



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

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

Kovács László Erik

A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában

Módszertani tanulmány

Debrecen
2013

A kulturális örökség fogalmi meghatározása¹

Az alulról szerveződő közösség által meghatározott és fenntartani kívánt táplálkozási hagyomány, amely megfogalmazásában reflektál az eredet, az örökítés, a készítés és fogyasztás részleteire a kulturális örökséggé tétel és az intézményesülés révén hatással van az átadás társadalmilag beágyazott értékszintjére és az értékteremtésre.² A 21. század első évtizedében ez a hagyomány értelmezés öszszecsengett a néprajz és némileg az antropológia „védelem” diskurzusával, amint Fejős Zoltán az antropológiai nézőpont hármas nagy problémarendszerét, a posztkolonializmust, a multikulturalizmust és a globalizáció együttes hatásával szemben fellépő kulturális erőfeszítésként értelmezte a kulturális örökség tárgyi kulturális javakból szellemibe áthajlást megragadni.³ Az európai néprajz hat tényezője Fejős Zoltán szerint befolyásolta a szellemi kulturális örökség kialakulását. Ezek közül az első a más társadalmi keretek bemutatása, a kulturális relativizmus általános szemlélete, amely az univerzalizmus és partikularizmus kényes egyensúlyán nyugszik. Az élő kultúra sajátos változásait az európaiaktól eltérő örökségmodellel szemben a kritikai szemlélettel tudták kiharcolni, amelynek egyik eredménye az esszencializmus elvetése – azaz a változatlan kulturális lényeg kritikájának elvetése – volt. A néprajzi örökség francia kifejezéssel a *patrimoine ethnologique* fogalma⁴ Isac Chiva szerint a változatosság, a heterogenitás és a változékonyság három jellemző vonását mutatja fel; jelentős tényező a nem nyugati hagyomány és időkezelési módok amelyek az átadás természetének különbözőségére hívja fel a figyelmet, végül az antropológiai tudás megszerzésének módja lehet érdekes a metakritika szemszögéből újra vizsgálat alá vont felhalmozott anyag megszerzésének módja került kritikai górcső alá.

¹ Az örökségfogalom magyarországi kialakulásáról és intézményesüléséről lásd Erdősi–Sonkoly 2005: 84–89.

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

³ Fejős 2005: 41–48. Fejős Zoltán szinonimaként használja az antropológia, európai néprajz/európai etnológia fogalmakat. Fejős 2005: 41–48.

⁴ 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.



A kulturális örökséget értelmezhetjük virtuális készletnek, amelynek tartományát materiális és immateriális készségek alkotják a fenntartó közösség számára.⁵ 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, harmadrészt pedig a tudás közös kincsként való kezelése, amely normatív jellegű és nem ismer lokális szinten variálódást mert szakrális keretek között értelmezi. Ezzel szemben értelmezik az örökség fogalmat a szellemi örökség teoretikusai, amely beavatás jellegű ismeretlen tudásként tekint az örökségre amihez bármit is hozzá lehet adni a megismerés folyamatában és ami által az örökség eredeti tartalma maga is gazdagodhatna egy új beavatott felfogóképessége révén; azaz a „birtokba vevő értelmezésével (az örökség) gazdagodik”.⁶ Az ilyen típusú átadás és ismeretszerzés egyik részről saját maga önazonosságát határozza meg az örökhagyó/örökös az örökség segítségével, másrészt pedig a csúcsertékként kezelt közösségi hagyomány kiváltásaként tekintenek az örökségfogalomra. Az örökségfogalom átadás dimenziója helyett, ha az átadás módjára, azaz a készletezés idődimenziója, a készület érzelmi alapja és a készség tudásbázisa fogalomhármásban tekintünk az örökségre, úgy ez önmaga is képes közösséget és ezáltal hagyományt teremteni, minthogy egyik nincs a másik nélkül.

Az örökség birtokba vétele nehezen transzponálható a hagyomány szellemi kulturális örökségfogalmába, hiszen az örökség nem idegen elem, amellyel ismeretlenül kell szembenézni, ezáltal nincs aktusa és gesztusa sem. Az örökség helyett a készlet/készület/készség hármasságának több szintű előkészítő folyamatát lehet modellként használni. Emellett a készség szó általános használatba vonásával reflektálhatunk a tudásszintek folyamatos változására, azaz amit valaki már megszerzett, gyakorlás nélkül vagy éltető közeg nélkül elveszítheti azt. Az örökség elvesztése helyett a készség önfejlesztő dinamikája révén egyéni megoldásokra juthat, amelyet saját igazaként ismerve meg a jelenség személyes igazságához juthat el és juttathat el másokat is. Így a személyes bevonódáson alapuló készség hangsúlyozásával következtethetünk arra is, hogy megélés nélkül a hagyomány üres keret csupán amit nem legitimál a benne eltöltött idő vagy erőfeszítés sem.⁷ Amint erre Fejős Zoltán is reflektált, talán érdemes lenne olyan alternatív kulturális tulajdon koncepciót találni, amely nem a nyugati hagyományos Locke-i ma-

⁵ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77. A készség szó itt a pásztorkészség szó eredetijéből fejthető viszsza. Herman 1898.

⁶ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77; Sonkoly 2000: 47.

⁷ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77.



DEBRECENI EGYETEM



gántulajdon eszme közösségi kivetítést – azaz kiterjesztett individuumot és kiterjesztett tulajdont – lát, hanem más dimenzióit villantja fel az értékképzés univerzális mércéjeként.⁸ Ugyanerre a képtelen birtoklásra hívja fel a figyelmet Paládi-Kovács Attila, aki egyrészt kiemelten kezeli azon örökségeket amelyek

„kár lenne osztozkodni, amelyek egyszerre tartoznak készítésük, használatuk földrajzi térségéhez, államalakulatához, s ahhoz az etnikai, nyelvi közegehez, amelyben a tárgy született és alkotója (ha ismert) tartozott.”⁹

Jogosnak lehet tekinteni a nemzeti és etnikai csoportok kulturális elkülönítését az örökségpolitikában de tekintettel kell lenni a történelmi egymás mellett élés határait és kulturális mozgásaira, miként intő példa lehet a „*vadrózsá-per*” mint formális azonosság miatt eszkalálódó konfliktus helyzetek tanulsága is. Az európai kulturális örökség a magyar néprajztudomány számára a nemzeti jelleget nehezen tudja érvényesíteni, ahol a döntéshozó szerv, a kongresszus tagjai a nemzetek feletti elvet könnyebben érvényesítik.¹⁰

Ezt a több szintű fogalmi jelenlétet az örökség-fogalom alkalmazása és eltérő értelmezési szintjének elkülönítésével helyén lehet kezelni.¹¹ Az eltérő szerveződési szintek fogalmi és problémaköréből adódó ellentétek feloldásában és nyelvi különbségek lefordításában lehet segítségünkre a néprajzos szaktudás.

A kulturális örökség fogalmi meghatározása a táplálkozáskultúra vonatkozásában

A kulturális örökség-fogalom angol és francia nyelvű dominanciája jelenleg is uralkodó,¹² a dokumentáció e két nyelvre elfogadott az UNESCO kongresszusán, holott nemzetközi tárgyalások színterein elsősorban nem a direkt módon

⁸ Fejős 2005: 41–48. Amint azt Fejős idézi David Lowenthal által hangsúlyozott közösség, identitás, folytonosság és történelem fogalmi csomópontjai bekerültek a Szellemi Kulturális Örökség alapokmányának kitételei közé. Vö: Sonkoly 2000: 47.

⁹ Paládi-Kovács 2004: 3.

¹⁰ Sonkoly 2000: 55.

¹¹ Sonkoly 2000: 48.

¹² Erdősi–Sonkoly 2005: 73. Az internet keresőmotorjainak segítségével végrehajtott kulcsszavak keresésének eredménye 2005 óta nagyságrendileg megváltozott (heritage 2004: 14 400 000-ről 2013: 355 000 000; patrimoine 2004 1 990 000-ről 2013: 64 900 000-ra nőtt). Ez az angol/francia nyelvű növekedési arány megegyezik az előrejelzésekkel. Erdősi–Sonkoly 2005: 73. Ez a keresési eredmény azonban lényegesen módosul, ha speciális Google tudós keresést indítunk, ebben az esetben 2013-ban összesen angolnyelven 1 790 000 találatot kapunk, míg a francia patrimoine szóra 416 000 találat jön ki.



bevett angol, még inkább britt érdekszféra diplomáciai nemzetszövetségéből érkeznek a nominációk és listaelemek.¹³

A kulturális örökség fogalma az 1970-es években terjedt el, amely a „kollektív emlékezet fogalmával párosult”.¹⁴ A helyi és regionális kulturális örökségek meghatározásának és védelmének alapelvei az Európai Unióban az 1990-es években igazgatási körbe került. A kulturális örökség fogalomkörének európai divatba jövésével a kultúrtörténeti hagyomány stratégiai szerepe változott meg. A kulturális és természeti örökségek listába vétele után vagy azzal párhuzamosan a szellemi értékek, azaz a hagyományok felé tart az örökségfogalom expanziója.¹⁵ Az örökségfogalom felértékelődését történeti tények emlékezetben tartása mellett egyre inkább az elfelejtett hagyományok diskurzusa is kiegészíti. A 21. 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 földrajzi értelemben vett közelségében élő egyének olyan kulturális mintát keresnek amit a homályos – történeti keret nélküli – múltból idézett „ősök” gyakorlata szentesített és a túlélés zálogát biztosítják.¹⁶ Az örökségelemek piacosításával, a turizmusba való bevonással új

¹³ Erdősi–Sonkoly 2005: 78 szerint ez egy állandó diplomáciai és politikai versengést szülő harc az UNESCO országai között amely az épített és tárgyasult örökségek felől egyre inkább a szellemi azaz megfoghatatlan örökségek elismeréséért zajlik. A világ országainak aránya a különböző örökséglistákon azonban nem a valós politikai súlyt tükrözi, a szuperhatalmak elgondolkodtató aránytalansággal maradnak távol a szellemi örökség porondjától. Ez összecsenghet azzal a politikai tapasztalattal, amelyet Samuel Raphael (In Erdősi–Sonkoly 2005: 78.) hoz fel az angliai örökségesítés példájaként, mi szerint a történelmileg magasabb társadalmi szintek képviselőit vállaló konzervatívok a „lentic” történetének megismerésének propagálásával kívánták támogatottságuk szélesebb beágyazását elvégezni.

¹⁴ Erdősi–Sonkoly 2005: 74. Az Európai Helyi és Regionális Tevékenységek Kongresszusának eredménye az a felülről szabályozott alapelv, amely 1994-ben körülírja a helyi és regionális kulturális örökség fogalomkörét és a védelem mikéntjeit. Erdősi–Sonkoly 2005: 75. Ennek a kodifikációnak az előzménye volt 1949-ben az Európa Tanács egyik alapvető céljaként nevezik meg az európai örökség ápolását. Sonkoly 2000: 46.

¹⁵ Erdősi–Sonkoly 2005: 75.

¹⁶ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 76, amely a rémtettek rekonstruálásához elengedhetetlen tanúságtétel és emlékezeti parancs miatt emeli ki a fogalmat. A megemlékezés aktusát eredendően vallásosnak majd időben előre haladva laikusnak és nemzetinek tételezik, a religiosus és sacralis dimenzióit néprajzos szemléletben árnyalásra használva a népi emlékezet archetipikus szakralitása kiválik ebből a sorból és az alulról építkező szellemi kulturális örökség gyökerére mutat rá, amely szerint nem a vallásosan szentesített, hanem a sérthetetlen szent emlékezet és hagyomány alapját kerüli meg, amely alapvetően nem racionális hanem toleráns és a változtatásokra ráhagyásokkal álmódú érzelmi aspektus. (*Aludjunk rá egyet szófordulata.*) Az örökségfogalom Ashworth groningeni professzor által meghatározott tudományos megfogalmazása a jelen igényei alapján véghezvitt szelekció, amely nem azonos a tudományos igényű és teljességű hori-



gazdasági lehetőségek is nyílhatnak.¹⁷ Az állam által fenntartott kulturális és művelődési intézmények az identitás tartalmak kiüresedésével párhuzamosan a múzeumok, gyűjtemények kincstári alapküldetésükön túl célul tűzték ki az örökség-elemek felkutatását és gondozását. A múzeumi szféra, azon belül is a néprajzi muzeológia felismerése, hogy a közösségi alkalmak diskurzuskosarából kikoptak azok az árnyalt történeti érzékenységgű hiteles dokumentumok ismerete, amelyek kézzel foghatóan bizonyíthatják és mutatják be a tárgyak életén és felhasználásán keresztül az egyéni és közösségi stratégiák eredményességét. A közösség érdeklődése az alkalom felé fordul, de az alkalom megszervezése és kivitelezése csak gyakorlat révén válhat közösségerősítő eseménnyé.

Az amit ma megehetsz, ne halaszd holnapra szemléletéből fakadó életvitel, sok tekintetben összecseng Hartog prezentizmusával.¹⁸ A szellemi kulturális örökség fogalmi kerete a táplálkozástudományban különböző lehet a szerint, hogy az egyes csoportok szerint mit értenek alatta. A táplálék nyersanyagainak beszerzésétől az elkészítésen át az elfogyasztás körülményéig terjedhet.¹⁹ Az európai örökségelemek azonban a bemutatandó példák szerint a beszerzést a felelős és ökológiai szemléletű lokális piacokat és ezáltal a kis közösségeket védő termelés-politikát hangsúlyozzák. Az elkészítés tekintetében a hagyományos, alapvetően a 21. század időfelhasználásával nehezen összeegyeztethető hosszú folyamatokat preferálja a lista alapján megfogalmazható gyakorlat, amire napjaink gasztronómiaja például a sous-vide technológia – lassú főzés – kidolgozásával, vagy a slow food, azaz a lassú étkezés divatba hozásával világszintű elterjedése révén is reflektál. Az elfogyasztás körülményeikor minden európai példa esetében közösségi alkalommal egybekötött ünnepi életszint megteremtését idézik fel a betérjesztő tagországok. A magyar étrend szellemi kulturális örökségfogalmához közelítésekor a Hagyományok, Ízek, Régiók²⁰ gyűjteményes kötet elemei közül kiemelhetőek azok amelyek ezen feltételeknek megfelelnek és különösképpen a kis közösségek erősítését és megtartását szolgáló ünnepi alkalmakhoz kapcsolódnak.

zontot ad – kettős eltávolítás eredménye (Erdősi–Sonkoly 2005: 79.). Az örökség tartalmát és formáját a nem idealizált, ellenben a turizmusban felhasznált állapotában a fogyasztó az örökséssel együtt alakítja. Ezáltal teljes joggal fosztja meg az örököszt szakrális küldetésétől. Nem tudja, hogy a büszke ember, azaz az örökös miért és hogyan és mire büszke. – Az aktorok hitelességének tisztázatlansága konkrét problémakén jelenik meg 2005-ben azzal a kiterjesztéssel, hogy az örökség hordozójának hitelessége próbaköve lehetne a produktumoknak is. Erdősi–Sonkoly 2005: 88.

¹⁷ Erdősi–Sonkoly 2005: 79.

¹⁸ Hartog 2003. In Erdősi–Sonkoly 2005: 79.

¹⁹ Vö. Erdősi–Sonkoly 2005: 77.

²⁰ Hagyományok, ízek, régiók. http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf (letöltés: 2015.01.05.)



A tradicionális táplálkozáskultúra európai elemei az UNESCO Szellemi Kulturális Örökség reprezentatív listáján

A szellemi kulturális örökség reprezentatív listáján szereplő több országot összefogó mediterrán étrend – a görög *diáita* szóból ered, életmód jelentéssel kapcsolódó – a társadalmi gyakorlat alapján a készségek, a tudás, a gyakorlat és hagyományok gyűjtőfogalma. A táj és a konyha összefüggő kapcsolatának eredménye, amely a Földközi-tenger medencéjében érinti a növénytermesztés, a halászat, az aratás, a feldolgozás, a megőrzés, az előkészítés és különösen a fogyasztás processzusait. Ez a szellemi hagyomány, a közösségek meghatározott területén a négy nomináló állam területén elkerülhetetlenül kapcsolódik egyrészt a szezonális naptár által megjelölt időpontokhoz; másrészt a természeti és a vallási vagy rituális jelentéskörökhöz.²¹

A mediterrán diéta a közösségek révén kívánja bemutatni azt a közös kulturális elemet, amelyben az étrend szemléletében sokkal inkább az életstílust semmint a szisztematikusan összeállított napjainkban oly divatos ételsorokat jelenti. A négy különböző nagyságú mediterrán város szimbolikusan képviseli azt a nagyobb földrajzi területet, amelyet a nemzedékeken átívelő táplálkozási szokások a konyha táji elemei, a közösségi táplálékmegosztás és a közös ünneplés határoz meg ebben az esetben.

A négy város szimbolikus város, olyan közösségek melyhez hasonlóakat más mediterrán országban is azonosíthatónak feltételezhetünk. A koncepció kidolgozói ezen városok segítségével mutatják be magát a mediterrán étrend kulturális teljességét. A jelenség földrajzi jellegeihez való kötöttsége minden esetben kiemelt hangsúlyt kapott a nomináció folyamán. A felterjesztésben megjelenő táji elemek elsősorban részleteikben, nem pedig konkretizált hatásukban, a közös ételfogyasztás színpadi kereteit adják az étkezésnek, valamint állandó témául szolgálnak a kihagyhatatlan rituális beszélgetés irányának.

A spanyol Soria városa a három nagy monoteista vallás történeti keresztútján fekszik. Egyaránt nyomott hagyott a város arcán a héber, a keresztény és a mohamedán kultúra, amely a tárgyasult emlékeken azaz a városon a tájon és a műemlékeken kívül a vallási kultúrák konyháikban és társadalmi interakciókban is összekeveredtek.

²¹ A mediterrán étrendről lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage honlapján fellelhető „mediterranean diet” listaelemet 2013-ból: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00884> (letöltés: 2015.01.05.)



A görög Koroni városka a Messinai régióban 2500 fős lakosságával az évezredek hagyományok őrzője, mely hagyományok az állandó vízhiány miatt a természeti erőforrások adta lehetőségek szerint, a teraszos kertkultúra alkalmazásával, cédrus ültetvényeivel, olajligeteivel, gabona és a szőlő termesztésével, valamint széles körű kereskedelmi hagyományaival a bölcs természeti együttélésre rendezkedtek be. A nők fontos és kiemelt szerepet játszanak a hagyományok átörökítésében, hiszen a mediterrán diéta előkészítése, feltalálása alapvetően meghatározza személyes identitásukat.

A mediterrán diéta évezredek hagyományai a 20. században is képesek voltak a megújulásra és fejlődésre, amit a Dél-Itália-i Cilento városa példáz. A Földközi-tenger népeinek identitástudata a huszadik század második felétől a világkonyhába való beilleszkedése révén az egész földkerekség figyelmét magára vonta, valamint illeszkedett a globális folyamatokba. A fejlődés mellett mindmáig képesek voltak az itt lakók megőrizni azt a képességüket, hogy az életmód jellegzetes elemeit, így a táplálkozást is szinte változatlan formában megőrizték a mindennapokban is.²²

A marokkói Chefchaouen város mohamedán lakossága hagyományosan együtt él a mohamedánból kereszténnyé megtért moriszkók csoportjával, valamint a reconquista idején érkező szefárd zsidó közösséggel. A táji jellegzetességek miatt kialakult gazdag biodiverzitás jó táptalajt tudott adni a természeti források bölcs felhasználására, a táj az ember és a konyha harmonikus együttműködésének kialakítására. Ez az elem jelenik meg leginkább az egyéni és közösségi értékek reprezentánsaként amelyben a nők hagyományosan fontos szerepet viselnek a hagyományok és a női fazekasság tudáskincsének örökítésében.

A mediterrán diéta kulturális összetevői közül elsőként a szóbeli hagyományok és kifejezések a legfontosabbak. Az egyes szavak fontos szerepet viselnek az elemek átvitelében. Dalok, történetek, közmondások, népszerű mondások vagy az étkezés végén mindenütt jelenlévő beszélgetés (*sobremesas* vagy *terdida*) a nagy szakértelem és a tudás átadásának hordozó eszközei. 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, gyakran vesz együtt benne részt a közösség, hogy a fontos és szimbolikus külső terek felhasználásával – akár a szomszédság bevonásával –, megosszák örömeiket és gondjaikat. Mindezt tanúsítja a sok közös *romerías*, *panigirias*, *sagre*, *moussems*, valamint az átmeneti rítusok alkalmi.

²² Ancel B. Keys és kutatócsapata kimutatta, hogy ezek az évezredek minőségi elemek és értékek rendje, melyet a közösség folyamatosan adott tovább nemzedékről nemzedékre, a Földközi-tenger népeinek par excellence identitásával egyenlő. Keys 1975.



A hagyományos közösségi tudás kapcsolódik a természethez és tágabb értelemben a világegyetemhez is. A közösségek hitvallása szerint, a parasztok és halászok bölcs párbeszédének az eredménye mindazok a tevékenységek és hagyományok, amelyet képletes értelemben a földdel és a tengerrel folytatnak évszázadok óta. A Hold és a Nap ciklikus járása határozta meg az egyes munkálatok sorrendjét és időzítését. Ez szabja meg az ünnepek rendjét, mint ahogy az évszakok ciklikusan felébresztik az emberek természetes igényét a gyülekezésre és a hagyományok újraélésére.

Ezek az események hordozóként lépnek fel a kölcsönös elismerés gesztusai, a vendéglátás, szomszédi kapcsolatok, a gondok megosztása, a generációk közötti átvitel és a kultúrák közötti párbeszéd számára. Ezek közül a közösségek közül különösen a Földközi-tenger mellett élő emberekben általánosnak elismert *sensus communis* a történelmi összetartozás, és a történelmi folytonosság közös érzete, amely lehetővé teszi számukra, hogy elismerjék ezt a kulturális elemet, mint közös szellemi kulturális örökségük lényeges részét.

Az ezredévek óta megörökült 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. A család, a csoport vagy a közösség, az értékek, a történelem, a környezet, a szimbólumok és hiedelmek, az életforma újjáépítését gyakorolják a mediterrán étkezésben. A szavak jelentős szerepet kapnak az asztal mellett, hogy az örökítők elmondják, továbbítsák, értékeljék, bemutassák és ünnepeljék tapasztalataikat.

A mediterrán étrend rendszerszerűen a természeti erőforrások és a termelési hagyományok tiszteletben tartásában gyökerezik, területén megőrzi és fejleszti a hagyományos tevékenységeket, a kétékezi halászatot és földművelést. A négy közösség egybehangzó véleménye szerint a hagyományok éltetésével érzik biztosítva az egyensúlyt a természet és az emberek között.²³

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. Ezt a magas életminőséget megeremítő 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.²⁴ A mediterrán étrend olyan táplálkozási modellt

²³ ökológiai szemlélet

²⁴ Cresta–Teti 1998.



kínál, amely különböző kultúrák együttélése révén az évszázadok során át gazdagodott, úgy hogy azonos arányban, lényegében fenntartotta ugyanazt az étel struktúráját: olívaolaj, magvak és származékai, friss gyümölcsök és zöldségek, dió, és kisebb mértékben, hal, tejtermékek és a hús, valamint a fűszerek lényeges jelenléte mellett. Említést kell tenni egy mérsékelt borfogyasztásról is, emellett teát is fogyaszthattak étkezés közben, tiszteletben tartva a vallási szabályokat és a hiedelmeket.

Különleges alkalmakkor az ételeket gyakran készítették egy-két nappal korábban, néha az összetevőkről előkészített, konzervált és tartósított formában gondoskodtak hónapokig előre. Kiemelkedően fontossá akkor válik majd, amikor az esztétikai dimenzió, a „szépség”, az élelmiszer extra értékeként jelenik meg.

A tudás és szakértelem általános jellemzője a mediterrán étrendnek, az ételek elkészítéséhez szükséges tudást a legidősebb generáció folyamatában adja át a fiatalabb generációknak, ezáltal lehetővé téve a generációk közötti párbeszédet minden étkezés alkalmával. Az együtt étkezés az asztal körül társadalmi találkozó is egyben, a spontaneitás pillanata, a legfiatalabb és a legidősebb, az interkulturális és a generációk közötti csere mindennapi helye. A mediterrán étrend egy kiváltáságos immateriális hely a kultúrák közötti párbeszéd szempontjából, a közelség és megosztás gyakorlására kiválóan alkalmas. Ez a találkozási pont a szomszédság és a sajátosság megélésének a helye.²⁵

Kiemelkedő szerepet a hagyomány átadásban leginkább érintett nők viselnek, akik az új generációk számára mindig alapvető szerepet játszanak a szakértelem és a rituálék, a hagyományos gesztusok és ünnepségek tekintetében nélkülözhetetlen kikapcsolódás megszervezésében.

Az ünneplő csoportok szimbolikus tereket foglalnak el a közös étkezések alkalmával, élvezve a természetet vagy a nyílt levegőt, ahol minden osztály és társadalmi osztály közelebb kerülhet egymáshoz, ezzel is hozzájárulva az egymás közötti párbeszéd és a kölcsönös tisztelet fenntartásához.

A négy közösség mindegyikében a család többé-kevésbé kiterjedt jellegű, ami által adva van egy nagy létszámú közösségi együttlét lehetősége a mediterrán étrend átadására. Jelenleg, az új szociális hálózatok olykor részben helyettesítik a hagyományos struktúrákat, míg mások erősítik azokat. Továbbá, az új formák a

²⁵ Azt, hogy még mindig találni élő és dinamikus mediterrán diétát gyakorló közösségeket a nők és a férfiak, mint a valódi hordozói és szakemberei ennek a tudásnak gyakran a családon belüli, vagy akár egy szövetség, azaz az egész lakosság számára közvetítőként, a helyi intézmények fontos szerepet játszanak a keretek létrehozásában és lehetővé teszik a tudás elem védelmét és támogatói lehetnek a közösségi kezdeményezéseknek. Ezzel a vonatkozással azonban a tanulmány e keretek között nem tud foglalkozni.



szabadidő, a kulturális és falusi turizmus tekintetében a környezet és a helyi tulajdonságok a fenntarthatóság elveinek nyitott távlatokat biztosítanak. Ebben az új helyzetben azonban a család még mindig nagyon fontos szerepet játszik.

Chefchaouen, Cilento, Koroni vagy Soria városaiban egyaránt különleges hely a piac – amikor az értékesítés néha kevésbé fontosabb, mint az alku – szocializációra és rekreációra valamint a mediterrán étrend hagyományának átadására egyaránt szolgál. A piac fontos kulturális tér, a táj és a konyha szempontjából egyaránt egyesíti a kereskedelmi, szabadidős és kulturális tevékenységek helyszínét és hozzájárul a cserék és a napi identitás formáinak átéléséhez.²⁶

A mediterrán étrend egyedisége több dologból eredeztethető, transznacionális területen oszlik szét és nagyon sok fajta közösséget foglal magában.²⁷ A több földrajzi térséget érintő kulturális örökségelem sokféle közösségi teret, társadalmi szintet kulturális és szimbolikus kifejezést tömörít. Kiváló példája annak az átszőtt kapcsolatnak, ami a tájak, közösségek, kifinomult eljárások és az előállított termékek viszonylatában jellemzi a megfogható és a tapinthatatlan szellemi örökség kettősségét. A különböző kultúrák között összefoglalóan három nagy hivatkozási alapot hoz létre a kultúra a történelem és az identitás összetett hatása révén.

A francia menüsor világszintre emelt szellemi kulturális örökségeleme a nemzeti érték szférájában is helyet kapott. A francia ételsor és a hozzá kapcsolódó közösségi együttlétet színesítő hagyományok az évszázadok alatt közösségi időtöltéssé vált formáját emelték be az emlékezeti és hagyományt éltető és újjátermelő listaelemek közé.²⁸ A reprezentatív listára a francia menüsor 2010-ben került fel.²⁹ A jelölők szerint az egész francia nemzet által elismert és éltetett örökségelem – amely önmagában nagy közösséget foglal össze –, egyszerre sokszínű és egységes. Több évszázad alatt épült fel a hagyomány, amely társadalmi és kulturális szempontból is keveréknek számít, egyszerre tükrözi a régiók sokszínűségét de már a bevándorlók és a tengeren túli területek hagyományát is. A hagyományban közös, hogy az élet fontos pillanataiban tartják ezeket az ünnepi ét-

²⁶ Ennek egyik jó párhuzamát adhatja a marokkói Jema el-Fna piactere, amelyet éppen kulturális diverzitása miatt emeltek listaelemmé 2008-ban

²⁷ A táplálkozási kutató központ éves közgyűlésén rendre foglalkoznak egyes kultúrák vagy országok étrendjével, lásd International Ethnological Food Research Conference 2010-es beszámolóját: <http://web.abo.fi/fak/hf/etn/iefrc/boa.pdf>

²⁸ A francia menüorról lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage honlapján fellelhető „Gastronomic meal of the French” listaelemet 2013-ból: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437> (letöltés: 2015.01.05.)

²⁹ <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00437> (letöltés: 2013.07.11.) Magyarul a francia ünnepi étkezés címmel fordították: http://www.szellemi-orokseg.hu/index.php?menu=111&pmenu=52&m=unesco_listak&cul_id=218 (2013.07.11.)



kezéseket, amikor az egyének vagy a csoportok életfordulóiban fontossá válik, hogy rituális ünneplés keretén belül tegyék emlékezetessé a közösségi kapcsolatokat.³⁰ A francia minisztérium felhívja a figyelmet arra, hogy az francia menüsor hagyománya a regionális határokon túlnyúló befolyásolási övezettel rendelkezik.

A francia gasztronómiai étkezés hagyományai az egyének és csoportok életének társadalmilag fontos pillanatait szövik át, ilyen lehet a születés, esküvő, születésnap, évforduló, személyes vagy közösségi eredmények és a munkahelyi összejövetelek. Az alkalom pusztán arra is szolgálhat, hogy az ünnepi étkezés ideje alatt összegyűltek együtt élvezzék a jó evés és ivás művészetét. E népszerű gyakorlatot évszázadok óta minden ember ismeri Franciaországban, folyamatosan változó és örökített hagyomány egyben, amely nem a konkrét ételeket vagy menü elemeket rögzíti, hanem az eredendő közös élményt szeretné megismételhetővé tenni. A közös étkezés biztosítja a keretet az együttlétnek – megosztva az emberi közösség örömét és az ételek ízét –, miközben törekszik arra, hogy az egyensúly megmaradjon az ember a felszolgált étek és a természet között. Az egész processzust ritualizálódó szokáselemek övezik, ami széles körben kiterjed: a jó alapanyagok megkeresése, a receptúrák, a kulináris know-how-ok ismeretköre, az élelmiszer és a bor párosításának művészi szintű alkalmazása, a táplálkozás közbeni társalkodás szellemességei egyaránt fontosságot élveznek. A kiemelésre szánt szellemi kulturális örökségben kodifikált tudás nem kívül meg az örökített évszázadok alatt, hanem kibővül és gazdagodik is az új eljárásokkal.

A francia ünnepi étkezés társadalmilag jól beágyazott szokás, amihez a felmérések alapján a franciák erősen kötődnek; a széles bázisú felmérésben a megkérdezettek 2009-ben 95,2% tartotta a nemzeti örökség részének ezt az elemet és 98,7%-uk egybehangzóan fontosnak tartotta, hogy megőrizzék és továbbadják a jövő generációi számára. A ünnepi menüsor *horribile dictu* maga is alkalmas arra, hogy létrehozzon egy csoportot, egy-egy ünnepi étkezés alkalmával, kiterjedhet egy szűkebb családi körre vagy baráti társaságra, egyesületekre, vagy akár egy egész falu lakosságára. Maga az ünnepi étkezés menüsorának elfogyasztása történhet otthon a személyes térben vagy nyilvános helyen is, például étteremben, közösségi házban, erre alkalmas tereken. Hangsúlyos szervezési elv hogy az ünnepi étkezés nem a tényleges ételsorok tételes felsorolását tartalmazza, hanem azt a közös felismerésen alapuló egyszerű érzést, hogy közösen enni jó. Az ünnepi étkezés hagyománya mélyen gyökerezik a francia nemzeti örökségben, ez a francia szellemi kulturális örökség alkalmas eszköze és tere a polgárságnak, hogy nemzeti identitását és hovatartozását átérezhesse, ugyanakkor erősíti a külföldiekben élő francia országképet is. Az örökségelem elismertsége révén az ünnepi

³⁰ 07491 en nominációs lap.



étkezés kiemelten fontos jellemző markere lett Franciaországnak a kulturális piacon. A marker erősségét és kulturális befolyását régóta jól tükrözi, hogy a konyhaművészet, azaz a nemes étkezés nyelve mindmáig a francia maradt.³¹

Az ünnepi étkezés homogén társadalmi gyakorlatát a nominációs kijelentés alapján az egész francia közösség gyakorolja. Ennek a homogenitásnak több oka is van. Egyrészt az örökségelem bevett társadalmi jelentése és a társadalmi funkció egyensúlyt teremthet az ember és a konyhaművészeti termékek valamint a természet között. Másrészt csökkentheti a társadalmi feszültségeket, azáltal hogy erősíti az összetartozás érzését, hogy a résztvevők megosszák a csoportos ételkészítés örömeinek materializálódott ízeit, a család és a barátok körében erősíti a személyes és rokon kapcsolatokat. Harmadrészt a rítusokat igénylő tudás és a know-how-t, például az előkészítéséhez szükség tervezés, készítés és fogyasztás tovább tart, mint egy hétköznapi ételkészítés esetében szokás, tehát másfajta időtapasztalattal jár a közösségi ünnep megszervezése és megélése. A megkülönböztetett összpontosítás deklarált célja, hogy az asztaltársaság megtiszteltetése a szervezők és egyben résztvevők részéről a lehető legnagyobb legyen. A francia ünnepi étkezés tehát a megtiszteltetésnek, mint udvariassági gesztusnak tárgyiasult formája.

A gasztronómiai ételsor összeállításának gyakorlata nyitott a sokszínű történeti és táji hagyományokra. Az élelmiszer és a konyhai metódusok kölcsönös változtatása teremti meg a lehetőséget a menüsor állandó megújulására. A menü összeállításakor általánosan elvárt követelmény – a folyamatosan bővülő repertoár ismerete alapján – a meglepetésekre is törekvő szokatlan ételsor kialakítása. A receptek kiválasztására folyamatosan hatással van a beszerezhető nyersanyagok mennyisége és fajtája a jól harmonizáló ízek hatásai szerint. Fontos követelmény az étel és a bor megfelelő párosítása is. Az ételek és italok harmóniáját úgy kell összeállítani, hogy az étkezések előtt elfogyasztott aperitif és az étkezést lezáró likőrök között négy egymást követő ételsor legyen, ami hagyományosan előétel, majd a hal és/vagy húsfogás követ a zöldség körettel, amit a sajt és végül a deszsert zár le. Az egymást követő ételsorok száma tovább növekedhet ötre vagy hatra is, attól függően, hogy az alkalom mekkora jelentőségű az ünneplő közösség számára. A menüsor nélkülözhetetlen beteljesítője a klasszikus francia ízlés alapján megterített gyönyörű asztal, a teríték elrendezése szimmetrikus, a terítő és

³¹ Sonkoly Gábor részletesen bemutatja a francia örökségfogalom történeti tagolódását, az abszolutista francia állam hagyatékát (területi integritás, hivatalos francia nyelv, az állam bürokratikus és honvéd szerepe), a forradalmi vívmányokat (polgári jogok nyilatkozata, a köztársaság és szimbólumai), a 19. századi politikai eredményeket (megyerendszer, nemzeti szuverenitás, a demokrácia, igazságszolgáltatás függetlensége) és a második világháború után az állami vállalatok. Sonkoly 2000: 49–50.



DEBRECENI EGYETEM



a művészien hajtogatott szalvéták és tárgyak a mindenkori fogásokhoz alkalmazkodnak, a terítés célja hogy kiemelje az ízek nyújtotta élményt, ezért a körülményektől függően kettő vagy akár öt pohár, tányér, néha kézzel írt menükártya díszíti az asztalt. Az ültetés rendje utalhat a közösségi hierarchiára, a nemi arányok szerint igyekeznek a dinamikus egyensúly megteremtésére.

A menüsor elfogyasztása során a résztvevők egyéni szerepekhez juthatnak, amikor rájuk kerül a sor az ételek – hús, sajt, sütemény, italok– felvágásában, ízlelésében vagy éppen szaglálásában. Az ültetésben felfedezhető az a kódolt gesztust, amely törekszik szimbolikusan megosztani a csoporton belüli és az egyének közötti egységet, abban az értelemben, ahogy az egyének szokásos hétköznapi együttesét megosztja, az így kialakított kevésbé megszokott párok megoszthassák egymás között az együtt étkezés örömeit. Ennek a közösségi örömnak egy sajátos, speciális nyelvezete és szókincse alakult ki, amellyel a résztvevők kifejezik, hogy élvezik az étkezés egyes állomásait. A gasztronómiai diskurzus az örökségelemen belül az egyik legfontosabb közösségi komponens, amelynek folyamatosságának fenntartása érdekében az asztaltársaság nem oszlik fel a menüsor végét jelző desszertig. Néhol az étkezést közös énekléssel kísérik. Az ünnepi vagy gasztronómiai étkezés mélyen gyökerezik a közösség életmódjában. Egyesíti a népi és tudós hagyományokat, túlmutat a helyi szokásokon, generációkon, társadalmi osztályokon és a véleményeken, alkalmazkodik a vallási és filozófiai meggyőződésekhez is. A sokféle érték figyelembe vételével erősítik az összetartozás érzéseit a résztvevők számára.

A francia családok és más társadalmi csoportok egyaránt résztvevői és a fenntartói ennek az örökségnek, informálisan családi és baráti keretből hozzák és örökítik nemzedékről nemzedékre, miközben folyamatosan megújul. A gasztronómiai étkezésre vonatkozó tudás, a know-how és rituálék a közösség bizonyos tagjai informális módon maradnak életben, a szülők, nagyszülők, nagynénik és a barátok révén, akik a hagyomány mély ismeretével rendelkeznek, az egyes alkotóelemeket pedig megőrzik emlékezetükben. Az úgynevezett mesterszakácsok vigyázzák a szertartásos ételkészítés élő gyakorlatát, így járulnak hozzá a szóbeli és/vagy írásbeli átvitelhez, különösen a fiatalabb generációk számára. A gyermekek jelenléte az asztalnál egyfajta beavatási szertartást jelent amennyiben a kódokat asszimilált megfigyelés révén sajátítják el. Ez alapja mind a közösségi megújulásnak mind pedig a hagyomány megújulásának. Transzmisszió, tudatos és tervezett örökítés előfordul az iskolai képzések alatt is, az irodalom, mozi, a média és egyesületek is közvetítói lehetnek ennek a tudásnak. Franciaországban több mint 2000 egyesületet tartanak számon, amelyek segítenek megőrizni ezt a gyakorlatot, a családon kívüli átadás szélesebb csatornáin a társadalom más rétegei felé is. A történelmi folytonosságot a franciák kiemelten hangsúlyozzák, amikor a jelen-



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

legi kialakult gyakorlatot évszázadok közös történelmére vezetik vissza, érték-hordozó hagyományként tekintenek rá, amely egy mezőgazdasági világban gyökerezik és amely mindig hangsúlyozta hogy milyen fontos elmagyarázni és figyelmet fordítani a jó nyersanyagok megtalálására az étkezés ünnepi formájára, az elegáns modorra, a beszélgetésre. Történelmileg a forradalmi Franciaország közvetítette, részben a munkásosztály ihlette és a tizennyolcadik századi életfilozófia is alakította, ami szerint az ünnepi étkezés boldogsága mindenki számára szükséges és az ünnepnek gazdagnak kell lennie amely megadja a folytonosság érzését.

Az ünnepi étkezés hagyománya egyértelmű pozitív értékeként tételeződik, egy időben teljesíti be a béke, a megosztás, a befogadás és a nagylelkűség gesztusait. Ez semmilyen módon nem ellentétes az emberi jogokkal és megnyitja az utat a másokról való tudás gyarapítása, a kultúrák közötti párbeszéd, a népek közötti barátság számára. Az ünnepi étkezés hozzájárulhat a társadalmi integrációhoz és a generációk közötti csere elősegítéséhez.

Előnyösnek mondható, ha az ünnepi étkezésben magas szinten értékelt különlegesség megtalálható a helyi piacokon. A franciák számára az ilyen termékek a szabványmentességet (mint magas értéket) szimbolizálja, amely minőséget egyedül az íz fémjelez, ezek szerint az élelmiszerbiztonság és a táplálkozás eredménye lehet az emberek intelligens kölcsönhatása is a környezettel. Ennek a sokféleségnek és elemeinek az elfogadása és tiszteletben tartása jelenti a harmonikus környezetgazdálkodást, a történelmi tájak biológiai sokféleségét valamint a társadalom szerkezetének lokális megerősítését. Ezek összessége alkotja a fenntartható fejlődés építőköveit. A szabványosítás elleni harc egyik fontos példájává vált a francia ünnepi étkezés, de 2003-ban történt jelölését követően a viszonylagosan nagy médiakampány hatására kezdtek először a francia emberek megérteni azt, hogy mire is törekszik az UNESCO 1972 óta, mikortól a szellemi kultúra kincseinek megmentéséért harcol. Ekkor vált tudatossá az a felismerés, hogy a szellemi kulturális örökség megnyilvánul a mindennapi életben, az életmódban és a gondolatokban is.

A tudás megőrzése érdekében több hasznos lépést is tettek a francia állami intézmények. Az 1980-as években felvett cenzus adatokban érdeklődés mutatkozott a FOODWAY tekintetében, ami miatt megkezdték a hagyományos termékek elkészítésének mikéntjeit felkutatni ezen kutatások kidolgozása és közzététele a „Inventaire du Patrimoine culinaire de la France” (leltár a francia kulináris örökségért címen) folyamatos leltározási tevékenységgel segítik elő, hogy az ünnepi étkezés rítusa életképes legyen. Másik lépésként 2000-óta kezdődő fontos kezdeményezést indítottak el az oktatásban és a tudományos kutatásban, amelynek célja az volt, hogy az ünnepi étkezés gyakorlatáról szélesebb körű ismeretséget szerezzenek, mint szinkron mind diakron kutatási mélységekben. Harmadik



lépésként az iskolákban úgynevezett „kóstoló heteket” tartottak, amelyek alatt törekedtek nem csak az íz, hanem a közösségi öröm, a beszélgetés és a speciális gasztronómiai diskurzus kialakítására is. Mindezen tevékenységeket egy non-profit szervezet is támogatta, amelynek munkája, hogy találkozókát és kiadványokat készítsenek elő, amelyben bemutatják a jelenlegi és közelmúlt erőfeszítéseit, valamint hogy növelje és ráirányítsa a figyelmet arra, hogy milyen fontos a francia ünnepi étkezés, mint listaelem a szellemi kulturális örökségelemek között.

A francia területi hatóságok már 2009 előtt tíz évvel rendszeresen szerveztek ünnepi étkezéseket azért, hogy az emberek megünnepeljék az élet fontos pillanatait. Ilyen volt például az évenként megrendezett idősek étkeztetése, amit az idősek tiszteletére rendeznek, vagy a legidősebb ember születésnapjának tiszteletére szervezett ünnepként ültek meg. Ezek az ún. „Fêtes gourmandes”-ok igen népszerű és ünnepi eseményként zajlanak helyi vagy országos szinten, rendszeresen kíséri ezeket az ünnepeket a hagyományos ünnepi étkezés, mely egyaránt egyesíti a szervezőket és a résztvevőket is.

A média, mint a sajtó, a rádió, a televízió, blogok és fórumok és internetes oldalak egyaránt bekapcsolódtak az ünnepi étkezés történelmi, társadalmi és kulturális kontextusának feltárásába. Hozzájárulnak, hogy a rítusokat minél pontosabban lehessen továbbadni, valamint hogy a tömegérdeklődésre számot tartó show az érdeklődést felkeltse és fenntartsa.

A francia állam a kormányzati eszközökkel támogatja egy együttműködés keretében, a Nemzeti Tudományos Kutató Központ (CNRS) az élelmiszer és gasztronómiai örökség és kultúra témában kutatásokat végez a francia ünnepi étkezés és annak kontextusa tárgyában. Ez a kutatóközpont a Tours-i Egyetemen működik, amely más ehhez kapcsolódó projekteket is gondozott már az elmúlt években. Az országos együttműködés keretében több más városban székelő csapat is bekapcsolódott a közös munkába, így a Lyon-i, Párizs-i, Dijon-i és Toulouse-i csoportok. A kutatókból és oktatókból álló csoportok nem csak országos de nemzetközi szinten is megosztják tudásukat és tapasztalatukat szakterületük érdeklődőivel.

A horvát mézeskalács mára az egyik legfelismerhetőbb nemzeti szimbóluma lett a horvátoknak, amely különböző ünnepi alkalmakkor és rendezvények keretén belül mutatkozik meg az ajándékozási gyakorlatban.³² Manapság szolgáltatásaival és termékeivel a legfontosabb résztvevő az ünnepségeken és rendezvényeken a mézeskalácsos, akik személyes identitásuk érzését és folytonosságát erősíti

³² Az Észak- horvát mézeskalács szellemi kulturális hagyományáról lásd az UNESCO Intangible Cultural Heritage listaelemet 2010-ből: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356> (letöltés: 2015.01.05.)



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

az emberekben. A horvát mézeskalács egy olyan díszített tésztaféle, amelyet elsősorban Horvátország északi részén készítenek. A hagyományos formák mellett koronák, cukorka, méz, italok, gyertyák és votív tárgyak is készülnek a kézműves műhelyében.

A mézeskalács hagyomány a közép-európai kolostorokban indult a középkor folyamán, amely aztán elterjedt a köznép körében is. A hagyomány szerint a Keleti-Alpokból érkezett Horvátországba ahol igazi szakmává vált. Ma már mintegy harminc mézeskalács kézműves tevékenykedik Horvátországban. Ez a szakma leginkább a családi modellt követte az örökítés tekintetében, sok méhészt örökölte a saját őseitől ezt a szakmát. A múltban csak a férfiak voltak mézeskalácsosok, de a 20. században, mivel nem volt elég férfi, aki megbírt volna a szakma megkívánta kihívásokkal mind több nő is részt vett a teljes folyamatban, a szakmai elnöiesedésének folyamat még ma is tart.

A gyártási folyamat és a recept ugyanaz maradt minden mézeskalács készítőnél, de minden mester egyéni módon díszíti a termékeit. A múltban a gyártók által használt faformák, sablonok voltak használatban, de a 19. század végétől fém sablonok váltották fel ezeket. A motívumok a formák továbbra is szinte azonosak, évszázadok óta változatlanok.

Változott azonban a megjelenés dekorativitása, amit a különböző korstílusok – a reneszánsz, a barokk, a rokokó és klasszicizmus egyaránt – befolyásoltak. A mézeskalács készítés folyamata egyfajta speciális kézügyességet, készséget és gyorsaságot igényel és a késztermék tükrözi az egyes mesterember kreativitását is. A mézeskalács motívumok különbözőek, de közülük is legelterjedtebb a mézeskalács szív, ami általánosan a szerelem jelképe. Egy kis tükröt helyeznek el – általában közepén –, alatta szöveggel, ami általában vers vagy egy üzenet. Más motívum lehet még a csecsemő, ló, lovas, papucs, valamint kisebb méretű karácsonyi dísznek használt mézeskalácsok (szív, patkókat, cseresznye, házak, órák, gomba, csillag).

A szellemi kulturális elem hagyományozódása egyik generációról a másikra már évszázados múlttal bír, ezen kívül a kulturális elem is fontos szerepet játszott a helyi identitás meghatározásában. Két szinten lehet elemezni ezt a két dimenziót. Az első szint az, melyben a központi elemét a tudás képezi; a mesteremberek egyik generációról a másikra családtagjaiknak adják tovább tudásukat, így minden nemzedék, egy sajátos jelet hagy a kultúrában, ezáltal növelik a közösségi és egyéni tudást. Ezen a módon, a kollektív identitás családi jellegű és a család határozza meg, a közösség vonatkozásában az elemet. Minden mézeskalács készítő egy bizonyos földrajzi területen működik, és betartja azt az alapvető szabályt, hogy nem zavarja meg egy másik mester érdekeltségi területét. Ez az íratlan szabály évszázadok át egyik generációról a másikra öröklődött tovább.



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

A másik szint a személyazonosság kérdése a lokális alapuló mézeskalács gyártásban. Marija Bistrica esete egyértelműen bizonyítja azt, ahogyan a kézművesek csoportja alakította nem csak az identitást, hanem a város vizuális megjelenését is. A központi zárt teret a mézbor és a mézeskalács-készítők boltjai által szegélyezik minden oldalról, ez az elrendezés egyre fontosabb városrendezési tényezővé vált. A helyszín rendezési tervének készítésekor a helyi döntéshozók is belátták, hogy a mézeskalácsosságnak kiemelkedő gazdasági jelentősége van. Marija Bistrica a legnagyobb zárandoklat helye Horvátországban, így érthető, hogy a legtöbb mézeskalács készítő itt található. A mézeskalács készítés hagyománya lényegét tekintve a mai napig egyedülálló módon, változatlan formában tükrözi a helyi mesteremberek alkotói kreativitását és készségét. A konkrét és egyedi díszítő minták teszik a horvát mézeskalácsot felismerhetővé az egész világon. Minden mesternek megvan a maga készítési és díszítési módja, így nincs két egyforma mézeskalács termékek, de a horvát mézeskalács-készítőknek van néhány közös vonása abban, ahogy ezeket az ehető színeket és a tésztát magát kezelik. Ezt a hasonlóságot lehet kiemelni mint különbséget más nemzetek mézeskalácsosságaival szemben. Ezek okán is látható a mézeskalácsok magas társadalmi presztízse. Gyakran használják virágok helyett a horvát nemzeti érzelmek és becsület hordozójaként. Ezért nem meglepő, hogy a mézeskalács nem csak a vásárokon és a különböző társadalmi eseményeken, hanem a múzeumokban, ajándéküzletekben, idegenforgalmi irodák és természetesen mesteremberek magán üzleteiben egyaránt megtalálhatóak.

A nemzetközi listába vétellel az UNESCO kongresszus küldöttjei arra is felhívták a figyelmet, hogy egy szellemi kulturális elemnél, nem az számít, milyen a származása vagy jelenléte más országokban. Ellenben a helyi identitás és az örökség együttesének kombinációja dönti el hogy különleges és értékes. Ez a listaelem abban segített a (európai) országok hasonló hagyományaival kapcsolatosan, hogy a szellemi kulturális örökség értékes és törékeny elemeinek megóvása érdekében részt vegyenek a projekteken és kapcsolódó tevékenységek biztosításában.

A horvát Munka törvény (77/93, 49/03) úgy határozza meg a hagyományos mesterségek fogalmkörét, hogy különleges jogokat kapjanak a helyi mesteremberek, munkájuk fenntartása érdekében, azért hogy megőrizzék az örökséget, a különféle modern piaci igényekkel szemben. Külön jogszabály könyv készült a Gazdasági, Munkaügyi és Vállalkozási minisztériumban annak érdekében, hogy különleges státust kaphassanak a hagyományos mesterségek, így a mézeskalácsosság is, amely lehetővé teszi a mesterek számára az alacsonyabb költségeket és így a jobb pozíciót a piacon.



DEBRECENI EGYETEM



2008 áprilisában nemzeti program indult Horvátországban a kis- és közepes vállalkozások számára, amely folytatódott 2012-ig. A program megfelelt az EU által besorolt kis vállalkozói réteg fejlesztési céljának, hogy megalakulhasson egy speciális pénzügyi és adminisztratív rendszer, amelyek támogatják az ilyen típusú vállalkozásokat, különösen a hagyományos mesterségeket.

Az öntőminták és a termékek, valamint a mézeskalács készítés dokumentált adatai szerves részét képezik a néprajzi, városi és a regionális múzeumok gyűjteményének és a múzeumi törvény által védettek.

A mézeskalács-készítők közül néhányan művészekkel közreműködve készítenek mézeskalácsokat. Az egyik ilyen együttműködés eredménye azok az anyagok voltak, amelyet egy kiállítás keretén belül a zágrábi Néprajzi Múzeum mutatott be. Voltak azonban más alkalmak is, amikor a mézeskalács-készítők nyújtották tudásukat ahhoz, hogy valami különleges tárgy megszülethessen, ami révén a kulturális élet aktív részesevé válhattak.

A karcagi birkapörkölt hagyománya

A Karcagi Birkafőzők Baráti Társaság 2009-ben nyújtotta be a nemzeti listára vonatkozó jelölését a karcagi módra főzött birkapörköltről. A Nagykunság, különösen pedig Karcag népi táplálkozását bemutató monográfia szerzője városának hagyományos ételei sorában a birkapörköltöt a lakodalmak és jeles napok állandó szereplőjeként említi, halotti tor alkalmával egyszerűen” csak birkát vágta, „szerint, ahogy az elköltözött rendelte”. Kaszinó elnök beiktatásokra, tehát társadalmi pozíció betöltésekor vagy képviselő választásakor is rendszerint birkát vágta, hogy a nagy lakomázás alapját megteremtsék. A kalendáris ünnepkörben a húsvétot ünnepelték juhhús fogyasztással Fazekas Mihály 1994-ben megjelent művében bizonyos olyannyira magától értetődőnek vehette ezt a táplálkozásban nagyon fontos helyet elfoglaló étket. Holott Karcag nagykun hagyományai között elsőként emeli ki az Alföld legnagyobb tanyás városának mindazodáig fennmaradt tanyai életmódját és tanyai táplálkozási rendjét, azaz azt a

„kimért, lassú, tempós étkezést, amellyel a nagykun paraszt kenyérből, szalonnából, levesből, húsból, tésztából, tejből, vagy pedig gyümölcsből álló, ízletesen és változatosan megkészített eledelét fogyasztja”.

Fazekas Mihály 1958-ban megírt de csak 1994-ben kiadott táplálkozási kismonográfiájában még nem a juhhús, hanem a sokkal általánosabb sertés szerepelt a mindennapok legáltalánosabb de annál sokrétűbben elkészített húsfogyasztási



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

alapanyagául. Az archaikus elkészítési mód amely kiterjed mind a főzőedény mind a birkatest egyszerre való megfőzésére egyedülállóvá teszi a karcagi birka-pörköltet más alföldi városában szokásostól. A karcagi jelző így módot és nem lokalitást jelöl, melynek legfontosabb két jellegzetessége, hogy a megfelelően előkészített birkatest minden ehető részét a lábakkal farokkal és a belsőségekkel együtt a másik fő kitétel szerint kezdetben víz nélküli pörköléssel készítik el úgy, hogy legfeljebb őrölt és csöves paprikát, vöröshagymát és sót használnak fel.

A jelölési és regisztrációs folyamat gyorsnak volt mondható, hiszen 2008-ban merült csak fel az ötlet, hogy a Társaság egy újságcikk nyomán felvesse és elfogadja ezt az ötletet. Az elérhető eredeti dokumentumok felkutatása mellett a város közösségében is megindulhatott a gyűjtőmunka. Egy újsághirdetésben kérték fel a szervezők a helyiek segítségét. A helyi városi önkormányzat jól felfogott ökológiai és gazdasági valamint hagyományos állattenyésztői múltja összpontosítva határozta el, hogy egy lokális hagyomány fókuszpontba helyezésével életben tartására alakított támogatás felhasználásával a város számára egy országos szintű és érdeklődésre igényt tartó Bajai-halászlé vagy Békéscsabai-kolbászfesztivál szintű turisztikai látványosságot pozicionálják magukat. A táplálkozási hagyomány közösségi alkalommá való formálását a nomináló Karcagi Birkafőzők Baráti Társaság koordinálja.

A közösségi alkalom nem csak a hagyományok felelevenítését szolgálja, hanem szélesebb körben való ismertetését is. Az ismeretátadás és versenyztetés mellett a Társaság tárgyi és szellemi hagyatékot is gyűjteni kíván az örökséggel kapcsolatban. Sajátos nemi orientáció figyelhető meg a patriarchális örökítés tekintetében, mert míg a hétköznapi háztartásbeli főzését az asszonyok látták el, addig a jelölő nyomtatványa az „apáról fiúra” átadás kiemelésével azt hipotetizálja, hogy a karcagi birkapörkölt csak a férfiak tudománya volt. A jelölő dokumentációhoz tartozó videofilmekben sem találunk csak férfi főzőmestert, aki a pörköltöt elkészíti.

A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában folyamatosan változó képet mutat mind a hazai mind Európa más országaiban élő népcsoportoknál. A szellemi kulturális örökség nemzeti hivatalai országos szinten a dokumentációk előkészületeiben, a már meglévő örökségelemek gondozásában és a jövő esetlegesen esélyes örökségelemeit gondozzák. A hazai törvényi szabályozás értelmében a legmagasabb szinten elismert örökségi elem a Magyar Értéktárba kerül besorolásra, azaz hungarikummá válik. Az agrárvidékfejlesztési minisztérium irányítása alatt 15 tagú szakmai grémium együttesen



bírálják el, hogy a jelölt örökségelem támogatható-e a minisztériumok és tudományos szervezetek által.³³

A Debreceni Egyetem Tudományegyetemi Karok Bölcsészettudományi Karának Néprajz szakos hallgatóival 2013 nyarán egy hetes intenzív terepgyakorlat keretében a hungarikumokhoz való alapvető közismeretek szintjét kívántuk feltárni a Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei halmozottan hátrányos települések egyiken, Túrístvándiban.³⁴ Az egy hetes néprajzi terepgyakorlat felderítő jellegű volt abban a tekintetben, hogy nem volt előzetes információnk arról, hogy a 2012-ben elfogadott magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény alapvető fogalmai milyen szinten ismertek a kutatott településen. Általános eredményként leszögezhető az, hogy a hungarikumokról feltett általános ismereteket boncolgató kérdésekre kizárólagosan olyan választ kaptunk a rétegzett mintavétellel kiválasztott lakosságtól³⁵, amely a hungarikumokat országosan és nemzetközileg ismert márkanévek felidézését tartalmazta, így például a kalocsai és szegedi őrölt pirospaprikát, a bajai halászelevet, a makói hagymát említették. A hungarikumok listáján szereplő elemek közül egyet sem említettek a megkérdezettek.³⁶ A hungarikumok általános ismertsége ebben a kis szatmári faluban elenyészőnek mondható. A téma felé való nyitottság és a kérdéskör tematizálása és aktualizálása sajátos jegyeket mutat azáltal, hogy az országos lista elemeinek felidézése helyett a lokális turizmusfejlesztési vagy identitás erősítés céljából szervezett rendezvényeket említették, mint a szatmárcsekei lekvárfőző versenyt, a túrist-

³³ A tizenöt delegált összesen 11 szempont ág szerint kell összehangolja az örökségelemet a törvényi szabályozás szerint: meg kell felelnie a szellemi tulajdon védelmében hozott rendelkezéseknek, az igazságügyi minisztérium követelményeinek, a helyi önkormányzatokért felelős miniszter összehangoló tevékenységének, a kultúra és az oktatás szempontjainak, az agrárium és a természetvédelem érdekeinek, a turizmusban rejlő lehetőségeknek, a fejlesztéspolitika trendjeinek, a Magyar Tudományos Akadémia elnöke által delegált szakértő érdemi elvárásainak, a Magyar Művészeti Akadémia elnöke által delegált szakértőnek, a Magyar Állandó Értekezlet három delegáltjának és az Országgyűlés két delegáltjának.

³⁴ A TÁMOP kutatás keretében 2013.07.15-19-ig elvégzett munkáról részletes beszámoló született.

³⁵ Túrístvándi lakossága 703 fő volt 2010-ben, a KSH adatai szerint.

³⁶ A Hungarikum Bizottság honlapján az agrár és élelmiszergazdaság területén a pálinka, törkölypálinka, a csabai vastag kolbász, a Tokaji borvidéken előállított tokaji aszú, hízott libából előállított termékek; az egészség és életmód területén a Béres csepp és Béres Csepp Extra, a kulturális örökség területén a táncház módszer, a mohácsi busójárás, a solymászat, a matyó népművészet, Budapest, a dunai partok, a budai várnegyed és az Andrássy út, Hollókő ófalu és környezete, az ezeréves pannonhalmi Főapátság és természeti környezete, a Hortobágyi Nemzeti Park a Pusztai Pécs ókeresztény temetője; Fertő – Neusiedlersee kultúrtáj; a Tokaji történelmi borvidék és a Herendi porcelán. A természeti környezet tekintetében ide sorolt az Aggteleki-karszt és a Szlovák-karszt barlangjai. A turizmus és vendéglátás kapcsán pedig a karcagi birkapörkölt hagyománya kapcsolódik ide. <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hungarikumok-gyujtemeny>



vándi halászléfőző versenyt vagy éppen a falunapokat. A hungarikum tartalmának lényegi megfogalmazásakor a jól azonosítható tipikus és hagyományosan ismert élelmiszereket említették. A téma lényegi továbbkutatásával, egy részletes kérdőív megszerkesztésével részletes képet kaphatunk majd a kormányzati szinten elismert és deklarált nemzeti értékek helyi ismeretéről és megítéléséről egyaránt.

Irodalom

- BARTHA Elek
2006 Vallási terek szellemi öröksége. Budapest: Bölcsész Konzorcium HEFOP Iroda.
- BIHARI NAGY Éva
2003 Egy kistáj népi táplálkozáskultúrájának hagyományos elemei. PhD. Értekezés Debrecen. DENIA 3576
- BUCKLAND G, – BACH A, – SERRA-MAJEM L.
2008 Obesity and the Mediterranean diet: A systematic review of observational and intervention studies. *Obes Rev.* 2008 Jun 10. DOI: 10.1111/j.1467-789X.2008.00503X
- CRESTA, M. – TETI, V.
1998 The Road of Food Habits in the Mediterranean Area. *Rivista di Antropologia*. Supplemento al volume 76. Rome: Istituto Italiano di Antropologia.
- ERDŐSI Péter – SÖNKOLY Gábor
2005 A kultúra melankóliája. A kulturális örökség fogalmának megjelenése. *Világosság*. 6. 73–90.
- FARNADI Éva
2002 *Hagyományok, ízek, régiók*. Budapest: FVM AHC Kht.
- FEJŐS Zoltán
2005 Néprajz, antropológia – kulturális örökség és az emlékezet kategóriái. *Iskolakultúra*. 3. 41–48.
- HARRIS, Marvin
1987 The sacred cow and the abominable pig. Riddles of food and culture. A Touchstone Book.
- HERMAN Ottó
1898 Ósfoglalkozások. *Halászat és pásztorélet*. Budapest:
- KEMÉNYFI Róbert
2007 A tárkányi birsalmaleves. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Az Alföld vonzásában*. 559–560. Nagykőrös–Debrecen: Pest megyei Múzeumok Igazgatósága.
- KEYS, AB – KEYS, M
1975 How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way. New York: Doubleday, Garden City.
- LUPTON, Deborah
1994 Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events. *The Sociological Review* 42. (4): 665–685.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

2004 A nemzeti kulturális örökség fogalma, tárgya. Örökség, hagyomány, néprajz. *Honismeret*. 2. 1–11.

SONKOLY Gábor

2000 A kulturális örökség fogalmának értelmezési és alkalmazási szintjei. *Regio*. 4. 45–66.
Hungarikum törvény: 2012. évi XXX. törvény a magyar nemzeti értékekről.
http://mke.info.hu/wp-content/uploads/2010/10/T_2012_030_XXX_IV_11-_torveny.pdf

Web hivatkozások

<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=00437>

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00356>

http://szellemiorokseg.hu/index0.php?name=0_kunsagi_birkaporkolt

Erik László Kovács

HUNGARIAN AND EUROPEAN CULTURAL HERITAGE IN TRADITIONAL FOODWAYS: FOR METHODOLOGY

In this methodological study, my intention is to present the elements related to food consumption listed in the UN's List of Intangible Cultural Heritage and in *Magyar Nemzeti Jegyzék* [Hungarian National List]. The elements in the representative list and in the national list are connected through the broad-range representation of their cultural embeddedness. The ethnographic descriptions of diet research in the 19th and 20th centuries served as a point of departure for the foundation and development of heritage processes in the 21st century, such as food consumption research, methodology, system of instruments, and the broad range of informants accessed, in which the field of ethnology continues to retain a very important role. In the documentation of domestic and international list items, special emphasis is attributed to social / community networks, forms of inheritance, and the knowledge and mediation of orality and cyclic repetition. Thus, for a proper international maintenance of *Szellemi Kulturális Örökségelemek* [elements of intangible cultural heritage], it is indispensable to apply the ethnographical approach.