

## Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor

### *A gasztronómiai érdeklődés szocio-kulturális okai, szemiotikai jelei<sup>1</sup>*

Az ételek szemiotikájának legmélyén *bináris kódokat* találunk. Az ehető/nem ehető, tápláló/mérgező illetve a “jó”/“rossz” ételek megkülönböztetése a legalapvetőbb pragmatikai szempont, s mindmáig meghatározza az ételekhez való viszonyunkat; az ételek minden további jeltartalma erre épül rá. Mint látni fogjuk, a bináris oppozícióknak a gasztronómia egyre összetettebbé vált nyelvében továbbra is komoly szerep jut, de persze nem kizárólag ezeknek, hiszen sok esetben nem az ellentétpárok, hanem az *osztályozó* megfontolások kerülnek előtérbe (például, ahogy az étlapok osztályozzák az ételtípusokat, vagy ahogy a menzáktól a kórházakig, a háztartások mindennapi étkezéseitől az ünnepi lakomáig a menüket összeállítják). Az alábbiakban először röviden szólnunk az ételek és étkezések jelentőségéről a társadalmak *kulturális antropológiai* megközelítésében, majd sorra vesszünk néhány (az antropológiában is fontosnak tartott) és a gasztroszemiotikában figyelembe vehető *tipológiai* szempontot, (az ételek, illetve az étkezés tipológiájára vonatkozóan); végül kitérünk a gasztronómia *mai divatjának*, a társadalmi figyelem előtérbe kerülésének néhány *okára* és jellemzőjére.

### *A kulturális antropológia és a gasztronómia*

A kulturális antropológia kezdettől fogva kiemelt jelentőséget tulajdonít a táplálkozási szokásoknak és a táplálékokhoz fűződő szemléleteknek. Ez már csak azért is így van, mert egyrészt a kulturális antropológia kettős célját: megtalálni mindazt, ami az emberi kultúrában *közös*, és leírni mindazt, ami az egyes emberi kultúrákban *különböző*, a legszembetűnőbbben talán éppen az étkezéssel kapcsolatban lehet demonstrálni; másrészt ha a kulturális antropológia az emberi alaptevékenységeket vizsgálja, ezek sora is az elemi létfenntartás és a fajfenntartás (a táplálkozás és a szexualitás/gyereknevelés) kérdéseivel kezdődik; harmadrészt pedig ha meg akarjuk vonni a kulturális antropológia és az etológia határait (az állatvilágból magunkkal hozottak és az emberi társadalomban kialakultak közötti határokat), e vonatkozásban is azt kell kiindulópontnak tekinteni, amit Marx annak idején úgy fogalmazott meg, hogy “Az éhség éhség, de az az éhség, amely késsel és villával fogyasztott főtt hússal elégül ki, más éhség, mint az, amely a nyers húst kéz, köröm és fog segítségével falja fel”<sup>2</sup>, vagy Malinowski úgy, hogy “az étvágyat, de még az éhséget is a kulturális környezet szabja meg. (...) Nemcsak az éhség és a jóllakottság fiziológiai ritmusának van alávetve; emésztési folyamatait törzsének, nemzetének vagy osztályának napi időbeosztása szabályozza és edzi”<sup>3</sup>. A kulturális antropológiában azután – a tudomány történetében legnagyobb szerepet játszó<sup>4</sup> iskolák szemléletének megfelelően – az étel és étkezés kétféle megközelítése dominál: a *funkcionalista-strukturalista* és a *szimbolikus* megközelítés. (A kulturális antropológia és a kulturoológia megközelítései természetesen nagyon jó kiindulópontokat adhatnak a szemiotika számára is. A funkcionalista tipológiák éppúgy, mint azok, amelyek a jelek szimbolikus

<sup>1</sup> Készült az MTA Szociológiai Kutatóintézetében folytatott kutatásaink alapján.

<sup>2</sup> Marx, (1984), p. I/19.

<sup>3</sup> Malinowski (1997), p. 384.

<sup>4</sup> Persze más iskolák is vannak, s így az ételek kulturális antropológiai megközelítésének is számos egyéb módját is említhetnénk.

használatára koncentrálnak, egyúttal azokat a szempontokat is feltárják, amelyek alapján az ételek -- és étkezési szokások -- mint jelek rendszere felvázolható).

A két megközelítés közötti különbség lényege nem az, hogy az egyik az ételek és az étkezési szokások funkcióit helyezi előtérbe, a másik pedig szimbolikus jelentőségüket, mert természetesen mindennek van, vagy legalábbis lehet szimbolikus funkciója is, és minden funkciónak van szimbolikus jelentősége – ezt az említett iskolák egyike sem vonja kétségbe. A döntő különbség az, hogy a funkcionalisták *a magyarázatok végső alapjának a szociokulturális rendszert* (mint társadalmi viszonyok rendszerét) tekintik, (és minden funkciót, a szimbolikus funkciót is beleértve, ebből levezetve értelmeznek), a szimbolikus antropológia viszont az *értelmezésekre* koncentrálna a szimbolikus rendszert (a valóságra vonatkozó interpretációk rendszerét) igyekszik feltárni, és a társadalmi viszonyokat is jelentős részben ebből levezetni. Természetesen mindkét kiindulás jogos, és ezért az iskolák konkrét kérdésekben folytatott végeérhetetlen vitái ellenére, úgy tekintjük, hogy azok nem cáfolják, hanem kiegészítik egymás eredményeit.

Az étkezés szemiotikájához a mindkét iskola tiszteletét élvező Durkheim például a *tabuk és a totemisztikus szemlélet* leírásával járul hozzá, a szimbolikus antropológiai iskolát képviselő Mary Douglas új szempontokat ad a tabu alá eső ételek elemzéséhez, a strukturális funkcionalista iskolához sorolt Radcliffe-Brown pedig a Durkheim által a totemizmusról mondottak érvényét tágítja ki. Az ugyancsak strukturális funkcionalista Malinowski, amikor az ember biológiai entitás-voltából kiindulva megpróbálja meghatározni létezésének alapfeltételeit, amelyek kielégítésére a társadalmi létben különböző funkciók jönnek létre, az *alapszükségletek közül elsőként a táplálkozás* (anyagcsere) szükségletét említi<sup>5</sup>, amelyhez az ezekre a funkciókra épülő rendszerében közvetlen kollektív válaszként az *“élelmezés”*<sup>6</sup>, az ebből adódó instrumentális szükségletek között a *“kulturális eszközrendszer megújítása* szerepel, s ebből vezeti le – az instrumentális szükségletekre adott válaszok között – az egész *gazdaságot* is<sup>7</sup>. A szimbolikus antropológia képviselői viszont a gazdaság működésében mutatják ki a szimbólumok (és szimbolikus osztályozások) szerepét – többek között az ételek szimbolikus osztályozásaiban is, és így tovább.

Hogy az egyes, versengő elméletek nem egymás alternatívái, hanem kiegészítői, ez vonatkozik Mary Douglasnak Lévi-Strauss elemzési rendszerével (a gasztroszemiotika egyik legkidolgozottabb rendszerével) szemben gyakorolt kritikájára is, (mellesleg Lévi-Strauss maga is egy szimbólum-rendszer leírására, s nem annak társadalmi beágyazására koncentrálna). Douglasnak igaza van, amikor azt állítja<sup>8</sup>, hogy a Lévi-Strauss által használt bináris opozíciók túlságosan mesterségesnek – és olykor alkalmatlanoknak -- tűnnek, amikor konkrét kultúrák szokásainak, és tudatformáinak leírására van szükség, s még abban is igaza van, hogy ennek az az oka, hogy Lévi Strauss az általános modell keresésének ígézetében elhanyagolja e konkrét kultúrák építkezésének sajátosságait. Abban azonban Lévi-Straussnak is igazat kell adnunk, hogy *vannak általános (vagy általánosítható) sajátosságok is*, (amelyek természetesen mint bármely általánosság, nem vonatkoztathatók minden konkrét jelenségre).

<sup>5</sup> “A ’Táplálkozás (anyagcsere)’ nemcsak azt mutatja, hogy szükség van élelemmel és oxigénnel való ellátásra, hanem azokra a körülményekre is utal, amelyek között az élelmet elkészítik, megeszik, megemésztik, valamint az azzal járó higiéniai megoldásokra is”. (Malinowski, id. mű, p. 383).

<sup>6</sup> “Az egyén fiziológiájának nyersanyagát a kulturális és társadalmi meghatározottság mindenütt átalakítja. Az ízlés, a törzsi tabuk, az élelem nutritív és szimbolikus értéke, valamint a társas érintkezés illemszabályai és módjai tekintetében a csoport az egyént a maga követelményei szerint formálja. És mindenekelőtt, a gazdasági együttműködéssel a csoport gondoskodik a folyamatos élelemellátásról”. (Malinowski, Id. mű, p. 384).

<sup>7</sup> Malinowski (id. mű) p. 382.

<sup>8</sup> Douglas, (2003), pp. 290-291.

Douglas és a többi szimbolikus antropológus nagy érdeme, hogy egy olyan korszak után, amely túlságosan is a nagy struktúrákra koncentrált, a figyelmet a mikroösszefüggések felé irányították, egy olyan korszak után, amely az “objektívnek” tekintett társadalmi összefüggések vizsgálata közben elhanyagolta a (szubjektív) értelmezések valóságát, ez utóbbiakat helyezte előtérbe. De a “nagy narratívákat” tagadó posztmodern hosszú évtizedei után legalább ennyire jogos annak figyelembevétele is, hogy vannak, lehetnek olyan általános (emberi) sajátosságok is, amelynek az egyes kultúrák persze egymástól igen eltérő variánsait hozzák létre.

### *A gasztroszemiotikai elemzés néhány lehetséges dimenziója*

Az alábbiakban, részben a Lévi-Strauss által a “Mitológiákban” felépített gasztroszemiotikai elemzési hálót követve, részben más szempontokkal is kiegészítve azt, megpróbáljuk röviden összefoglalni az ételek mint jelek osztályozásának legfontosabb, figyelembe vehető dimenzióit.

1. Mint a bevezetőben jeleztük, az ételek talán első, figyelembe vehető tipologizálása az *ehető és tápláló versus ehetetlen és/vagy mérgező* dimenzió. A tápláló ételek egyik csoportja a gyógyító ételeké (itt nincs éles határ, a lényeg az, hogy az ehető étel energetizál, biztosítja a szervezet energiaszükségletét, és ez esetenként betegségek leküzdésében is segít. Energetizálók az afrodisziákumok is). A nem-ehető ételek olyan anyagok, amelyek az emberi szervezet számára feldolgozhatatlanok és/vagy nem bírnak tápértékkel. Ezek szélső csoportját képezik a mérgező ételek, amelyek ugyan megehetőek, s még tápértékük is lehet, de olyan anyagokat is tartalmaznak, amelyek károsítják vagy el is pusztítják a szervezetet. A két ellentétes ételcsoport ugyan elvben elég jól megkülönböztethető, a gyakorlatban azonban nincsenek éles határok. Egyrészt egyes élénkítő szerek (például a drogok) egyszerre energetizálóak és pusztítóak; másrészt tulajdonképpen minden táplálékfajta esetében az említett felosztásnál döntőbb elem a mennyiség, hiszen túlzott mennyiségben a legtáplálóbb étel is pusztító hatású lehet. Ugyancsak átmozgást biztosítanak a két ellentétes kategória között a táplálékokban végbemenő biokémiai folyamatok: az ehetetlen-éretlen táplálék ehetővé érik, a megromló táplálék viszont mérgezővé válik.
2. Az ehetőség—ehetlenség dimenzióját nagymértékben befolyásolja az emberi történelem alakulása, a kulturális, civilizációs változások. Mint Lévi-Strauss az általa leginkább kiemelt osztályozási dimenzióval jelzi: a *nyers és főtt* ételek megkülönböztetése az egyik legfőbb szimbolikus jelzése a civilizációk kiemelkedésének és elhatárolódásának “barbár” előzményeiktől. A sütés-főzés megjelenése a sült-főtt ételek egy részének nyers változatát többé-kevésbé az “ehetetlen” kategóriába sorolja át<sup>9</sup>, (bár a határok itt sem élesek, az oppozíció alkalmas skála-jellegű minősítés kialakítására is, amelynek alapján meg lehet határozni, hogy egy étel *elégge* -- vagyis egy meghatározott, de persze mozgó és

---

<sup>9</sup> Itt jól érzékelhető, hogy Douglasnak abban is igaza van, amikor azt javasolja a Lévi-Strauss nyomán járónak, hogy a bináris oppozíciók statikus osztályozásra való alkalmazása mellett figyeljenek az összefüggések *szintagmatikus* oldalára is (Douglas, 2003, p. 291), vagy Radcliffe-Brownnak, amikor azt hangsúlyozza, hogy a *rendszeres* működés mindig sokkal összetettebb, mint az *osztályozás*, és az egyes összetevők kölcsönhatásában állandóan módosítja azt, amit az osztályozás során kategoriálisan elkülöníthetünk (Radcliffe-Brown, 2004, pp. 199-200).

kultúrafüggő mérce szerint -- megsült vagy megfőtt-e?<sup>10</sup>) Mindenesetre ez a dimenzió ráépül az előzőre.

3. Nagyrészt az ehetőség—ehetetlenség tapasztalatai alakították ki az ételekhez való *szubjektív viszonyulás* dimenzióját, amelynek alapján *étvágygerjesztő és gusztustalan* ételeket különböztethetünk meg. Ez ugyanakkor szintén nagyon erősen kultúrafüggő, és meghatározóan befolyásolja az adott természeti környezet táplálékkinálata. (Gusztustalannak gyakran<sup>11</sup> az olyan táplálékokat minősítik, amelyeknél az adott környezetben van táplálékos és/vagy kevésbé kockázatos tápenergiaforrás).
4. A következő dimenzió még inkább kulturálisan meghatározott: az étkezési *tabuk (és a tabu alá nem eső ételek)* dimenziója. E tabuk egy része az eddig említett dimenziókhoz igazodik és az adott táplálékban rejlő feltételezett *veszélyek* miatt esik fogyasztási tilalom alá, (vagy azért, mert az adott energiaforrás alacsonyabbra értékelt, illetve gusztustalannak minősített); más része az adott táplálékforrás *ritka* voltából fakad (és a forrás teljes kimerülését próbálja megakadályozni; a ritkaság játszhat szerepet az olyan tabukban is, amelyek az adott táplálék fogyasztását egyes kivételes alkalmakra, illetve a fogyasztást monopolizáló egyes kivételes személyekre korlátozzák)<sup>12</sup>. Hasonló korlátozást hozhat létre az adott táplálék *kivételesen nagy energetizáló* hatása is<sup>13</sup>. A tabuk egy következő csoportja a *totemisztikus* hiedelmeknek köszönhető, és az adott közösséggel különleges kapcsolatba hozott állat vagy növény – illetve az adott totemmel egy osztályba sorolt<sup>14</sup> táplálékforrások -- fogyasztását tiltja vagy korlátozza (bár eseteként ugyanez a fokozott kapcsolat éppen az adott táplálék rituális fogyasztását írja elő)<sup>15</sup>. Egy további, az étkezési tilalmak kialakulása szempontjából lényeges szempont az, amire Mary Douglas hívja fel a figyelmet: az osztályozás szempontjából *„szabálytalan”* (és ezért veszélyesnek tekintett) táplálékforrások csoportja is lehet tabuforrás<sup>16</sup>. Ezen okok *mindegyike* szerepet játszhat az étkezési tilalmak kialakulásában. Míg idáig az ételek elsődleges tapasztalatok alapján való osztályozásának szempontjairól volt szó, itt megjelenik egy olyan tényező, amelyben az ételek fizikai tulajdonságaik alapján történő besorolását felülírja egy *társadalmi*

<sup>10</sup> A huszadik századvég modernizáció-ellenes hullámában persze természetesen merül fel az a gondolat is, hogy a „főtt” étel elpuhító-elkényelmesítő (s ezzel tulajdonképpen „mérgező”) hatású, s ezzel szemben kerülnek piederasztálra különböző, nyers ételeket preferáló diéták.

<sup>11</sup> Az, hogy mit tartunk gusztusosnak/gusztustalannak persze nagyon összetett kérdés; esztétikai szempontok legalább ekkora szerepet játszhatnak benne. . .

<sup>12</sup> Miután *rögzül* a közösség által fogyasztható/nem fogyasztható ételek elkülönülése, a kezdettől fogva közös étkezésbe korlátozó rendszabályok lépnek be, s a közösség differenciálódásával a szabályok is differenciálódnak: más-más szabály lesz érvényes a különböző helyzetekben és a különböző szerepeket betöltő személyek és csoportok számára. Ettől fogva nem csak az ételek osztályozhatók, hanem az *étkezési körülmények* is. Ennek szabályai visszahatnak az ételek klasszifikációjára is; az étkezést szabályozó rituális különbségek megszabják az egyes ételek jelentéstartalmait is.

<sup>13</sup> Norbert Elias többször is hangsúlyozza, hogy az étkezési tilalmak kialakulásában ne tulajdonítsunk túlságosan nagy jelentőséget az egészségügyi-higiéniái megfontolásoknak: ezek szerepe, az ezekre vonatkozó tudatosság jóval kevésbé jellemző a történelem korai szakaszaiban, mint a különböző kulturális hatások, presztízs-megfontolások, stb. (Elias, 1987). Voigt Vilmos Marvin Harris álláspontját ismertetve figyelmeztet arra, (Voigt, 2006, p. 72), hogy egyes állatok fogyasztásának tilalmát azok tisztátalan voltából levezetni, gyakran belemagyarázás, és a tilalomnak egészen más okai is lehetnek. Amikor itt és a későbbiekben értelmező összefüggést állapítunk meg egy adott jelenség és annak feltételezett okai között, ez mindig úgy értendő, hogy az oksági kapcsolat a lehetséges meghatározottságok *egyike*: a jelenségek általában egyszerre több okra mennek vissza, és lehetséges szimbolikus értelmezéseik száma sem behatárolható.

<sup>14</sup> Lásd erről Durkheim, (2003), pp 137—146., 294—295.

<sup>15</sup> Radcliffe-Brown ezzel kapcsolatban azzal a pontossággal él, hogy a totemizmus csak része a természethez való emberi viszony, az állat-, és növénytisztelet általános magatartási rendszerének (ahol nincs totemizmus, ott is van állat-, és növénykultusz, amit ő nem a csoport-összetartozás szimbolikus kötőanyagának tekint, mint Durkheim, hanem a vadászó-gyűjtögető életforma természetes, funkcionális következményének tartja, abból vezeti le.) (Radcliffe-Brown, 2004, p. 114).

<sup>16</sup> Douglas, (2003).

szabályozás<sup>17</sup>. És ezzel már a másodlagos modelláló rendszerek szintjén vagyunk. A határok azonban ebben sem – az elsődleges és másodlagos modelláló rendszerek között sem – élesek, hiszen a másodlagos, „kulturális” jelentések messzemenően visszahatnak az elemi érzékelési szintre is. A tabu nagyon erős, az adott közösség egyedeiben bensővé váló kulturális hatás, amely a csoportidentitás kiváltotta érzelmi hatásokon keresztül fiziológiai reakciókat is indukál, így nagymértékben befolyásolja például az előző pontban említett dimenzió működését is: a tabu alá eső táplálékot az adott kultúra tagjai egyszerre érezhetik fizikailag gusztustalannak, (sőt: mérgezőnek-pusztító hatásúnak) és fogyasztását kulturálisan (erkölesileg) undorítónak. (Ez a hatás kiváltható *pusztán kulturális* megalapozással is: előfordul, hogy egy ételfajtát többé-kevésbé önkényesen, tehát fizikai-fiziológiai okok, természeti összefüggések nélkül nyilvánítanak tabu alá esőnek; a tabu hatása ilyenkor is hasonló, mint az étel természetéből levezethető tilalmak esetében).

5. A tabuk által kialakított kulturális megkülönböztetés a tudatformák fejlődése során a *szent—profán* dimenzió kialakulásához vezet. Egyes ételek rituális (a résztvevők feltételezése szerint spirituális szférával való kapcsolatot biztosító) jelentőségre tesznek szert, másokat kizárnak e rítusokból. A tételes vallások kialakulásával az ételek egy csoportja a vallás szempontjából meghatározó események szimbólumává válik (figyelemreméltó, hogy mind a zsidó, mind a keresztény Húsvét szimbolikájában meghatározó szerepe van az – ünnepi – étkezésnek: teljesen különböző eseményekhez kötődő, teljesen eltérő szimbolikus tartalommal, jóllehet a keresztény Húsvét alapjául szolgáló esemény, az „Utolsó Vacsora” éppen a zsidó húsvét rituális étkezése. Az Új szövetséget azonban egy új rítus, a kovásztalan kenyérral és borral való szimbolikus áldozás jelképezi). A szent és profán dichotómiája egyrészt jelentős értékhierarchiát hoz létre az egyes ételek között, másrészt magát az étkezési aktust is rituális megkülönböztetés tárgyává teszi: elválnak egymástól a táplálkozás rituálisan „megemelő”<sup>18</sup> és a spirituális szférához közelítő<sup>19</sup>, illetve „beszennyező” körülményei<sup>20</sup>, és magának a táplálék elfogyasztásának is lehet megemelő jelentősége (mint például a keresztény áldozásban),<sup>21</sup> vagy éppen olyan beszennyező hatása, amelytől a táplálék megvonásával lehet csak megtisztulni: így alakul ki a böjt, a táplálékfogyasztás negációjának (vagy egyes táplálékoktól való tartózkodásnak) „megtisztító” rítusa a legkülönbözőbb vallásokban. (Az ételek és étkezési körülmények jelrendszere ebben a jelentés-dimenzióban már egyre nehezebben választható külön, egyre inkább meghatározzák egymást).
6. A szent és profán elkülönülése a vallási szférából átmegegy a világi szférába is: minden ember életében elkülönülnek a *hétköznapi és az ünnepi ételek*; ez utóbbiak jelentős részben egy-egy közösséget összekötő rituális alapokra vezethetők vissza, (nem feltétlenül

<sup>17</sup> Láttuk, hogy a tabu kialakulásában több különböző elvárás érvényesülhet. Kifejeződhet benne a közösség kezdődő hierarchikus tagolódása (hiszen a tabuhoz való viszony a legtöbbször eltérő viselkedést ír elő „beavatottak” és „avatatlanok” számára); de a horizontális tagolódás is, az in-group és out-group megkülönböztetésének szükségessége; illetve az ember természettel való kapcsolatának diverzifikálódása (ami a totemek kialakulásához vezet), stb. Vagyis a társadalom mind bonyolultabbá válása az ételekhez való viszonyt is egyre bonyolultabbá, (és egyre több társadalmi-kulturális tényező által meghatározottá) teszi.

<sup>18</sup> A „szent” – mint ez Robertson Smith óta közismert – maga is mindig egyszerre tartalmaz pozitív és negatív (vagy legalábbis veszélyes) mozzanatot; nemcsak a frigiditáson méltatlan érintése halálos, de veszélyes például a „szent” rituális étel-ital illetéktelenek általi magukhoz vétele is (lásd például a bolsenai mise legendáját).

<sup>19</sup> Ami persze egyes ételeket-italokat spirituális többletjelentéssel ruház fel, (ahogy a kovásztalan kenyér Krisztus testévé, a bor Krisztus vérévé válik).

<sup>20</sup> Douglas meggyőzően érvel amellyel, hogy a „beszennyeződés” többnyire a közösség belső kohézióját fenyegető veszélyek szimbolikus kifejeződése; legalábbis szoros összefüggés van a fizikai értelemben vett beszennyeződésről alkotott képzetek, és a kulturális-szimbolikus „beszennyeződés” értelmezései között. (Douglas, 1966).

<sup>21</sup> Vagy az együtt ivásban, amelynek során az egymásra köszöntött pohár egymás „megemelése”, s ezért súlyos sértés az együttivás visszautasítása.

vallási tartalommal, de nagy részben a hajdani közösségi étkezések örökségeként). Elválik egymástól azon ételek köre, amelyek alkalmasak arra, hogy „ünnepinek” minősüljenek, az erre alkalmatlanoktól. Itt jegyzendő meg, hogy a közösséghez tartozást megerősítő közös étkezésen kívül a közösséghez tartozás kifejezése az étel megosztásának másik formája, az ajándékozás is.<sup>22</sup> Az ajándékozás már a vallási szférában is nagy jelentőségű (a felsőbb hatalmak megnyerésére), a világi szférában pedig hierarchiaképző hatása van, két módon is: egyrészt a hierarchiában magasabban lévők megtisztelésének formája az őket a közösség szimbólumává emelő ételadó, (ami tudvalévőleg az ételfeleslegnek a közösbe való beszolgáltatásán alapszik), másrészt az alsóbb helyzetűek között szétosztott ételadomány a felsőbb helyzetű presztízisének emelője. Ide tartozik az is, hogy miként a vallási szférában a böjt megtisztító; a presztízishierarchiában az ételektől való tartózkodás, a táplálkozás mértékletessége a felsőbb szinthez tartozás, a “nemesség” szimbólumává válhat<sup>23</sup>.

7. Ugyancsak a szent és profán ételek dimenziójához köthető a “*nappali*” és “*éjszakai*” ételek megkülönböztetése. Ezt a dimenziót lehet egyszerűen a napirendhez igazodó felosztásnak tekinteni, leírva a különböző napszakokban (reggel, délelőtt, délben, délután, este, éjjel) szokásos étkezések (a tipikusan ekkor vagy akkor fogyasztott ételek) jellemzőit; de figyelembe lehet venni azt is, amit Boglár Lajos “nappali” és “éjszakai” *kultúra* dichotómiájaként jellemez, a mai dél-amerikai indián kultúrákból vett hasonlattal – az utóbbiba sorolva a hivatalos kultúra által elfojtott, de az adott kulturális közeg identitása szempontjából fontos, és ezért megőrzött (titkos) kulturális sajátosságokat<sup>24</sup>. Ebbe az “éjszakai” kultúrába sorolhatók a korábbi történelmi korszakok tagadott-elfojtott, de továbbélő mozzanatai is. Ritkán előfordulnak éjszakai étkezések, ezeket azonban szinte mindig különlegeseznek tekintik, az italok éjszakai fogyasztása azonban korántsem ennyire különleges: az alkoholos italok fogyasztása (legalábbis annak egy része) ily módon az “éjszakai” kultúra körébe sorolható: míg nappali-hivatalos megítélése ambivalens (egyszerre tartalmaz elfogadott és elutasított elemeket, és egyfelől közösségépítő, másfelől közösségromboló mozzanatokot), az “éjszakai” italozás közelíthet az alkoholfogyasztás korábbi spirituális és titkos közösség-avató dimenziójához. (Ezzel kapcsolatban még egyszer visszatérhetünk Mary Douglashez, aki megállapítja, hogy azok köre, akikkel együtt étkezünk, többnyire szűkebb halmaz, (szorosabb összetartozást feltételez) mint azoké, akikkel az italozásban osztozunk<sup>25</sup>, vagyis az ivás egy olyan tágabb-átfogóbb közösség körébe köt, amely a régebbi korokban inkább meghatározta az egyén közösségi identitását, mint a modern társadalmak nukleáris közösségei).
8. Az egymásra épülő szent/profán, megemelő/beszennyező és tápláló/kártékony dimenziók alapján értelmezhető sok étellekkel, táplálkozással kapcsolatos *babona* is. Igen nehéz elkülöníteni, hogy például a kenyér le-, illetve kidobásának máig ható tabujában mekkora szerepet játszik a kenyérnek a kereszténység általi megszenteltsége, s mekkorát a kenyér nélkülözhetetlensége, alap-táplálék volta. Hasonlóképp keverednek spirituális és materiális tényezők abban a hiedelemben, hogy ha nem isszák ki fenéig (vagy nem őszinte szívvel isszák), akkor a valaki egészségére köszöntött szeszes ital áldása félresiklik, (nem teljesül, vagy ellenkezőjébe csap át). A “lencse—szerencse” asszociációs kapcsolat esetében is bizonyára egyszerre meghatározó az egészséges és kiadós táplálékhoz fűződő pozitív tapasztalat, a magasra szálló lélek “szerencséjét” eljárászó

<sup>22</sup> Miként az ünnepekhez kapcsolható ételek köre is meghatározható egy-egy kultúrában, ugyanez vonatkozik az étel-ajándéokra is. Általában csak bizonyos fajta (értékesebb) ételek számítanak ilyeneknek (disznótoros, torták, bonbonok, italok). Az ételajándék ugyanakkor a közös étkezések pótlója is, és megjelenése párhuzamos a közös étkezések ritkulásával.

<sup>23</sup> Lásd például Mauss (2000), p. 257.

<sup>24</sup> Boglár (2001).

<sup>25</sup> Douglas, (2003), pp. 296-297.

profanitás, amelyet az egy tál lencsén eladott elsőszülöttség ótestamentumi toposza szimbolizál, az ételáldozat sorsalakító szerepe, aminek valószínűleg szintén nyomát őrzi a bibliai történet, a lencse apró alakja, amely más, sok kis szemből álló ételekhez (mák, darált dió) hasonlóan a sokaság által a termékenység, bőség szimbólumává is válhat; és persze az a formai analógia, ami a lencseszemek és a pénz között fedezhető fel.

9. Az idáig felsorolt osztályozási dimenziók (az érték-szempontról ambivalens “nappali” — “éjszakai” oppozíció kivételével<sup>26</sup>) végül is mind a jó—rossz dichotómiára épülnek. Nagyon sok olyan osztályozási dimenziót is felvehetünk azonban, amelyek nem az egyes ételeknek az ember számára való objektíve hasznos vagy kártékony voltán alapszanak (származzék ez a hasznos vagy kártékony hatás biokémiai sajátosságokból, vagy a hitvilágnak a pszichén keresztül a fizikumra gyakorolt befolyásából), hanem az emberi *munkamegosztás*, *földrajzi szétterjedés* és *technológiai pluralizálódás* – vagyis az egyes emberek, embercsoportok körülményeiben létrejött különbségek – következményeit tükrözik<sup>27</sup>. Az így létrejövő szociologikus természetű megoszlásokat azután az egyes csoportok persze gyakran szintén a “jó—rossz” dimenzióba igyekeznek terelni, saját táplálkozási sajátosságait vagy az általuk vágyott táplálékokat sorolva a “jó” oldalra. Az egyik legalapvetőbb ilyen felosztás még mindig a táplálék “objektív” tulajdonságain alapszik: az ember táplálékai vagy *növényi*, vagy *állati* (és kiegészítőként ásványi) táplálékok (az ember, mint táplálékforrás, mint szó volt már erről, köztudottan tabu alá esik). A *növényi versus állati* dichotómia alapja nem is annyira e táplálékforrásoknak az ember természetről alkotott képében elfoglalt helye (hiszen tudjuk, hogy biológiai rendszertani alapon például a gomba egyik csoportba sem sorolható (hanem külön “törzset” alkot)<sup>28</sup>, a növényállatok pedig rendszertanilag állatok ugyan, de szubjektíve növényeknek tűnnek, egyes antropomorf gyökerek pedig, mint a ginzeng vagy a mandragóra a hiedelmekben inkább bizonyos mértékig állatszerű tulajdonságokat mutatnak), mint inkább az emberi *munkamegosztás*, amely földművelő és állattartó kultúrákat, (sőt, már előbb: gyűjtögető-szüretelő és halász-vadász tevékenységet különít el). A növénycentrikus kultúrákban a növényi, az állatcentrikus kultúrákban az állati eredetű ételek dominálnak, bár ez csak bizonyos arányokat jelent<sup>29</sup> (hiszen mindkét típusban nagy jelentőségre és például éppen ritkább voltuk miatt különös értékre is tehetnek szert a másik típusú ételek). Mindenesetre az egyes étkezési kultúrák a saját kulináris értékrendjüket többnyire a tőlük különböző konyhakultúrákkal szemben, azoknál magasabb rendűnek minősítik. Ez – a táplálékforrások eltérő jellege, hatása következtében – eltérő képzetköröket mozgósító, szemléleti alapon is történik<sup>30</sup>.

<sup>26</sup> Ez is a jó—rossz dichotómiára épül, de ambivalens módon. Egyrészt formálisan a nappali kultúra a hivatalos, tehát “megszentelt”, és az éjszakai a titkos-illegális, tehát profán. De az említett példák éppen azt sugallják, hogy az adott “kettős kultúrájú” népesség számára az alkalmazkodva elfogadott “nappali” világ a profanitás, az “éjszakai” pedig az ezoterikus “szentség” világa. Az éjszaka ezen kettős természete egyébként általánosan jellemző, és fiziológiailag is következik az éjszakának a nappali rutintól eloldó-megemelő és fokozottan veszélyes jellegéből, ami egybevág a “szentség” említett kettős természetével.

<sup>27</sup> Itt tehát visszakanyarodhatunk az ehető/ehetetlen dichotómiáig, mert arra nem csak a hitvilág említett minősítő dimenziói épülnek, hanem kialakul az ehető és ehetetlen kategóriák tovább bontása is: részben az emberi tapasztalatok halmozódásából és az ebből fakadó osztályozási szükségletből fakadóan, részben a társadalmi munkamegosztás bonyolódását követve.

<sup>28</sup> Az ezzel kapcsolatban ambivalencia a tudományos osztályozással nem élő népi praxisban is érvényesül, amelyet a gombát egyértelműen növényként *gyűjti*, és a húskéhoz hasonló *gasztronómiai funkciókban* (rántott gomba, gomba pörkölt) készíti el.

<sup>29</sup> Ahogy ezt például Montanari a mediterrán és erdei gyökerű germán-kelta étkezési kultúra szembeállításával kimutatja. (Montanari, 1999, pp. 15-22).

<sup>30</sup> Az említett mediterrán--germán-kelta szembeállításban például a mediterrán kultúrához (a ráépülő korai kereszténységgel is összefüggésben) egyfajta mértékletesség-eszmény is kötődik, míg a “húsevő barbároknak” mitológiájában is az erős, falánk, telhetetlen hősök kerülnek előtérbe. (Montanari, Id. mű, pp. 36-37).

10. A növényi—állati megoszláson belül további szembeállítások keletkezhetnek. Ilyen például az európai táplálkozásban (ahol egyébként egyik sem esik tabu alá) a *sertés- és marhahús* dominancia szembenállása. (Montanari ezt a – sertéstartásra épülő -- autarchikus családi gazdaság és a piacra termelő, városiasabb szemléletű mentalitás szembeállításaként jellemzi)<sup>31</sup>. De más páros szembeállítások is kialakulhatnak<sup>32</sup>. Általánosabb és a növény—állat dimenziót átmetsző ellentétpár a *“házasított”*—*“vad”* oppozíció. Nagyon sokáig a vadételek (és erdei gyümölcsök) dominálnak a táplálkozásban, később azonban ez megfordul, és a korábban általános erdei eredetű táplálék ritkasággá (ínyencséggé) válik. Ugyancsak átmetszi a növény--állat dimenziót a *föld—ég* dimenzió, amelyben a földben lévő, földet túró, földközeli növények és állatok általában alacsonyabb rendűnek számítanak, mint az *“égiek”* (például a madarak, vagy a fák magasában lévő), ez utóbbiakat ezért általában nemesebb, *“elegánsabb”* tápláléknak tekintik<sup>33</sup>.
11. A *kultúrák közti* különbségek nem csak a növény—állat megoszláshoz hasonló oppozíciókban nyilvánulnak meg. A *sajátos földrajzi körülmények*, az éghajlat, a magaslati viszonyok, a tájjelleg stb. meghatározzák, hogy milyen flóra és fauna dominál, ez pedig döntően befolyásolja a táplálkozási szokásokat<sup>34</sup>. Az egyes kultúrkörök között kialakuló különbségek, (sokszor szembenállások) egyik fő megnyilvánulási területe éppen a *“konyha”*. Ezeket a kulturális különbségeket persze nem csak a földrajzi adottságok, hanem a kultúrák történetileg felépült egyéb sajátosságai is meghatározzák. A *“nyugati”* és *“keleti”* konyhát például nem csak a felhasznált anyagok (sokszor a másik kultúrában tabutörésnek számító) különbségei jellemzik, hanem mindazok a jelentős szemléleti különbségek is, amelyek a két (és persze több kisebb kultúrkörre tagolható) nagy kultúrkör vallási, filozófiai, művészeti alakulásában szerepet játszottak. (Hogy csak kettőre utaljunk ezek közül: az eltérő *“egyensúly”*-felfogás, ami keleten az ellentétes ízek jinjang-szerű egymásba vegyítésére is kiterjed, vagy az étkezések fogásairól alkotott eltérő elképzelések).
12. Kulturális különbség nyilvánul meg az egyes ételtípusok alkalmazásának arányában is. Ezen az alapon – és ez már nem bináris oppozíció – beszélhetünk *“leveses”*, *“tésztás”*, *“húsos”*, stb. kultúrákról és ezek különböző kombinációiról. Idesorolhatjuk a kultúrára jellemző *fűszerezési* sajátosságokat is.
13. A földrajzi sajátosságokból adódik az ételek osztályozásának következő dimenziója: az egyes *évszakokhoz* köthető táplálékok elkülönítése. Ez az osztályozás egyrészt evidenciákat foglal magába; az étel ahhoz az évszakhoz kötődik, amikor az adott növényből vagy állatból optimális táplálék lesz; másrészt viszont az évszakokhoz kapcsolódó asszociációk visszahatnak az egyes táplálékforrásokra. Így azt, hogy mikor milyen ételeket szokás fogyasztani (a napszakok közti megoszláshoz hasonlóan<sup>35</sup>) meghatározza az élettani szempontból ideálisnak tartott időpont éppúgy, mint az adott évszakban kialakult szokások, amelyek *“tavaszisága”*, *“télisége”* stb. beépül az ezen szokásokhoz (például naptári ünnepekhez) kötődő ételek arculatába. A globalizáció a

<sup>31</sup> Montanari (1999), pp. 93-94.

<sup>32</sup> Ilyen például a keresztény kultúrkör szilveszteri babonájában a szárnyasok fogyasztásának tilalma és a sertéshús ajánlása, azzal az indokkal, hogy míg a disznó befelé túr, a szárnyas hátrafelé kapar, s így az egyik behozza, a másik kiviszi a szerencsét, illetve a jövő helyett a múlt felé fordul.

<sup>33</sup> Montanari (Id. mű), pp. 108—109. Erre a kategorizációra is érvényes, hogy egyrészt a tapasztalati világ megoszlásait visszavetítik a táplálékok osztályozására, másrészt leképezik a társadalom kialakuló vertikális tagolódását is.

<sup>34</sup> Ideértve természetesen az italozási szokásokat is, hiszen jelentős különbségek vannak a *“boros”* és *“sörös”* kultúrák között, de jellegzetes különbségeket (és mentalitásbeli különbségeket is) hordozhatnak az egyes tájjellegű borok, vagy az adott kultúrára jellemző égetett szeszek.

<sup>35</sup> Gondoljunk a retek reggeli, déli, esti fogyasztásának eltérő megítélésére az ismert szólásmondásban.



világ legkülönfélébb pontjairól importált, illetve tartósított táplálékok kínálatával lerombolja ezeket az osztályozásokat, amit egyfelől sokan a természet elleni vétéknek (a természet rendjét “A tizenkét hónap” meséjében ábrázoltakhoz hasonló módon felrúgó emberi hübrisz megnyilvánulásának) tartanak, másfelől a multikulturalizmus és a fogyasztói társadalom hívei a “földi Paradicsom” megvalósulását ünneplik benne, hiszen annak egyik ősi attribútuma éppen az ételek évszakhoz kötöttségének felfüggesztése<sup>36</sup>.

14. Többször utaltunk már arra, hogy az ételek valamilyen szempontú osztályozásába miként kerül be az érték-mozzanat. Az ételek hierarchiájának legfőbb meghatározója, és az osztályozás egyik legfontosabb dimenziója a *társadalmi hierarchia* szerinti tagozódás. Ennek is vannak fiziológiai természetű alapjai. Például a húsfogyasztás alapvető összefüggésben van az emberi erővel; (Montanari az “erősek eledelének” nevezi, és részletesen elemzi, miként lesz *hatalmi* szimbólum)<sup>37</sup>. De minden étel, amely a társadalmi hierarchiában magasabb helyen lévő csoporthoz kötődik, telítődhet presztízstartalommal. Már az in-group és out-group első megkülönböztetésénél beléphet ez a mozzanat, amennyiben a saját csoportot fölé értékeli az idegenek. Civilizált és barbár táplálékuk általi megkülönböztetéséről már nyers és főtt kapcsán volt szó, de például Homérosznál a “kenyérevő” az “emberi” megkülönböztető jelzője<sup>38</sup>, s ez szembeállítható az “állatival” éppúgy, mint a gabonatermelés szintjére még el nem jutott barbároknak (szintén az “állatias” körébe sorolt) közösségeivel. Ez az alá-, fölé sorolás a korábban említett, egymástól eltérő kultúrák (és “konyhák”) között rendre megtörténik. Az egyes kultúrák belső tagolódásával azután a társadalmakon belül is létrejönnek ezek a megkülönböztetések, és minél inkább körvonalazódik egy csoport helye a társadalmi hierarchiában, annál inkább kialakulnak az adott csoporthoz köthető ételek és étkezési szokások: a felsőbb csoportok ritkább (s ezért monopolizálható) és magasabbra értékelt ételekkel különböztetik magukat, és kialakul az is, hogy mit tekintenek (tömeges hozzáférhetősége: “közönséges” volta, és/vagy gyengébb minősége következtében) az alsóbb helyzetű csoportok ételének. Egyfelől a “gazdagok” táplálékának, másfelől szegényételnek. Így alakulnak ki a középkori Európában a nemesség ételei és a parasztételek<sup>39</sup>, (a hús, mint az “erősek élelme” a vadászó-hadakozó nemességhez kötődik, mert a parasztok asztalára csak jóval kevesebb kerülhet belőle; ott – s ez továbbemeli presztízshordozó szerepét -- inkább az “ünnepi” szférához kötődik). De ugyanannak az ételtípusnak is presztízshordozó lesz a minősége<sup>40</sup>: így alakul ki például a “fehér” és a “fekete” kenyér szimbolikus dichotómiája<sup>41</sup>. Az eltérő ételválasztékon kívül elkülönítő jelek lesznek az étkezés körülményei és az étkezési szokások is<sup>42</sup>. A nemesi és

<sup>36</sup> Montanari (Id. mű), p. 192.

<sup>37</sup> Montanari, (Id. mű), pp. 19-26.

<sup>38</sup> Montanari, (Id. mű). Homérosznál -- sok más étel és étkezés ábrázolása mellett – hangsúlyozottan negatív megítéléssel, a normális emberi ellentétjeként, veszélyként szerepel a “lótuszevők” mindent elfelejtő, henyé drog fogyasztó kultúrája.

<sup>39</sup> Montanari, (Id. mű), pp. 56-65. A társadalmi különbségek fokozódásával az egyes társadalmi csoportokhoz kötődő “konyhák” olyannyira elkülönülnek egymástól, hogy feltételezik, hogy ha egy beteg parasztember állapotát “úri” ételekkel próbálják feljavítani, belehal a kúrába, mert a paraszti gyomor a más természetű táplálékot nem bírja elviselni. (Montanari, Id. mű, p. 105).

<sup>40</sup> A nagy gonddal elkészített étel, és a silány, romlott, maradékjellegű ételek társadalmi jelentéssel való telítődéséről lásd. Montanari, (Id. mű), p. 104.

<sup>41</sup> Montanari, (Id. mű), p. 43.

<sup>42</sup> A magasabb társadalmi helyzet jól kifejezi a rendelkezésre álló táplálék bősége. Az asztal pompája (vagy szegényessége) így igen alkalmas jelzése a társadalmi helyzetnek, mint ahogy az lesz az “étkezési kultúra”, az erre vonatkozó szokások kidolgozottsága, kifinomultsága is. Norbert Elias hosszan elemzi az “asztali illem” kialakulásának szerepét a modern Európa civilizációs fejlődésében. Ez a folyamat mindig ösztönkorlátozás; amit Elias a feszélyezettség-érzéssel (a feszélyezettség csökkentésére tett erőfeszítésekkel) hoz összefüggésbe, ami azonban e folyamat mögött van, az a társadalom hierarchizálódása, amelyben a kialakuló illemszabályok “lefelé” a felsőbb csoportok elkülönülését, “finom”, “nemes” (majd “polgári”) voltának jelzését, “befelé” pedig a békés

paraszti konyha oppozícióját némileg átmetszi a (szent és profán korábban jelzett szembenállását, -- s ezzel a világi és a spirituális hatalom vetélkedését is -- leképező) vallási/egyházi—világi dichotómia. A bőségre alapozó, hedonista nemesi konyha ellenpontja a szerzetesi aszkézis, és az ahhoz kapcsolódó étrend<sup>43</sup>. Ezt a szerepet (és a “szellemibb” életforma képviselését) később átveszi az egyháztól a tudományos (és “egészségtudatos”) táplálkozás reformáramlata<sup>44</sup>. Az ételek társadalmi szimbolikája azonban változó. Egyes ételek fel, mások leértékelődhetnek (Gondoljunk például a korábban az állatoknak vetett máj<sup>45</sup> értékének felemelkedésére). De ugyanígy megváltozhat az egyes ételek preferenciáját kialakító szemléletek egészének társadalmi presztízse is. Norbert Elias részletesen – és jelentős mértékben éppen az “asztal” változásában -- mutatja be azt a folyamatot, ahogy a nemesi-udvari presztízsz fokozatosan civilizálódott (azaz polgárosodott) és fokozatosan, a polgárság társadalmi hatalomátvételével a polgárság értékrendje kezdett dominálni (az étkezéskultúrában is). Az utóbbi két évszázad konyhaművészetének alakulását már ez is nagyban befolyásolta<sup>46</sup>. Az ételek (és az étkezés) hierarchiáját egyébként lényegében ugyanazok a jel-dimenziók hordozzák, amelyeket egy egészen más vonatkozásban, az egyes társadalmak közti presztízsz-viszonyítás jel-dimenzióiként írtunk le “*Az utazás, mint szociális státuszbeli változás szemiotikai jelei*” című tanulmányunkban<sup>47</sup>:

- a *tisztaság/mocsok* (ez esetben: az étel higiénája illetve szennyezettsége)<sup>48</sup>;
- a *rend/rendetlenség* (a teríték, illetve a tálalás megkomponáltsága illetve ennek hiánya<sup>49</sup>);

---

szándék jelzését (a viszonyok pacifikálását) szolgálják. Az étkezésnek oly kiemelt szerepe van az “udvari-asság” és a “civilizáltság” szimbolikus érzékeltetésében, hogy – egy volt arisztokrata családoknak a szocializmusban követett életviteli stratégiáit vizsgáló kulturális antropológiai kutatás szerint – a korábbi életkörülményeik minden feltételét elvesztett arisztokrata családokban éppen az asztali illemhez való ragaszkodás bizonyult az utolsó identitás-fogódnak.

<sup>43</sup> Montanari, (Id. mű), pp. 32-38, p. 97. Montanari úgy fogalmaz, hogy a vallási—világi kialakuló gasztroszemiotikai elkülönülésében a hús és a hal “különböző szemantikai területhez tartozik és kölcsönösen kizárja egymást” (Montanari, id. mű, p. 89)

<sup>44</sup> Nem vethető el könnyen például az az értelmezés sem, amely a huszadik század végén jelentkező – és abnormális szélsőségekbe csapó – karcsúság-divatot (többek között) egyfajta “vezeklésként” értelmezi, amely szembefordul a fogyasztói társadalom (szintén) irracionális szélsőségekbe torkolló hedonizmusával. (Montanari, id. mű, p. 208).

<sup>45</sup> A Toldiban még Miklós megalázásának jelképe, hogy a mészárszéken májat adnak neki – ezt a ma gyermekeinek már meg kell magyarázni.

<sup>46</sup> Így köthető a puritánabb és a hadakozó nemességnél pacifistább polgári szemlélethez (és az ideologikus koncepciókat szorgalmazó értelmiség térnyeréséhez) a modern vegetarianizmus megjelenése a tizenkilencedik században (Montanari, id. mű, pp. 182-183), illetve egyes szegényételek “demokratikus” (és a falu ideologikus fetiszizálásával párhuzamos) felértékelése. “*Városi* eszmények ezek, a vidéket a városiak tartják ’boldognak’. (...) Kevés városiasabb jelenséget képzelhetnénk el a gyengébb minőségű gabonafélék és a fekete kenyér manapság hódító divatjánál. Csak a nagyon gazdag társadalom engedheti meg magának, hogy nagyra értékelje a szegénységet”. (Montanari, id. mű, p. 189). Az itt ábrázolt jelenség persze több okra megy vissza. Nem csak a gazdag—szegény dimenzióban értelmezhető. Maga a szerző is jelez egy – azzal csak érintkező – másik dimenziót: a falu és város szemléleti különbségét. S belép a vallási—világi ellentétpár szekularizáltan továbbélő ellentéte is: a “szegényételek” felértékelése mögött az esetek nagy részében tudományos-ideologikus (s ezáltal a “testiséggel” szemben a “szellemit” is képviselő) *értelmiségi* megfontolások vannak, sok esetben a posztmodern szemléletét is kifejezően, (s igen sok hajdani “szegényételt” érintenek a hagyomány-fokhagyománytól a csalánlevesen-csalánteán át a kenyérfélék kevésbé finomított, tehát kevesebb civilizációs ártalomnak kitett fajtáiig).

<sup>47</sup> Kapitány—Kapitány, (2010).

<sup>48</sup> Igen jellegzetesek ezzel kapcsolatban azok a városi történetek, amelyek arról szólnak, hogy az elegáns éttermek pincérei úgy állnak bosszút vendégeiken, úgy adnak kifejezést a szociális feszültségnek, hogy a felszolgálás előtt különféle módokon beszennyezik az ételt (illetve az “elegáns fogást” maradékokból kaparják össze).

<sup>49</sup> Bár idáig elsősorban maguknak az ételeknek jeltartalmait próbáltuk sorra venni, ezektől nehezen elválasztható az ételek *előállításának, felkínálásának* (terítés-tálalás) és a *fogyasztás körülményeinek és a fogyasztás módjának*

- a *bőség (mennyiség)*<sup>50</sup>, illetve a *hiány (szűkösség)*;
  - a *minőség*<sup>51</sup>;
  - a *díszesség*<sup>52</sup>, *pompa/leromlottság*;
  - a *csillogás, fény/sötétség, homály* (ez közvetlenül is értendő, az étkezés körülményeire vonatkozóan, sőt, maga az étel is lehet “csillogó”<sup>53</sup>; de közvetetten is érvényesül, az ételekhez fűződő asszociációkban, gondoljunk a már említett “fehér kenyér”—“fekete kenyér” ellentétre, vagy a “fehér húsok” mai magasabb presztízsére);
  - a *kényelem/kényelmetlenség* (ez is értendő közvetlenül az étkezés körülményeire, de vonatkoztatható az ételek fogyaszthatóságára, hangsúlyosan “fogyasztóbarát” elkészítésére-tálalására is);
  - a *biztonság/biztonsághiány* (itt szerepet játszhat az ételek frissessége-szavatossága, kifilézettsége, vegyszermentessége, stb. tehát mindaz, aminek ellentéte veszélyeztetheti a fogyasztó egészségét, testi épségét); s végül
  - az *exkluzivitás/tömegelet* (az étkezés exkluzív, csak kiválasztottak számára kialakított közege – és az ehhez igazított, az exkluzivitást hangsúlyozó ételválaszték és speciális elkészítési módok alkalmazása szemben a tömegétkezéssel, és az abban tált ételek hangsúlyozottan “massza-jellegével”).
15. A hierarchiában különböző helyet elfoglaló csoportok közötti megkülönböztetés forrása lehet, de már nem ilyen egyértelmű módon a *nehéz/könnyű* dimenzió. Ma eléggé egyértelmű, hogy a nehéz fizikai munkához szükséges erőnlétet biztosító “nehéz” ételekkel szemben az ilyen munkától mentes életre utaló, magasabb társadalmi helyzetet jelző “könnyű” ételeknek van nagyobb presztízse, ezek számítanak “elegáns” ételeknek, (mint ahogy a “kifinomultság” mindig is a “fenthez” tartozik), s ezt erősíti az egészségtudatosság említett ideológiai divatja is. A történelmi múltban azonban mindazokban az elitekben, ahol a “dözsölés” volt a magasabb státusz kifejeződése, ez általában nehéz ételek fogyasztását jelentette, s ez különösen így volt azokban a társadalmakban, ahol az uralkodó csoportokat (vadászokból és/vagy nomád pásztorokból lett) harcosok alkották. A nehéz és könnyű ételek dimenziója tehát a társadalmi hierarchiában elfoglalt helyen kívül értékrendszerbeli polaritás kifejezésére is alkalmas, amelyben a testi erő preferálása áll szemben a szellemibb mozzanatokra, illetve az élet, az egészség *védelmére* helyezett hangsúlyokkal. (A társadalom hierarchizálódása egyébként minden olyan viszonyításban leképeződik, ahol a társadalom egyes alcsoportjai között erőkülönbség van, vagy erőkülönbséget akarnak érzékeltetni).
16. Amennyiben a nehéz és könnyű ételek fogyasztása összefügg a munkamegosztással, ez újabb dichotómiák kifejezésére is alkalmassá teszi ezt a dimenziót. A “nehezebb” ételek és italok erős asszociációs kapcsolatban vannak a “*férfiás*” jelleggel, megkülönböztetve

---

szabály-, és jelrendszere (minél inkább kulturális meghatározókról beszélünk, annál nagyobb jelentőséggel). Külön tanulmányt lehet építeni a “tálalás szemiotikájára”, vagy az ételkészítési eljárások rendszerezésére, de az “asztali viselkedés” szabályainak elemzésére-osztályozására is.

<sup>50</sup> Például a svédasztalon vagy pikniken választható ételek gazdagsága...

<sup>51</sup> Egyes ételeknél különleges hangsúlyt kap a minőség, (gondoljunk a francia sajt kultuszban preferált ételekre, vagy a komoly értéket képviselő, -- esetenként akár befektetési céllal is vásárolt -- évtizedes-évszázados borokra és egyéb italokra).

<sup>52</sup> A “díszesség” hatása a legegyszerűbb ételekkel kapcsolatban is létrehozható: színek, formák, stb segítségével; még a legvulgárisabbnak tartott étel, például a zsíroskenyér is néhány paprika-pöttyel felruházható ilyen “díszességgel”. A keleti kultúrákban igen változatos módon tudják az egyszerű rizsétteleket pusztán a díszítés által reprezentatív hatásúvá tenni.

<sup>53</sup> Lásd például a dobostorta tetejét, a csokoládémázás ételeket; de a fényt olyan közvetlen módon is felhasználhatják, mint a flambírozott ételekben (lángoló palacsinta, égő puncs), vagy az újabban divatos, mini tűzijátékkal dekorált torták esetében.

azt a mindig “finomabbnak”, légiesebbnek tekintett *női* princípiumtól<sup>54</sup>. Vannak jellegzetesen “férfiasnak” és jellegzetesen “nőiesnek” tartott ételek és italok. Ez a dimenzió azonban nem jellemezhető pusztán a nehéz/könnyű metszetben, hiszen az is befolyásolja, hogy a két nem a munkamegosztásban milyen táplálékforrások biztosításában vesz részt; melyek elkészítésében kap hangsúlyos szerepet<sup>55</sup>, illetve amikor az ételek-italok elosztásában különbséget tesznek férfiak és nők között, mely ételek-italok fogyasztása lesz jellemzőbb az egyik vagy a másik nemre.

17. Hasonlóan lehet megkülönböztetni a felnőttek és a gyerekek által fogyasztott ételeket: a “gyerekételek” magától értetődően sokkal “könnyebbek”, ugyanakkor sokkal nagyobb szerepet kap bennük a játékosság, a forma (gondoljunk a vattacukor vagy akár a fagyaltok megformálására), és az élvezeti jelleg (ami nagymértékben felelős az édességek fogyasztásának “túlfutásáért” a modern nyugati társadalmakban).
18. Még mindig a nehéz/könnyű dimenzióval érintkezve (és a gyerekételekhez hasonlóan kímélő jelleggel) különülnek el (egy egészséges/beteg dimenzióban) a *betegételek*. Mivel a betegségek jelentős részét a rossz arányú táplálkozásnak tulajdonítják, a betegételek nem csak “könnyűek”, hanem sok esetben az a lényegük, hogy egyes általános táplálkozási elemek *hiányoznak* belőlük. A betegétetés többnyire az ételek egy részének megvonását jelenti. (Diéták). Természetesen megnő ugyanakkor a gyógyhatásának tartott táplálékok aránya (ezek nagy része növény, de nem kizárólag: gondoljunk csak a húsleves ilyenkor jótékonynak tartott hatására).
19. A *böjtös ételek* is megvonáson alapulnak, ezeknél azonban a fiziológiai (a test belsejét tisztító) megfontoláson kívül mindig spirituális megfontolások is szerepet játszanak: a böjt, mint a szent/profán dimenzió kapcsán már érintettük a lelki vezeklés formája, ami nem csak a bűnöktől való megtisztulás analógiás szemléletét hordozza (a lélek megtisztítása a test megtisztítása által), hanem egyúttal a közösséghez tartozás megerősítése is a közösségnek, mint az erkölcsi imperatívusz megtestesítőjének hozott önállórendelő áldozat által.
20. A közösség előtti (nem önkéntes, hanem kényszerű) vezeklés megnyilvánulása a *rabételek* böjtös jellege, szegényessége; amiben persze egyszersmind kifejeződik a társadalmi hierarchiában való leminősítés: a többi lét körülmény leszűkítésével (a mozgás korlátozásával, az egy főre jutó lakótér csökkentésével illetve a “lakáskörülmények” szegényessé tételével, a birtokolható tárgyak drasztikus elvonásával stb.) együtt a táplálkozásban is kifejezésre juttatják, hogy az elítéltek a társadalom legalsó régiójában van a helye. (A halálraítélt utolsó vacsorája ugyanakkor az emberáldozatok ősi rituáléját őrző engesztelő rítus: minthogy eredetileg az emberélet elvételét csak a közösség üdve legitímálta, a feláldozottat mindig voltaképpen a közösség megmentőjének tekintve a szellemek-istenek világához vezető közvetítőnek is tartották, s ezért szimbolikus hódolati gesztusokkal vették körül; “királyi” kiszolgálásával, majd ezután már lelki furdalás nélküli megölésével kifejezésre juttatva egyúttal azt is, hogy a halál minden evilági kiváltságot eltöröl).
21. Ha visszakanyarodunk a férfias/nőies dimenzióhoz, azt láthatjuk, hogy az érintkezik egy másikkal, az *intim versus nyilvános* étkezés dimenziójával is. Amikor ez a dimenzió az exkluzivitás/tömegelet dimenzióval azonos, akkor egyértelmű, hogy az “intimitás” tesz szert a nagyobb értékre. Azokban a társadalmakban azonban, ahol a reprezentációnak kiemelt fontossága van, egyes nyilvános étkezéseknek (például fejedelmi lakomáknak)

---

<sup>54</sup> Ez nincs ellentmondásban azzal, hogy a nehéz/könnyű dimenziót az imént a testi/szellemi erő szimbolikájával hoztuk összefüggésbe: a mi korunk például, amelyben a szellemi erő előretörése, felértékelése a jellemző, egyidejűleg a nők szerepnövekedésének kora is.

<sup>55</sup> A pásztor- és halászételeket például (mint a gulyás vagy a halászlé) köztudottan hagyományosan férfiak készítik.

van a legnagyobb presztízsük<sup>56</sup>. Ez úgy érintkezik a férfias/nőies ételek kapcsán említettekkel, hogy a patriarchális társadalmakban a magasabb presztízsű reprezentatív étkezések főszereplői, a mesterszakácsok és –cukrászok, “ínyesmesterek” többnyire férfiak, míg a nők elsődlegesen az intimszféra konyháit uralják. Az individualista polgári társadalom értékrendje azonban az intimszféra felértékelésével nagy hangsúlyt ad az otthoni étkezésnek, (ugyanakkor kialakítja a nyilvános, “társasági” étkezés elegáns formáit is)<sup>57</sup>, s így ma már ebben az esetben nem rendelhető hozzá a két pólus a korábbiakhoz hasonlóan a társadalmi hierarchia pólusaihoz.

22. A presztízskifejezésre alkalmas gasztroszemiótikai jelzéseknek tehát nem mindegyike és nem mindig csak a hierarchiajelzést szolgálja. A lehetséges hierarchiajelzések között utolsóként említett bináris oppozíciónak, az exkluzivitás/tömeglét dimenzióknak ugyan többnyire van státusz-szimbolikája is, de értékrendszerbeli ellentétet is hordoz ez is: az étkezés körülményeinek és az étel elkészítésének *egyedisége* az individuum-centrikus értékrendszer kifejeződése is (lehet). A civilizáció kezdeteinél (a többi művészi kifejezésformával együtt) már megszületik a *konyhaművészet* is, s ez az átlagossal, tömegessel szemben kifejezést adhat a készítő művészi személyiségének -- már az ókorból ismerünk számos példát egy-egy szakácsművészeti csúcsteljesítmény értékeléséről --<sup>58</sup> (illetve a fogyasztó művészi – gourmand – ízlésének) is<sup>59</sup>. Külön jelentősége azonban az egyéniségnek (mind az ételek „egyediségének”, mind a fogyasztó individualitásának) az individuum-központú polgári társadalomban lesz. A szocializmus, a maga egalitárius ideológiája jegyében (miközben a maga uralkodó elitjének biztosította az exkluzivitás körülményeit, és az exkluzív ellátást, ami persze az uralkodó hiánygazdaság körülményei között egészen egyszerű ételeknek ebbe az exkluzív körbe emelését is jelentette), szándékosan terjesztette a tömegétkeztetés (a társadalmi élet egyéb területeihez hasonlóan) lefelé-nivelláló formáit, ami szélsőséges esetben (ez például a Szovjetunió éttermeiben volt általános gyakorlat) olyan értelemben is tömegétkeztetés volt, hogy az étkezőket etetendő tömegnek, arctalan masszának tekintve a vendéglőbe várakozó sorállókat válogatás nélkül ültették le az üres helyekre, (tehát nem voltak tekintettel az individuális igényeknek arra a minimumára sem, hogy az együttérkezők, az egymással összetartozók egy asztalnál étkezhessenek).
23. Az individualisztikus polgári értékrend sajátossága az is, hogy nagy súlyt fektet a személyes ízlés kiszolgálására. Ennek ma már igen sok olyan megnyilvánulása van, mint a fondue vagy a raclette, de idetartozik már az a régebb óta bevett szokás is, hogy a főbb fűszereket, önteteket (személyes ízlésének, igényeinek kielégítését biztosítandó) a vendég

<sup>56</sup> Itt válik különösen fontossá az ételek (és az étkezések) *látványa* is: Európában a reneszánsztól és a barokktól kezdve az ételek *látványa* (váltakozó küzdelemben a puritanizmus ezzel szembeszálló hullámaival) is jelentős gasztroszemiótikai tényezővé válik. (Lásd erről Montanari, Id mű, pp 111-112 is)

<sup>57</sup> A vendéglátás rendkívül finom megkülönböztetésekre képes modern rendszerének köszönhetően külön elemzési dimenziót képezhetünk, amely egyrészt a társadalmi hierarchia leképezését követi a legelegánsabb, a társadalmi hierarchia legmagasabb csúcsain lévőkhöz igazodó étkezési formáktól a legszegényesebbekig, a legexkluzívabb éttermektől a különböző éttermi osztályokon át a legigénytelenebb kiskocsmákig; másrészt – egy másik szempont alkalmazásával -- a családi étkezésektől a kis családias kifőzdéken át a személytelen menzákig és üzemi konyhákig; vagy – a kiszolgáltság szempontja szerint – a pincérhad alkalmazásától az önkiszolgálásig (s annak szélső esetéig, a “szedd magad” vagy “fogd ki a saját halad” akciókig).

<sup>58</sup> Éppen egy szemiotikai világkonferencia szervezői fogadták vendégeiket Helsinkiben a híres építész és designer, Alvar Aalto védjegyévé lett formára sült sümémennyel, amely ezáltal egyszerre volt a tervező (bárki által bekebelezhető) szimbóluma, de egyszersmind – minthogy ezt a formát sok minden viseli Finnországban – az ország művészi szimbóluma is. A konyhaművészet a római lakomák óta gyakran él azzal a lehetőséggel, hogy az ételeket olyan művészi kompozíciókban tálalják, amelyek által különböző művészi és egyéb (például filozófiai, politikai) üzeneteket lehet allegorikusan kifejezésre juttatni.

<sup>59</sup> Ennek társadalmi jelentőségét jól jelzi, hogy a *jóízletsnek*, mint az esztétikai hozzáértés mércéjének elnevezése éppen a gasztronómiából, (az “íz”-művészetből) terjedt át valamennyi művészeti területre, s lett *általános* neve több nyelvben is az esztétikai hozzáértésnek.

rendelkezésre bocsátják. Figyelembeveendő gasztroszemiotikai dimenzió lehet tehát a *kínálati versus választásos* jelleg. Míg a lakomáknak (és az azok fogásait redukáló és tömegesítő “menüknek”) kötött kínálata van, az éttermi étlapok már választást tesznek lehetővé, s a polgári társadalomban különösen nagyra becsült szolgáltatást nyújtanak azok a vendéglátó helyek, amelyek képesek “étlapon kívül” is alkalmazkodni a vendég személyes rendeléseihez. A választásos jelleg egyre növekvő súlyát jelzi a svédasztalos vendéglátási forma elterjedése (s ugyanakkor magas presztízse) is. (Itt most megint az étkezés körülményei kapnak jelentőséget, de ismét elmondható, hogy ez visszahat az ételek osztályozására is: egyre hangsúlyosabb az egyedi ízek kultusza és a „sablonételek” leminősítése).

24. Az egész étteremkultúra (idesorolva a cukrászdák, kávé-, és teaházak, eszpresszók, és különböző minőségű italozó helyek szintén osztályozási alapul szolgálható sokaságát) ugyanakkor alapvetően városi jelenség. Volt már szó a *falusi/városi* dimenzióról, ami a gasztroszemiotikának is igen lényeges szempontja lehet. Az urbanizáció nem csak az ételek választékát változtatja meg (csökkentve a földről közvetlenül az asztalra kerülő ételek kínálatát, de nagy mértékben megnövelve a választékot a más vidékek jellemző táplálékait közvetítő kereskedelem által); s nem is csak a nyilvános étkezés formáit szaporítja; jelentős változásokat hoz az egyes ételek értékelésében, az ételkészítés technológiájában, az étkezési szokásokban, az étkezésre szánt időben és az étkezések napi ritmusában – az egész gasztronómiai szemléletben. Így aztán jellegzetesen elkülönült egymástól a városi és a falusi étkezési kultúra, s azok egyes elemei – tehát az egyes ételek is -- önmagukban is “falu” vagy “város” szimbólumokká lettek. A paradigmatisms különbségnek aztán az is a következménye, hogy mindkét kultúrátípus “megindul a másik felé”; a sajátjából hiányzó elemek felértékelődnek, s míg a falu lassan “urbanizálódik”, a városokban, mint erre korábban már utaltunk, a nosztalgiák és a tradíciókeresés mind többek érdeklődését fordítja a rurális étkezési kultúra irányába<sup>60</sup>.
25. A városok és a bennük zajló modernizáció “túlfutása”, amely kiváltotta az egész modernizációs paradigma kritikáját, felértékelte egy olyan, az ételek elemzésében figyelembe vehető dimenziót is, amely korábban nem is létezett, majd egy ideig éppen ellenkező előjellel szerepelt: a *mesterséges/természetes* dimenziót. Az emberi történelem évezredei során az ember fokozatosan dolgozta ki a természet módosításának (a növények nemesítésében, állatok célirányos tenyésztésében, a különböző növény és állatfajták keresztezésében, a talaj termékenyebbé tételében, a kártevők elleni védelemben, stb. megnyilvánuló) technikáit. A “természetes” és a “mesterséges” (azaz az emberi mesterség által kialakított) létformák közti határok ebben a folyamatban mindaddig nem bírtak drámai jelentőséggel, mígnem – a kémia tudományának kifejlődésével -- megjelent a táplálékok vegyi úton történő befolyásolásának lehetősége, majd a huszadik század második felében a génmanipuláció lehetősége is. Először mindez az ember “istenülésének”, teremtővé válásának tünt: a huszadik század “modernistái” egy olyan jövőt ünnepeltek, amelyben az emberiség mesterséges úton (s ennek köszönhetően korlátlanul) fogja előállítani táplálékai nagy részét. (A század második feléig ez a science fiction-ökben többnyire pozitív konnotációkkal szerepelt). Az antimodern hullám hozta aztán magával azt a szemléletet, amely a vegyszereket az emberi szervezetre veszélyes, a táplálkozás szempontjából ártalmas, mérgező anyagokként (majd a génmanipulációt

<sup>60</sup> Több írásunkban hivatkoztunk már arra a jellegzetes kommunikációs zavarra, amikor a városi azért utazik falura, hogy élvezhesse az ottani konyha családi ízeit, kézzel nyújtott rétesét, házi-málnaszörpjét – hiszen mindez a falut szimbolizálja a számára; vendéglátói viszont a helyi eszpresszóból hozatott tortával, minnyonnal, Colával kínálják, egyrészt mert számukra annak van *magasabb presztízse*, (éppen azért, mert a falun élők szemében sok esetben mind ezek az ételek-italok, mind pedig maga az eszpresszó a város jelképeiként jelennek meg); másrészt mert azt feltételezik, hogy a városi ember *ezeket szereti*.

végiggondolatlan, a lehetséges hatások ismerete nélkül gyakorolt és szintén veszélyes, ártalmas technikaként) utasítja el. Ez a szemléletváltás sem csak a táplálkozással kapcsolatban érvényes (megjelent a ruházkodás, a lakásépítés és más életterületek vonatkozásában is). Mindenesetre létrejött egy olyan osztályozási dimenzió, amely aztán egyre nagyobb jelentőségre tett szert. A "bio" fogalom megjelenése kellőképpen érzékelteti ezt a jelentőséget, hiszen megkülönböztető jelzőként, egy táplálék-osztályozás egyik pólusaként nevezi meg azt, ami eredetileg *per definitionem* minden táplálék, mint élet-alapanyag jelzője.

Az ételek és étkezési szokások elemzéséhez még nyilván hosszán sorolhatnók a lehetséges osztályozási szempontokat. Ezeket *kombinálni* is lehet (éppen ezért beszéltünk elemzési "dimenziókról", mert szinte minden ezzel kapcsolatos jelenség elemzését több dimenziós analízissel érdemes megközelíteni).

\*

A felsorolt szempontok döntően kulturális sajátosságokat rögzítenek, (és az étel-szemiotika pragmatikai rendszerét próbálják érzékeltetni), a gasztroszemiotikai elemzésnél azonban mindenképp érdemes figyelembe venni az egyes ételek-italok materiális jellemzőit, olyan összetevőit is, mint az ételek-italok *anyaga*; *állaga*<sup>61</sup>; *színe*<sup>62</sup>; *íze*<sup>63</sup> (illetve íz kombinációi); *szaga*; *hőfoka*; *formája*<sup>64</sup>, stb., hiszen mindezek egyrészt meghatározott pszichofiziológiai hatásokat váltanak ki<sup>65</sup>, másrészt jelentős szerepet játszanak az ételekhez fűződő szimbolikus asszociációkban is<sup>66</sup>.

\*

### *Étel és étkezés néhány egyéb makro-, és mikroszociális vonatkozása*

---

<sup>61</sup> Például a lágyság egyes esetekben a *megfőtt étel* jelzése lehet.

<sup>62</sup> A pszichológia például figyelmeztet, hogy a "kék" szín táplálékok esetében nem igazán vonzó, tekintve, hogy a természetben csak kevés ehető dolog kék színű (kékény, szilva, stb.), viszont gyakran jelenik meg ez a szín a természet romlott, penészes, mérgező elemein. Így a szín például jelértékkel bírhat az ehető/ehetetlen választásban.

<sup>63</sup> A *gasztroszemiotika* esetében eléggé magától értetődik a különböző ízek osztályozási szempontként való felhasználása. De az íznek szerepe lehet az olyan besorolásokban is, mint a nehéz/könnyű, vagy a természetes/mesterséges dimenzióban való tájékozódás, (gondoljunk a vegyszerezett gyümölcsök „ízetlen”, vagy a tápos csirkék „hal”-ízére).

<sup>64</sup> A forma megint csak nagyon sokféle asszociációt társíthat egy ételhez, s ezek nagyban meghatározhatják a hozzá való viszonyt. Ennek függvényében is lehetnek egyes ételek vonzóak vagy taszítóak, és ennek függvényében kapcsolódhatnak hozzájuk szokások is. (A csirke töröcsontját például formája predesztinálja arra, hogy egy kétesélyes jóslás eszközévé váljék a hozzá kapcsolódó babonában). De formájuk adhat például *erotikus* jelleget is egyes ételeknek (az ételek és az erotika kapcsolata egyébként többszálú; a korábban említett afrodisziákumokon, vagy ilyen hatásúnak tartott ételeken-italokon kívül szerepet játszik ebben az étkezésekben meghatározó kéznek és száznak erotikus felhasználási lehetősége is: lásd a két terület egymásra vonatkoztatását Tony Richardson: "Tom Jones", Andrzej Wajda: "Az ígéret földje", vagy Marco Ferreri: "A nagy zabálás" című filmjében, és például Peter Greenaway több munkájában is).

<sup>65</sup> Gondoljunk csak a világos és sötét említett szimbolikus jelentőségére, aminek ilyen alapjai vannak, vagy a vörös színnek a vérhez kapcsolódó asszociációira s ugyanakkor vitalizáló hatására, stb.

<sup>66</sup> Nem minden dimenzióknak van egyértelmű jelölője, (hiszen például a szent/profán megoszlásban a megszentelt ostyát vagy a misebort csak a körülmények választják el a „sima” ostyától és a bortól). Számos dimenzió esetében az adott ételekhez fűződő egyéb ismeretek biztosítják a megfelelő besorolást, a hierarchikus különbségek érzékeléséhez pedig elsősorban a 14. pontban felsorolt *általános* (tehát nem specifikusan gasztroszemiotikai) hierarchiajelzések használhatók.

Az étel és étkezés kulturális antropológiai jelentőségét aligha lehet túlbecsülni<sup>67</sup>. Ha idáig főként azt hangsúlyoztuk, hogy az ételek és étkezési körülmények elemzése során elsősorban milyen lehetséges elemzési dimenziókat vehetünk figyelembe (vagyis mi minden játszik szerepet az ételekhez és étkezéshez fűződő jelentések kialakulásában), röviden érdemes arra is kitérni, hogy az étkezés szférája milyen módokon gyakorol hatást a társadalom, a kultúra egészére. Arról már volt szó, hogy az ételek és étkezési módok meghatározóan hathatnak az egy társadalomhoz-kultúrához tartozó emberek *identitástudatára*.<sup>68</sup> Tudatosítják az adott kultúra másoktól megkülönböztető sajátosságait<sup>69</sup>, alapot adnak a civilizációs előny öntudatának kialakulására (mint azt például a főtt/nyers dichotómia vagy a gabonatermelés megjelenésének kapcsán hangsúlyoztuk). A társadalom egészének jól vagy rosszul tápláltsága meghatározó lehet a kultúra egészének *vitalitása* szempontjából. Egyes történész-, és antropológus iskolák egyenesen a domináns táplálék minőségéből és jellegéből vezetik le az egyes kultúrák alakulásának különbségeit. A táplálék biztosításának szükséglete az egész *technikai fejlődés* motorja lehet. Vagy éppen a *társadalmi változások: az éhséglázadások*<sup>70</sup>, felkelések sora jelzi, hogy a táplálék elosztásának zavarai, igazságtalanságai egész rendszerek bukását is előidézhetik. Elias és mások kultúratörténeti elemzései azt is sugallják, hogy az étkezéshez fűződő szokások finomodása nem kevés hatást gyakorolt a társadalmon belüli viszonyok általánosan is *békésebb-pacifikáltabb kezelésmódjának* terjedésére is<sup>71</sup>. S az is nyilvánvaló, hogy amikor egy társadalomra az ételek látható bősége (és az étkezési lehetőségek sokasága) jellemző, ez akkor is az adott társadalom megfelelő életminőségét

<sup>67</sup> Az étkezéshez kapcsolódó kifejezések átítatják a nyelvet, az étel és étkezés témaköre alapvető kiindulópontul szolgál, s számos metafora alapját adja a gondolkodás legkülönfélébb területei számára. Ételeken, ízeken keresztül lehet kifejezni *hangulatokat* (“paprikás volt a léghör”, “savanyú pofát vág”), *jellemeket*, *magatartásformákat* (mézes-mázos, édeskés, megkeseredett); *állapotokat*, *sőt időtartamokat* (“utolsó csepp a pohárban”, “nyúlik, mint a rétestészta”); *férfias—nőies jelleget* (“kerítésszagató pálinka”, “kontyalávaló likör”), a *külső megjelenés sajátosságait* (“tejfölösszájú”, “lisztesképű”, “krumpliorrú”, “töltött csirke”, “babszemjankó”), *összetartozási fokokat* (“kenyerespajtás”, “ivócimbora”, “tejtestvér”); *nemzet-sztereotípiákat* (“gulyáskommunizmus”, “a puliszka nem robban”, “a krumpli nem étel...” -- ezt a mondást a political correctness nevében nem folytatjuk). Mesék sorának – (még ha azokat, amelyekben az ételek nem mint ételek szerepelnek, mint “Az égigérő paszuly”, vagy a “Borsószem királykisasszony” leszámítjuk is) -- ételek és az azokhoz kapcsolódó szokások állnak a középpontjában: “A kiscsibőc”, “A lány, aki kenyérré lépett”, “A gólya és a daru vendégsége”, “A róka és a holló” (meg a sajt), “Béka a tejfölben”, “Terülj, terülj asztalkám”, “Ki ette meg a mézet?”, “A kásahegy”, “A köleves”, “A kenyér meg az ördög”, stb. A népdalok között is igen soknak témája az étel: “Hej, Vargáné káposztát főz”, “Kiugrott a gombóc a fazékból”, “Ángyom süttöt rétest”, “Érik a szőlő, hajlik a vessző”, stb. A szépirodalom leghíresebb alkotásaiban is olykor éppen az ételek, étkezések (vagy éppen ezek hiánya) játsszák a főszerepet; hogy csak néhányat említsünk: Petronius: “Trimalchio lakomája” (Satyricon); François Rabelais: “Gargantua és Pantagruel”, Knut Hamsun: “Az éhség”; Móricz Zsigmond: “Tragédia”, Parti Nagy Lajos: “A hullámozó Balaton”, stb. (de számos egyéb műnek is az étkezés ad keretet Platón “Lakomájától” a “Dekameronon” át a lutheri “Asztali beszélgetések”-ig).

<sup>68</sup> Egyes ételeknek a magyar nemzeti identitással való kapcsolatáról lásd Kapitány—Kapitány (2002), továbbá például Kisbán (1989); Hoppál—Jankovics—Nagy—Szemadám (1990), Sinkó (1997), Breuss—Liebhart—Pribersky (1995), Hoppál—Niedermüller (1983)

<sup>69</sup> Számos étel-elnevezés (nemzeti) eredet-megjelölés: görögsaláta, franciasaláta, franciakrémes, oroszkrémtorta, orosz hússaláta, angolszalonna; törökbúza, vagy legalábbis helyi-, regionális azonosító: bordói, portói, burgundi, konyak (Cognac), burgonya (Bourgogne), badacsonyi, tokaji, stb. bor, makói hagyma, csabai és gyulai kolbász, vasi pecsenye és -dödölle, hevesi dinnye, borsodi sör, kalocsai paprika, stb.

<sup>70</sup> Sűrített és látványos kifejezése ennek Szergej Eizenstejnnak a “Patyomkin páncélos”-ról készített klasszikus filmje, amelyben abból indul ki a matrózok felkelése, hogy a tisztok normális ellátásával szemben őket csak *férges hússal* próbálják etetni.

<sup>71</sup> Mint ahogy annak idején feltehetőleg a másik irányú fejlődésben, az egymás elleni erőszak terjedésében is szerepet játszhatott a húsfogyasztás növekedése, és az ennek érdekében az állatok elleni erőszakra szakosodó vadászok “szakértelmének” irradiációja is.



sugallja<sup>72</sup>, (és ezáltal visszahat a társadalom tagjainak öntudatára és közhangulatára is), ha vannak a társadalomnak élelemmel csak szűkösen ellátott tagjai<sup>73</sup>.

Az étel-étkezés ugyanakkor a mikroszociológiai szinten is meghatározó jelentőségű. Az emberiség a csoportban élő zsákmányejtő állatok módján már kialakulása idején együttesen szerzi és fogyasztja táplálékai nagy részét. Ez a továbbiakra is sorsdöntő hatással van. A *közös étkezés* az emberegyént közösségével összekapcsoló legfontosabb cselekvésformák egyike. A lélekhit kialakulásával (amelyben az egyéni lélek mindig a közösség “lelkével” való kapcsolatban – és nagyrészt az által – létezik), a közös étkezés és italozás egyik lényegévé válik a “*lélekkör*” megteremtése (az ősi közösségi együttlétezés újrateemtése). Ebben döntő jelentősége a táplálék közös *elfogyasztásának* van, ekkor ugyanis az egyéni test táplálék általi vitalizálása elválaszthatatlanná válik a közösség vitalizálásától<sup>74</sup>. (A közös alkoholfogyasztás az alkohol tudatmódosító hatása által az egyén szellemét mintegy kiemeli és bekapcsolja a közös spiritualitás áramába). A közös étkezésnél kisebb súllyal, de jelentős közösségépítő hatást gyakorolhat az ételek *közös elkészítése* is. (Ez mind az asszonyok közös konyhai, mind a férfiak tábortűzön-pásztortűzön sütő-főző tevékenységében kimutatható). Mindennek annyira meghatározó a kohéziós szerepe, hogy a közösség azon tagjaira is ki kell terjeszteni, akik nincsenek jelen, nem vesznek részt a közös étkezésben és/vagy a közös ételkészítésben: az *ételajándék*, a *komatál*-küldés szokása jól mutatja ennek az igen erős késztetésnek a legutóbbi időig elható továbbélését. Még az individualisztikus polgári társadalom is él az ételmegosztás közösségteremtő eszközével: gondoljunk a *piknik* “műfajára”.

A különböző szimbolikus jelentőségű étkezési módok egymásra – s ezen keresztül a társadalmi viszonyok alakulására – is hatást gyakorolnak. Mindeközben változtatják szimbolikus jelentésüket.

A *potlecs* például<sup>75</sup> – a főnökök presztízsét az általuk elherdált javak mennyiségével mérő és demonstráló rítus – később az “*udvari lakomáknak*” adja a helyét, amelyeknek ugyanilyen presztízsemelő funkciójuk van; de míg a potlecsnek fontos eleme annak egyidejű bizonyítása, hogy az adott főnök hatalmas és gazdag és *ugyanakkor nem ragaszkodik* javaihoz, addig a középkor és az újkor lakomáin a hatalom és gazdagság bizonyítása egyúttal a hatalom és gazdagság *ünneplése* is. (Míg a potlecs annak a társadalmi tudatnak a kifejeződését és

---

<sup>72</sup> Sokáig a társadalmi célok megfogalmazását is az ételben való bőség ősi vágyának szimbolikája hatotta át: “tejjel-mézzel folyó Kánaán”, “ha majd a bőség kosarából mindenki egyaránt vehet”, “minden franciának tyúk főjön a fazekában”, stb. (Az is igaz persze, hogy a puritanizmus ezzel az eszménnyel rendre szembeszegezte a túlzott ételbőség elpuhító hatásának negatív látomásait: lásd a “Schlaraffenland”, vagy “A három lusta” példázatát, vagy a Pinocchio-történetben a torkos gyerekeket számárrá változtató édességeket...)

<sup>73</sup> A történelemből több olyan történetet vagy legendát ismerünk, amelyben a kiéhezett próbált vár védői azzal riasztották el az ellenséget, hogy ételek felmutatásával vagy pazarló elhajigálásával keltették kimeríthetetlen tartalékaik látszatát. Vagy hogy időben közelebbi példát említsünk: tudjuk, milyen óriási vonzerőt gyakorolt a Nyugat kapitalizmusa a kelet-európai szocializmusok hiánygazdaságaiban élőkre pusztán a hatalmas áruválaszték – s nem utolsósorban az ételek választéka -- által. (S ugyanígy: az idősebbek még emlékezhetnek rá, hogy mekkora közhangulat-befolyásoló ereje volt – s szinte a szabadság metaforájaként hatott – Magyarországon a hatvanas évek elején az élelmiszerboltok választékának látványos megnövekedése. A bőséghez, választékhoz hasonló, jelentős közérzület-módosító hatást gyakorolhat egyébként az *egyéni választás* lehetőségének növekedése is: a hatvanas évek nagy hatást gyakorló változása volt az áruválaszték-növekedés mellett az önkiszolgáló boltok megjelenése is, ami hatásosan jelképezte a gazdaságpolitika szemléletváltását, az elmozdulást a központosított elosztástól a decentralizálódás felé, és sokak számára magában hordta egyszersmind egyfajta relatív szabadság-növekedés szubjektív érzését is.)

<sup>74</sup> Itt nem feledkeztünk meg arról, hogy az ember legelső és legmeghatározóbb közösségi kapcsolata – ebben osztozik persze az összes emlős állattal -- az újszülöttnek (sőt már a magzatnak) az anyjához fűződő kapcsolata, amelynek során a gyermek “az anyából *táplálkodik*”, és éppen ez a táplálék-szimbiózis köti őket össze.

<sup>75</sup> Lásd például Mauss (2000).

megerősítését szolgálja, amelyben igazából csak a közösség tulajdona legitim, és az egyén csak akkor méltó az ebből való fokozott részesedésre, ha egyértelművé teszi a közösségnek való alárendelődését, a fejedelmi lakoma ennek ellentéte: annak demonstrálása, hogy a magántulajdon az igazi hatalom, és a vendég is csak azáltal részesül ebben, ha alárendeli magát ennek a hatalomnak). Az ellenkezővé váló jelentéstartalom dacára ugyanakkor a két forma közötti folytonosság is eléggé nyilvánvaló. A középkori szolgák sokasága által működtetett fejedelmi hatalom szimbolikája aztán továbbmegy a demokratikus polgári korba, ahol (a fejedelmi asztalhoz rendelt középkori szolgaszemélyzet helyébe lépő) éttermi *pincérek* minden egyes fizetőképes polgárt részesítenek ebből a “fejedelmi” hatalomból.

Vagy egy másik összefüggéslánc: a társadalom első kiemelkedő elitcsoportja, a vadász-harcosoké, hosszú időn át -- ebben a közösség alárendeltjeként – köteles gondoskodni azok táplálékáról, akik ezt maguk nem tudják megszerezni. Ez a kötelesség bizonyos mértékig még a feudális urat is kötelezi alárendeltjeivel szemben. A modern korban (a “minden koldusban engem látsz vendégül” krisztusi tanításával megtámogatva) voltaképpen ugyanezt a szerepet töltik be a szegénykonyhák, vagy az egyéb karitatív ételosztó akciók.

A családon belüli élelemelosztásban: a földeken dolgozóknak kijárt az élelem helybe-szállítása. A távolabbi útra indulóknál ezt a feltarisznyázás helyettesítette. Amikor kialakult a városi diákéletforma, kollégiumba kerülő gyermekeiket otthon maradt szüleik “pakkkal” látták el. A “pakk” rövidtávú, modern formája a gyerekeknek csomagolt tízórai, (amit azonban a városiasodó-üzletiesedő életformában sokhelyütt kiszorított az iskolai büfében, vagy az iskolaközei boltokban felhasználható zsebpénz).

Végül – tovább vizsgálva a “lakoma” jelenségkörét --, érdemes ennek is néhány alakváltozatát elősorolni. A totemállat rituális megölésének és megkérlelési rítusának közismert továbbélése a *disznótor*. De mint a halálraítelt utolsó vacsorájának kapcsán szó volt erről, az ünnepi lakoma és a halál az emberáldozat esetében és egyébként is többszörös kapcsolatban áll egymással. A *halotti torral* összefüggésben gyakran hangsúlyozzák, hogy az az élet, a túlélők ünnepe, akik a közös étkezéssel megerősítik közösségüket (és a közösség által – a halál szele által megérintett -- önmagukat); egyúttal a halott előtti ételáldozat, *engesztelés*, hogy ne háborgassa az élőket, s ezáltal a halott *eltávolítása* is (ezért is hívják “végső búcsúztatásnak”). S mint Bahtyin megjegyzi, az evés, a bekebelezés a halott föld általi bekebeleztetésével analóg rítus is, s ezáltal a halotti tor mintegy *misztériumjáték*, amelyben a – faló és falattatott -- ember mintegy a könyörtelen természeti körforgás beavatott résztvevőjévé is válik. A misztériumjáték több formában is folytatódik. Az egyik leágazás az antik *szümpozion*, a bölcs, filozofikus társalgással elegyített falatozás és iddogálás (ez mindmáig fennmaradt baráti vagy családi vacsorák formájában); ez a filozofikus társalgás eredetileg szintén az élet/halál (és az emberi lét) alapkérdéseiről folyik, s így folytatása a halotti tor típusú közös étkezésnek, csak – az antikvitásra jellemző – *individualizált* formában: a közös rítust egyéni tevékenységgé, a kivételes, és drámai jellegű, alkalmi összejövetelt mindennapivá lebontva. Az antik szümpozion örököse – de azt ismét felemeli a transzcendenciához – a keresztény *agapé*. Ez egyszerre a Krisztushoz – és az Utolsó Vacsora új tartalmú misztériumjátékához -- való *felemelkedés*, és ugyanakkor a “lélekkör”-jellegű közös étkezésnek új tartalmat adó *közösségerősítő* forma. Ráadásul “szeretetvendégség”, vagyis a legfőbb keresztény tanítás, a *szeretetelv átélésének* – s ezzel a keresztény identitás megerősítésének formája is. A későközépkori *groteszk lakomát*<sup>76</sup> és a *korhelymisét*, mint ennek a keresztény lakoma-fajtának

<sup>76</sup> Bahtyin ragyogó Rabelais-elemzésében (Bahtyin, 1982) részletesen foglalkozik azzal, hogy az antik szümpozionnak (a filozófus lakomának, a bölcs beszélgetéssel kísért közös étkezés szokásának) miként alakultak ki már az antikvitásban travesztiái, és a groteszk lakoma műfaja mint teljesedett ki azokban a középkori, majd

a paródiáját vehetjük számba, (ezeknek végső célja a közben kialakult és bemerevedett szokások – nemcsak a lakomázási szokások, hanem általában is az elidegenedett társadalmi viszonyok -- visszavezetése az étkezési rítusok életünneplő jellegéhez). A misztérium-játékszerű lakoma leágazása a temetés mellett a másik nagy lét-ünnep, az esküvő kísérője, a *lagzi* is. A lagzi és a tor között sok a párhuzam (a menyasszony-búcsúztató, legénybúcsú kvázi halotti torok is – az átmeneti rítusok kettős természetének megfelelően). S hogy csak egyet emeljünk ki a lagzi megannyi rítusa közül: az ifjú párt gyakran kis szobruk formájában is jelképező esküvői torta felvágása és a vendégek közötti hiánytalan szétosztása szimbolikus rítus, és jelentése megint csak az egyén közösség általi “bekebelezése”, az egyén és közösség közti egység helyreállítása. Mindezek az ünnepek (legalábbis szimbolikus funkciójuk szerint) jelentős szerepet játszanak a társadalom mikro-, és makroszintű kohéziójának újratemtésében és fenntartásában.

### *Az étkezés divatja*

Írásunk hátralévő részében annak a trendnek a példáit próbáljuk sorra venni, ahogy az étel és étkezés előtérbe került az utóbbi évtizedek euro-amerikai kultúrájában. A fogyasztói társadalmak egyik leglátványosabb sajátossága a bőséges (és a legspeciálisabb keresletek kielégítésére is alkalmas) ételkínálat, de még a fogyasztói társadalom félévszázados történetén belül is szembetűnik az ételekre az utóbbi egy-két évtizedben eső kitüntetett figyelem.

A *televíziós* kínálatban külön *főzőcsatornák* jelentek meg (Magyarországon például a Paprika Tv, de számos nemzetközi csatornát is említhetnénk), maguk a főzőműsorok pedig a délutáni műsorsávból *főzőműsoridőbe* kerültek, néhány perces, kiegészítő műsorból óras kiemelt műsorrá növekedtek. (Lásd például Magyarországon a “Vacsoracsata”, vagy a “Hal a tortán” típusú műsorokat). A korábbi recept-illusztrációból celebek valóságshow-ja lett, a valóságshow-k kukkolós műfaja pedig éppen ebbe az irányba, a főzőműsorok irányába ment el. Ezen kívül is számos, igen népszerű főzőműsor fut egyszerre. Mindig egy jelenség világkép-meghatározó szerepűvé növekedését jelzi, amikor *átterjed olyan területekre is, amelyekhez korábban semmi köze nem volt*; a főzőműsorok a celebek világán kívül így kaptak teret olyan (gyorsan nézetté vált) műsorokban is, amelyek a “jackass” (illetve a “kandi kamera”) “utcaművészetével” ötvözték (Gerilla Grill). Egyfajta műfaj-ötvözet kísérlete az “étterem-átalakítási” show is. Egyes szakácsok-cukrászok (lásd például: “Laci bácsi konyhája”, vagy éppen az étterem-átalakítást is vállaló Gianni Annoni) országos *sztárokként*, mások (Nigellától vagy David Roccótól Floydon át Jamie Oliverig és Gordon Ramsayig) világsztárokként jelennek meg a médiában. Egyes főzőműsorok televíziós sikere átterjedt a *könyvkiadásba* is (így lett könyvsiker is például Stahl Judit televíziós műsoraiból). A multikulturalizmus divatjához kapcsolódva pedig főzőműsorok sokaságában jelennek meg a

---

újkorai műfajokban, amelyek a groteszk testnek a “karneváli” ellenkultúrában játszott központi szerepére épülnek. “A hivatalos ünnepel szemben a karnevál az uralkodó igazság és a fennálló rend alóli ideiglenes fölszabadulásnak, a hierarchikus viszonyok, kiváltságok, normák és tilalmak átmeneti fölfüggesztésnek ünneplése.” (Bahtyin, Id. mű, p. 15). “Az evés és az ivás a groteszk test egyik legfontosabb megnyilvánulása. (...) az evés aktusában: a test kilép határai közül, magába nyeli, fölfalja, szétszaggatja, bekebelezi a világot, a világ rovására gyarapodik és növekszik. (...) Az ember az evés aktusában jókedvűen és örvendezve találkozott a világgal. Azt fejezte ki ez a lakmározó összecsapás, hogy az ember erősebb a világnál, mert ő nyeli le azt, nem pedig a világ őt; az evés úgy törli el a határt ember és világ között, hogy az ember kerekedik felül”. (Bahtyin, Id. mű, p. 247). “A lakoma ünnepi jelentése valami egyetemes dolog: az élet ünneplő győzelmét a halál fölött. (...) A győzedelmes test bekebelezi a legyőzött világot, és megújul belőle.” (Bahtyin, Id. mű, p. 350). A korhelymiségekben és más blaszfémikus műfajokban még az uralkodó vallási világkép átmeneti, karneváli fölfüggesztése is megtörténik – s éppen az étel/ital-nyelvnek a “groteszk testhez” kapcsolódó jelrendszerén keresztül.

nemzetközi konyha képviselői, és ízei. Az *utazásnak*, más országok felkeresésének hagyományosan fontos része sokak számára a helyi ételspecialitások megismerése, mégis, még ehhez viszonyítva is feltűnő, hogy az eredetileg egyértelműen utazási ajánlatokra szakosodott olyan nemzetközi csatornákon, mint a Travel az utóbbi időben milyen mértékben szaporodtak el a kulináris élvezetekre, gasztronómiai élményekre koncentrááló műsorok. (A szomjas utazó, Étél és bor, Borutak világszerte, Croissant a dzsungelben, Népek konyhája, Ázsiai konyha, Ízek kavalkádja, Főszakács külföldön, stb.)<sup>77</sup> Egyes *szakácskönyvek*, egészséges táplálkozásról szóló könyvek az eladási és népszerűségi listák élére kerülnek. A fiatalok ma már kevéssé használnak receptkönyveket, viszont az *Interneten* tömegesen keresik az ilyen témájú információkat (a “receptek” szóra 0.09 másodperc alatt 8 230 000 találat érkezik). Tematikus *chat-fórumok* sokasága foglalkozik különböző ételek elkészítésével (igen népszerű például a házikenyer-készítés témája); a *You Tube-on* is sok a főzőbemutató. A *nyomtatott sajtóban* is igen nagy arányú ez a témakör: étkezés-rovatok, fogyókúra-javaslatok, receptek egész oldalas, (sőt több oldalas) részeseledést kapnak a lapokban, magazinokban. Ismét csak a tématerület jelentőségét jelzi, hogy még olyan területekre is kiterjed, amelyekhez hagyományosan semmi köze nem volt: *írók szépirodalmi sikereire építve* jelentetnek meg szakácskönyveket, és a nemzetközi médiában divatossá vált egyes népszerűséget szerzett *írók szakácsként való bemutatása*, felolvasó körútjaik főzőshow-val való összekötése<sup>78</sup> is.

(Nem pusztán arról van szó, hogy a média csatornáinak száma növekedett meg hatalmas mértékben<sup>79</sup>. Több évtizedes megfigyelésekre támaszkodva határozottan állítható, hogy a gasztronómia hangsúlya, egyéb életterületekhez viszonyított aránya is megnövekedett az utóbbi egy-két évtizedben. Voltak korszakok a történelemben, amelyekben hasonlóképpen nagy súlya volt a kulináris szférának, sőt, természetesen mindig nagyon nagy szerepe volt – de a közvetlen előzményekhez képest mindenképpen jelentőségnövekedés érzékelhető, amit jelen írás utolsó részében próbálunk meg értelmezni).

És nem csupán a média tanúskodik az étkezés kultuszának növekedéséről. A *mindennapi életben* is feltűnő az étkezés jelentőségének előtérbe kerülése. A társasági *beszédtemák* között szembetűnő az ételekről-italokról folytatott eszmecserék, az étkezéssel kapcsolatos élményekről szóló beszámolók, történetek arányának növekedése. Az egészségtudatos étkezés, a “bioétkezés” széles körben vált viták, beszélgetések tárgyává. Idekapcsolódik a “wellness” –eszmény terjedése is, hiszen a táplálkozásra fordított figyelem egyik fő célja – a hedonisztikus életélvezetnek a fogyasztói társadalmakban központivá váló célértéke mellett -- a szervezet, a test egészségességének fenntartása és jó közérzetének megteremtése. A fiatalok között népszerű program lett az *együtt-főzés*. A családi-, baráti találkozókon eddig is jellemző volt a sütés-főzés, de ez az eseményt kiszolgáló háttéreseményből gyakran az összejövétel egyik fő *programjává* válik. A családi összetartás egyik legfőbb erősítőjeként jelenik meg sokak szemében a közös étkezés fontossága: ennek jegyében sokan tesznek nagy erőfeszítéseket az *otthoni étkezések ünnepivé tételére*, bensőséges hangulatának – az asztal dekoratív megkomponálásában, illetve az ételek művészi kompozíciónak tekinthető tálalásában is megnyilvánuló -- megteremtésére. Egyre több helyütt bukkannak fel az ezt az élményt a családtól egyfajta szűkebb nyilvánosság felé tágító “*lakáséttermek*” is:

<sup>77</sup> S persze ez nem csak a média “divatja”: az utazók között is nagy mértékben megnövekedett (a korábban az utazási szokásokat uraló három fő típussal: a kulturális látmivalók “gyűjtőivel”, a pihenő-regenerálódó típussal és az utazás fő céljának a tárgy-vásárlást tekintőkkel szemben) a gasztró-turisták (a leggyakoribb utazó-típus, az utazást egyszerre több cél kielégítésének tekintők időmérlegén belül pedig a kulináris élvezetekre fordított időmennyiség) aránya.

<sup>78</sup> Ez a forma megjelent Magyarországon is (például az “És”-esteken).

<sup>79</sup> Persze nyilván, ha erre nem került volna sor, nem lenne lehetőség külön főzőcsatorna működtetésére, vagy ennyi főzőműsor futtatására, tehát ennek *is* szerepe van a bemutatott tendencia érvényesülésében.

szimptomatikusan nevezhető, hogy míg az államszocializmus hanyatló éveiben a “második társadalomként” elfojtott civil társadalom ellenkultúrája (politizáló) “lakásegyetemen” és (avantgard) “lakásszínházakban” próbált kifejezési lehetőséget találni, addig ma éppen a lakás*étterem* hódít (gyakran ugyanazon személyek által működtetve, akik annak idején a fent említett formákat szervezték). A globalizációval szembeni egyik ellenállási forma az alternatív *piacok* (“biopiacok” és “östermelői” piacok) szervezése és támogatása. Tekintélyt teremt a régi, hagyományos ételek újrafelfedezése, autentikus elkészítése. (A házi kenyérsütés<sup>80</sup> divatjának követése például először sokaknál a kenyérsütő gép igénybevételével történt, majd mind többen próbálkoztak meg a sütőben való kenyérfeldolgozással; a legautentikusabb megoldást persze a falura költözött városiak körében is terjedő kemence nyújtja). Az étkezés megnövekedett fontossága még az egyházak életét is eléri: újra hódít, s (újra) fontos közösségi eseménnyé vált az egyházi életben az “agapé”.

Az étkezés kultusza a nyilvános *étkezésre szolgáló helyek* számának és sokféleségének növekedésében is megnyilvánul<sup>81</sup>. Az étel státusznövekedését az is jelzi, hogy (a lakásokhoz hasonlóan, ahol a korábban alacsonyabb státuszú, s már csak ezért sem “a vendég szeme elé valónak” tartott konyha felértékelődött, egybenyílt a magasabb státuszú étkezővel, és szobaként-dekorálható, a lakás tulajdonosát a vendégek előtt a nappali szobához hasonlóan reprezentálható helyiséggé vált), sok étterem is rányitotta vendégei tekintetét az étel készítésének műhelymunkájára is: a “*látványkonyhák*” terjedése is világhívat. Az étkezés felértékelődését egyértelműen jelzi az *étterem-kritika* műfajának megjelenése (illetve lényegében marginális műfajból az egyik legtekintélyesebb kritikai műfajjává emelkedése). Ez egyfelől alátal utal a gasztronómia érték-növekedésére, hogy – csatlakozva ezzel egyes korábbi korok közben feledésbe merült, visszaszorított gyakorlatához -- esztétikai produktumként kezelvén a gasztronómia termékeit, ezzel az egyik legnagyobb presztízsű társadalmi alrendszer, a *művészet* körébe emeli őket, másfelől annak is a kifejeződése, hogy a társadalom elitje (a leggazdagabbak, legbefolyásosabbak) számára (is) fontos területről van szó. Az étterem-kultusz jelentős *hierarchiaképző* is: a Michelin-csillag odaítélésének jelentősége (a rendkívül magasnak feltüntetett mérce következtében) szinte a Nobel-díjával vetekszik. Az a tény, hogy egyetlen magyar étterem már megkapta az első Michelin-csillagot (ami az e körbe befogadott éttermek legalsó osztályát jelenti), jelentős ország-sikerként jelenhetett meg a médiában; mint a felzárkózásnak, az ország “nyugatosságának” egyik bizonyítéka.

A *gasztroturizmus* nem csak mint külföldi tapasztalatszerzés vált divatossá, hanem az országon belül is igen jelentős mértékben elterjedtek a *bortúrák* és a különböző gasztronómiai jellegű (vagy ilyen arculatot is magukhoz kapcsoló) *fesztiválok*, *lokális ünnepek*. A teljesség igénye nélkül csak néhány ezek közül: Csabai Kolbászfesztivál, Tiszai Halfesztivál, Velemi Gesztenyenapok, Szentesi Lecsőfesztivál, Győröki Halászléfőzőverseny, Budafoki Pezsgő-, és Borfesztivál, Győri Pálinkafesztivál, Makói Hagymafesztivál, Balatonfüredi Hal és Borünnep (és ugyanígy külön “Borhetek”), Szarvasi Szilvanap, Szolnoki Gulyásfesztivál, Kalocsai Paprikanapok, Kaposvári Mézfesztivál, Csupakon, Paloznakon: Mandulaünnep, Soproni Kékfrankos Szakácskirály-választás. A települések egy része hagyományosan ismertté vált étel-itala köré szervezi az ünnepet, mások éppen az ilyen fesztivál által

<sup>80</sup> Hasonló módon lesznek divattá, újjáéledő hagyománnyá például a házilekvár-(befőtt, savanyúság) készítés, a kolbásztöltés, stb. tradicionális technikái is.

<sup>81</sup> Budapest korábban is a vendéglátóhelyekkel viszonylag jól ellátott városokhoz tartozott (különösen a keletre fekvő országok e tekintetben kiáltó ürességével szemben), de még Budapesten is jelentősen (tovább) növekedett az éttermi kínálat, és – ami korábban ennyire karakterisztikusan nem volt jellemző – kialakultak kifejezetten *étkező-utcák* is (mint a Ráday utca, a Liszt Ferenc tér, vagy egyes bevásárló-központok étterem-utcái).

próbálnak hasonló “epitheton ornanst” társítani magukhoz. Sok település a fesztivál-rendezők közül eleve turistacélpont, üdülőhely: ezeknél viszont az a korjellemező, hogy ők is az ételek-italok ünnepeivel igyekeznek még több vendéget becsalogatni.

Az étkezés megnövekedett jelentőségének közvetett jele az is, hogy milyen mértékben vált *pszichikai és szomatikus betegségforrássá* éppen az ételek világa. Bár a betegségek nagy része közvetve összefügg a táplálkozással, a huszadik század végén az vált szembetűnővé, hogy az étkezés *közvetlen* problémaforrásként is előtérbe került. (Míg a korábbi századokban nagy mértékben a táplálékhiány volt ilyen egészségügyi problémaforrás, ezt a “fogyasztói” társadalmakban sikerült visszaszorítani<sup>82</sup>, ám helyébe más típusú betegség-okok léptek). Egyrészt tömegessé vált a korábban csak egy szűkebb körre jellemző túltápláltság; a kóros elhízás sokhelyütt –az Egyesült Államoktól Magyarorszáig – ma már népbetegségnek tekinthető; terjed a cukorbetegség, stb., másrészt szintén tömegessé váltak a súlyos testképzavarok, az anorexia és bulímia. Az ezeket a betegségeket kiváltó okok persze összetettek, de annyiban mindenképpen kapcsolódnak a fent említettekhez, hogy arra utalnak: az emberek jelentős részének tudatvilágában úgy vált meghatározóvá az ételek és az étkezés (előtérbe került) szerepe, hogy nem rendelkeznek megfelelő védelmi mechanizmusokkal, nem tudják megfelelőképpen elhárítani azt, hogy ez a kordivat eluralkodjék rajtuk.

Az étel-étkezés szimbolikus jelentőségét, s az e témakörhöz kapcsolódó szimbolikus jelentésmező változásait a *filmekben* játszott szerepük is jól reprezentálja. Korábban említettünk már néhány filmet, amelyben dramaturgiai funkciója van az étkezésnek. De vannak olyan filmek is, amelyeknek ez áll a *középpontjában* (A Babette lakomájától a Csokoládéig), vagy amelyekben nagy szerepet játszik (mint például Buñuel több filmjében is). Az étel-szimbolikához azonban az utóbbi évtizedekben két fő képzetkör kapcsolódott – amelyek között ráadásul az ezredforduló környékén paradigmaváltás is kimutatható. A hatvanas-hetvenes-nyolcvanas években az akkortájt uralkodó *kultúrkritikai* alapállás jegyében az evés mint a fogyasztói társadalom pazarló és önpusztító irracionálisága, mint dekadens *dözsölés* került terítékre, mintegy az önmagát fölfaló társadalmat jelképezve. Nyugaton ez az “önmagát fölfaló” monstrum maga volt a (hanyatló) “nyugati kultúra”, Keleten viszont ugyanez a provincializmusba süppedő “gulyáskommunizmus” kritikáját jelentette, de ugyancsak arról szólt, hogy a társadalom fölfalja önnön lehetőségeit, s a nyolcvanas években ezekben az ábrázolásokban a gulyáskommunizmus is már mint egy hanyatló, szétrohadó, -- (nem dekadenciába, hanem gerontokráciába fulladó) – társadalom jelent meg. E korszakot “A nagy zabálás” (1973), vagy a Monty Python csoport “Az élet értelme” (1983) című filmjében Monsieur Creosote jelenete<sup>83</sup>, a magyar filmtermésből a “Veri az ördög a feleségét”; s később az “Egészséges erotika” evési jelenetei reprezentálhatják, de ugyanennek a szemléletnek a képviselője még a (Parti Nagy Lajos “A hullámzó Balaton”-jából készült) “Taxidermia” (2005) is. Az evés ezekben a filmekben zabálás és üres pótcselekvés; mindig valami fontosabb helyett történik. Egészen más – éppen ellenkező -- szerepet játszik az étel és az étkezés a Szindbádban (1971), ahol a polgári életélvezet iránti nosztalgia fényében (Dayka Margit húslevese és a velőscsont) *tiszta esztétikum* finomodik. Az említett paradigmaváltás az ezredforduló táján következik be. A paradigmából kilógó előzménynek Louis de Funès “Szárnyát vagy combját?” (1976) című filmje jelenti, amelyben a szigorú étteremkritikus, mint az étkezési kultúra, a *konyhaművészet* védelmezője jelenik meg. De a hangsúly nem az

<sup>82</sup> *Eltüntetni* sajnos még nem: a kevésbé gazdag “fogyasztói társadalmakban” (amilyen Magyarország is) a szegénységben élők elég széles tömegeinek még ma is szembe kell nézniük az éhezéssel, a nem kielégítő táplálkozás ártaival.

<sup>83</sup> Beuys hasonló szemléletet közvetítő zsír-szobrai (egy másik művészeti ágban) ugyanennek a korszaknak a szülöttei.

étel esztétikumában való gyönyörködésen van, mint a Szindbádban, hanem az *értéken*, (majd mindinkább a *rangon*). Míg a társadalomkritikai filmsorozatban a fő tevékenységgé váló étkezés alacsonyabb rendű, az embert lefokozó dologként jelenik meg, a kétezer utáni filmekben egyre inkább ezt a magasabb rendű, az embert mintegy magasabb szférába emelő arcát mutatja. Valami olyasmi tehát, ami rangot, presztízst ad. Ily módon témája például a “De kik azok a Lumnitzer nővérek?”-nek (2006), vagy a “L’ecsó”-nak (*Ratatouille*) (2007). A filmművészet ezen a filmtípuson keresztül azt a tendenciát követi, amiről fentebb beszéltünk: az egész kulináris szféra *szociális felértékelődését* az utóbbi egy-másfél évtizedben.

### *A gasztronómiai divat okairól*

De milyen okok vezettek ehhez a felértékelődéshez? Az elsőt, a *fogyasztói társadalom* többévtizedes térhódítását már említettük. Egy olyan világban, amelyben a hétvégi bevásárlás fontos családi programmá válik, az étel, mint a rendszeres vásárlások fő tárgya, és annak elfogyasztása szükségképpen egyre nagyobb szerepet játszik. A fogyasztásra buzdító értékrendben nyilvánvalóan kiemelkedik a szerepe annak, amit az emberek *naponta* fogyasztanak. A másik összetevője a vizsgált jelenségkörnek az, amire már többször utaltunk: a domináns kultúra *dekadenciája*. Sokan hasonlítják a mai euro-amerikai kultúrát a késő-római civilizációhoz, amely kifejlődött, elérte csúcspontját, eljutott a legdifferenciáltabb igények kielégítéséig, kifinomult -- és megfáradt. Elfogyott belőle a motiváció, belesüllyed a jelenébe. A túlságos jelen-orientáció akkor válik jellemzővé egy társadalomban, amikor *nincs igazi jövőkép*, a múlt pedig nem kézzelfogható; s ilyenkor könnyen válik dominánssá a “carpe diem” hedonizmusa. Ebben a jelen-dominanciában, amelyben az élet egyedüli értelmének pusztán magának az életnek az élvezete tűnik, az a szemlélet is jogosultságot nyerhet, miszerint “az vagy, amit megeszel”. Ez különösen így van egy olyan korszak végén, amelyet egyre növekvő mértékben áthat az *individualizmus* és a *verseny*; egy ilyen világban az egyén szükségképpen úgy érzi, hogy csak magára számíthat, s védenie kell magát: e védelem, a (testével azonosított) egyéni létezés védelme; az egészség védelme; s ez nagy mértékben tereli az egyéneket a figyelmét annak mérlegelésére felé, hogy mit egyen-igyon; mi az, ami árt, mi az, ami használ. A következő meghatározó az egyre átfogóbb hatású *mediatizálódás*, és a médiában az “*agenda setting*” jelentősége: a média azáltal is segít (megrendelőinek, a gazdasági és politikai hatalom képviselőinek) az adott társadalom status quo-jának védelmében, hogy olyan témákat állít a középpontba, amelyek a társadalmi problémákról *a figyelmet átviszik a privátlét, s ezen belül például a test karbantartása és élvezetei felé*. Szerepet játszik a vizsgált tematikus divatban a Castells-jellemezte elmozdulás a “*hálózati társadalom*” felé. Egy hálózati társadalom legfontosabb eleme a networképítés, (az étkezés pedig hagyományosan kiemelt network-építő alkalom): az Internet közösségi oldalai pedig, mint említettük, gyakran kötődnek étkezési alkalmakhoz. A főzés természetesen *önmegvalósítási* forma is; (más művészetekhez, mesterségekhez és munkatevékenységekhez hasonlóan mindig is az volt), s a társadalmi önmegvalósítás redukált lehetősége<sup>84</sup> sokakat terel afelé, hogy az önmegvalósítás lehetőségét éppen ebben keressék. Az étel identitás-teremtő szerepéről is esett szó: egy olyan történelmi közelmúlt után, amely jelentősen rombolta az identitásvállalás alapjait, különös jelentőségre tehet szert mindaz, ami segít *a korábbi identitás-teremtő mozzanatokhoz való visszatalálásban*: a konyhai tradíciók felelevenítése ebben fontos szerepet játszhat, mint ahogy a helyi főzési-sütési hagyományok újratanulása segíthet a település, az adott régió tradícióihoz és a *lokális* identitásvállaláshoz való visszatérésben is. Nagy mértékben az étkezési kultúrán (annak szimbolikus elemein)

<sup>84</sup> A média ebben a redukcióban is segít: reklámok sokasága sugallja, hogy a családanya, a gondoskodó szülő, a jó nagymama legfőbb sajátossága az, hogy ételeket készít.

keresztül folynak az *urbanizáció* és a *re-ruralizáció* egymással szembemenő folyamatai is; ezek az értékrendszer-vezérelte átalakulások is felerősíthetik tehát a gasztronómiára (annak egyes mozzanataira) irányuló figyelmet. De ugyanebbe az irányba hathat a *globalizáció* is: a globalizáció a multikulturalizmus terjesztésével afelé tereli az egyes kultúrák tagjait, hogy minél többet sajátítsanak el a sajátjuktól különböző kulturális mintákból, (s amikor egy-egy “idegen” kultúra iránt felerősödik a figyelem, ez is mindig együttjár étkezési szokások átvételével is<sup>85</sup>). A globalizációra adott ellenreakció, a *saját kultúra* hangsúlyos vállalása pedig megint kifejeződik a helyi identitásban fontos ételek és italok készítésében és fogyasztásában is. Mivel – Montanari, vagy Magyarországon Losonczy Ágnes<sup>86</sup> igen sok példával támasztotta alá ezt a tételt – az étkezési szokások minden korban a *társadalmi különbségek* jelzései is, a közelmúltban újra felerősödött társadalmi különbségek az étkezési szokások különbségeit is fokozottan tudatosítják – és társadalmi feszültségek forrásává is teszik<sup>87</sup>.

Mint minden társadalmi jelenségnek, a gasztronómia felértékelődésének is *nagyon sok oka van egyszerre*, amelyek egy része építkező, más része megtartó, harmadik része romboló jellegű. Erre a társadalmi jelenség-területre is érvényes tehát az, mint az emberi lét bármely szeletére, hogy “Bráhma, Visnu és Síva” együttes kormányzása alatt áll.

(2010).

---

<sup>85</sup> Ez a közelmúltban a legerősebben a keleti (ázsiai), a mediterrán és az amerikai minták átvételét jelentette, (s Magyarországon is erős volt mindhárom világrégió konyhakultúrájának hatása is).

<sup>86</sup> Lásd Losonczy (1977).

<sup>87</sup> Az egyik oldalon a társadalmi elithelyzet nem csak lehetővé teszi a luxusételek fogyasztását, de a réteg tagjaival szemben kasztképző *elvárás* is válik az ilyen fogyasztás, a másik oldalon a szegénység-elszegényedés megnöveli a jelentőségét (kényszerű szükségességét) az olcsó ételek választásának.



*Hivatkozások:*

- Bahtyin, Mihail (1982): François Rabelais művészete, a középkor és a reneszánsz népi kultúrája, Budapest, Európa
- Boglár Lajos (2001): A kultúra arcai, Budapest, Napvilág
- Breuss, Susanne—Liebhart, Karin—Pribersky, Andreas (1995): Inszenierungen. (Stichwörter zu Österreich), Wien, Sonderzahl
- Douglas, Mary (1966): Purity and Danger: an Analysis of Concepts of Pollution and Taboo, London, Routledge and Kegan Paul
- Douglas, Mary (2003): Rejtett jelentések, Budapest, Osiris
- Durkheim, Emile (2003): A vallási élet elemi formái, Budapest, l'Harmattan,
- Elias, Norbert (1987): A civilizáció folyamata, Budapest, Gondolat
- Hoppál Mihály—Jankovics Marcell—Nagy András—Szemadám György (1990): Jelképtár, Budapest, Helikon
- Hoppál Mihály—Niedermüller Péter (szerk.)(1983): Jelképek, kommunikáció, társadalmi gyakorlat. Válogatott tanulmányok a szimbolikus antropológia köréből. Budapest, TK.
- Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor (2000): Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón, Budapest, Új Mandátum,
- Kapitány Ágnes—Kapitány Gábor (2002): Magyarság-szimbólumok, Budapest, Európai Folklor Intézet, (3. bővített kiadás)
- Kapitány Ágnes—Kapitány Gábor (2008): Egészség—betegség, mint szimbolikus társadalmi konstrukció {In.: Tarkó Klára—Barabás Katalin (szerk.): Egészségfejlesztés a tudományban (Szemelvények a Szegedi Egészségfejlesztő Műhely hazai és nemzetközi tudományos munkáiból), Szeged, Szegedi Egyetemi Kiadó—Juhász Gyula Felsőoktatási Kiadó, pp. 219-233}.
- Kapitány Ágnes—Kapitány Gábor: (2009) Néhány gondolat a tisztaság szimbolikájáról {In: Juhász Katalin /szerk./: Tiszta sorok (Tanulmányok a tisztaságról és a tisztálkodásról), Documentatio Ethnographica 25., Budapest., l'Harmattan—Angyal földi Helytörténeti Gyűjtemény—MTA Néprajzi Kutatóintézete, pp.17—47)}
- Kisbán Eszter (1989). Népi kultúra, közkultúra, jelkép: gulyás, pörkölt, paprikás. Életmód és tradíció 4. Budapest, MTA Néprajzi Kutató Csoportja
- Losonczi Ágnes (1977): Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben, Budapest, Gondolat
- Malinowski, Bronislaw (1997): A csoport és az egyén a funkcionális elemzésben (In: Bohannon, Paul—Glazer, Mark, /szerk./ Mérföldkövek a kulturális antropológiában, Budapest, Panem—McGraw-Hill).
- Marx, Karl (1984): A politikai gazdaságtan bírálatának alapvonalai (Grundrisse); in: Karl Marx és Friedrich Engels Művei, (MEM) 46/I-II., Budapest, Kossuth
- Mauss, Marcel (2000), Szociológia és antropológia, Budapest, Osiris
- Montanari, Massimo (1999): Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete, Budapest, Atlantisz,
- Radcliffe-Brown, Alfred Reginald (2004): Struktúra és funkció a primitív társadalomban, Debrecen, Csokonai Kiadó
- Sinkó Katalin (1997): Az új kenyér ünnepe. (In: Szabó Márton /szerk./: Szövegvalóság. Írások a szimbolikus és diszkurzív politikáról. Bp. Scientia Humana)
- Voigt Vilmos (2006). A vallás megnyilvánulásai (Bevezetés a vallástudományba), Budapest, Timp Kiadó