

Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón

Néprajzi vizsgálat (három generáció c. 1920-2005)

A téma indoklása, a vizsgálat támpontjai és nehézségei

Az elmúlt fél évszázad hazai gazdasági-társadalmi átalakulásai nyomán napjaink táplálkozáskultúrája minden korábbinál mozaikszerűbb, átmeneti képet mutat. A jelen hazai helyzettel nem teljesen összevethető, de a modern ipari társadalmak-gazdaságok korai térségeiben, gyors gazdasági-társadalmi átalakulás nyomán átmenetileg hasonló helyzet jött létre, ami azután hamarosan ismét kiegyenlítőddött, immár az új nagy társadalmi tömbök normáiban és gyakorlatában. A megelőző átmeneti időszaknak kortárs képe, korabeli rögzítésű esetei ott is mozaikszerűek voltak, nem lehetett látni, mi fog állandósulni később, és mi fog kiesni (számos angol elemzés mellett példa Közép-Európából H.-J.Teuteberg-G.Wiegelmann: *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, 1972; J.Tanner: *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1850-1950*, 1999). A következő, és ezúttal ott is minden korábbinál mozaikszerűbb helyzet a globalizációval és középosztályosodással 1970 tájától kezdve mutatkozik, és nem ért véget. A táplálkozáskultúra gyorsuló ütemben és egymást keresztező módokon változik, a sokféleség a jellemző, az indítékok, törekvések és a tényleges gyakorlat keresztbe metszik a társadalmi jellemzőket. Nem is történet még sem empirikus, sem elméleti kísérlet arra, hogy ezt a mozaikszerű összképet megpróbálják teljességében leírni. A közlemények tanúsága szerint az étkezési szokások kapcsán kérdésfelvetésként egy-egy elemet vizsgálnak (a színek mint igény és szerepük az asztalon), viszonylag kis létszámú, egyértelműen körülhatárolható csoportok, közösségek (friss bevándorlók, vallási csoportok, jellemzően értelmiség elit lakta nagyvárosi kerület Párizs) sajátos étkezési szokásait, magazinok pályázatára beküldött anyagból a vasárnapi menüt, életmódmagazinokat, reklámokat, az iskolai menzák és büfék használatát például.

A jelen hazai átmeneti időszak bizonytalan szerkezete nem menti fel a néprajzot a események, folyamatok megfigyelésétől és elemzésétől. Tudomásul kell venni, hogy szerkezetében stabil, társadalmilag áttekinthető, letisztult képet a mai helyzet nem mutat. Jellegénél fogva a hagyományos élelmiszerstatisztika nem nyújt útmutatót a mozaikok összerendezésére. A hosszú távon rendelkezésre álló nemzeti statisztika (KSH) élelmiszerek fogyasztásának országos átlagát követi, társadalmi rétegződéssel nem köti össze, ételformákat pedig nem rögzít.

Az európai és hazai néprajzi táplálkozáskutatás első szakaszában, a tudományág intézményesülésétől a 20. század derekáig, a szak erőfeszítései az 1900-as századforduló állapotának, e viszonyok közvetlen előzményének feltárására és ezen szakasz jelenségeinek, a "hagyományos" táplálkozásnak, visszatekintő vizsgálatára, illetve elemeinek továbbélését kísérő munkákra összpontosultak, a "népi", elsősorban paraszti kultúra társadalmi keretében. A továbbélő formákról meg nem feledkezve, valamint a társadalom egészének vizsgálatát legitimálva, az 1960-as évek végétől fordult a figyelem a folyamatos megújulás, újítás, *innováció*, innovációs folyamatok felé is, lassan átalakítva az elemzések irányát és szemléletét. Álljunk meg egy pillanatra ennél a kérdéskörnél, mert úgy látszik, a mai viszonyok közti tájékozódásban jó eszközt kínálhat.

Az innováció ebben az összefüggésben nem abszolút újat, nem egyedi eredeti felfedezést, hanem helyileg–regionálisan–társadalmilag újat, ilyennek a látótérbe kerülését, felkínálását és a környezetben kibontakozó sorsát, útját, elfogadását jelenti. Az európai etnológia innovációs vizsgálatainak, az alkalmazott módszereknek kiinduló pontját egy svéd geográfusnak a diffúziós folyamatokról (ismeretek, tárgyak, betegségek) kidolgozott elmélete, empirikus vizsgálatait nyújtották, és pedig azonnal a hozzáférhető nyelven való közzététel után (Torsten Hägerstrand (1916-2004), a lundi egyetem professzora, összefoglalóan 1953; angol

fordításban *Innovation, Diffusion as a Spatial Process* 1968). Az elméleti modell jól kombinálható statisztikai módszerrel is, ahol rendelkezésre áll statisztika. Az elméletet először modern marketing eszközként alkalmazták (új árucikk megismertetésére, bevezetésére, pld. nagy értékű mezőgazdasági gépek esetében az Egyesült Államokban). Az európai etnológiában G. Wiegmann honosította az 1970-s évektől kezdve (nem csak a táplálkozáskultúra vizsgálatára, ld. pl. tanítványa PhD dissz., kis körzetben kipróbálva, M. Matter: *Wertsystem und Innovationsverhalten. Studien zur Evaluation innovationstheoretischer Ansätze durchgeführt im Lötschental/Schweiz.* 1978). A "térbeli terjedés"-re kidolgozott és rövid időszakokra alkalmazott svéd földrajzi elméletet a néprajz-európai etnológia a maga számára a földrajzi és társadalmi térben, valamint rövid és hosszú időszakokra bővítve honosította.

A térbeli elterjedés két fő változata a területfedő módon való előrehaladás, illetve a pontszerű ugrás központból központba, majd a központokból kisugárzó elterjedés. A társadalmi térben mindez a helyi társadalmi rétegek, csoportok közt folyik és több irányú is lehet.

Idehaza az 1960-as évektől változik szerkezetileg is a táplálkozáskultúra. Évtizedek át áttekinthető vonalak mentén és szerkezetben haladtak az események, meglehetősen lassan. Használhatónak látszik az a hipotézis, hogy e szakasz végéig legfontosabb részleteiben feltártak és ismertek a megelőző, több generáción át egymásra épült modellek.

Azért fontos ez a kiinduló pont, mert 1990 után másfél évtized alatt zúdult az országra sosem látott mértékben és társadalmi szélességben új élelmiszerkínálat, fűszerek, sokféle péktermék, félkész és készételek, eszközök, vizuális főzőműsorok, helybe jövő és utazva felkereshető külföldi, közülük egzotikus konyhák, reklámok, receptek, biopiacok, a szakácskönyvpar, életmódipar, a munkahelyi étkezés kiszorulása, az iskolai büfék megjelenése és sok más tárgyi körülmény. Egyúttal új ideák sokasága is, köztük az egészségtudatos táplálkozás, az akadémikus medicina új eredményei és cáfolataik, gyakran az egyénre maradó mérlegelés és tájékozódás.

A pályázati projekt (2003-2007: 4+1 év)

A terv 5 kutató munkájára épült. Valamennyien rendelkeztek több-kevesebb tapasztalattal a táplálkozáskultúra néprajzi vizsgálatában. Az induláskor Kisbán Eszter témavezető és Kuti Klára vezető kutató a témakörében szerzett tudományos fokozattal rendelkeztek, Kovácsné Bági Anikó, Farkas Judit és Nyisztor Tinka adekvát doktori disszertációra készültek. A bázist a Pécsi Tudományegyetem Néprajz-Kulturális Antropológia Tanszéke és Doktori Programja nyújtotta. Bági Anikó és Nyisztor Tinka az ELTE doktorjelöltjei voltak, mindkettőjük témavezetője Kisbán Eszter. A pályázathoz csatlakozott és a munkát megkezdte 3 pécsi doktorandusz (néprajz és kommunikáció, kommunikáció, ill. német nemzetiségi tanár szakos graduális diplomával). Amikor személyi körülményeik miatt doktori tanulmányaikat mindhárman abbahagyák, kiváltak a projekt munkáiból is (Ferencz Angela, Csovcics Erika, Farkas Anetta Réka). Az OTKA Szakkollégiumának hozzájárulásával helyükbe két etnográfus és két saját doktorandusz léphetett (Barabás Máté, Szabóné Juhász Katalin; Kiss Kitti Zsuzsanna, NagyRichárd).

A táplálkozáskultúra fent vázolt helyzetében az ezredfordulón, a kutatás esetvizsgálatokkal kívánta megközelíteni elsősorban 1) a ma belépő innovációk helyzetét a társadalomban, 2) a ma fiatalok szemléletét és gyakorlatát az étkezésben. Az újítás-átalakulás, átalakítás kérdése mindkét tekintetben jelen van. A fiatal felnőttek és tinédzserek reakciója nem független azoktól a szokásoktól, amiben felnőttek. Ők a harmadik-negyedik generáció abban a családi sorban, ahol a legidősebbek, akiket még személyesen ismerhettek, az 1920-as években születtek. Az e generációk életében lezajlott hazai gazdasági-társadalmi változásokra

emlékeztetve csak egyetlen körülményre utalunk: a mezőgazdasági népesség az ország lakosságának százalékában: 1910: 64,5 %, 1949: 49 %, 1970: 30,7 %, 2005: teljes foglalkozású mezőgazdasági termelő 1,5 %, megélhetést nem nyújtó, kiegészítő tevékenység 1,5 %.

Az esetvizsgálatok, felmérések témái

(a munkaterv sorrendjében)

A)

Étkezésorok, étkezések, a hét, a félünnep, az emlékeztető asztal, a felszerelés.

Táplálkozás és identitás

Osztjuk a társadalomtudományi táplálkozásvizsgálatnak azt a módszertani megfontolását, hogy, a táplálkozás szerkezet leírásának és összevetésének egyaránt legcélszerűbb egysége a konkrét étkezés. E köré szerveztünk adatfelvételt két korcsoportban.

- Az egyik korcsoport 18-30 évesek halmaza, nagyobb részben egyetemista korúak. Egyedülállóak és családot alapítottak, otthon, kollégiumban, albérletben élők, saját háztartást vezetők és nem vezetők, városban és falvakban felnőttek egyaránt kerültek a csoportba. Az adatfelvétel személyes megkérdezéssel, vagy saját konkrét eset(ek), sorozatok leírásával készült. Az adatfelvételt-rögzítést saját graduális hallgatóink végezték Pécsen. A minta elsősorban bölcsész hallgatókat és barátait, a holnap bölcsész értelmiségét mutatja. Nem reprezentatív és természetesen tudjuk, hogy társadalmilag heterogén.

- Egész heti étkezés volt az egyik kérdés (családban, kollégiumban-albérletben otthon, házon kívül; étkezések száma, helye, ételei; ki készíti, hol vásárolja; mit tenne szívesen, ha nem lenne árérzékeny helyzetben?)

- Vasárnapi főétkezés. A legközelebbi konkrét nap étkezésére kérdeztünk annak minden körülményével. A rövid kérdőívet hallgatóink válaszolták meg rokon témájú egyetemi óra végén magukról az utolsó vasárnapra vonatkozóan. Olykor sikerült ugyanazzal a csoporttal más alkalommal megismételni is. Az adatlapokat frissen átnézve a kutatásvezetőnek lehetősége volt visszakérdezi, ha feltűnő adat bukkant fel.

- A konyha- és asztalfelszerelés családi leltárát vette számba több nemzedéken át néhány hallgatói munka.

- A másik csoportba tinédzserek kerültek, pécsi, győri, szentendrei és budapesti iskolák diákjai. Az irányított kérdőíves felmérés közvetlenül azt vizsgálta, mit preferál a gyermek, ill. az ő házon kívüli étkezéséből mit tud otthon is bevezetni.

Itt kell elmondanunk, hogy a Pécsen működő bentlakásos Gandhi Gimnáziumba nevesítve tervezett vizsgálatunk nem rajtunk múló okból megghiúsult. Felkészültünk rá, többször ott járva tájékozódunk, az intézmény szívesen fogadott bennünket, de huszonnégy órás időrendjébe nem fért bele annyi idő és alkalom, amire feltétlenül szükségünk lett volna a nem egyszerű feladathoz.

- Új kérdésként azt néztük meg, életút interjúk során milyen szerepet kapnak az egyén "táplálkozási emlékei", mi azoknak a tartalma, szerkezete és kiemelkedő pontjai. Az interjúk készítésére hallgatók vállalkoztak kutatászemináriumi munkaként. A kérdés átvezet

- A táplálkozás és identitás témakörbe, ami tantervi előadássorozatnak is tárgya lett, és szélesebb körben foglalkozott a kulturális identitáskonstrukcióval.

- Néhány további rész kérdésben (családi munkamegosztás, társadalmi nem; 'rend és rendetlenség' a konyhában, tizenéves elképzelések az egészséges táplálkozásról, táplálkozási sztereotípiák és konfliktusok vegyes nemzetiségű faluban, kis élelmiszerbolt vs. szupermarket, egy vendéglátóipari egység és törzsközönsége) hallgatók készítettek mini-esettanulmányokat.

A teljes A) egység a munkának legkísérletezőbb, gyakran járatlan utakat törő része volt. Eredményeivel elégedettek vagyunk, noha egyelőre nem látványosak. Számos hipotézist kipróbálunk, statisztikailag nem reprezentatív érvénnyel, de azt látni, hogy ezeket az utakat követni érdemes. Nehezen viseltük, hogy napjaink mozaikszerű képének sok-sok egymást keresztező szálát egyelőre nem tudjuk fogyasztói típusokhoz kötni, a fogyasztói csoportokat átlátni, viselkedésüket sokoldalúan leírni. Ehhez később találtunk a jövőben majd segítségül hívható friss hazai forrást.

Egyelőre részleteket mutattunk be nyilvánosan kollégáknak, és meghívtunk másokat, hogy tőlük magunk és hallgatóink is tanuljanak.

Korábban mi kezdeményeztük *A néprajzi táplálkozástudomány első konferenciáját* (Kalocsa 1995), most pedig *Kutatásmódszertani kerekasztal* hívtunk össze a témában Pécssett (2005), amely kifejezetten a jelenkori táplálkozás vizsgálatának kérdéseivel foglalkozott. Jelenleg történetesen a táplálkozástudomány néprajzi vizsgálatának legerősebb műhelye éppen Pécssett van. A szakma olyan szükségesnek érzi a tanácskozásokat, hogy folytatását javasolták változó helyszíneken. A Szentendrei Szabadtéri Múzeum, a táplálkozástudomány másik erős bázisa, meg is rendezte a következő kerekasztal tanácskozást 2007-ben. Ott bemutathattuk friss eredményeiből részleteket, és megerősítést is kaptunk a vita során.

A projekt keretében 9 alkalomból álló féléves egyetemi tantervi kollégiumot hirdettünk (2006), ahol 7 meghívott előadó kolléga ismertetett meg a maga és intézménye témába vágó kutatásaival. Etnográfusok, antropológusok és történészek mellett marketingkutató agrármérnök az organikus élelmiszertermelés hazai helyzetének aktuális kérdéseibe vezetett be. A Kaposvári Egyetem Agrármarketing Tanszékével továbbra is tartjuk a kapcsolatot, vettünk részt szakmai rendezvényükön is.

A projektbe bekapcsolódott saját graduális hallgatóink munkáját a témakörben folyamatosan meghirdetett tantervi előadásokhoz kapcsolódó kutatássemináriumokban szerveztük mindvégig, jelentős érdeklődés mellett. A szervezők, előadók, szemináriumvezetők Farkas Judit, Kisbán Eszter és Kuti Klára egyúttal mind a tanszék oktatói.

A munka során került számunkra előtérbe a reprezentatív mintával dolgozó piackutatásnak az étkezési szokásokat átfogó témaköre. Az 1934-ben főiskolai oktatók kis nürnbergi irodájaként indult Gesellschaft für Konsumforschung (később Gesellschaft für Konsum-, Markt- und Absatzforschung, de nevét megtartva mindvégig) GfK, ma világméretű piackutató intézet. GfK Hungaria néven 1989-ben telepedett le Magyarországon is, és készít itteni felméréseket. Folyamatosan vizsgálja a piacot, figyeli a fogyasztók viselkedését és a trendeket. Adatfelvételei reprezentatívak és nagyon drágák is. Egy-egy vizsgálat elemzéssel zárul, szöveges ismertetést, grafikonokat és táblázatokat közölnek, külön egységben pedig a felvétel teljes anyagát is egy ismert statisztikai programban készült táblázatokban. 1989-től kezdve két évente készít felmérést a magyar étkezési szokásokról. E rövid időszakon belül is érzékenyen mutatnak rá változásokra. Még kimunkálandó, hogyan tekinthet bele kötetekbe a nem gazdasági szereplő kutató, mert a kötetek megvásárlása a mi szakterületünkön például könyvtárakban sem nagyon megoldható. Volt az étkezési szokások vizsgálatának olyan éve (2001), melynek összefoglalóját az együttműködő Agrármarketing Centrum később átmenetileg hozzáférhetővé tette. A GfK saját rövid nyilvános ismertetőiből is kiderül azonban, milyen fontos forrás jött ezzel létre csak úgy mellesleg a táplálkozástudomány történeti és antropológia vizsgálata számára is. Jelentőségét érzékeltetendő mutatunk egy tartalomjegyzéket az 1989-2007 kötetekből:

ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK 1989-2005

Étkezés rendszeressége és étkezési alkalmak

- Étkezés házon kívül és a főzéshez való hozzáállás: étkezés munkahelyen, étteremben, vendéglőben, gyorsétteremben, büfében, főzéshez való hozzáállás
- Élelmiszerek kedveltsége és fogyasztási gyakorisága: levesek, húsok, tojás és tejtermékek, köretek, kenyér és gabonafélék, mélyhűtött termékek, zöldség és gyümölcs
- édességek, reggeli italok: kávé, tea, tej, kakaó, üdítőitalok, alkoholtartalmú italok
- Egészséges táplálkozás és a saját testsúlyhoz való viszonyulás
- Nemzetközi konyha kedveltsége
- Speciális analízis: fogyasztói csoportok meghatározása, az egyes klaszterek leírása a különböző ételek/italok fogyasztási gyakorisága szerint, az egyes ételek és italok fogyasztási gyakorisága fogyasztói típusonként
- Szempontok fontossága élelmiszerek vásárlásánál
- Vásárlási szokások
- Kényelmi termékek, szolgáltatások igénybevétele (2003-tól)
- Üveg visszaváltás, szelektív hulladékgyűjtés, háztartási eszközök (csak 2003)
- Attitűdök az élelmiszerbiztonsággal, génkezelt élelmiszerekkel, adalékanyagokkal, és egyéb aktuális témákkal kapcsolatban (2005-től)

<http://www.gfk.tanulmanysshop.hu>

Különösen fontos a reprezentatív minta klaszteranalízise, a fogyasztói csoportok meghatározása és leírása. Szerkezeti hálót kínál saját nem-reprezentatív részvizsgálatainknak, további *food for thought* mind az előterjesztett elemzésről, mind az innovációs folyamatok társadalmi, kulturális elemzéséhez. A körülmények érdekes játéka, hogy éppen egy hagyományról szóló kötetben vezeti be, szólaltatja meg néprajzkutató először ezt az anyagot, nevezetesen Kuti Klára, az akadémiai *Tudománytár* felkérésére készült (2007), kiadás alatt álló tanulmányában

A GfK egyébként már a *Bio élelmiszer fogyasztási szokások* (2006) követését is megkezdte.

B)

Háromgenerációs táplálkozási monográfiát terveztünk két doktorjelölt munkatársunkkal. Mindkettő elkészült, nyilvános szakmai könyvtárban hozzáférhető. Az egyik egy borsodi faluról, a másik egy moldvai magyar településről szól. Bárti Anikó Cserépfalu monográfiájával már elnyerte a PhD fokozatot (ELTE), munkáját kiadja a Magyar Néprajzi Társaság. Nyisztor Tinka is benyújtotta Pusztináról szóló disszertációját, nyilvános védése küszöbön áll (ELTE). Mindkét munka témavezetője Kisbán Eszter.

Élő felnőtt generációkat vizsgálva mindkét munka napjainkig eljön. Mindkettő az események dinamikájára, az átalakulásokra figyel kiemelten. Pusztina esete többszörösen rendkívül tanulságos. Itt egyrészt az étkezésszervezés középkori európai megoldásai tanulmányozhatók élőben máig, s virultak még a mai középgeneráció életében is, ami Európában szinte példátlan, és segít megszólaltatni korábbi korszakok szűkszavú forrásanyagát. Másrészt viszont ebben a régióban az új- és modernkori változások feltorlódtak, és az utóbbi három évtized évtizedben viharosan zajlanak le. Érzékeltetendő, hogy az emberek mindezt hogyan élik meg, a szerző használja az antropológiában sűrű leírásnak nevezett bemutatás eszközét is. Az elemzések eredményeiről rövidesen maguk a kötetek szólnak nyilvánosan is többet.

Két másik tervbe vett, szűkebb keretű munka, egy Duna-Tisza közti német falu, ill. egy kászoni székely település vizsgálata elkezdődött, hallottunk és olvastunk első részleteket, de mindkét munka megszakadt a fiatal doktoranduszok személyes életkörülményei miatt.

C)

A többségitől eltérő táplálkozáskultúrák vizsgálatával ugyancsak eredményesek voltunk. Mindenekelőtt elkészült Farkas Judit kötete, a hazai Krisna-hitű közösség antropológiai monográfiája. A mindennapokat tekintve elsősorban a közösség a pécsi csoportjára és a somogyi "Krisna-völgy" mindennapjaira esett a hangsúly. Új magyar közösségről lévén szó, az elemzés keretét a reszocializáció és legitimáció kérdése nyújtotta. "Áttanulás" az étkezésben is, és pedig nemcsak azért, mert erős az ételek indiai jellege. A Krisna tudatú egyházban az ételnek, élelemnek, ételáldozatnak, étkezésnek kiemelkedően fontos a szerepe,

kidolgozott szabályrendszer veszi körül. A szerző a kezdetekkor éppen erről a pontról indult a később kiszélesedő téma felé. Munkáját doktori disszertációként megvédte (PTE, témavezető Vargyas Gábor), a pécsi tanszék oktatójaként is kollégánk lett.

A Magyarországi Arany Rózsakereszt Vallásközösség ugyancsak új hazai kisegyház. Az ide tartók számára a gnosztikus "tanulóság" útjára való belépés egyik alapvető követelménye a vegetarianizmus. A vegetarianizmus ethosza mögött tárul fel maga a gnosztikus eszmerendszer. Maguk az étkezési előírások, néhány sarokponton kívül, nem rögzítenek kidolgozott szabályrendszert. Saját szakirodalmunkat vizsgáltuk, interjúk és résztvevő megfigyelésre fiatal családoknál, baráti körökben és konferenciaközpontjukban volt lehetőség (Barabás Máté).

A többségitől eltérő táplálkozáskultúrák közé tartozik a vegetarianizmus általában is, a bio-termelés létét adó bio-élelmiszer preferálása, az egészségtudatos étkezés egyes formái és a fenntartható fejlődés eszméjéhez kapcsolódó más mozgalmak tagjainak étkezése. A kisegyházi témától Farkas Judit munkája éppen ebbe az irányba halad tovább, a hazai ún. biofalvakat is beleértve. A megkezdett munkát ebben a témakörben vezetésével elnyert külön pályázat, új munkatársakkal folytatja.

Az ókortól a 18. századig Európában nem volt a többségitől eltérő táplálkozás az ógörög humorálpatólógia tanítására épült rendszer. Görög-arab medicinaként Avicenna nevéhez kötve vonult be a középkori felsőoktatásba. Ez volt a tanult "akadémiai" orvoslás alapja, és tudva vagy nem tudva is a széles társadalom iránytűje: az étkezés módja, mint az egészség első számú fenntartója és helyreállítója. Európában ma már történelem, van azonban ahol intézményesen is virágozik (*junani* Indiában és modernkori kirajzásaiban). A kérdéskör más időmetszetét és közel-keleti helyzetét vizsgálva Nagy Richárd doktorandusz ennek az egykor akadémikus orvoslásnak működő boszniai műhelyeire talált, nem revival. Jelenségként. Hazai jelenléte viszont revival, és nem is elhanyagolható vonzerejű.

Közel-Keletről érkezett, a hazai körülményekbe beilleszkedett kisvállalkozó férfi szemszögéből és életviteléből kiindulva vizsgáltuk az egyénileg ideiglenesen áttelepült, más kultúrájú egyedülálló férfi stratégiáit. A példánk szíriai moszlim hátterű. Hasonló helyzetűek nem kevesen vannak Budapesten. Sokan kölcsönösen tudnak egymásról és az étkezés éppen egy olyan terület, ahol attitűdjeik és gondjaik összekapcsolódnak a mindennapi életben. Így az eset több irányba is elvezet: moszlim vallási szabályok érvényesítése a gyakorlatban; a hazai ételek, közel-keleti élelmiszerek, ízek igénye, ezt szolgáló infrastruktúra kialakítása; az "ethnic food", egzotikus ételkínálat mint vállalkozás és magyar törzsközönsége nagyvárosunkban. Kiss Kittinek az első körben elvégzett vizsgálatához kapcsolódva belekezdünk a második kör vizsgálatába, első lépésként felderítésébe, követésébe is.

D)

A lakodalom funkciójának a 20. század utolsó évtizedei során kibontakozott változását falun Sárkány Mihály elemezte korábban. Egy egyetemi záródolgozat terepmunkája kapcsán került előtérbe egy másik funkcióváltás: munkalkalomból társadalmi esemény. A házi sertésvágás már nem elengedhetetlen élelmiszertartósítás, sokkal inkább a régi ízek, házi ízek luxusa. Városi baráti társaságok is vásárolnak hízott állatot falun és az év egyik kiemelkedő alkalma, hogy azt maguk ott helyben feldolgozzák. Szerveződik azonban családi találkozóként is a disznóölés. A feldolgozásnál nemigen lenne már szükség segítő kézre, ahogy korábban a szomszédságból átjöttek ilyenkor. A kiszélesedett területi-társadalmi mobilitás körülményei közt viszont sokszor a disznóölés lett az a legfontosabb, visszatérő alkalom, ahol a család három-négy generációja nagy számban összejön, közel és igen távol élő, legkülönbözőbb műveltségű, foglalkozású és korú leszármazottak. Ez a rendszeres találkozás, az új rokonok és gyermekek bemutatásának, az eszmecserének szinte legfontosabb alkalma. Hochrein Judit baranyai vizsgálata után Juhász Katalin egy alföldi esetet követett nyomon.

E)

A modern élelmiszeripar, technológia és kereskedelem a korai ipari társadalmak szolgálatára alakult ki és fejlődött Európában és az Egyesült Államokban, majd a globalizált világban. Magyarország követő helyzetben volt, számos nehézséget elkerülhetett, a megérkezett formák időrendjének áttekintésében pedig bőséges nyugati történeti szakirodalom segít bennünket. Elsőrendű tárgya ez a korszak annak az élelmezést, étkezést vizsgáló informális európai munkaközösségnek is (elsősorban gazdaságtörténet, társadalomtörténetet képviselő résztvevőkkel), amely 1989 óta mára kilencedik projektjénél tart, és amelyben Kisbán Eszter kezdettől részt vesz etnográfusként (ICREFH (International Commission for Research into European Food History)).

F)

A kutatás peremén terveztük csak ezúttal azoknak a jelenségeknek figyelését, ahol az étel, étkezés most válik a regionális identitás alakításának erős eszközévé; kerül a turizmus és falusi turizmus zászlajára, kap növekvő szerepet a hazai vendéglátóiparban. Az utolsó másfél évtizedben száznál több helyi “ételfesztivál” indult útnak, évente visszatérő rendben. A csatlakozók nehezen találnak a korábbi hazai ételek, élelmiszerek sorában olyat, amire nem szervezett volna már rendezvényt valaki más. A regisztráláson túl esettanulmányokat is kívánna hamarosan szakunkban ez a kérdéskör.

G)

Az eredmények közzététele

A munka részleteiről már megjelent, illetve kéziratban elkészült írásokról a zárójelentés *Közlemények* szakasza tájékoztat. A *Nyilvános publikációk* közé válogattuk, elérhetőségük megjelölésével, a kiadásra kész fontos kéziratok közül a könyvnek szánt doktori disszertációkat.

A pályázat futamideje alatt számos hazai és nemzetközi konferencián mutattak be munkájukból a projekt résztvevői. A leghozzáértőbb nemzetközi szakmai közösségben módunk nyílt a jelenkor táplálkozáskultúrája néprajzi vizsgálati módszereinek megvitatására is. Ez a fórum az ICEFR (International Commission for Ethnological Food Reserach). 1970 óta működik, 17. projektjénél tart. Az informális munkaközösségnek Kisbán Eszter alapító tagja, 1994-től kezdve pedig tagja Kuti Klára is. Feladatunk az is, hogy gondoskodjunk a magyar kutatás képviselétéről a következő generációkban is. A megoldás talán éppen e most záruló hazai pályázatunk résztvevői közül kerülhet ki.