

ÉTELEK ÉS HAGYOMÁNYOK A NEMZETI IDENTITÁS ÉS A GLOBALIZÁCIÓ TÜKRÉBEN

TÚRY KRISZTINA¹ – TÚRY FERENC^{2*}

¹ Corvinus Egyetem, Budapest

² Semmelweis Egyetem, Magatartástudományi Intézet, Budapest

(Beérkezett: 2007. november 18.; elfogadva: 2008. március 26.)

Az evéssel kapcsolatos civilizációs zavarok gyakoribbá válásának hátterében a kulturális hatások lényegesek. Ezek között a nemzeti identitásvesztés fontos lehet. A nemzeti identitás kialakulásában az ételekkel és étkezéssel kapcsolatos hagyományok szerepe alapvető. A nemzeti szimbólumok között számos étel található, amelyeket gyakran használunk a nemzetek jellemzésében. Az ételek fontos szerepet töltenek be a kulturális emlékezetben is. A közös emlékezet jelentősége nagy az identitásban, s az ételekre, ételkészítésre való emlékezés a kultúrákban fontos etnikai összetartó erő. Ezt segíti az ételek és az étkezés időt strukturáló hatása is. A globalizáció korában a nemzeti ételek segítik a speciális nemzeti karakter megőrzését, de az európai szokásokhoz való alkalmazkodás megkívánja az ételkészítés átalakulását is. A jövő kérdése, hogy ez a hatás mennyire jár a nemzeti identitás csökkenésével, és fokozza-e az evéssel kapcsolatos patológiás megnyilvánulások gyakoriságát.

Kulcsszavak: étel, nemzeti identitás, kulturális emlékezet, társas kohézió

Az evéssel, az ételekkel és az emberi test külső megjelenésével kapcsolatos modern zavarok a civilizációs betegségek közismert képviselői, amelyek hátterében a kulturális háttér szerepe igen jelentős (gondoljunk az étel értékének a megváltozására, a test átalakításának a fogyasztói társadalmakban mind gyakoribb jelenségeire, vagy a karcsúságideál erős kulturális nyomására). A szorosan vett evészavarok között az anorexiát és a bulimi-

* Levelező szerző: Dr. Túry Ferenc, Semmelweis Egyetem, Magatartástudományi Intézet, 1089 Budapest, Nagyvárad tér 4. E-mail: turfer@net.sote.hu

át sokan kultúrakötött, mások kultúraváltási szindrómáknak tartják. A nemzeti identitásuk elvesztésének és egy új kultúrához való alkalmazkodásnak az erőpróbájával szembenező bevándorlók körében gyakoribbak egyes patológiás táplálkozási magatartásformák (Nasser és mtsai 2001). Ez a hagyományok és a nemzeti identitás megőrzésének fontosságára utal. E tekintetben ma különösen érdekes kulturális kísérlet tanúi (vagy inkább: alanyai) vagyunk. A globalizáció hatalmas kihívást jelent a nemzeti identitás megőrzésére vonatkozóan (is). Kérdés, hogy a kényszerű alkalmazkodás vajon nem okozza-e az evéssel kapcsolatos zavarok növekvő megjelenését. Manapság egyre-másra szaporodnak az evési viselkedés zavarai, s új kórformák jelennek meg (Túry és mtsai 2003). Kérdés, hogy ezek mennyire függenek például az elmúlt évtizedekre jellemző kényszerességtől, vagy mennyire tarthatók a kulturális hatások következményének.

A jelen tanulmány az evés zavarainak háttérében megbújó kulturális tényezők közül az étel, a kulturális emlékezet, illetve az identitás, főképpen pedig a nemzeti azonosságtudat összefonódását mutatja be a globalizáció folyamatának tükrében, antropológiai szemszögből.

AZ ÉTEL SZEREPE A NEMZETI IDENTITÁSBAN

Nemzeti ételeink a jól ismert reprezentatív, turistacsalogató szerepükön túl számos jelentésréteggel bírnak. Angol beefsteak, olasz pasta, német Wurst, svájci csokoládé, belga sör, magyar halászlé, görög feta – némi gondolkodás után Európa legtöbb nemzetéhez tudnánk valamilyen ételt kötni, ám himnuszukat, táncaikat, zászlóikat, íróikat már jóval nehezebben tudnánk felidézni. Miért ennyire emlékezetes az étel? Miért lett a gulyásleves, a pizza, a camembert nemzeti szimbólum? Csupán „elképzelt közösségek” (Anderson 2006) „kitalált hagyományai” (Hobsbawm és Ranger 1983)? Hoppál Mihály Amerikában élő magyarokat vizsgálva úgy találta, hogy a hagyományos ételek még a nyelvnél is fontosabb kapcsot jelentenek az etnikai tudat megőrzésében, s ezen ételek ízére, elkészítésének módjára még évtizedek múltán is emlékeztek azok, akik a magyar közösségtől már rég elszakadtak (Hoppál 1995). Eszerint kell lennie valaminek az ételek, az ételkészítés természetében, ami más hagyományoknál emlékezetesebbé, élőbbé teszi őket, amitől emlékeink és identitásunk olyan mélyrétegeibe hatol be, ahová más jelképek nem.

Jan Assmann a kulturális emlékezetéről szólva írja: „...ami az egyes individuumokat 'mí'-vé kovácsolja, nem más, mint a közös tudás és önelképzelés konnektív struktúrája, amely egyfelől közös szabályokra és közös értékekre, másfelől a közösen lakott múlt emlékeire támaszkodik” (Ass-

mann 1999, 16). Az étel mindkét szempontból tökéletes közvetítő. Egyrészt az, hogy egy közösség, egy nemzet mit eszik, közös értékmeghatározás eredménye – sokkal inkább, mint gondolnánk (Wright 2001). Mi, magyarok, sőt „mi, európaiak” (Hill 1999) nem eszünk például kígyót vagy macskát, holott egyes ázsiai országok lakói számára mi sem természetesebb ennél. Európában azonban ez nem elfogadott. Az, hogy mit tartunk egészségesnek, részben tudományos meggyőződésünk, részben viszont szintén közösségi, sőt gyakran politikai értékválasztás eredménye.

Nézzük először az Assmanntól fent idézett „közösen lakott múltat”. A töltött káposztának vagy egyéb „nemzeti” ételeinknek a hagyományokban, a történelmi múlt közvetítésében játszott szerepét nem szoktuk kétségbe vonni, ám arról már kevesebb szó esik, hogy az ételkészítés, az étkezés olyan különleges „lieux de mémoire” (Nora 1998), melyben a múlt tapintathatóvá, izlelhetővé, a szó legprozaibb értelmében részünké válik.

A MADELEINE TITKA: AZ ÉTEL ÉS AZ EMLÉKEZET KAPCSOLATA

Proust híres madeleine-je óta tudjuk, hogy egy apró teasütemény által felidézett emlékek vastag köteteket tudnak megtölteni (Holtzman 2006). Ám sokáig senki sem kereste a választ arra, hogy az ételnek miért van ilyen jelentős szerepe az emlékezésben. David Sutton (2001) volt az első, aki e „prousti antropológia” (Holtzman 2006, 365) úttörőjeként egy teljes könyvet (*Remembrance of repasts*) szentelt annak, hogy megtudja, miért mondják a görög Kalymnos szigetén élők: „eszem, hogy emlékezzek”. Kalymnos szigetének lakói ugyanis egészen távoli eseményekre emlékeznek az ételek, étkezések által. Suttont épp az indítja további kutatásra, amikor egy férfi a náci megszállásról szóló emlékezését azzal kezdi, milyen finom barackot evett aznap. A helyiek szólásai („hallgasd az illatot!”, vagy egy rosszul sikerült ételre utalva: „nem volt hallható”) hamarosan rádöbbennek, hogy az a bizonyos „lényegtelen barack” azért volt olyan fontos, mert az illata, az íze, a tapintása együtt olyan szinesztetikus élményt alkot, mely mélyen rögzül a testben, s később élmények egész világát képes előhívni. Forgács Attila írja, hogy az „orális információfeldolgozás és tanulás valószínűleg minden más tanulásformánál erősebb, hiszen az elemzés és a kódolás a legmélyebb agyi struktúrákban történik” (Forgács 2004, 249). A görögben az 'értem', 'érzem' (*aesthísome*) egy szó (Seremetakis 1994, 5). A tudásunk nagy része tehát sokkal inkább testbe ágyazott, mint hinnénk – Bourdieu habitusról, Connerton a test emlékezetéről, illetve Stoller testbe épült memóriáról beszél (Holtzman 2006, 365).

A kezek öntudatlan memóriája segítette a régieket a főzésben is (Sutton 2001). Polcz Alaine írja, hogy a régi szakácskönyvekben nem is adtak meg mennyiségeket, csak így: „jócskán, ízlés szerint, amennyit felvesz”, vagy ahogy falun mondták, „olyan gondolomformán” – hiszen a kéz régről tudta, hogy ez mit jelent (Polcz 2003, 30).

Azt is leírták, hogy tengerpartról menekültek esetében az otthontalanság érzése a hal fizikai hiányának megtapasztalása során tudatosult (Holtzman 2006). Nadia Seremetakis (1994) pedig egész könyvet (*The senses still*) szentelt annak, hogyan jelenik meg a történelem a mindennapokban, az érzékszerveink emlékezetében.

Az étel, illetve az étkezés azonban nemcsak fizikai tulajdonságaival, hanem rend-, illetve rendszerteremtő képességével is segít minket az emlékezésben, a világban való eligazodásban. Az étel egyrészt azáltal segít értelmezni a világot, hogy különféle kategóriákra osztja, mint ehető–nem ehető, folyékony–szilárd, hideg–meleg (Sutton 2001), másrészt pedig az étkezések egymást követő szekvenciája által strukturálja az időt (Eliade 1987). Milan Kundera *Lassúság* című könyvében írja: „Az idő formába öntése nemcsak a szépség, hanem az emlékezés igényéről is tanúskodik. Mert ami formátlan, az megragadhatatlan, megjegyezhetetlen” (Kundera 1996, 32). Tehát az étkezés napi rutinja, a vasárnapi ebédek örök egymásutánja formát ad a hétköznapiaknak, a hétnek. A karácsonyi vacsora, a húsvéti böjt, az első kenyér, a szüreti lakoma mutatja az évszakok váltakozását, a ballagási ebéd, az esküvői lakoma, a halotti tor pedig az élet múlását. Ezért mondhatja Mary Douglas (1984), a jeles strukturalista antropológus, hogy a megkezdett étel-mondat befejezése élethosszig tart.

Jan Assmann (1999) kitűnően szemlélteti ezt a széder-étkezés példáján. A héber *széder* szó 'rend'-et jelent, ami utal az ünnep szigorúan követendő előírásaira, belső időrendjére. Mivel az ünnep mindig egyforma rendben ismétlődik évről-évre, újra meg újra (ezt az elvet nevezi Assmann rituális koherenciának), ezért minden egyes ünnep kapcsolódik a megelőzőhöz, és magában hordozza a következő ígétét. Ámde a széder-est nemcsak a tavalyi ünnepet ismétli meg, hanem egy sokkal régebbi eseményt is megjelenít, az egyiptomi kivonulást. Ezt pedig úgy is felfoghatjuk, hogy az én mulandó életem nem csupán beágyazódik az egymást követő generációk életének láncolatába, hanem az egyiptomi kivonulásra emlékezve az örökévaló Istenhez is kötődik. Benedict Andersonnál a nemzetek vonatkozásában találunk hasonló gondolatot. *Elképzelt közösségek* című művében írja, hogy a nacionalizmus egyik legfőbb törekvése „a fatalitásnak kontinuitás-sá, a véletlenszerűségnek pedig jelentéssé való szekuláris átalakítása” (a felvilágosodás ugyanis ekkoriban hozta el a vallásos gondolkodás halálát). Éppen ezért a nemzeteket mindig úgy jelenítik meg, melyek az „időtlen

régmúltból tűnnek elő, és a végtelen jövőbe tartanak”, így „a nacionalizmus varázsütésére a véletlen sorsszerűvé változik” (Anderson 2006, 25). Így tehát például a karácsonyi halételt Magyarországon, vagy a pulykát és pudingot az angoloknál úgy is tekinthetjük, mint a nemzeteknek azt a tudattalan törekvését, hogy az ünnepek örök láncolatába beágyazva újfent biztosítsák létüket – s újabb példát szolgáltatassanak Billig (1995) banális nacionalizmusról szóló elméletéhez. Az ilyen rendszeresen ismétlődő, változatlan ünnepi étkezések jelentőségéről szól Forrest is:

„Minden falat, amit lenyelünk, ugyanolyan, mint a következő, ugyanaz, mint amit az asztalnál ülő többiek esznek, ugyanaz, mint, amit tavaly ettünk. Így egyfajta szubjektív, érzéki kapocs jön létre az asztalnál ülők és a korábbi években ezt az ételt fogyasztók között” (idézi: Sutton 2001, 109).

Hasonló a szezonális gyümölcsök jelentősége is, hiszen évről évre visszatérő jelenlétük egyfajta prospektív emlékezetet teremt, és arra készítet, hogy a múltra emlékezve a jövőbe tekintsünk (Holtzman 2006). Lényeges azonban, hogy a szupermarketek évszaktól független választéka épp ettől az élménytől foszt meg minket (illetve fosztjuk meg mi magunkat). Ugyanakkor a nap mint nap fogyasztott ételeknek is megvan a szerepük, hiszen ezek adják azt a struktúrát, amelynek révén a „különleges” vagy a megszokottól csupán kicsit is eltérő ételre emlékszünk, illetve a régi mindennapi ételekből lesznek később a múltbéli szokások, netán a hagyományok (Sutton 2001, 107).

Az étel-idő és az életidő kapcsolata nagyon szépen kirajzolódik az ételajándékozásban is. Ahogy Balla Zsófia mondja: „az ételben – zamatán-illatán kívül – az idő a legszentebb ajándék, az az életidő, amelyet a szakács a sajátjából kimér” (Balla 2001, 14). Az ajándékot sokszor az alapján ítélték meg, mennyi időt töltött készítője a sütéssel-főzéssel. Az ajándékban azonban a történelmi idő is megjelenhet. Kalymnos szigetén az emberek gyakran ajándékoznak gyümölcsöt, úgy vélik ugyanis, hogy az Isten vagy a természet ajándéka, így nem illik áruba bocsátani. Mivel a gyümölcsfa éppúgy, mint egy családi ház, elidegeníthetetlen, generációról generációra öröklődő tulajdon, az ajándékozó nemcsak magából, hanem ősei életéből is átad valamit (Sutton 2001, 57).

Az ételajándékozásnak sok társadalomban igen nagy szerepe van/volt. Régen ez az adok-kapok létkérdés volt, közösségformáló szerepe mellett a gazdasági ereje legalább akkora jelentőséggel bírt. Carole Counihan egy kis szardíniai faluban kutatta a modernizáció és az étkezés, egész pontosan a kenyérszítés kapcsolatát, s több falubeli is beszámolt neki erről a „kötelező”, ám örömteli ajándékozásról: „Az anyukám mindig azt mondta, hogyha kenyeret sütsz, és valaki épp a házad előtt megy el, muszáj adnod

neki egy falat frissen sült kenyeret” (Counihan 2007). A nők minden sütéskor küldtek friss kenyeret a barátaiknak és rokonaiknak: „A nővéreim alig várták az első napsugarat, hogy versenyezzenek egymással, ki visz először friss kenyeret a rokonoknak. Ez volt az egyik legélvezetesebb ajándék, s a megajándékozottak minden alkalommal viszonzták, valahányszor begyűjtötták a sütőjükbe.” Ez a „kötelesség” könnyen érthetővé válik, ha figyelembe vesszük, hogy a kenyérsütés kézzel, kemencében majd egy napi munka.

Az étellel kapcsolatos nagylelkűségnek, mások megvendégelésének Kalymnos szigetén – s alighanem máshol is – az imázs- illetve identitásformálásban is nagy szerepe van. Sutton gyakran tapasztalta, ha terepmunkája során valakinek a házába betért, hogy bőségesen megvendégelték, majd nagyobb társaságban sokszor kérték fel „tanúskodni” – mondja el, hány fogást evett náluk (Sutton 2001). Melanéziai kutatásai során állapítja meg Evens, hogy a társas lakomáknak is az volt a legfőbb szerepük, hogy a vendéglátónak jó hírnevet szerezzenek a faluban. Ezért aztán annak is örültek, ha egy ilyen alkalommal a fél falu hasmenést kapott – ez ugyanis csak emlékezetesebbé, érdekesebb beszédtemává tette az eseményt (idézi: Sutton 2001).

Ha külföldi vetődött Kalymnos szigetére, különösen ügyeltek arra, hogy az ételt a hagyományok szerint készítsék – részint azért, hogy a szigetet méltóképpen képviseljék, részint pedig, hogy az eseményt emlékezetesebbé tegyék. A vendéglátásnak ugyanis nemcsak az egyén, de a sziget és a nemzet identitásában is fontos szerepet tulajdonítanak. Sok házból nem is engedik a vendéget anélkül távozni, hogy ne evett-ivott volna valamit, vagy legalább egy szem almát el ne tett volna. Valószínűleg itt is az a cél, hogy a megvendégelt emlékezzen a háziakra. Az étel ugyanis azért is „feledhetetlen”, mert az evés által a szó szoros értelmében elraktározzuk magunkban (Sutton 2001).

Az, hogy mire emlékszünk, a kultúránk, társadalmunk, szocializációnk által nagyban meghatározott – csakúgy mint étkezési szokásaink. Jan Assmann idézve: „A „kulturális emlékezet fogalma az emberi emlékezet egyik külső dimenziójára vonatkozik. Az emlékezetet első hallásra tisztán belső jelenségnek gondolhatnánk, amelynek székhelye az individuum elméje... Ámde, hogy az emlékezet milyen tartalmakat itat fel, hogyan szervezi, s milyen hosszan képes őrizni azokat, korántsem belső kapacitás és vezérlés kérdése, hanem külső, vagyis társadalmi és kulturális keretfeltételek dolga” (Assmann 1999, 19). Ezt bizonyítja Lupton (1994) ételmemlékekkel kapcsolatos kutatása is, melyben két nő is élénken emlékszik egy-egy gyermekkori zsúrjára, mivel azok nem feleltek meg az elvárt társadalmi normáknak (az egyik verekedésbe fulladt, a másikon pedig az ünnepelet beteg volt, így

nem tudta élvezni a saját partiját). Mindkét zsúr tehát azért maradt emlékezetes, mert nem felelt meg „a varázslatos szülinap mitológiájának”, a társadalom által közvetített képnek.

AZ ÉTEL MINT KÖZÖSSÉG-ÖSSZETARTÓ ERŐ AZ ETNIKAI IDENTITÁSBAN

„Annyira igyekeztek megosztani egymással a bialystoki sütivel kapcsolatos emlékeiket, amely egyszerre volt az otthon, a család, a gyerekkori barátok jelképe és visszhangtalan kiáltás az elveszett világ után.” Mimi Sheraton írja ezt bialystoki holocaust-túlélőkről, ám számtalan hasonló gondolatot olvashatunk emigránsok tollából is (Sheraton 2006, 152). Bell és Valentine (1997) *Consuming geographies* című könyvükben az ételek és a helyhez (családhoz, közösséghez, városhoz, régióhoz, nemzethez) kötődő identitásokat vizsgálták, s úgy találták: „you are where you eat”. Az emigránsok esetében inkább azt mondhatnánk: „you are where you ate”.

Babits Mihály *Hazám* című költeményében is felbukkan ez a gondolat:

„...útjaid akármerre bolygod,
egy országot hordozol magaddal,
véled jön egy makacs íz, egy halk dal...”

Az étel emlékezetaktiváló erejéről már volt szó, s ez is elég magyarázat lehetne arra, miért jelent olyan sokat az otthonról küldött ételcsomag az elvándoroltaknak. Térjünk ki azonban Fernandez elképzelésére is, mely ugyanilyen jelentős (az eddigieket logikusan kiegészítő) magyarázó erővel bír (idézi: Sutton 2001). Fernandez a vallási mozgalmak újjáéledését kutatta Gabonban, s úgy vélte, a jelenség válasz a gyarmatosítók és a modern idők okozta változásokra, a társadalmi széttöredezésre és elidegenedésre. Úgy találta, hogy a szinesztetikus élményekre építő rituáléknak épp az a szerepük, hogy az ember „visszatérhessen az egészhez”, a régi idők teljességéhez. Ugyanez a vágy jelenik meg az emigránsokban is, amikor a hazai étel íze, illata, tapintása által egy kis időre az elvesztett hazához próbálnak visszatérni.

A Kalymnos szigetén élők gyakran küldenek ún. „pestellomata”-t (házi kosztal megrakott csomagokat) elvándorolt rokonaiknak, mert „a pestellomata egy kis rész a hazából, mely magában rejti az otthoni napfényt, tengert és illatokat”. „Hogy ezt a kis csomagot értékelni tudd, ismerned, szeretned kell azt a helyet” (Sutton, 2001, 78). Ezek a küldemények azért olyan fontosak, mert egész kis kozmoszt jelenítenek meg: a házat, ahol készült, a családot, amely készítette, a földet, ahol a hozzávalók termettek,

a speciális helyi tudást és hagyományokat, amelyekkel az ételek készültek. Mindez pedig egy gondolatnyi hazatérés, átmeneti integritás a széttöredezett világban.

A „pestellomata” könnyen beleilleszthető Andersonnak (2006) és Billignek (1995) a nacionalizmushoz kapcsolódó elméleteibe. Az otthonról kapott étel mögött ugyanis ott van a család, a falu, a haza egész „elképzelt közössége”, a bizonyosság, hogy az otthon maradtak ugyanezt eszik. Jane Goodall (2005) *A remény gyümölcsei* című könyvében írja, hogy bárhol is jár a világban, este hét óra körül mindig iszik néhány korty whiskyt, mert tudja, hogy otthon a nővére és az édesanyja ugyanezt teszik. Billig teóriáját tekintve megállapíthatjuk, hogy az étel egyike azoknak a hétköznapi, ám nagyon is fontos eszközöknek, melyek a mindennapi életben ébren tartják a nemzeti érzést (Sutton 2001).

Láttuk, hogy az ételnek, illetve az étkezési rituáléknak milyen nagy jelentőségük van az idegen országban élő etnikumok számára. Hoppál Mihály fentebb említett, amerikai magyarokkal kapcsolatos kutatásaiban figyelte meg, hogy „az egyéni életmód és szokások (folkways) nagymértékben egységesültek az amerikai életmód nyomásának hatására, az etnikus ételkészítés módozatai (foodways) viszont megtarthatták egyéni, kulturálisan meghatározott vonásaikat” (Hoppál 1995, 412). A szerző mások megfigyeléseit is áttekinti: például egy amerikai asszonytársaság szerdai csigacsináló találkozásai, ezek a hetente ismétlődő alkalmak nagyon fontos társadalmi, identitásmegőrző eseménynek számítottak. Vagy: az amerikai magyarság hagyományőrző szokásai között szerepel a novemberi disznóvágás, a töltött káposzta, a vendégeknek felszolgált „Hungarian rice” (tarhonya), illetve „langalo” (lángos). Hoppál szerint az ételek azon dolgok közé tartoznak, melyek nagyon hosszú ideig összetartották a közösséget, egyfelől azért, mert a hagyományos, magyar ételek a csoport minden tagja számára a hagyományokba való bekapcsoltság érzését kölcsönözték, megerősítve ezáltal a közösségi érzés szálait, másfelől pedig a külső szemlélők számára ezek az ételek az identitás jelképei voltak. A paprikás csirke, a pörkölt, a fűszeres kolbász a magyarokat jelentő sztereotípiákká váltak, s ami igazán lényeges, hogy a magyarok vállalták e sztereotípiákat, sőt az ételeket közelítették az amerikai ízléshez (például kevesebb paprikát tettek a pörköltbe, a csirkepaprikából rántott csirke lett). A szerző végül megállapítja, hogy itt „az egyszerűsítés folyamán lesz valamiből etnikus jelkép, amelynek végső soron már autentikusnak sem kell lennie” (Hoppál 1995, 414).

Holtzman (2006) több példát tekint át az étel és az etnikai identitás összefonódásáról. A Japánba költözött koreai idősök „kudarca” az volt, hogy a kor előrehaladtával ezek az emberek egyre kevésbé voltak képesek a

hagyományos fűszeres kosztot megemészteni, s ezt ők hazájukkal szembeni erkölcsi bukásként élték meg. Egy másik példa: az Egyesült Államokban élő indiaiak gyakran nem annyira bevásárolni, hanem a (gyakran elképzelt) hazájukkal való átmeneti azonosulás végett mennek a sorstársaik által fenntartott piacokra.

Nagyon tanulságos az étkezés és a kulturális identitás szempontjából Simone Cinotto (2001) munkája, melyben az étkezés társadalmi jelentőségét vizsgálja az olasz Harlemben 1920 és 1940 között. Sokan a család központi társadalmi és lélektani jelentőségét, illetve ezzel szoros összefüggésben az étkezési szokások és rituálék kitéüntetett szerepét hangsúlyozták az olasz-amerikai kultúrában, s úgy vélték, a gazdag családi életnek az étel közös elfogyasztásán keresztül megvalósuló eszménye az olasz-amerikai etnicitás lényege. A kutatók e szoros kapcsolatot a családi és ételkultúra között többnyire úgy értelmezték, mint a hagyományos délolasz paraszti kultúra örökségét, mely az Újvilágban is viszonylag akadálytalanul hagyományozódott át generációról generációra. Cinotto viszont ettől álláspontot képvisel, s tanulmányában amellet érvel, hogy az ételek családi életben játszott fontos szerepének és az etnikai azonosságot jelölő funkciójának a kialakulása az olasz-amerikaiak különböző nemzedékeinek körében egy, a modern Amerikában lejátszódó összetett folyamat végső eredményének tekinthető. A szerző szerint a két világháború között a New York kelet-harlemi negyedében élő olasz-amerikai közösség példája azt mutatja, hogy e folyamat kettős irányú, vagyis a család szférája és a változó társadalmi-gazdasági környezet között kölcsönhatás van. Az olasz-amerikai családot tehát olyan entitásnak kell tekintenünk, mely nem az új közeg ellenében, hanem az abban rejlő társadalmi kényszerek és szükségletek eredményeként a régi értékek átdolgozásával őrizte meg, illetve teremtette újjá hagyományait. A tanulmányban jól nyomon követhető az egymást követő generációk viszonyulása az etnikai hagyományokhoz. A nagy bevándorlási hullám végeztével az 1920-as években a bevándorlók Olaszországhoz fűződő kötelékei ugyanis meggyengültek, az olasz-amerikaiak második generációját inkább a városi Amerika értékei és életstílusa vonzotta, s szüleik szokásait az alsóbbrendűség stigmájának tekintették. Ez az elutasítás leginkább az étellel kapcsolatos szokásokat érintette. Ezen attitűdök kialakulásában jelentős szerepe volt az iskolának is, mivel az iskolák szabályzatai az etnikai étkezési szokások sokféleségét nem amerikai szelleműnek minősítették. A legtöbb másodgenerációs olasz-amerikai tanuló tehát elfogadta az étkezési szokások és az állampolgárság közötti eszmei kapcsolatot, s lázadésképp egyre gyakrabban fogyasztottak gyorséttermi ételeket az utcán. Az idő múlásával aztán a szülők látszólag elfogadták gyermekeik „amerikanizálódását” a nyilvános szférában, de a nagyobb

szabadságért cserébe elvárták, hogy a szimbolikus jelentőségű családi összejöveteleken jelen legyenek. Alapjában véve tehát ezen a kompromisszumon keresztül vált az olasz étel a közösség kulturális azonosságának központi szimbólumává.

Az étkezési rituáléknak emellett többféle társadalmi jelentésük is volt. A vendéglátás – mely az olasz-amerikai kultúrában a társadalmi presztízs kivívásának eszköze – lehetőséget nyújtott a nőknek arra, hogy hatalmukat a családon belül érvényesítsék. Gyakran ugyanis ők döntöttek arról, hogy kit hívnak meg ezekre az együttlétekre, s ily módon szabályozni tudták a társadalmi érintkezést a rokonságon belül. Ezek a bőséges lakomák emellett a szükség feletti győzelmet is jelképezték a bevándorlók számára. A tanulmány végső következtetése szerint az olasz-amerikai közösség számára az „olasz család” ideológiája volt az, melyet nem tanultak, hanem egyszerűen „felszedtek” a családi asztal körül, ami kollektív identitást biztosított számukra. Ez tette lehetővé, hogy olasz-amerikaként beilleszkedjenek az amerikai társadalmi rendbe. Az ideológia fő teremtő ereje az etnikai étkezési kultúra volt, mely azonban nem élettelen öröksége a falusi múltnak, hanem egy olyan hagyomány, mely válaszul a társadalmi szükségletekre és a családon belüli és kívüli változásokra folyamatosan újraformálódott.

Cinotto tanulmánya egyrészt rávilágít arra, hogy a hagyományok a csoporton belüli és kívüli hatások miatt folyamatosan átalakulnak, s ezáltal emlékeztet arra, hogy az identitás nem statikus képződmény, hanem sokkal inkább folyamat. Másrészt kiderül belőle, hogy az 1920–40-es évek Amerikájában állami szinten is felismerték az étkezés és a nemzeti identitás kapcsolatát. Figyelemre méltó az is, hogy több szinten fejt fel az étkezések szimbolikáját (presztízs, kapcsolattartás a rokonsággal, a gyerekek olasz identitásának megerősítése, győzelem a szükség felett). Az a megállapítás pedig, hogy az olasz-amerikai identitás megőrzése a társadalmi rendbe való beilleszkedés miatt (is) volt fontos, burkolt társadalomkritikának is tekinthető. Niedermüller (1999) meggyőzően érvel amellett, hogy a bevándorló etnikumok hagyományőrzése sokszor a társadalmi diszkriminációnak köszönhető. A jórészt igen alacsony végzettségű, szakképzetlen migránsok ugyanis olyan gazdasági és társadalmi kirekesztéssel találják szemben magukat, hogy nincs is más választásuk, mint hogy magányukat, gyökértelenségüket eredeti kultúrájuk újrafelfedezésével oldják. Ha az új környezet nem fogad be minket, nem marad más, mint úgy tenni, mintha szándékosan őriznénk másságunkat. Ha a saját táncainkat táncoljuk, a saját ételünket főzzük, akkor megeshik, hogy befogadnak bennünket mint egzotikumot. Talán épp ezért nyújtott az „olasz család” ideológiája

lehetőséget arra a kelet-harlemi családok számára, hogy olasz-amerikaiaként beilleszkedhessenek az amerikai társadalmi rendbe.

Az etnikai identitás megőrzésének az olasz-amerikaiakhoz hasonló problémájával küzdenek a pakisztáni bevándorlók Nagy-Britanniában. Ahmad Jamal (1998) arról számol be, hogy míg az első generáció még mindenképpen pakisztáni ételt eszik/enne, addig a második generáció viszonya a „hazai” koszthoz már kissé ambivalens. A pakisztáni ételeket finomabbnak tartják, és otthon valóban szívesen fogyasztanak hagyományos fogásokat, ám nem napi rendszerességgel, házon kívül pedig egyre inkább brit ételeket esznek (bár vonzódásuk megmarad saját ételeik iránt). Új probléma adódik: otthon többféle „nemzetiségű” fogást kell főzni, hogy a vacsora mindenki ízlésének megfeleljen. Pakisztáni kontextusban viszont a több fogás a család, a világ széttöredezését jelenti, ezért az idősebbek gyakran „feláldozzák magukat”, pakisztáni vacsorájukat a család egységéért.

Érdekes azonban, hogy gyakran nem az etnikai étel, hanem a közösen átélt éhezés a kollektív identitás kötőereje (Holtzman 2006). Példa a nagy éhség után az Egyesült Államokba vándorolt ír közösség (Leersen 2006), illetve Cinotto fenti cikkében is említést tett az olasz-amerikaiak bőséges vacsoráinak – mint a szükség feletti győzelemnek – szimbolikus jelentéséről.

A New York-i zsidók kínai ételek iránti rajongását vizsgálva úgy látszik, hogy a csoportösszetartó hagyományoknak egyáltalán nem kell a mitikus múlthoz vagy komoly történelmi eseményekhez kötődniük (Holtzman 2006).

EURÓPAI ÉTELKULTÚRA?

Egységes európai ételkultúráról – mely egy hasonlóságokra építő közös európai identitás alapja lehetne – sajnos, vagy inkább szerencsére, egyáltalán nem beszélhetünk. Hiszen az Európa térképét, illetve kultúráját szabdaló törésvonalak az étkezési szokásokban is megjelennek. A legfőbb különbségeket Sara Delamont (1995) nyomán foglaljuk össze. Szerinte az első ilyen törésvonal lényege azáltal ragadható meg a legjobban, hogy Európa egyik felén az emberek látják a narancsfákat virágba borulni, és bármikor kisétálhatnak a kertjükbe, ha narancsra, citromra vágnak, míg e határvonaltól északra lakók csupán a szupermarketek polcain találkozhatnak e gyümölcsfélékkel. Az északiak számára az ital egyértelműen a sör, állati zsiradékkal főznek és bőségesen fogyasztanak tejtermékeket. A déliek ezzel szemben bort isznak, olívaolajjal főznek és a tej, vaj nem lényeges része étrendjüknek.

A földrajzi mellett azonban van egy kevésbé ismert, történelmi válasz-vonal is. Európa legtöbb országában a 60 éves kor feletti népesség nagy része a 2. világháború során alaposan megtapasztalta az éhséget, a jegy-rendszert, a háború utáni szükségét, s a 30 év felettiak jól ismerik ezeket a történeteket szüleik elbeszéléséből. Ez a háborús generáció volt az, amelyik az Európai Közösség keretében létrehozta a közös agrárpolitikát, hogy gyerekeiket, unokáikat megóvják ezektől az élményektől. Később viszont éppen ezek az élmények nehezítették a rendszer megreformálását, amikor az el nem adott termények állandó felvásárlása már kezdett terhevé válni.

Az egyes étkezések idejében, tartalmában is vannak különbségek. Sok országban minden napnak megvan a maga eledele. A katolikus franciáknál ha péntek, akkor hal (hiszen a hús ilyenkor nem megengedett), a finneknél pedig a kedd egyértelműen borsólevest jelent. Az angoloknál a vasárnapi ebéd sült hús és sült krumpli, illetve kétféle zöldség mártásban. Ugyanígy a különféle évszakok is más-más ételt jelentenek Európa különböző vidékein. Mallorcán minden ősszel gombászni és ehető csigát keresni indulnak az erdőbe, északon a nyár a bogyós gyümölcsök szezonja. Az ünnepi ételek is jócskán különböznek. Az angoloknál a karácsonyi pulyka, kelbimbó és puding, nekünk mákos guba, halászlé és bejgli, a lengyeleknél pedig barszcz (gombából és céklából készült leves), amit harcsa követ. (Egyéb-ként sok európai nemzet halfélékkel ünnepli a karácsonyt.)

Nem feledkezhetünk meg a vallási különbségekről sem. A „halal” étel az állat levágásának módjára utal a muszlim vallásúak körében. A zsidó, a muszlim, a hindu, a katolikus vallás mind-mind különböző szabályokat ír elő, ünnepeik, ünnepi ételeik is mások. A vallásos identitás kifejezése azonban gyakran nem is annyira bizonyos ételek fogyasztásához, mint inkább némelyek tiltásához köthető. Az egyre növekvő migrációnak köszönhetően pedig mindezek a vallások jelen vannak Európában.

Nyilvánvalóan fontos szerepe van az egyes országok történelmének is abban, hogy mit esznek az ott élők. Erdély finom ízei részben a székely, román, török, bolgár hatások találkozásának köszönhetőek. A gyarmatosító törekvések pedig nemcsak különleges fűszereket és egzotikus ínyencségeket hoztak az angol konyhára, hanem a tömegek számára alapvető étellemmé váló teát, cukrot.

Az italok ugyanolyan fontos szerepet töltenek be a nemzeti, regionális identitások kifejezésében, mint az ételek; gondoljunk az ír whiskyre, a portói borra, a tokajira, a pálinkára, a csehek barna sörére, az oroszok vodkájára. Szerepük van a társas kapcsolatok és a nemi identitás meghatározásában is. (Mint ahogy – természetesen – az ételeknek is.) Ausztriában például más-más jelentése van, ha Schnaps-szal vagy pezsgővel (Sekt) koccintanak. Schnaps ugyanis csak közeli barátoknak jár, míg a pezsgő a

hivatalos, illetve a hagyományos ünnepek (újév, születésnap, falusi mulatságok) itala. Sok országban a szokás szabályozza, hogy mit ihat a nő, és mit ihat a férfi. Angliában és Írországból „tisztességes” nők sokáig nem léphettek be a pubokba.

Az, hogy „mi, európaiak” (Hill 1999) nem eszünk egyfélért, nyilván nem meglepő. Ilyen szempontból nincs, és remélhetőleg nem is lesz egységes gasztronómiai kultúránk. E különbözőségért jórészt eltérő történelmünk okolható, de a vallások szerepe is megmutatkozik. A protestáns etika alapján az étel „az üzemanyag”, melynek funkciója a munkához szükséges erő biztosítása. Míg a katolikus francia séfek azon versenyeztek, hogy ki tud változatosabb és bonyolultabb húsételeket készíteni, addig az angolok beérték az egyszerű sült hússal. A munkásosztály gyakran csak kenyéren és teán élt (ennek főleg anyagi okai voltak), ám a középosztály étrendje is sokkal unalmasabb volt francia társaikéhoz viszonyítva. Franciaországban ugyanis szintén megmaradt a város–vidék kapcsolat, s az étkezések hedonisztikus rituáléja. Valószínűleg ezért történhetett, hogy olyan nagy írók, mint Michel de Certeau vagy Pierre Bourdieu oly sokat foglalkoztak az étkezés mint kulturális esemény jelentőségével (Wright 2001).

Míg a franciáknál az étkezés már-már művészet, a kifinomultság, a stílus és az élet élvezetének szimbóluma, addig a mediterrán országokban – a finom ízek mellett – főleg a család, a közösség összetartásában van szerepe. Az együttevés, az együttlevés a fontos, ahogy Polcz Alaine mondja, az „unio mystica” (Polcz 2003, 9). Az ételt visszautasítani hatalmas sértés, hiszen az étel a kapcsolat szimbóluma: a saját időt, a gondoskodást, a közeledni vágyást fejezi ki, s ha nem fogadják el, az sértő. Ennek másik példája: Kínában is a kapcsolattartás szempontjából fontos az együttevés, ám itt inkább a társadalmilag „hasznos” kapcsolatokra helyeződik a hangsúly (Wright 2001).

KONKLÚZIÓ

A táplálkozási preferenciák, az ételkészítés, az étkezés szokásai a saját kultúra megőrzésében alapvető jelentőséggel bírnak. Az ételeknek a mikro-közösségek (a család) és a nagyobb közösségek (lakóhely) hagyományainak kialakításában, egyszersmind a nemzeti identitás erősödésében is kiemelkedő szerepük van. Az ételekre és az ételkészítésre való kulturális emlékezet a hagyományok megszilárdulásában erőteljes mechanizmust jelent. Identitásunk egyik pilléréről van szó, amelynek megőrzése fontos cél.

A globalizáció korában ellentmondó hatások mentén alakul az ételekhez való viszonyunk. Egyrészt a nemzeti karakter megtartásának egyik lényeges eszköze marad ez a viszony, s a hagyományok nap mint nap kitapint-

ható, átélhető megjelenését testesíti meg. Másrészt a formálódó „európai identitás” megkívánja az új standardokhoz való alkalmazkodást is, ami a nemzeti karakter feloldódásának a veszélyét is jelenti. Az uniformizálódó értékek a „McDonaldizáció” felé sodorhatják az étkezési kultúrát. Az, hogy ezek a kettős hatások mennyire öltenek majd testet patológiás evési szokásokban, a jövő kérdése, amelyet a gyors társadalmi átalakulások nem sokáig hagynak megválaszolatlanul.

Irodalom

- Anderson, B. (2006): *Elképzelt közösségek*. L'Harmattan, Budapest.
- Assmann, J. (1999): *A kulturális emlékezet*. Atlantisz, Budapest.
- Balla Zs. (2001): Szerelmes vineta, avagy a padlizsán átváltozása. In Brody, A. (szerk.): *Evés-ivás*. Alibi, Budapest, 14–17.
- Bell, D., Valentine, G. (1997): *Consuming geographies*. Routledge, London.
- Billig, M. (1995): *Banal nationalism*. Sage, London.
- Cinotto, S. (2001): *Vasárnapi ebéd? Ott kell lenned!* Aetas, Budapest.
- Counihan, C. (2007): Bread as world. In Counihan, C., van Esterik (ed.): *Food and culture*. Routledge, London, 283–295.
- Delamont, S. (1995): *Appetites and identities. An introduction to the social anthropology of Western Europe*. Routledge, London.
- Douglas, M. (1984): *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*. Russell Sage Foundation, New York.
- Eliade, M. (1987): *A szent és a profán*. Európa, Budapest.
- Forgács A. (2004): *Az evés lélektana*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- Goodall, J. (2005): *A remény gyümölcsei*. Atheneum, Budapest.
- Hill, R. (1999): *Mi, európaiak*. Geomédia Szakkönyvek, Budapest.
- Hobsbawm, E., Ranger, T. (1983): *The invention of tradition*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Holtzman, J. (2006): Food and memory. *Annual Review of Anthropology*, 35: 361–378.
- Hoppál M. (1995): Etnikus jelképek egy amerikai magyar közösségben. Jelbeszéd az életünk. A szimbolizáció története és kutatásának módszerei. In Kapitány Á., Kapitány G. (szerk.): *„Jelbeszéd az életünk” (A szimbolizáció története és kutatásának módszerei)*. Osiris-Századvég, Budapest, 408–422.
- Jamal, A. (1998): Food consumption among ethnic minorities: the case of British-Pakistanis in Bradford, UK. *British Food Journal*, 100: 221–227.
- Kundera, M. (1996): *Lassúság*. Európa, Budapest.
- Leersen, J. (2006): From whiskey to famine. In Wilson, T. M. (ed.): *Food, drink and identity in Europe*, 22. Rodopi, Amsterdam.
- Lupton, D. (1994): Food, memory, and meaning: the symbolic and social nature of food events. *Sociological Review*, 42: 665–685.
- Nasser, M., Katzman, M., Gordon, R. A. (2001): *Eating disorders and cultures in transition*. Taylor and Francis, Andover.
- Niedermüller P. (1999): Etnicitás és politika a későmodern nagyvárosokban. *Replika*, 38: 105–120.

- Nora, P. (1998): From lieux de memoire to realms of memory. In Nora, P. (ed.): *Realms of memory*. Columbia University Press, New York.
- Polcz A. (2003): *Főzzünk örömmel!* Kalligram, Budapest.
- Seremetakis, N. (1994): *The senses still. Perception and memory as material culture in modernity*. The University of Chicago Press, Chicago.
- Sheraton, M. (2006): The Bialy eaters. In Scher, R. (ed.): *Food politics*. CEU, 150-173.
- Sutton, D. (2001): *Remembrance of repasts*. Berg, Oxford.
- Túry F., Lukács L., Rácz O., Horváth K. (2003): Az evés- és a testképzavarok újabb megnyilvánulásai. *Lege Artis Medicinae*, 13: 642-647.
- Wright, L. T. (2001): Food taste preferences and cultural influences on consumption. *British Food Journal*, 103: 348-357.

TÚRY, KRISZTINA – TÚRY, FERENC

FOOD AND TRADITIONS IN THE MIRROR OF THE ETHNICAL IDENTITY AND THE GLOBALIZATION

In the background of the increasing morbidity of the civilization disorders related to eating the cultural factors play an important role. In this respect the loss of the national identity may be essential. There are many foods and meals among the national symbols, commonly used in the characterization of nations. Food is important in the cultural memory, because the common memory is partly based on food, and on the preparation of meals. This exerts a strong influence on the ethnic cohesion. Foods and meals help the time structuring, as well.

In the era of globalization national meals are important in the preservation of the national character, but the accommodation to the European standards calls for their transformation. It is a question of the future whether this effect would cause the decrease of the national identity and would increase the frequency of the pathological manifestations of eating.

Keywords: food, ethnic identity, cultural memory, social cohesion