



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

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

LOVAS KISS ANTAL

A helyi értékek és hungarikumok használatának és értelmezésének néhány lokális és etnikus sajátossága.

A panyolai példa

Eredmények tanulmány

Debrecen
2014



DEBRECENI EGYETEM



Bevezető

A kulturális antropológia számára több izgalmas kérdést vet fel a hungarikumok 21. századi újratermelése.¹ Az érdeklődés tárgya, hogy kik és hogyan, milyen tapasztalatokra, elképzelésekre, motivációkra hagyatkozva definiálják ezt a fogalmat. Az antropológiai megközelítés abból indul ki, hogy a kultúrán belül többféle értelmezéssel találkozunk annak ellenére, hogy létezik hivatalos definíció.² Életkori és generációs különbségek, társadalmi rétegekhez tartozás, lakóhely és iskolai végzettség, mind befolyásolják, hogy az emberek mit tartanak a nemzetre jellemző tárgynak, vagy jelenségnek. Ezért a hivatalos hungarikumképzés és definíálás folyamata sokkal inkább napjaink magyarországi hatalmi sajátosságait jellemzi, mint a közvélekedést. A terepen vizsgálódó kutató számára mindez nyilvánvalóvá válik az interjúszituációk során. A megkérdezettek eltérően válaszoltak, ha arról érdeklődtünk, hogy mit tartanak magyar sajátosságnak, illetőleg Magyarországra jellemzőnek, vagy ha azt kértük, hogy soroljanak fel hungarikumokat. Az első kérdésekre adott válaszokat ritkán jellemezte pátosz és negatívumok is belekerültek a felsorolásba, míg a második kérdés válaszsituációjára gyakran a bizonytalanság, a feszengő válaszadás volt jellemző. Az interjúalanyok láthatóan úgy érezték, hogy a kérdésre tudniuk kellene a választ. De nem tudták. Az általam megkérdezett interjúalanyok egyike sem volt képes felsorolni az adatgyűjtés idején hivatalosan a hungarikumok listáján szereplő negyvenegy tételnek még a töredékét sem. Inkább csak ismereteik alapján puhatolózva tudtak néhány hungarikumot megnevezni. Ugyanakkor a – gyakran csak két-három elemből álló – felsorolásba bekerültek a közgondolkodásban hungarikumnak tartott elemek is. Kutatásaim alapján ezt úgy értelmeztem, hogy a hatalom által a hungarikumokba vetített nemzetkép nem fedi le a társadalomban megjelenő spontán nemzetképet, amely szociálpszichológiai értelemben mélyebb annál, hogy hatalmi eszközökkel közvetlenül befolyásolni lehessen. Joggal merül fel a kérdés, hogy a politikai hata-

¹ 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.

² Az Országgyűlés 2012. évi XXX. Törvényben rendelkezett a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról.



lom miért akarja gyarmatosítani ezt a reflektálatlan természetes életvilágot?³ Kínálkozó magyarázat, hogy a rendszerváltást követő liberalizálódást felváltó központosító tendenciák alátámasztására és igazolására, olyan emblematikusan felmutatható szimbólumok megteremtése vált szükségessé, amelyek egybeesnek a hatalmon lévő erők ideológiai elképzeléseivel és szimbolizálják azt. Ehhez lényegében azokat a jelenségeket és tárgyakat kell hatalmi érdekek mentén újraírni, amelyek „nemzeti” asszociációkat mozgósítanak. Ezért a regnáló hatalom igyekszik „kigyomlálni” a közgondolkodásból a spontán, vagy korábbi hatalmi retorika mentén nemzeti önreprezentációvá vált tárgyakat és jelenségeket.

A hungarikumok hatalmi kitermelése mögött az a sajátos elképzelés áll, hogy a kultúra egyes elemeinek felmutatása az egész társadalmat szimbolizáló jelképként működhet. Azonban a 21. század eleji Magyarország egy olyan összetett kulturális miliő, amelyben nem beszélhetünk univerzális értékrendről és így nincsenek egy nemzetre érvényesíthető értékek sem. Ahogyan Pierre Bourdieu a társadalmat alkotó osztályok elemzése kapcsán megfogalmazza: az egyetemes igényű állítások nem egyebek, mint üres általánosítások, absztrakt klasszifikációk.⁴ A kulturális antropológia nézőpontjából fontos, hogy nincsenek az egész társadalomra érvényes morális rendszerek, értékrendek, így a kultúrán belül nem lehetnek mindenki számára egyformán érvényes nemzeti értékek sem. A „poszt-állapotok koraként” jellemzett, megbízható metanarratívákat vagy paradigmákat nélkülöző korunkban, világunk emblematikus felmutatására ezek a jelképek alkalmatlanok.⁵ Ugyanakkor antropológiai terepkutatás tárgyát képezheti, hogy a külső, felső elemként megjelenő érték kategóriák, hogyan jelennek meg egy-egy lokális társadalmi kontextusban. Mire tudja használni, vagy hogyan tudja kihasználni, saját képére formálni egy adott lokális miliő a hungarikum és helyi értékek kínálta előnyöket.

A lokális szintek holisztikus megközelítése azért is kínál újszerű perspektívát, mert a kiemelt értékeket létrehozó és működtető közegre világít rá. Míg eddig a helyi értékek és hungarikumok értelmezésük során – mintegy piederesztálra emelve – többnyire kikerültek a természetes közegükből, ezért jelentőségük csak nehezen volt értelmezhető anélkül a referenciaháló nélkül, amelyben szerepüket valójában betöltik.

Az alábbiakban egyetlen lokális település, Panyola kontextusában igyekszem bemutatni a helyi érték képzés kapcsán az ottani élelmiszer hungarikumot és a helyi értékek szerepét és kapcsolatát. Panyola egy 637 lakost számláló Szabolcs-

³ Habernas 1981.

⁴ Bourdieu 1971: 416.

⁵ Marcus–Fischer 2002.



Szatmár-Bereg megyei fokozatosan elnéptelenedő kistelepülés. Nem csak a szocializmus központosító területfejlesztési politikája, hatott kedvezőtlenül Panyolára, de a rendszerváltás óta eltelt negyed század kapitalizálódó gazdasági viszonyai között sem sikerült felvirágoztatni a települést. A falu elöregedő, sok fiatal a közeli nagyobb településekre, városokba, vagy Budapestre költözött. Magas a munkanélküliek aránya, a dolgozók közül sokan ingáznak. A helybeliek nagy része mezőgazdasági tevékenységgel egészíti ki bevételeit. A falu jövőjét a lokális értéktérítés jelentősen befolyásolhatja.⁶

A pálinkafőzde szerepe a lokális identitás újrafogalmazásában

Panyolán a helyi hungarikum, a pálinka felértékelődése és a piaci szerepének megerősödése kétség kívül jelentős, hosszú távú átalakulás kezdetét jelentheti. A térség kínálta potenciált, a helyi szilvapálinka előállításában rejlő 21. századi lehetőséget nem a helyiek, hanem Budapestről idelátogató fiatalok ismerték fel. A két pesti és egy panyolai tulajdonos kölcsönből megvásárolták és pályázatok segítségével 2001–2002-ben felújították azt a településen álló használaton kívüli pálinkafőzdet, amelynek gazdaságos működtetésére a panyolaiak nem láttak reális esélyt. Bár a helyiek először fenntartással viseltettek a betelepülő idegenekkel szemben, amikor látták, hogy „komolyan gondolják”, a falu lakói is bekapcsolódtak kalákában a felújításba, hogy a falu főzdejét újra felvirágoztassák.

A rendszerváltás utáni átalakulás iránya, a fővárosi közegben mozgó, új trendekre nyitott fiatalok számára sokkal inkább érzékelhető volt, mint a szatmári kis falu lakóinak. A helyi pálinkafőzde volt az első olyan üzem, amely a lokális erőforrásra, a szilvára települt. Az új cégtulajdonosoknak nyilvánvaló volt a szatmári pálinkák hungarikummá válásával a pálinkafogyasztás kultúrájának felértékelődése, ezért céljuk olyan minőségi pálinka előállítása volt, amelyet követve a tradíciókat, kétkörös eljárással termelnek. A pálinkafőzde tulajdonosai több tekintetben is új módon kezdtek a pálinka-előállításához. Azon túl, hogy 2002-ben a térségben még úttörő gondolat volt a minőségre fektetni a hangsúlyt, a termék megjelenésével is törekedtek az egyediségre. A Panyolai Elixír elnevezés és a design is újítás volt, és Franciaországból rendelt üvegbe töltötték a készítményt. A pálinkafőzde új tulajdonosai azt is gyorsan felismerték, hogy a pálinka értékesítést többféle toposz segítheti elő. A pálinka többletjelentése igényli a magyaros

⁶ Széles 2004.



imázs kialakítását. A nemzeti jelleg reprezentációja alkalmas, az ország külföldi bemutatására és a turisták érdeklődésének felkeltésére.⁷ A vidéki környezetben a népi és a paraszti kultúra romantikus attitűdje tapad a pálinkához, amelynek segítségével valamiféle nemzeti karakter megjelenítése is cél lehet. Az előállítás helyszínéül szolgáló település és természeti környezet, valamint a termelés alapanyagát jelentő szilvafajta, a pálinka köré épülő marketing fontos elemei lehetnek. Ezért a hely tradícióira, valamint a minőségre igyekeztek felépíteni termékeik imázsát. Ennek érdekében támogatták a pálinka nevében is szereplő falu hagyományainak felelevenítését. Például szerepük volt abban, hogy a nyugdíjas klub tagjai színpadra állították a korábban híres farsangi szokásaikat. Hangszereket vásároltak és 6–8 fővel „feltámasztották” az évekkel korábban feloszlott 30–40 fős hajdani Panyolai Pengetősök citerazenekart. A felelevenített hagyományokat pedig a marketing részévé tették. Amit úgy kommunikáltak, hogy a citera zenekarnak az egész országban voltak fellépései, valójában azt jelentette, hogy a vásárokon árusító főzde alkalmazottjait kísérték el, és a vásárokon nyújtott fellépéseik a Panyolai pálinka – mint termék – imázsának részét képezték. A cég üzletpolitikájának köszönhetően a panyolai pálinkafőzde nagyon hamar országos ismertségre tett szert és kinőtte korábbi kereteit, fejlesztést és tőkebevonást igényelt. Ugyanakkor egyre markánsabb úr tátongott a dinamikusan fejlődő vállalkozás és a cég háttérében álló elszegényedő és elnéptelenedő település között.

A településről forgalmazott kép újra fogalmazása

Változást hozott a falu életében, amikor a pálinkafőzde 2002-ben Pestről Panyolára települt egyik tulajdonosa 2006-ban polgármesternek jelöltette magát és a falu lakói megválasztották. Bár nem tősgyökeres panyolai, de a polgármesteri cím megszerzésében közrejátszott, hogy a lokális társadalom szétesése következtében a helyieket képviselő pozíció jelenősen devalválódott. A rendszerváltás és az azt közvetlenül megelőző időszak jellemzője volt, hogy a meghatározó aktorok politikai és társadalmi tőkéjüket igyekeztek gazdasági tőkévé konvertálni gazdasági vállalkozásaik sikere érdekében.⁸ Muhari Zoltán a Panyolai Szilvóriun Zrt. egyik résztulajdonosa, viszont épp az ellenkezőjét tette, amikor úgy döntött, hogy gazdasági tőkéje révén megszerzett társadalmi tőkéjét kamatoztatva polgármesternek jelölteti magát Panyolán. A rendszerváltás utáni magyarországi társadalmi átalakulás egy jellegzetes példája lehet a gazdasági hatalom politikai

⁷ Batári 2014: 288.

⁸ Hankiss 1989.



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

szférába való átkonvertálása. A vállalkozói szférából érkező, korábban gazdasági milióban tevékenykedő új polgármester menedzseri szemlélettel fogott a település fellendítéséhez, és ennek érdekében a térségről vállalkozóként szerzett ismereteit, kialakult kapcsolatrendszerét vetette latba.

Muhari Zoltán célirányosan használja fel a település múltját a jövő megteremtéséhez. Úgy fogalmazott, hogy: „*Panyola nem várja, hanem csinálja a jövőjét.*” A jövő megteremtéséhez pedig a jelenben a természeti környezet, a helyi termékek, és az újra fogalmazott néphagyomány három pillérére támaszkodva igyekeznek megteremteni a település kifelé felmutatható képét.

A SZATMÁRI ÍZEK HÁZA

A polgármester irányítása alatt fizetőképesé vált önkormányzat igyekszik egymásra épülő, egymást kiegészítő termeléssel megteremteni az önellátás minél magasabb szintjét. A szociális földprogramjuk fontos része a konyhakerti- és takarmánynövény előállítás. A gazdasági szempontokon túl, társadalmi felzárkóztató programjukkal, háztáji termelésre sarkalva igyekeznek a tartósan munkanélkülieket visszavezetni a munka világába. A mezőgazdasági Start munkaprogram keretében az önkormányzat 2 hektáros területén termelnek a baromfi alprogram számára kukoricát, valamint zöldséget és gyümölcsöt a helyi óvoda, menza és idősothton ellátására. A gyümölcsstermesztés fontos eleme az önkormányzati gazdálkodásnak. Azon túl, hogy a település minden szabad közterületére szilvafákat ültettek, a termést is maguk dolgozzák fel. A zöldség és gyümölcs feldolgozás – fagyasztás, savanyítás aszalás, lekvárfőzés – az önkormányzat saját aszalójában történik. Lényegében olyan bejáratott termelési formákat teremtenek újjá, amelyek a huszadik század első felében már nyereségesnek bizonyultak, csak a szocialista kollektivizálás során felszámolásra kerültek, és amelyek iránt új szempontok mentén érdeklődés mutatkozik. A harmincas években munkaalalmat jelentett a panyolai asszonyok számára a lekvárkészítés. A lekvárt a tiszai tutajosok Szolnokig vagy Szegedig szállították. A lekvárfőzés és aszalás a második világháborút követően is egészen 1960-as évekig, a térségesítésig jelentős bevételi forrás volt, vasúton szállították a debreceni kereskedőkhöz a feldolgozott gyümölcsöt. Ma a közmunkások 8 órás váltásokban végzik az aszalást és a lekvár főzést. A lekvárfőzés ma turistalátványosság is, a hagyományos eljárással készített termékek iránti keresletre jellemző, hogy például a 2009-ben előállított lekvármenyiség kevésnek bizonyult.

A helyi hagyományokra alapuló termelés kialakítása során fontos szempont volt az is, hogy a lokális társadalom egyik legjelentősebb problémáját, a munka-



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

nélküliséget is csökkentsek. Panyola és Rozsály közös kezdeményezéseként, 2010-ben megalakult a Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezet. Pályázati pénzből Panyolán olyan, – a táj adottságait kihasználó – piacképes gyümölcsfeldolgozó manufaktúrát hoztak létre, amely nem csak a termékei miatt tölt be kulcsszerpet a településen, hanem azért is, mert megalakulását követő évben már 8 fő foglalkoztatását tudta biztosítani. Az alkalmazottaik gyümölcsfeldolgozó képzésben is részt vettek. A szövetkezet mintegy félhektáros kertjében termő több mint 200 gyümölcsfa, valamint tagjai saját terményei szolgálnak alapjául az itt készülő gyümölcstermékeknek, szatmári lekvároknak és aszalt gyümölcsöknek. Lekváraikat hagyományos módon, kézi kavarással üstben cukor és tartósítószer hozzáadása nélkül állítják elő. A lekvár elkészítése a szedéstől a címkézésig a csomagoláson át kézzel, manuális jelleggel történik. Az aszalás is hagyományos, fafűtéses aszalóban, a környéken termő gyümölcsök: szilva, alma, körte felhasználásával, tartósítószer hozzáadása nélkül végzik.

„A Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezet igyekszik hozzájárulni ahhoz, hogy a valamikor e tájon virágzó gyümölcstermesztés új értelmet nyerjen. Miként a szatmári szilvapálinka is elnyerte méltó helyét, és ma már országosan ismert és elismert terméknek számít, reméljük, hogy tevékenységünkkel Szövetkezetünk is hozzájárulhat a szatmári szilvalekvár és aszalt szilva, illetve a hasonló gonddal készült lekvárok és aszalt gyümölcsök országos népszerűsítéséhez, elismeréséhez.”

Olvasható a honlapjukon. Mindez azt az értelmezést támasztja alá, hogy a település helyzetének és szerepének újrafogalmazásában a panyolai pálinkák ismertségét is szeretnék kihasználni, mintegy a falu és a pálinkafőzde szimbiózisát igyekeznek létrehozni. Míg korábban a panyolai pálinka révén került a külvilág érdeklődésének körébe a település, szerepe alapvetően passzív volt, és az autentikus falusi környezet csupán díszletként jelent meg a pálinka imázsának kialakításában, addig napjainkban a kapcsolat kölcsönös. A pálinka, mint világhírű hungarikum, ismertsége révén turistákat vonz a faluba, de az önkormányzat által szervezett rendezvényekre érkező vendégek, egyben a pálinkafőzde számára is profittal kecsegtetnek.

A polgármester felismerte, hogy a település kapcsolódni tud két jellemző 21. századi fogyasztási trendhez. Egyrészt mai korban a nagyüzemi élelmiszer előállítás helyett a tradíciókkal rendelkező manuális, kézműves előállítás vált kívánatossá, másrészt a településen előállítható élelmiszerek repertoárjából az egészségesség az egészségkonceptió mentén keresett kapcsolódást. A falu a zsíros kalóriadús ételek helyett különlegességet, a tömegtermelés helyett egyediséget

⁹ izekhaza.hu



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

és nem utolsó sorban a nemzeti jelleget kínál az ide érkező turistáknak. Ez a nemzeti konyha éppen úgy a magyarok sajátos nemzeti kultúráját, másoktól való különbözőségét akarja kifejezni, mit a 18. századi ételek (gulyáshús, paprikáshús) függetlenül attól, hogy a kiszemelt ételek valójában mennyire is tükrözik az öszzes magyar táplálkozási szokásait.¹⁰

AZ IDEGENFORGALOM, MINT LEHETŐSÉG

Panyola rendkívül kedvező földrajzi környezetben, a szatmári síkon fekszik, három folyó, a Tisza, a Szamos és az Öreg-Túr határolja. A település számára az idegenforgalom kifejezetten kínálkozó lehetőség. A folyók közelsége ideális, lehetőséget teremt a horgász turizmus, vagy az ökoturizmus kialakítására, ám sem az infrastruktúra, sem a település – előregedésből adódó – elhanyagolt volta, nem kedvezett a vendégfogadásnak. Ezért, a helyiek megszervezésével rendszeresen karban tartják a település utcáit és a folyópartokat. A fővárosból betelepülőknél jelentős szerepe volt abban, hogy a falusi- és az ökoturizmus felé is nyitott a falu. Mivel a polgármester megválasztásával lényegében az egész lokális közösség társadalmi tőkéjével rendelkező személyévé válhatott,¹¹ sikerrel győzték meg a falusiak egy részét, hogy érdemes a vendégfogadással foglalkozni. Pályázati pénzekből évek alatt, több vendégház is kialakításra került, és a vendégek ellátásáról is a helyiek gondoskodnak, így az ide érkezők valóban a helyi konyha jellegzetességével ismerkedhetnek meg. Az idegenforgalom megjelenésével az alapvetően termelésre berendezkedett Panyolai Szilvórium Zrt. pálinkafőző üzeme is turistalátványossággá vált. Rendezvények alkalmával a turisták előtt is nyitva áll és kóstolással, sétakocsikázással, vagy evezéssel egybekötött látogatást kínál. Egyszerre hordoz ipari, ipartörténeti, hagyományőrző, kereskedelmi és vendéglátó szerepköröket.

1989 után számos helyi közösség igyekezett olyan módon újrafogalmazni és kommunikálni önképét, hogy az minél eredetibb és egyedibb, autentikusabb legyen. Az önkép építést Panyolán a pálinka, mint marginális, egyedülálló különlegesség megtalálásával érték el. Napjainkban ez a szerep kiterjed magára a térségre jellemző szilvafajtára, a pálinka alapanyagára. Így a helyi értéként felmutatott és az önkormányzat által előállított szilvakészítmények – aszalvány, lekvár – is betagozhatóvá válik az imázs építésébe.

¹⁰ Kisbán 1989: 38.

¹¹ Bourdieu 1997: 167.



A Panyolai szilvatermesztés múltja

A gyümölcsstermelésnek jelentős múltja van a térségben. A Panyola közelében húzódó keskeny ártéri területen évszázadok óta voltak ültetett és vadon növő szórvány szilvások. Benedekfalvi Luby Margit néprajzkutató a 20. század első felében foglalkozik az itt termő különleges szilvafajtákkal és felhasználásukkal.

„Vásárosnaménytől Tiszabecsig, mintegy négyszáz négyszögkilométerre tehető az a terület, ahol a kék szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés középpontja Panyola.”

A néprajzkutató gyűjtései alapján négy féle vadon termő fajtát említ, a Nemtudom szilva mellett a Macskatókú, Boldogasszony és a Lotyó (vagy Fosó) szilvafajták létezéséről számoltak be neki a helyiek. Ezek mindegyike pálinka szilva. *„Csak a Nemtudom szilvát nemesítik, azzal, hogy kétszer- háromszor átültetik.”*¹² A Szamos és a Tisza partján őshonos Nemtudom szilva nem igényel trágyázást, az ártéren a Tisza és a Szamos hordaléka megfelelően biztosította a gyümölcsfák számára a tápanyag utánpótlást.

*„Ez az ültetvényforma nem is nevezhető tulajdonképpen termesztésnek. Itt a szilva csak terem, de a valóságos őserdőkben agrotechnikai beavatkozás nincs, de nem is lehet. Egyetlen termelői beavatkozás a szüret, ami abból áll, hogy a gyümölcsöt a fáról leverik.”*¹³

A helyiek viszont tudatos szelekcióról számolnak be: *„...kimentek az emberek és a legjobban termő vadon növő szilvafákat körülkaszálták a gyengébbeket kivágták.”*¹⁴ Az ártéri dzsungelgyümölcsösökből szedett sarjhajtásokat és csemetéket ültették a háztáji kertekbe. A szilváskertek elidegeníthetetlen részét képezték a portáknak. Már egy 1613-as rendelkezésben is találkozunk a házakhoz tartozó szilváskertek cseréjének tilalmával. Korponay Gyula 1939-ben azt írja a panyolai szilváról, hogy *„a nép körében igen megbecsült”* a szegény ember szilvajaként említi, bőtermő, igénytelen, pálinkafőzésre kiválóan alkalmas gyümölcsként írja le. Arra figyelmeztet, hogy a vármegye gyümölcsstermesztési története szempontjából külön értéke van, mint eredeti honos szilvafajtának, de ki fogják szorítani a Besztercei fajták.¹⁵ Aggodalmának hátterében az állt, hogy a 20. század elején az állami mezőgazdasági hivatalok intenzíven szorgalmazták a fajtanemesítést. 1923-ban a Tiszántúli Mezőgazdasági Kamara a minőségi gyümölcsstermesztés érdekében arra hívja fel a gazdatársadalom figyelmét, hogy új gyümölcsösök létesítésénél, vagy gyümölcsfák

¹² Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

¹³ Elek 1958.

¹⁴ Panyolai adatközlő 2014.

¹⁵ Korponay 1939.



pótlására, csak nemes gyümölcsfa csemetéket ültessenek.¹⁶ A térséget járó néprajzkutató Benedekfalvi Luby Margit már a harmincas évek végén arra figyelmeztetett, hogy Nemtudom szilva értékeit nem tudtuk kellőképpen kihasználni:

„... hozzátartozik a táj jellegzetességeihez s élbetelenségünk, ha nagyobb bíre nem vergődik, nagyobb kelendőséget nem ér el.” „... Furcsa szegénység a miénk. Más vidéken a vadon termő szilvafák beiskolázásából szép és állandó jövedelemre tenne szert a nép. Nálunk seprű lesz belőle...”¹⁷

A Nemtudom szilva visszaszorítására tett kísérletek nem jártak sikerrel. Sőt a szegény emberek gyümölcse felértékelődött, sorra nyitottak ezen a vidéken pálinkafőzdeket és a két világháború között emelkedett az egész országban ismert márkás itallá az itt főzött szilvórium. A Szatmári-síkság területén 1935. évi adatok 299 318 szilvafáról számoltak be. A faállomány 73,5%-a nem magvaváló fajta volt¹⁸ az 1959-es adatfelvétel szerint pedig a szilvafák száma több mint a kétszeresére emelkedett (655 331). Panyolán még intenzívebb volt a növekedés 1935 és 1959 között, közel háromszorosára emelkedett a szilvafa állomány¹⁹ annak ellenére, hogy az ötvenes évek végén, a központosított termelési viszonyok között, csak mint nemesítési alapanyag kerülhetett az agrárszakemberek érdeklődési körébe. A Nemtudom szilva termesztése szinte teljesen visszaszorult a háztáji, az önellátás keretei közé. A szilvafák 59,9%-a házi kertekben, 18,5%-a szórványban volt található.

A Panyolai szilvatermesztés reneszánsza

Azzal hogy az ezredfordulón a Panyolai Elixír hivatalos alapanyagává vált, újabb fellendülés indult meg a Nemtudom szilva történetében. A térséghez köthető szilvafajta fennmaradása szempontjából központi jelentőséget tölt be Panyola, mert a pálinkafőzde révén a felvásárlás itt biztosított. Az egyre nagyobb volumenű pálinkatermelés igényli a szilvatermesztés tudatos növelését és nagy mennyiségben biztosítani tudja a felvásárlást. Panyolán évente megközelítőleg 250–300 tonna szilva terem. A Nemtudom szilva felértékelődését jelzi, hogy voltak olyan almáskert tulajdonosok, akik felszámolták az almaültetvényüket és helyette szilvát telepítettek. A szilvából készült termékek keresletének fellendülésével, a helyi lakosok körében egyre elterjedtebbé vált, nem csak a haszonkertek-

¹⁶ Szatmár és Bereg hetilap 1923. február 16-i száma.

¹⁷ Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

¹⁸ A Nemtudom szilva nem magvaváló fajta.

¹⁹ 1935-ben 11432 szilvafa volt ebből 8962 szilvafa nem magvaváló, 1959-ben 34272 szilvafát számoltak.



ben, hanem a Szamos patron is ültetik sarjhajtásokról. Vannak olyan családok, amelyek három hektárnál is nagyobb területen közel 1500 fáról termelnek szilvát. A különbség talán csak annyi a korábbi szilvásokhoz képest, hogy most már nem rendezetlenül helyezkednek el a fák. 2001-ben még csak 18,8 ha szilvás tartottak számon, 2014-ben Kisar és Panyola között az ártéren közel 80 ha-on terem a Nemtudom szilva. Lényegében újra beültetetté váltak az árterek Kisartól, Panyolán keresztül, Olcsvaapátiig. Kedvező a helyi termelők számára, hogy ez a szilva-fajta csak a térség természeti viszonyai között, a szatmári ártereken produkálja az elvárt a termésátlagot és íz világot. Máshol elültetve „*elfajzik*” elveszti ízét és zamatát.²⁰ A jogszabályi háttér is támogatja a termelést, mára a szatmári szilva olyan földrajzi árujelző,²¹ amelyet Kelet-Magyarországon, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében, a Vásárosnamény és 63 környező település területéről származó szilvából készített termékre lehet alkalmazni. Az eredetvédett Szatmári szilvapálinkát kizárólag az ezen a területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és packozni.²²

A helyi értékek felmutatására alkalmas rendezvények

A kisebb közösségek ünnepei között kétféle stratégia figyelhető meg, egyfelől új hagyományok létrehozása, vagy a korábbi tradíciókhoz való visszanyúlás.²³ Panyolán mindkét lehetőséggel élnek. A farsangi népszokások felelevenítésével és a nyaranta megrendezésre kerülő Határmenti Világzenei Fesztivállal, mintegy autentikus környezetet igyekeznek kialakítani a helyi lekvár és pálinka köré. A helyi élelmiszerek „reklámjaként” a néprajztudomány által dokumentált adatokat is használják, hogy az ide látogató turisták eredetiség és természetesség iránti igény-

²⁰ Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

²¹ 1997. július 1-jével hatályba lépett 1997. évi XI. törvény hetedik része rendelkezik a földrajzi árujelzők oltalmáról. A földrajzi árujelző a magyar jogba 1997-ben bevezetett gyűjtőfogalom: oltalomban részesülhet a kereskedelmi forgalomban a termék földrajzi származásának feltüntetésére használt földrajzi jelzés (A földrajzi jelzés valamely táj, helység neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője lényegileg ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható. [Vt. 103. § (2) bek.]

²² Az eredet megjelölés valamely táj, helység neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője kizárólag vagy lényegében az adott földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők következménye. [Vt. 103. § (3) bek.] [Vt. 103. § (1) bek.]

²³ Domokos 2004: 93.



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

nyét kielégítsék. A település elzártságából és megőrzött értékeiből igyekeznek előnyt kovácsolni. Mivel az épített környezetre ez a kép nem húzható rá, ezért a népszokások és népzene mellett, a természeti környezet és a táplálkozáskultúra elemeit hangsúlyozzák.

Panyolán már a pálinkafőzde üzembe helyezésével megtörtént a pálinka, mint helyi érték szimbolikus lefoglalása. Bár kétség kívül mára az egész szatmári térséghez kapcsolódik a különleges minőségű pálinkák kultusza, de Panyola ilyen tekintetben kicsinysége ellenére is, mintegy beégett a fogyasztók képzetébe, mint a jó minőségű pálinka előállítás központja. Ez azért fontos, mert az elmúlt évek felértékelődő fesztiválkultúrájának egyik lényeges tapasztalata, hogy a siker titka abban áll, hogy olyan helyi tradícióval bíró ételek, italok kötődjenek az eseményhez, amelyek alkalmasak a település azonosításához és jó emlékeket ébresztő szimbólumként maradnak meg az oda látogatók emlékezetében. Sőt, úgy tűnik, mivel a lokalitás hangsúlyozása, a helyi hagyományokra hivatkozás fontos attribútumai ezeknek a fesztiváloknak, ezért napjainkra a legtöbb lokális ünnepi rendezvény kulináris jellegű attribútumaival szemben elvárás, hogy ősiek, népiek, parasztiak, vagy legalább hagyományosak legyenek.²⁴ A rendezvények lehetővé teszik, hogy az ide érkező városiak számára felértékelődjön, és elvárásaiknak megfeleljen a vidéki miliő. Miközben a szervezők azt deklarálják, hogy a település egyik fő értéke a „nyugalmat árasztó hangulata”, pontosan tudják, hogy rendezvények sorával kell kivédeniük, hogy a sokkal intenzívebb ingerek közül érkező városiak hamar ráunjanak a „falusi tempóra”.

Az alapvetően a fiatal és középgenerációt célzó „etnobuli–kultúra” kihasználja, hogy a helyi különlegesség a magyar kulturális miliőben a szórakozáshoz szinte elengedhetetlen a szeszes ital. A panyolai sikeres rendezvények oka lehet az is, hogy a vonzani kívánt generációval a polgármester is azonosulni tud és mintegy programmenedzserként érzékeli, hogy milyen lépéseket érdemes tenni az idegenforgalom vonzása érdekében. Az interneten keresztül elérhető ajánlásának az egyik legszembetűnőbb eleme, hogy közvetlenül, minden hivatalos sallang nélkül, baráti hangon szólítja meg a leendő látogatókat. Ez a nyitott hozzáállás azonban nem jellemző a település teljes lakosságára. Miközben a polgármester ezeken az idegenforgalmat vonzó rendezvényeken keresztül igyekszik a településen élők lokális identitását felszítani, szembesülnie kell azzal is, hogy a helyiek egy része a médián keresztül közvetített közkultúrára vágyik. Bár különböző szerep-körökben részt vesznek a rendezvények lebonyolításában, ám ízlésviláguktól meglehetősen távol áll a „népi kultúra” iránti érdeklődés. Ugyanakkor elismerik az idegenforgalom révén megszerezhető előnyöket. „*Akkor kezdenek hinni az em-*

²⁴ Pusztai 2003: 11.



berek, ha már van valami.” A városi mentalitást jól ismerő, tanult és kreatív polgármester döntései kétség kívül előnyösek a település számára, mivel azonban a helyiek nem rendelkeznek az övéhez hasonló kulturális tőkével, gyakran nem látják át az új célok jelentőségét. „...itt az embereknek kell a fizikai megvalósulás, hogy higgyenek benne.”²⁵ A panyolai nyár legnagyobb eseménye a 2005 óta megrendezésre kerülő Határmenti Világzenei Fesztivál, sem keltett először osztatlan érdeklődést és elfogadást a panyolai lakosok körében. „... a helyiek jobban örültek volna, ha a *Bunyós Pityu*, vagy a *Postás Józsi lép fel.*”²⁶ De a polgármester az idegenforgalom fellendítése érdekében olyan előadókat igyekezett meghívni a faluban rendezett fesztiválra, amelyek nem a környékbeli kistelepülések lakóit, hanem az igényes zenei szórakozásra vágyó városiakat szólítják meg, mert várhatóan részükről lesz érdeklődés a helyiek termékei, a kézműves és tartósítószer-mentes élelmiszerek és a jó minőségű pálinka iránt. A fesztiválon országos és térségi szinten ismert etnozenekarok, népi együttesek, táncsoportok lépnek fel. A tradícióteremtés céljával létrehozott fesztivál lényegében nem lokális ünnep abban az értelemben, hogy a helyieknek csak egy szűk körét szólítja meg, mint szórakozási alkalom. Amikor 2006-ban először rendezték meg, még Pálinkanapnak keresztelték az eseményt. Nyilvánvaló, hogy a térség kiemelt jelentőségű hungarikuma köré szerveződött volna a rendezvény, azonban a környező települések is hasonló megfontolások mentén konstruálták a saját vendégcsalogató alkalmukat, ezért az országnak ezen a részén egy ilyen névre keresztelt esemény biztosan nem számíthatott egyedinek. Mivel Panyola a román–magyar–ukrán hármashatár közelében fekszik, a fesztivál központi ideológiája a zenében megnyilvánuló kulturális közösség lett. A második alkalomtól kezdve már Határmenti Világzenei Fesztivál néven rendezik és határ túloldaláról is igyekeznek meghívni autentikus hagyományőrző előadókat. A fesztivál így a térségi hungarikum ünnepéből egy átfogóbb etnikus és művészeti koncepció irányába mozdult el. Az ötletgazdák, a szervezők felismerték a turizmus globális trendjeit és azt, hogy abból Panyolán mi valósítható meg. Igyekeznek kihasználni, hogy a dezintegrálódó és individualizálódó későmodern társadalomból sokan keresik az egynapos menekülést valamilyen képzeletbeli ellenvilágba.²⁷ Ezt világszerte felfedezte és kihasználja a turizmusipar. Maga a polgármester is úgy fogalmaz a vendégeket invitáló blogbejegyzésében, hogy „*egy csipetnyi magyar egzotikumban*” lehet része az ide látogatóknak. Ebben a képzetben már a turisták saját városi közegétől való távoltság is felértékeli a település egzotikus voltát, és kielégíti az ide látogatók igényeit: még szinte érintetlen természeti kör-

²⁵ Muhari Zoltán polgármester 2014.

²⁶ Muhari Zoltán polgármester 2014.

²⁷ Szijártó 2000: 7–23.



nyezetben, az autentikus helyi hagyományok szerint élő emberektől még a technikai társadalom mérgeitől mentes „bio” áruhoz és autentikus szórakozáshoz juthatnak. A Panyolán megalkotott hagyományokból bensőségességre, autenticitásra, természetközelségre tesznek szert. Az autentikus fogalma abszolút és értéktelített fogalomként jelenik meg a helyi fesztivál esetében is.²⁸

A Világzenei Fesztivál az idegenforgalom számára felmutatható, a helyi identitást szimbolikusan kifejező – vagy annak szánt – eseményként a teljes helyi társadalom számára fontos ügy. Megértették a kételkedő helyi lakosok is, hogy ez a rendezvény elsősorban nem a szórakozásukat szolgálja, hanem egy meghatározott réteget vonz a településre, aki aztán bevételt jelentenek a falusi lakosoknak is. Ugyanakkor az is igaz, hogy a „turistatekintet” a kívülről érkező sajátos nézőpontja, ízlése, és érdeklődése sajátos tartalmakkal látja el a helyiek számára hétköznapi.²⁹ Kétségtelen, hogy a panyolaiak számára leginkább munka ez a rendezvény, mégis a helyi értékek felmutatásának terét az ünneplés közege teremti meg, amely a helyi lakosok számára megszerkeszti és kommunikálja az együvé tartozás motivációit.³⁰ Maga a fesztivál szimbolikus eszközeit egy valójában soha sem létezett, konstruált néphagyományból veszi, ezt alkalmazza a saját pozíciója meghatározására. Ezek a tradíciók nem alulról szerveződnek, hanem egy szűk értelmiségi, politikai elit alkotja meg őket. Létrehozói, az újra alkotott hagyományt céljaik elérésére szolgáló eszközként használják, és nem számít, hogy a kutatók eredetinek találják-e ezeket a jelenben definiált konstrukciókat vagy sem.³¹ Mivel alapvetően a lokális társadalmon belül, az erőforrásokat önállóan előteremtve jönnek létre ezek az ünnepi alkalmak, egyúttal a demokratizálódás, a civil társadalom megerősödésének jeleként is értékelhetők.³² A rendezvény lényegében keretet nyújt a panyolai gasztronómia bemutatására, ezért nyomatékkal hangsúlyozzák, hogy mindent helyi alapanyagokból, természetes és archaikus módszerekkel készítenek. Mivel a településen nincsen étterem, a vendégek a szatmári ételkultúra széles repertoárjával házi készítésű ételeken keresztül ismerkedhetnek meg, miközben a turisták ételmezését biztosító főzőcsapatok számára a rendezvény jövedelemforrás.

²⁸ Pusztai 2003: 12.

²⁹ MacCannel 1999: 41.

³⁰ Keszeg 2004: 22.

³¹ Bendix 1989.

³² Barna 2003: 434.



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

A lokális hagyományok felértékelődése

A Panyoláról kialakított képen fontos szerepet játszik a település múltban dokumentált tárgyi és szellemi örökségére felfűzött és jelenben megkonstruált hagyományok. A hagyomány a közösség kulturális memóriája, egy olyan emlékeztető, amely a közösség önazonosításához szükséges információkat tárolja.³³ Bár Panyolán az elmúlt évtizedekben felejtésbe mentek a helyi tradíciók, de a külső elemzők által megfogalmazott helyi értékek tudata megmaradt. A település ötvenes években még gyakorolt népszokásait több tudós is megörökítette. Basilides Ábris etnográfus a panyolai farsangi játékokat dokumentáló filmet rendezett, Ujváry Zoltán pedig több szatmári gyűjtőútja során írta le a Panyolán élők szokásait. A neves néprajzkutató akkor még úgy fogalmazott, hogy:

„...a magyar népi színjátékot ebben a közösségben mind a játékanyag, mind az előadó és hagyományozó közösség tekintetében, erejének utolsó felvillanásában megtaláltuk.”³⁴

Függetlenül attól, hogy tudományos értelemben létezhet-e a hagyományt autentikus formáját megvalósító korszak, a helyiek számára a kutatói nézőpont kitűzi az értékes, felmutatható múltat. A tudósok által megörökítésre méltó tradíció pedig minden kételyt kizáróan értékessé teszi a hagyománynak teret adó kort is. A hajdani farsangi szórakozást kétség kívül felértékelte, hogy a kívülről érkező kutatók megörökítésre méltónak ítélték, ám a szocialista érában átalakuló lokális társadalom belső kohéziójának felbomlását, mindez nem állította meg. A fiatal generációk elvándorlásával elmaradt Panyolán a jeles napi szokások megtartása.

Az 1989-es rendszerváltás után a demokratizálódási folyamat részeként megindult a lokális társadalmak hely- és szerepkeresése is, amelynek a múlt hagyományainak felkutatása is a részét képezte. A múlt elevenen tartásának az volt a célja Panyolán, hogy egyfajta időbeli keretbe szervezze és orientálja a lokális társadalom létét és ezzel megőrizze identitását a fenyegető szétzilálódás ellenében, amelynek minden közösség kitéve érzi magát.³⁵ Egyben, a néprajzkutatók gyűjtéseiben fennmaradt tudományos háttér alapot teremtett az újkeletű szokások „legitimizálására” is. A farsang felelevenítését a helyi fiatalokból szerveződött Szamos Bazár Egyesület indította el. A kétezres évek elején Mórucz István a panyolaiak képviselőjében meglátogatta az idős Ujváry Zoltán professzort, hogy elkérje tőle a falujukban készült gyűjtését. A képanyagból kiállítást rendeztek, a

³³ Lotman 1984: 29.

³⁴ Ujváry 1966: 141.

³⁵ Lévi-Strauss 2001: 264.



képek egy része ma is kint van a kultúrház falán. A szervezők célja az volt, hogy a helyieket szembesítsék a múltjukkal és felidézzék az eltelt közel, ötven évben Panyolán feledésbe ment farsangi népszokásokat. „2006-ban volt az első hagyományőrző farsang és a Bűrökös zenekar játszott. Meghatározó élmény volt.”³⁶ A település honlapjára felkerültek a Panyoláról szóló archív néprajzi anyagok, ezzel pedig a település jelene iránt érdeklődők számára is könnyen elérhetővé váltak a településről fennmaradt leírások. A helyi nyugdíjas klub tagjai – akik fiatalon, még a gyűjtött anyagban is szerepeltek – vállalták fel a szokás bemutatását. A néprajzi gyűjtés révén a szakember szemével kiválasztott időpillanat maradt fent értékként a múltból, ezért az akkori spontán „bolondozás” mára a hajdani résztvevők számára is felértékelődött. Maguk is piedesztálra emelték, vagyis színpadi műsorra tették és a helyiek pozitív fogadtatása inspirálta őket a folytatásra. „A nyugdíjas klub tagjai az Ujváry könyvéből már az össze szokást eljászták.”³⁷ A helyi tradíciókhoz erős érzelmi viszony társul, és így a hagyománynak kitüntetett szerepe van a lokális identitás konstruálásában. Az ötvenes években csupán vidám farsangi bolondozás, fél évszázaddal később olyan, a helyiek lokális identitását meghatározó értéké vált, amely táplálja a lakóhelyhez, a közvetlen környezethez tartozás érzését. Ebben a kontextusban a hagyomány, az önazonosság-tudat folyamatos újratelmesítését jelenti, az azonosulás jelképes fogódzóinak megkeresését az emlékezés számára.³⁸ A farsangi hagyomány felelevenítése révén létrejövő kisebb közösségek olyan tartalom köré szereződnek, amelyek érték volta megkérdőjelezhetetlen. Kétség kívül a hagyományőrző rendezvények alkalmasak az önreprezentálásra, ám napjainkban a kutatók azt tapasztalhatják, hogy kifejezetten a reprezentáció áll a rendezvények középpontjában, és ez nincsen másképpen Panyolán sem. Ugyanakkor a tudományos gyűjtés révén megörökített és ezzel formalizált, megmerevített szokások megkötik az előadók kezét. Értékelés tárgyát képezheti, hogy „jól” vagy „rosszul” jelenítették meg a hajdan gyűjtött és ezzel kanonizált hagyományt. A korábban spontán létrejött szokásvilág, ma jól, vagy rosszul kivitelezhető, épp ezért speciális ismereteket igénylő tevékenységgé vált. A kiüresedő formáknak új tartalmat keresnek, így korunkban a hagyományőrző események egyre szervezettebbé és rétegzettebbé válnak.³⁹ A szerepkörök kijelöltek és meghatározottak, gyakran csak a szereplők egyéniségéből fakadó spontán gesztusok miatt hatnak életszerűen.

³⁶ Muhari Zoltán polgármester 2014.

³⁷ Az adatközlő Ujváry Zoltán dramatikus népszokásokat ismertető könyvére gondolt. (Ujváry 1989.)

³⁸ Hoppál 2007: 7.

³⁹ Hoppál 2007: 7.



A hagyomány újratermelése

A hagyományozás és hagyománykövetés a modern társadalomban is szerepet játszik, de ez a szerep, merőben különbözik attól, amelyet a premodern társadalmakban kellett betöltenie.⁴⁰ Panyolán jól nyomon követhető a hagyományörzés és a hagyományteremtés közötti különbség. A hagyományok megőrzése leginkább az ötvenes évek néprajzi gyűjtéseinek felkutatása, újraélése mentén körvonalazódik. Ebből léptek tovább, amikor a hajdani szereplők a nyugdíjas klub keretei között színpadra állították a korábban spontán módon létrejött szokást. A színpadi megjelenés lényegében kényszerhelyzet, amely egyik oldalról piedesztálra emeli, de egyben ki is ragadja a szokást természetes közegéből. A hagyomány felelevenítését 2014-ben láthattuk, amikor a helyi fiatalok szervezésében a polgármester aktív részvételével kapott új dimenziót a farsangi tradíció. Miközben az alakoskodók által megformált figurák jelmezét igyekeztek a korábbi gyűjtések dokumentumai alapján pontosan rekonstruálni, több új elem is megjelent a fél évszázaddal korábbi szokás újratermelése során. A korábbi gyűjtésekben megjelenő disznótor és fonó momentumok inkább csak jelzés szintjén kaptak teret a farsangi események között, ugyanakkor fontos elemként jelent meg a farsangi alakoskodók vonulása. Mivel a szokás újrafogalmazása a 2014-es farsang idején még teljesen új volt – ekkor rendezték meg ebben a formában először, – az események még csak sejtetni engedték a szervezők hosszú távú célját. A falu terén végigvonulva igyekeztek kontaktust teremteni, helyzetkomikumba vonni a kapujuk elé kiálló helyieket. Bár az első alkalommal még kevesen várták a farsangosok menetét, de ez a momentum jelzi, hogy az újra fogalmazott szokás első sorban a helyiekre, a helyi kapcsolatok megerősítésére irányul. Ugyanakkor a jelmezes vonulás folyamata önmagában is idegenforgalmi látványossággá válhat a későbbiekben, mert a vonulásban megnyilvánuló dinamika kielégíti a rendezvényre érkező városiak fokozott ingerszükségletét. Bár a 2014-ben felelevenített farsangi szokásokban is csak a falu lakosságának egy része vett részt, de a szervezésbe intenzíven bekapcsolódó polgármestert mindez nem keserítette el, fontosnak tartja, hogy a rendezvények lehetőséget biztosítsanak akár a későbbi bekapcsolódáshoz is. Ez a megközelítés jelentős eltérést mutat a korábbi hagyományfelfogáshoz képest, amikor a hagyományos rend csak addig volt képes fennmaradni, amíg nem a lehetséges legjobbként, hanem egyetlen lehetségesként fogják fel.⁴¹ A napjainkban elterjedő, nem spontán alakuló, hanem művileg teremthető hagyományok

⁴⁰ Nyíri 2002: 9.

⁴¹ Bourdieu 1978: 333.



abban különböznek a korábbiaktól, hogy megkérdőjelezhetők, reflexió és kritika tárgyává tehető, esetenként kiiktathatók.⁴² A világzenei fesztivál, de még a farsangi alakoskodás újrakonstruálása sem írható le a hagyományörzés fogalmával, mert szabadon emelnek át egykor létezett elemeket vagy teremtenek új kulturális jelenségeket alapvetően más céllal, más funkcióban.⁴³ Ez azonban semmivel sem teszi értéktelenebbé ezeket a rendezvényeket, amelyek alapvetően betöltik a szerepüket. Miközben a település rendezvényei látszólag a múlttól szólnak, minden elemükben maiak és napjainkban felmerülő fogyasztási igényeket elégítenek ki. A helyi hagyományörző és hagyományteremtő szándék háttérben egy direkt, demonstratív hagyománykonceptió áll, amely a helyi tradíciókat a társadalmi és kulturális életgyakorlatban generációkon keresztül öröklődő, osztályozható ismeretkészleteként azonosítja, és amely a közösség reprezentatív tárgyi és szellemi javainak világosan rögzíthető kelléktára.⁴⁴ A település szokásvilágát feltárni kívánó kutatói érdeklődés a hagyomány fogalmának jelentéstartalmát tágabb értelemben kezeli, és a tradíciók működésében szerepet játszó látens-kohézió szerepére koncentrálnak. Ebben az olvasatban a hagyomány olyan kontextus, melynek alkotóelemeit egészésszé szervező szabályok maguk is a hagyomány szerves részét képezik.⁴⁵ A hagyomány eme holisztikus koncepciója a hagyomány társadalomtudományi értelmű vizsgálatát csak a jelenség működését lehetővé tevő rejtett szabályok megértésének függvényében tekinti végrehajthatónak.⁴⁶

Összegzés

Az új polgármester hivatali munkájában a projektmenedzseléshez kapcsolódó tudástőkét is intenzíven hasznosítja.⁴⁷ Marketingtevékenységet folytat, tudatosan használja a médiát és megragad minden megjelenési felületet. Látnivalókkal foglalkozó tévéműsorokban, újságcikkekben, internetes oldalakon egyre jelentősebb súllyal képviselteti magát a település. A pozíció révén megszerzett politikai befolyása szabad mozgásteret nyújt, és ezt kamatoztatja a település működésének újraszervezésében. Jelentős szerepet szán a tradicionális gyümölcsstermelésnek és feldolgozásnak, valamint az idegenforgalom fejlesztésének. Ebben a koncepcióban a néprajzi szakirodalomban rögzített néphagyomány biztosítja az idegenfor-

⁴² Nyíri 2002: 6.

⁴³ Pusztai 2003: 11.

⁴⁴ Biczó 2008: 283.

⁴⁵ Graburn 2000: 6–11.

⁴⁶ Biczó 2008: 284.

⁴⁷ Szalai–Szigeti–Krausz 2002: 83–106.



galomnak nyújtható „etnobiznisz” keretét. A hangsúlyozott nemzeti, népi karakter összhangban áll a tradicionális gyümölcsfeldolgozás köré épített imázssal. A közös célok és érdekek mentén mintegy szimbiózis alakult ki a hungarikumot termelő pálinkafőzde és a lokális értékeket, hagyományokat és a hagyományhoz kapcsolódó rendezvényeket és termékeket felmutató falu között. Ugyanakkor a Nemtudom szilvára alapozott kulturális és gazdasági lehetőségek, csak egyetlen szegmensét jelentik a településen zajló termelési folyamatoknak és az itt élők életvilágának. Mindezt jól tükrözik a kvantitatív adatok. A település 1154,5 hektáros külterületéből 564,5 ha szántó és 99,4 ha gyümölcsös. Tehát a település körüli földterületek gazdasági potenciálját a gabonatermesztésre használják tulajdonosaik. Ez a termelési forma jelenti számukra a legbiztosabb megtérülést és a leggazdaságosabb termelést. A gyümölcsstermesztés csak másodlagos, önellátásra, vagy jövedelem kiegészítésként van jelen, még a hozzákapcsolódó idegenforgalmi vonzatokkal sem biztosítja a helyiek megélhetését. A polgármester véleménye szerint a szilvából készült termékek ipari mennyiségű előállítása kellene ahhoz, hogy elertse a falu lakosságát. A nagy tömegű ipari feldolgozásra termelés gondolata már az ötvenes években is felmerült,⁴⁸ de még a témával foglalkozó agrárszakemberek sem tudják meghatározni, hogy a Szatmár-Beregi tájegység szilva-termesztése, szilvafa állománya milyen mértékű gazdasági potenciált, nyersanyagbázist képvisel, és hogyan lehet ezt a hungarikum jellegű terméket az európai kereskedelmi hálózatba bevezetni.⁴⁹ A nagyüzemi előállítás ellen szól, hogy a szilvából készült termékek iránti érdeklődés egyik legfontosabb szegmense a kézműves előállítás válna kivitelezhetetlenné a tömeges gyártás során. Viszont a gyümölcsből és a gyümölcsfeldolgozásból származó bevételek jövedelem kiegészítésként megfelelő életnívóhoz segíthetnék a helyieket, ha lenne mellette rendszeres bevételt biztosító főfoglalkozásuk.

Irodalom

- BARNA Gábor
2003 Ünnep és ünneplés. *Távlatok* 2003. 430–440.
- BATÁRI Sándor
2014 Nemzeti konyha: hagyomány és politikai legitimáció. In Prazsák Gergő (szerk.): *Nemzeti szempont*. 274–291. Budapest: Apeiron. <http://interdiszciplinaris.elte.hu/-nemzeti-szempont/#/293/zoomed>

⁴⁸ Mohácsi 1956.

⁴⁹ Pethő 2011: 9.



- BENDIX, Regina
1989 Tourism and Cultural Displays. Inventing Traditions for Whom? *Journal of American Folklore*. 102. (1989). 132.
- BENEDEK-FALVI LUBY Margit
1939 A szilva hazája. In *Néprajzi Értesítő*. Magyar Történelmi Múzeum. 300–310.
- BICZÓ Gábor
2008 A „hagyomány” rehabilitációja mint a lokális identitás megértésének kulcsa a Kárpát-medence vegyes lakosságú közösségeiben. In Papp Richárd – Szarka László (szerk.): *Bennünk élő múltjaink. Történelmi tudat – kulturális emlékezet*. 279–289. Zenta: Vajdasági Magyar Művelődési Intézet.
- BOURDIEU, Pierre
1971 Osztályhelyzet és osztálypozíció. In Ferge Zsuzsa (szerk.): *Francia szociológia*. 402–432. Budapest: Közgazdasági és Jogi.
1978 *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Budapest: Gondolat.
1983 [1997] „Ökonomische Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital.” In *Soziale Welt, Sonderband 2*. 183–198. Magyarul: Gazdasági tőke, kulturális tőke, társadalmi tőke. In Angelusz Róbert (szerk.): *A társadalmi rétegződés komponensei. Válogatott tanulmányok*. 156–177. Budapest: Új Mandátum.
- DOMOKOS Mariann
2004 A veszprémi Gizella-napok. Az ünnep tartalmi-formai elemeinek vizsgálata. In Pócs Éva (szerk.): *Rítus és ünnep az ezredfordulón*. 93–107. Budapest: L'Harmattan.
- ELEK László
1958 A szilva termesztése Magyarországon. *Kertészet szőlészet*. 9.
- GRABURN, Nelson
2000 What is Tradition? *Museum Anthropology* 2000/24. 6–11.
- HABERMAS, Jürgen
1981 Theories des kommunikativen Handelns I –II. Suhrkamp Verlag, Frankfurt/Main, Magyarul rövidítve: A kommunikatív cselekvés elmélete. *Filozófiai Figyelő Szociológiai Figyelő* közös kiadása Budapest ELTE. 1986.
- HANKISS Elemér
1989 *Kelet-európai alternatívák*. Budapest: Közgazdasági és Jogi
- HOPPÁL Mihály
2007 Hagyomány és modernizáció között. http://kultura.ibsen.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=21:hagyom-modernizz&catid=39:cikkek-elsok-tanulmok&Itemid=92 (letöltés: 2014. 07. 12.)
- KISBÁN, Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutató Csoport.
- KESZEG Vilmos
2004 Az ünneplő Torda. Az ünneplés alkalmi és terei egy kisvárosban. In Pócs Éva (szerk.): *Rítus és ünnep az ezredfordulón*. 21–42. Budapest: L'Harmattan.
- KORPONAY Gyula
1939 Csonka-Szatmár és Bereg vármegye gyümölcstermelési jelentősége. In Fábrián Sándor (szerk.): *Szatmár-Ugocea és Bereg k.e.e. vármegye*.
- LÉVI-STRAUSS, Claude
2001 Faj és történelem. In *Strukturális antropológia II*. 261–290. Budapest: Osiris.
- LOTMAN, Jurij
1984 *Szöveg, modell, kultúra*. Budapest: Gondolat Kiadó



DEBRECENI EGYETEM



ÚJ SZÉCHENYI TERV

MACCANNELL, Dean

1999 *The Tourist: A new theory of the leisure class.* Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

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

1999 [2002] *Anthropology as Cultural Critique: An Experimental Moment in the Human Sciences* University of Chicago Press /Az antropológia mint kultúrkritika. In A. Gergely András (összeáll.): *Kulturális antropológia Tantárgyi forrásanyag az Ember-, erkölcs- és vallásmeret tantárgyhoz*

<http://www.c3.hu/scripta/lettre/lettre18/14.htm> (letöltés: 2014. 07. 08.)/

MOHÁCSI Mátyás

1956 *A szilva termesztése és házi feldolgozása.* Budapest: Mezőgazdasági

NYÍRI Kristóf

2002 Hagyomány és képi gondolkodás. Székfoglaló előadás a Magyar Tudományos Akadémián. http://www.hunfi.hu/nyiri/szekfoglalo_tlk_wpd.htm (letöltés: 2014. 07. 10.)

PETHŐ Ferenc

2011 *Tanulmány a Nemtudom szilváról.* Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás-fejlesztési Alapítvány és az Újfehértói GyKSz Nonprofit Közhasznú Kft.

PUSZTAI Bertalan

2003 Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. In Pusztai Bertalan (szerk.): *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztamérgesi eset.* 9–21. Szeged

SZALAI Erzsébet – SZIGETI Péter – KRAUSZ Tamás

2002 Gazdasági elit és társadalom a magyarországi újkapitalizmusban. Beszélgetés Szalai Erzsébet azonos című könyvéről. In *Eszmélet*, No. 54. 83–106.

SZÉLES Gyula

2004 *Panyola község története.* Önkormányzat. Panyola

SZIJÁRTÓ Zsolt

2000 A turizmus mint menedék. Képek és elképzelések a Káli-medencében. In Fejős Zoltán – Szijártó Zsolt (szerk.): *Turizmus és kommunikáció.* 7–23. Budapest–Pécs: Néprajzi Múzeum – PTE Kommunikációs Tanszék

UJVÁRY Zoltán

1966 Farsangi játékok filmezése Panyolán. *Ethnographia* LXXVII. 139–141.

1989 *Dramatikus népszokások* Debrecen.



DEBRECENI EGYETEM



SZÉCHENYI TERV

Lovas Kiss Antal

LOCAL VALUE AND *HUNGARIKUM* IN A LOCAL SOCIAL CONTEXT: *THE EXAMPLE OF PANYOLA*

This study discusses the problem that occurs when local values and *hungarikum*-s are lifted out of their natural environment during the process of their interpretation and, almost as if they were put on a pedestal, their significance may be easily misconstrued without the reference network that they would otherwise exist in. The research methods of cultural anthropology provide an opportunity to create a new perspective in this respect by approaching the local levels in a holistic fashion. This study presents the roles of and the relationship between foodstuff *hungarikum*-s and local values in the context of the Hungarian settlement called Panyola. The question addressed here is how a given local milieu can utilize or take advantage of the advantages offered by *hungarikum*-s and local values by connecting them.