 309.)



# GASZTRONÓMIA – IDENTITÁS

- Gasztronómiánk alapja:
  - a sertézsír–vöröshagyma–fűszerpaprika keveréke, amely több mint jellegzetesség. Ilyen értelemben a modernizálódott társadalom táplálkozási kultúrájára alkalmazott gasztronómia fogalma egyeztethető a paraszti társadalom táplálkozáskultúrájával?
- Sok esetben szinonimaszerű alkalmazást láthatunk a magyar gasztronómia és a magyar népi táplálkozás között: mind a kettő lehet a maga idején és fogalmi keretein belül identitásformáló tényező.



(Vö. Szécsiné Járásai 2009: 311.)

# MARGINÁLIS ÉLETHELYZETEK



- elszármazott magyarok identitás-fenntartása
- népművészeti táborok
  - fesztiválozás
  - gasztrokulturális rendezvények
- magyarságszimbólumok használata
  - hungarikumok



# EGY MARGINÁLIS ÉLETHELYZET BEMUTATÁSA

## A népművészeti táborok szerepe:

- Tábori körülmények között létező közösségen keresztül megragadható az identitás fenntartása? Ha igen, milyen módszerekkel vizsgálhatjuk a hungarikumok és a gasztronómia szerepét ebben a folyamatban?
- Hogyan végezzük az ehhez hasonló sajátos élethelyzetek, mint például a lokális vagy nemzetiségi fesztiválok, illetve a nemzeti identitást erősítő helyek és helyzetek kutatását?



# EGY MARGINÁLIS ÉLETHELYZET BEMUTATÁSA: A TÉKA TÁBOR

A helyszín egy népművészeti tábor, amelynek jellegéből eredően már első ránézésre feltételezhető az identitás fenntartására való törekvés jelenléte, hiszen elsősorban a magyar nemzeti hagyományok kihangsúlyozását valósítja meg, ugyanakkor bemutatja a tábor megrendezési helyének lokális és regionális néprajzi sajátosságait is.



# EGY MARGINÁLIS ÉLETHELYZET BEMUTATÁSA: A TÉKA TÁBOR

A népművészeti tábor nyújtotta programok identitásőrző jellegének vizsgálatán túl a táborlakók összetételének következtében lehetőség nyílik a lokális identitás fenntartását szolgáló és első sorban a gasztronómiai vonalon megalkotott hagyománytermelő események jellegzetességeit a néprajzi hasznosíthatóság tükrében elemezni.



# A TÁBOR TÖRTÉNETE ÉS NÉPRAJZI KÍNÁLATA



A Téka Népművészeti Tábor (közismertebb nevén Téka tábor) nevét a Téka Népzenei Együttestől kapta. Az együttes 1984-ben legelső táborát az Őrségben szervezte, majd a következő évben új helyszín keresésére kényszerültek, ennek köszönhetően jutottak el Nagykálló-Harangodra.



# A TÁBOR TÖRTÉNETE ÉS NÉPRAJZI KÍNÁLATA

A nagykállói városi vezetőség és a helyi művelődési központ támogatásával, közreműködésével sátras „nomád” táborozás valósult meg. Elképzelésükben olyan célok szerepeltek, amellyel a megfelelő környezeti feltételek mellett megvalósítható, olcsó üdülési lehetőséget biztosítani tudtak.



# FELÚJÍTOTT SZOKÁSOK – PROGRAMOK

- A tábor néptánc, népzenei és a legkülönfélébb kézműves programokkal (ismeretterjesztéssel és tanítással) mutatta be a népi kultúra számos szegmensét.
- Több szokás 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 veszett jelenségek:



# FELÚJÍTOTT SZOKÁSOK – PROGRAMOK

- a 25 éves jubileumi tábor idején 25 órás táncháza
- 2010-ben a nyírségi-hajdúsági lakodalmi szokások felelevenítése
- 2011-ben az aratás és a kenyérbélesztés
- 2012 a burgonya betakarítása
- 2013 egy 20. század eleji vásár



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



# A NYÍRSÉGI-HAJDÚSÁGI LAKODALOM



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



# KIKÉRÉS – ESKETÉS



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

# RÍTUSOK



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



# LAKODALMI MENÜ

- Tyúkhúsleves csigatésztával
  - Töltött káposzta
- Kemencében sült húsfélék
- Kemencében sült sütemények



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



# KRUMPLIS NAP



Hagyomány  
és modernitás:

- eszközök
- ruházat
- helyszínek
- étkek
- rítusok



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

# „KRUMPLIORSZÁG”



A krumpilis nap megrendezésének apropóját leginkább az a tény adta, hogy a tábor megrendezésének szűkebb, így Nagykálló és 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. (Vö. Kósa 1980.)



# VETÉSTŐL AZ ÁLDÁSIG



- hagyományos vetésmód
- gépi traktoros vetésmód
- soros művelés kapával
- betakarítás – áldás



# KRUMPLIS ÉTELEK A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN



A betakarítást követően a krumpli feldolgozása valósult meg, amelyen már nemcsak a nyírségi krumplis ételekkel ismerkedhettünk meg, hanem a táborlakók saját, magukkal hozott specialitásaival is.



# HELYI SPECIALITÁSOK



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

# ARATÁS – A BÚZÁTÓL A KENYÉRIG



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

# KEMENCÉZÉS



A kemencés ételek  
helye



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

# KEMENCÉS ÉTELEK



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



# NYÍRSÉGI KRUMPLIPEREC

Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, kb. 10dkg 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 túllisztezni sem, mert akkor kemény lesz. Cipóba formázzuk, melyet elnyújtunk. Kisebb gombócokat csípünk le a tésztából, s tíz centi hosszan 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 levével, fűszerezük fél csokor mentával. (Téka Tábor 2012. programfüzet)



# A KUTATÁSBAN SZEREPLŐ ÉTELEK

A kutatás egyéb eredményei között pedig a táborlakók összetételéből adódóan számos – a megkérdezett interjúalanyok lakókörnyezetében ismert – egyéb tájjellegű ételt is megismerhettünk:

*„cigányka”, tárcsás ételek, kötött leves, köröm- és csülökpörkölt, pászkafélék szilvalekvárral és szalonnával, töltött káposzta paradicsomosan, illetve kaprosan vagy apróval.*

A kutatás során megismert egyéb nyírségi ételféleségek között a leggyakrabban az alábbiak szerepeltek:

*lapcsánka,  
jankó,  
nyírségi gombóclevés,  
Morzsóka.*



# GASZTRONÓMIAI FESZTIVÁLOK A KUTATÁSBAN

- lecsófesztivál
- tócsnifestivál
- bölléerverseny
- elszármazott találkozók
- káposztafestivál
- tökfestivál
- kocsonyafesztivál
- pálinkafesztivál

• *a lokális gasztronómiai  
fesztiválok*



# GASZTRONÓMIAI FESZTIVÁLOK VILÁGSZERTE

A táborban résztvevők több olyan gasztronómiai fesztiválról számoltak be,, amelyek országszerte – sőt akár mondhatni világszerte – elsősorban a magyar nemzeti hagyományok őrzését, felelevenítését tűzték ki célul.

Ezek a fesztiválok valamilyen helyi ételféleség köré szerveződve elsősorban a lokális identitáselemeket kihangsúlyozzák, megteremtve azokat a karakterjegyeket, amelyek mentén a helyi hagyományok előtérbe hozhatók.



# FESZTIVÁLOK – „MAGYARSÁGSZIMBÓLUMOK”

Nem minden esetben beszélhetünk egy meglévő hagyományelem kiemeléséről, hanem csak egy kitalált imázslemre ráhúzott magyarságszimbólumokkal telített kezdeményezésről, amely a „fesztiválcsinálás” igényét elégíti ki a helyi vezető elit részéről.

Sok esetben ezt a jelenséget nem az ünnep fogalmi kereteiben értelmezték, hanem mint egyfajta „*cirkuszt a népnek...*” – címkével látták el.



# „PUSZTA-PIROSCHKA-CIGÁNYZENE”



Etnokulturális sztereotípiák:

- a **„Piroska-jelenség”** („*Ich denke oft an Piroschka*” című német film és regény kapcsán) kialakult torz kép
- a magyarságkép etnikum-specifikus jegyei:  
a „csárdás – paprika – gulyás”  
hármasa.



# KÜLFÖLDÖN ÉLŐ MAGYAROK A TÁBORBAN

A legtöbben a magyar rendezvényeket, mint találkozókat említették és csak kevésbé gasztronómiai eseményként hangsúlyozták.

A magyar ételek elkészítésénél alapvető problémát jelent az alapanyagok beszerzése, amely eleve kizárja annak lehetőségét, hogy táplálkozási kultúrájuk mentén fogalmazzák meg magyarságukat.



# KÜLFÖLDÖN ÉLŐ MAGYAROK

- népművészeti táborok
- magyar élelmiszereket értékesítő webshopok
- magyar éttermek
- fűszerbeszerzés
- családi csomagok
- magyar civil szervezetek
- magyar találkozók
- táncházak



# FELHASZNÁLT IRODALOM

- BENEDEK Mariann – STARK Judit: Fesztiválvilág. Turizmus Bulletin XIII/3. 2009.35–44.
- BORZÁK Tibor: Piroska elmulasztott csókja. Szabad Föld. 2013. március 12. Kedd.  
[http://www.szabadjold.hu/lakohelyem/piroska\\_elmulasztott\\_csokja\\_szekkutas\\_hugo\\_hartung](http://www.szabadjold.hu/lakohelyem/piroska_elmulasztott_csokja_szekkutas_hugo_hartung).  
(Letöltve: 2014.01.11.)
- GARDOSI, Anett Regina – TONSERN, Clemens: Stereotype über die Ungarn. Eine empirische Untersuchung des Ungarnbildes deutscher studierender. München: AVM Akademische Verlagsgemeinschaft. 2012
- ISTVÁNOVITS Márton: Hagymány (címszó). In Ortutay Gyula (szerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. II. 1979. 393.
- KÓSA László: *A burgonya Magyarországon*. Budapest, 1980: Akadémiai Kiadó
- KOVÁCS Ákos  
2006 *A kitalált hagymány*. Pozsony: Kalligram
- LEGYES Krisztián: Az öltözködés és a táplálkozás „hordozható imázselemei” a magyar migráns fiatalok körében. *Néprajzi Látóhatár*, XVIII. évf. 4. szám. 2009. 41–93.



# FELHASZNÁLT IRODALOM

- SÁNDOR Dénes: *A gasztronómia szerepe Magyarország idegenforgalmi földrajzában*. PhD értekezés. (Kézirat) Pécs: Pécsi Tudományegyetem Földtudományok Doktori Iskola, 2012.
- SCHELL Csilla: Új és revitalizált magyarországi német ünnepek, szokások, tradíciók. In Nagy István – Kutnyánszkykyné Bacskai Eszter (szerk.): *Bonyhádi Evangélikus Füzetek 2. Németek a Kárpát-medencében Konferencia anyaga*. 141–160. Bonyhád. 2009.
- SIKALA, Anna-Leena: Etnikus hagyományok és átalakuló társadalmak. In Csonka-Takács Eszter (szerk.): *EFI Communicationes*. 6. Budapest: Európai Folklór Intézet, 1998.
- SZABÓ János Zoltán: Kulturális fesztiválok mint a művelődés új formái. (Doktori értekezés) Debrecen: Debreceni Egyetem, BTK, 2011.
- SZÉCSINÉ JÁRÁSI Anikó: 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, 2009 .
- Téka Tábor programfüzetek (2008-2012, Borsiné Sveda Anita szerk.)





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