

Változó ételek, változó hétköznapi étkezési szokások

Lysaght, Patricia (ed.): *Time for Food. Everyday Food and Changing Meal Habits in a Global Perspective*. Åbo: Åbo Akademi University Press. 2012. 366 p.

1. Az 1970-ben alapított International Commission for Ethnological Food Research Group rendszeresen megrendezésre kerülő konferenciasorozatának 18. ülését 2010-ben, a finnországi Turkuban tartották, az Åbo Akademi University szervezésében. A konferenciákon elhangzott előadások válogatását minden alkalommal ki is adták konferenciakötet formájában, így a 2012-ben, Åbóban megjelent mű már a 18. kötete a nemzetközi táplálkozástudományi bizottságnak. Az alapításkor megfogalmazott céloknak megfelelően a témaválasztás a táplálkozás kérdéskörét az etnológiai kutatások széles spektrumával összekapcsolva járja körül, így a korábbi kötetekben olvashatunk például a kulturális jelenségek tér- és időbeli elterjedéséről, a regionális tagolódásról, a vidéki és a városi életmód változásáról vagy a modernizációnak, az urbanizációnak az étkezésekre gyakorolt hatásáról. Kiemelt téma volt korábban többek között a turizmus, a migráció, az ünnepek, az iparosodás és az étkezések kölcsönhatása. A legutóbbi, 2012-ben megrendezett ülésen a tradicionális táplálkozás elemeinek a mai táplálkozástudományban fellelhető részleteit mutatták be a kutatók, ennek anyaga 2013. szeptemberben látott napvilágot. A 2014-re tervezett új téma az internet és a táplálkozás kölcsönhatásainak kérdését veti fel. A most ismeretendő kötet tehát egy nagyon izgalmas, sokszínű sorozat újabb eleme, mely a hétköznapi étkezési szokások változásait veszi sorra globalizálódó világunkban.
2. A turkui konferenciára elsősorban Észak-Európából érkeztek résztvevők, a rendező Finnországból hat kutató, főként az egyetem munkatársai, de az USA-ból, Oroszországból, Japánból, Ausztráliából, Új-Zélandról is többen tartottak előadást. Hazánkból Kisbán Eszter – a szervezet tagjaként is – minden alkalommal részt vett az üléseken, és többször elkísérte őt Knézy Judit és Kuti Klára is, munkáik számos kötetben olvashatók (bár a konferenciakiadványok a hazai könyvtárakban nehezen hozzáférhetőek).
3. A fogyasztói társadalom étkezési szokásai meglehetősen eltávolodtak – többek között az élelmiszeripar és a kereskedelem fejlődése révén – az élelmiszer-termelés évszázadokon keresztül éltetett hagyományos forrásaitól. Ez a gyors változás azonban újabb és újabb kihívások elé állítja mind a fogyasztókat és az élelmiszer-termelőket, mind a folyamatot dokumentálni igyekvő kutatókat: új szempontokat kell alkalmazni a vizsgálatok során, a falu-város viszonylatán túl regionális, nemzeti keretek fölé kell emelkedni sok esetben. Az etnográfiai kutatás módszerei révén válnak láthatóvá az egyéni, családi szokások, preferenciák és a mögöttük húzódó döntési folyamat, áttételesen a táplálkozás társadalmi vonatkozásai, kulturális jelentéstartalmai is. A táplálkozás egyben kommunikáció is, amely jelként működve az életmód egészéről nyújt információt. Az így nyert eredmények alkalmazhatósága, felhasználása előtt is új terek nyílnak meg, például a gazdasági szereplők körében. A konferencia a „hétköznapi” témaválasztással ezekre a 21. századi problémákra, kihívásokra igyekezett válaszokat, megoldásokat találni a nemzetközi táplálkozástudomány keretein belül.
4. A kötetbe az elhangzott előadások közül huszonöt tanulmány került be, melyeket a szerkesztő a konferencia négy legfontosabb kérdése köré csoportosított: multikulturalizmus, mindennapi szokások regionális variálódása, az élelmiszer-termelés és -kerkedelem szintjei és az élelmiszer-fogyasztás jövője. A sort négy plenáris előadás nagyobb terjedelmű, írott változata nyitja. Ezek mindegyike egy-egy olyan témára fókuszál, mely kulcsfontosságú a jelen folyamatok megfogalmazásában: „food ethics” (az étkezések és kutatásuk morális kérdései), ökológia, identitás- és életmódváltozások. Ezek a posztmodern kor gazdasági, társadalmi kihívásait emelik ki,

melyekre a kutatók releváns válaszokat kell hogy találjanak, hogy megfeleljenek a kihívásoknak, elvárásoknak, hogy az etnográfia eredményei beépíthetők legyenek a társ- és természettudományok, valamint a gazdaság területén is. Håkan Jönson, a lundi egyetem tanszékvezetője olyan, az alkalmazott antropológiai kutatást érintő etikai kérdéseket vizsgál, melyek terepmunkája alatt, illetve az élelmiszer-ipari megbízóival való kapcsolata során merültek föl. Az egyik ilyen fontos kérdés a kutató függetlensége, kívülállása, a vizsgálat tárgyához fűződő objektív viszonya. Példák nyomán a szerző felveti azt a kérdést, hogy etikus-e, ha kiadják a tudományos úton nyert eredményeket az élelmiszer-termelőknek a fogyasztói szokásokról, ízlésről stb.

Hangsúlyozza ugyanakkor, hogy a néprajzi módszerű kutatás eredményei ebben az összefüggésben csak eszközként szolgálnak a közös cél érdekében.¹ Nálunk hasonló eredményeket és azok hasznosítását nem annyira a táplálkozás, mint inkább az életmód városantropológiai kutatása terén figyelhettünk meg eddig, például Budapest belvárosának vizsgálata során.² Cristian Coff agronómusként a környezeti fenntarthatóság, az állatok védelme, az egészség-jólét és a minőségbiztosítás szempontjait veti fel az élelmiszer-termelést és -fogyasztást vizsgálva.

Hangsúlyozza az élelméstudományi kutatások etikai kérdéseit; az élelmiszer-biztonság és -ipar, valamint az egészségvédelem kritikus pontjaira, azaz a gazdasági haszonvétel és az emberi, környezeti jólét konfliktusaira mutat rá a világ számos pontján. Az ételt mint szimbólumot fogja föl, mely a társadalomról alkotott kép eleme, tükrözi az emberek egymásról és a környezetről alkotott elképzeléseit is. Yrsa Lindqvist a 20. század során a finn táplálkozásban bekövetkezett változásokat veszi kiindulópontként, nyomon követi a modernizáció hatásait, de figyelmét a folyamatok (kiskertek művelése, az élelmiszeriparban a tradíciók mint hitelesítő elemek, a konyhatechnika fejlődése) háttérében meghúzódó ökológiai, identitásbeli változásokra összpontosítja. Norvég esettanulmányok nyomán a napjainkban mind nagyobb teret követelő ökoélelmiszer-termelés piaci kihívásait és a regionális sajátosságokat, az erre épülő stratégiákat mutatja be Torget Gillebo írása. A kulcsszavakat mindehhez az élelmiszerekhez köthető jelentéstartalmak adják, melyeket a *food identity* fogalmával ír le. Ez a regionális és nemzeti szinten is elérhető önazonosítás a nyugati társadalmakban mindinkább egységesülő, tömegtermelésből származó ételek és az ökoélelmiszerek szembenállása, valamint az individualizálódó fogyasztói döntések mentén formálódik egyéni és közösségi szinten is.

5.

Nancy Yan a világszerte ismert és népszerű kínai konyhát, míg Deirdre D'Auria az olasz ételek írországi elterjedését, az eredetiség kérdését vizsgálja tanulmányában, a globalizáció kihatásait elemelve. A curry napjainkra szintén a nemzetközi konyha fontos elemévé vált, az angol konyhában betöltött szerepét, 20. századi gyors elterjedését írta le Una A. Robertson. Mindhárman a kultúra, azon belül a táplálkozás változékonyságát, gazdasági és társadalmi mozgásfolyamatokból eredő átalakulásait hangsúlyozzák. Kisbán Eszter tanulmánya a kötet kimagasló munkája, mely a mangalicatenyésztés magyarországi jelenét és múltját tárgyalja. A szerző kiemelte az idők során megváltozott ízlés, fogyasztói igények és a sertésenyésztés összefüggéseit. A Közép-Európa középső részén általános zsiradékok használatának, a disznóhúsnak és -zsírnak múlt- és jelenbeli presztízsét, sajátosságait, változásait járja körül e nemzetközi és magyar olvasóközönség számára egyaránt érdekes, adatgazdag tanulmányában. A korábban a zsírjáért tartott mangalica 1990-től egyre növekvő hazai és a nemzetközi népszerűségének okait, gazdasági kihatásait is föltárta: a tenyésztésből szinte teljesen kiszorult fajta húsból hogyan vált ma éttermekben kínált exkluzív húсару, mely a spanyol serrano sonkának is a legkiválóbb alapanyaga napjainkban.³ William Lockwood egy Michigan államban, minden társadalmi körben igen népszerű gyorsétel eredetét, etnikus háttérét tárgyalja terepmunkája alapján, rámutatva a fogás és a mellé kínált szósz ízvilágának balkáni gyökereire. Ez az étel a bevándorlók révén jutott Amerikába a 20. század elején, és mára a hétköznapi utcai, gyorsétkezdei fogások részévé vált, de megőrizték a fogyasztás sajátos módját és az óceánon túli eredet emlékét.

6.

A mindennapi étkezési szokások lokális háttérének vizsgálata a tárgya Maria von Winter írásának, melyben egyházi és világi, felső társadalmi rétegbeli konyhák menüit, étkezési szokásait veti össze 15. századi adatok nyomán. Nils-Arvid Bringeus a svéd regionális táplálkozás elemei közül az italokat, azon belül is a gyümölcsökből, főként almából készült erjesztett és édes italok történetét, variációit tárja elénk, kiemelve a *cider* mai népszerűségének, elterjedtségének okait. Ciprus étkezési szokásaival a kötet több tanulmánya is foglalkozik. Rizopoulou-Egoumenidou a

táplálkozás és az élelmiszer-termelés szervezésének, az időbeosztásnak a múltját vizsgálta, a változásokat az ország történelmi eseményeivel állította párhuzamba, tekintettel a társadalmi rétegek eltérő szokásrendszerére. Mindez a történelmi háttér a közelmúltban lezajlott, az 1960-as évektől megfigyelhető gyors egységesülési folyamatok tekintetében válik különösen érdekessé, ugyanakkor a kínáló európai kitekintésű összehasonlítások hiányoznak a tanulmányból. Az Antonia-Leda Matalas vezette kutatócsoport a ciprusi iskolai étkezéseket kutatta az 1990-es évektől. Céljuk az volt, hogy feltérképezzék a fogyasztói társadalom mindennapi életvitelének az egészségre gyakorolt hatását (gazdasági-társadalmi státus, gyerekek és felnőttek étkezési szokásai) nagyszámú városi és vidéki mintavétel alapján. Az egyik tanulság a gyerekek körében tapasztalt nagyarányú túlsúlyosság volt, de a vizsgálat eredményei között fontos elem az is, hogy a napi étkezések körében a modernizáció minden hatása ellenére is napjainkig megmaradt a családdal együtt fogyasztott ételek jelentősége. Ken Albala sajátos forrás alapján írta tanulmányát: a 2011-ben az ő szerkesztésében kiadott *Food Cultures of the World Encyclopedia* szócikkei nyomán mutat rá az étkezési szokások globális méretű változásaira. Az adatok alapján megállapította, hogy a családi étkezések jelentősége nem vagy alig csökken napjainkban; ugyanakkor az élelmiszer-ipari termékek jelentősen (egyharmad-kétharmad arányban) visszaszorítják a tradicionális fogásokat a mindennapokban, de itt az iparosodás mértéke szerint jelentős területi eltérések láthatók; hasonló eredményt hoztak a gyorséttermek és az egészséges, otthoni fogások arányszámai is.

7.

A kistermelők által forgalomba hozott élelmiszerek termelése és értékesítése a központi témája a kötet harmadik nagy fejezetének. Mind a szlovéniai (Maja Golija írása), mind a horvát (Nives Rittig Beljak et al.) esettanulmányok a mai magyarországi helyzethez nagyon hasonló helyzetéről számolnak be: a nemzetközi nagykereskedelemmel szemben felértékelődött a fogyasztók szemében a kistermelői mezőgazdasági áru, annak ellenére, hogy a piacokon jóval magasabb árat kérnek érte. A közvetlen kapcsolat a termelővel a megbízhatóságot ígéri, és egészségesebbnek tartják a nem tömegtermelésből származó árukat, melyekre az öko-, tradicionális, regionális, lokális címkéket teszik hitelesítésként. Szlovéniában a saját kiskertek művelése, az önellátás eszményének felelevenítése szabadidős tevékenységként is számottevő a háztartások élelmiszer-ellátása tekintetében. Adelia Hanson az USA mindennapi étkezési szokásairól rajzol érdekes képet, azaz az otthoni, a hagyományos értelemben vett főzni tudás és gyakorlat visszaszorulásáról.⁴ A lakosság körében egyre komolyabb problémát jelentő túlsúlyosság egyik okaként ezt a trendet nevezi meg.

8.

A kötet negyedik fejezete a finn táplálkozáskultúra közeli és távoli jövőjét tárgyalja: kulcskérdések például a környezeti ártalmak kivédése, a fenntarthatóság, a klímaváltozás hatásai, az élelmiszer-biztonság, az organikus gazdálkodás, a lakosság elöregedése. A Finland Future Research Centre szervezésében végzett kutatások a *What's for dinner tomorrow?* elnevezésű projekt keretében igyekeznek feltárni például a fogyasztási preferenciákat a közétkeztetés vizsgálata során, továbbá a vásárlói szokások mögött húzódó döntési folyamatokat, elképzeléseket és konkrét megvalósulásait, hogy a táplálkozáskultúra minden szegmense számára tervezhető jövőképet tudjanak kialakítani.

9.

A kötet egésze nem csupán a néprajzkutatók, de minden érdeklődő számára sok új megközelítési módot, a tudományos eredmények jövőt szem előtt tartó fölhasználásának sokféle lehetőségét veti fel.

A szerző a mű megírásakor az MTA Bolyai Ösztöndíj támogatásában részesült.

JEGYZETEK

1 A szerző már korábban is fölvetette a kutatás és a gazdasági szféra kapcsolatát: Jönsson 2004:259–268.

2 Csak egyetlen példát említve: Egy európai ház projekt, melyet Wilhelm Gábor ismertetett.

3 A mangalicatenyésztés jelenéről és a magyar–spanyol együttműködésben készített serrano sonkáról lásd még Kisbán 2010.

4 A címben szereplő kérdést (*Does Anyone Cook Anymore in the United States?*) a recenzens is feltette a főzni tudás folyamatának, múltjának és jelenének tárgyalásakor (Báti 2009).

IRODALOM

BÁTI ANIKÓ

2009 A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia* 120(3):257–266.

JÖNSSON, HÅKAN

2004 Food in the Experience Economy. *In* Changing Taste. Food Culture and Process of Industrialisation. Patricia Lysaght, ed. 259–268. Basel: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde in association with The Department of Irish Folklore – University College Dublin.

KISBÁN ESZTER

2010 Diskurzusok a mangalicáról 1991–2010. *In* Inde Aurum – Inde Vinum – Inde Salutem Paládi-Kovács Attila születésnapjára. Bali János – Bati Anikó – Kiss Réka, szerk. 475–490. Budapest: ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék – MTA Néprajzi Kutatóintézet.