

ÉTELEK, HAGYOMÁNYOK, ÖRÖKSÉGESÍTÉS

A kora újkorban¹ került először egy étel az ország legfontosabb szimbólumainak körébe.² A *húsos káposzta Magyarország címere* szólásban (Kisbán 1989) a hússal, szalonnával összefőzött savanyúkáposzta nem feltétlenül „nemzeti” ételt jelentett még, de jól jellemezte Magyarországot, mivel minden társadalmi rétegnél, hétköznap és ünnepnap egyaránt szerepelt az étrendben.³ Ugyanakkor ez a fogás nem határolta el a magyar konyhát a szomszédos országokétól, régiókéétől, ahol szintén kedvelt volt. A 18. század végén, a 19. század első felében azonban, amikor Európa-szerte a nemzetállamiság gondolata mentén az örökség eszméje legelőször felbukkant, az adott politikai, társadalmi környezetben a káposztás hús már nem volt eléggé kifejező, hogy jelképezze a magyar kultúra önállóságát az osztrákkal szemben. Az öltözködés⁴ mellett a köznép – az alföldi gulyások – egy egyszerű étele, a paprikával készült gulyásos hús/pörkölt hús volt hivatott ekkortól szimbolizálni a magyarságot (Kisbán 1989: 104–106).⁵

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bati Anikó: Ételek, hagyományok, örökségesítés. In: Ament-Kovács Bence – Eitler Ágnes (szerk.): *Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás*. 375–402. Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-071-0-08>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: bati.aniko@abtk.hu

Kulcsszavak: food heritage, örökséglista, helyi közösségek, fesztiválok, hagyományörzés.

² A szerző a BTK Néprajztudományi Intézet tudományos főmunkatársa. A tanulmány az ELKH SA-35/2021 *Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás* című kutatási projekt és az NKFI K_22 142797 (NKFI K_22 143295) *Örökségkonstrukciók kortárs közösségi színtereken – Identitás, emlékezet, reprezentáció* című kutatási projektek keretében készült.

³ „Szólásszerűen fordul elő a csáktornyai Zrínyi-udvarkéziratos szakácskönyvében 1662 előtt, Lippay János pozsonyi érseki kertet tárgyaló kötetében 1664-ben. Ezzel az étellel indít az első nyomtatott magyar szakácskönyv Tótfalusi Kis Miklós kiadásában Kolozsváron, 1695-ben. Nem kevésbé népszerű sem az étel, sem szimbólum volta a 18. század folyamán. Így használta Mikses Kelemen 1720-ban, Bél Mátyás 1830 körül. A század végén, noha e szimbólum vetélytársa a gulyásos hús képében már megjelent a láthatáron, a húsos-szalonnás káposztát még mindig »nemzeti« ételként sorolja Gvadányi József peleskei nótáriusa (1796).” Kisbán 2006: 632.

⁴ A viselet és az identitás kapcsolatához lásd például: Fülemile 1991; 2018; 2020.

⁵ „Jellemző, hogy felsőbb köznemesi háztartásokban még évtizedekkel később is szégyellték az ételt, mint parasztételt. Ugyanakkor az éppen felvirágzó osztrák vendéglátóipar, mégpedig a magyarokhoz kötve, gyorsan felkapta, válogatott minőségű húsdarabokból, válogatott hozzávalókkal főúri asztalra tálalta, előkelő és polgári szakácskönyvekbe bevezette. [...] A regionális konyhaművészeti központ szerepébe éppen feljövő osztrák vendéglátóipar azután az ételt, továbbra is magyar

A 19. század első harmadában Bécsben már Gulasch, az Alföldön paprikás, Pesten pörkölt néven szerepelt a fogás. A 20. század során a „nemzeti jelkép” elnevezésének ez a változatossága a hazai és a nemzetközi turizmus, vendéglátás körében később sem lett egységes. A „gulyás” (Kisbán 1989: 96, 2004a, 2004b; Tóth 2005) szóra építve a sorban a legújabb változat, a hosszú lével, zöldségekkel főtt gulyásleves lett például a Gulasch-partyk állandó szereplője az IBUSZ utazási iroda által az 1970-es évektől nemzetközi turisták számára megrendezett programokon (Slachta 2014).

A táplálkozáskultúrának – mint a fenti, nagy múltra visszatekintő példa is mutatja – jelentős szerepe volt, és lehet ma is mind a közösség, mind az egyén szintjén az identitás, az összetartozás meghatározásakor; a háttérben pedig mozgatórugóként felsejlenek a társadalom- és gazdaságpolitikai mozgásfolyamatok és a vendéglátás is. Nem csupán táplálékról beszélünk tehát, hanem a tárgyi világhoz és az ünnepi, hétköznapi szokásrendhez sok szálon kötődő kulturális jegyről, amelyet meghatároz korszakonként többek között élelmiszertermelés és -feldolgozás technikai, technológiai színvonala. Egy-egy étel a hozzá kötődő szokásokkal egyben mediátorként is működik, egyfajta kommunikációs eszközt és csatornát jelent, amely összeköti az egyént a közösséggel, a múltat a jelennel és a jövővel. Így válik az étel a hagyományok révén „örökséggé”.⁶

Mi irányítja a figyelmet a korábbi korok esetenként akár már meg is haladott, a mindennapi gyakorlatból már eltűnőben lévő vagy már teljesen letűnt ételeire, ételkészítési technikáira, alapanyagaira? Mitől váltak ma ezek érdekessé és fontosá? A legfőbb mozgatóerő egyfajta szembefordulás a világméretű kereskedelem, az élelmiszeripar, a globalizáció hatására a táplálkozáskultúrában is megfigyelhető egységesülés, uniformizálódás folyamatával. Napjainkra a nemzetközi kereskedelmen alapuló élelmiszerkínálat, az éttermek étlapjain szereplő széles választék hatására sokszínűvé, évszakoktól függetlenné vált a táplálkozáskultúránk, ugyanakkor a helyi sajátosságoktól eltávolodott. A modern, fogyasztói társadalmon belül

néven, tovább repítette, ezzel alapozódott meg az étel máig tartó, hozzánk kapcsolódó nemzetközi hírneve. A szimbólummá válás típusa kapcsán két körülményt érdemes még figyelembe venni. Az egyik az, hogy a kisebb húsdarabokból párolt étel, mint igen egyszerű alapforma, Norvégiától a távoli Ázsiáig ismeretes. Hazai felemelkedése idején magyar utazók leírták az oszmán-török birodalom közeli tájáról is, mégpedig ugyancsak fűszerpaprikával készítve. A másik körülmény az, hogy az alföldi étel idehaza az ország nagyobb részén gyakorlatilag ismeretlen maradt a helyi kultúrában jó ideig, míg gyakori és népszerű étel csak egy nagytájon, s ott is a köznép körében volt.” (Kisbán 2006: 632–633)

⁶ Az örökség-fogalom legfontosabb, a néprajzi kutatások számára releváns hazai interpretációt lásd: Sonkoly 2000; Erdősi – Sonkoly 2004; Fejős 2003; Jakab – Vajda 2018; Vajda 2016; Borbély – Ispán 2019.

ez a trend Nyugat-Európában már a 20. század végén érzékelhetővé vált. Ezért a múlt felé fordulás, a hagyományok újjáéledésének formái ott változatosabbak, mint Magyarországon, ahol csak az utóbbi évtizedekben vált igazán kultúraformáló erővé ez a törekvés. Közép-Európa 20. századi múltja, a megkésett urbanizáció, továbbá a hagyományok apáról fiúra való átörökítésének törése a kollektivizálás és 1948-at követően a paraszti életvilág társadalompolitikai háttérű devalválódása miatt, nehéz feladat az elszakadt fonalat újra fölvenni, definiálni, hogy ma mit is nevezünk hagyományosnak, amelyet megőrizhetünk és átadhatunk az utánunk jövőknek. Ugyanakkor nem választ még el bennünket ettől a közös múlttól akkora időbeli távolság (Hartog 2000: 17–22), hogy ne lehetne azt az emlékezettel elérni, felidézni. A ránk maradt hagyományok mellett, azokra épülve, arra hivatkozva és azokból válogatva a közösségek folyamatosan építik saját új, teremtett hagyományaikat is. A tárgyak, a szokások, az ételek, ebben a kiragadott kontextusban a múlt szimbólumaiként jelennek meg, a mindennapi gyakorlatból kiemelve a közös múlt megélhető, mindenki által könnyen értelmezhető jelképévé válnak. A táplálkozás, az étkezések, a más országok konyhája iránti széleskörű érdeklődéssel összefüggésben a média hatását kell látnunk abban, hogy a sztár séfek főzős műsorai nyomán a főzés tevékenysége is nyilvánosságot kapott, mondhatni „látványossággá” vált.

Jelen tanulmány az ételeknek, az ételkészítés gyakorlatának és a közös étkezéseknek a szerepét járja körül az örökségesítési gyakorlatokban (Erdösi – Sonkoly 2004) a rendszerváltástól napjainkig, néhány kiválasztott példa alapján. Az örökség kérdésköre a nemzetközi táplálkozáskultúra-kutatás új iránya az 1990-es évek végétől kezdődően. A gasztró-turizmus és a vendéglátás, valamint a globalizációval szemben ellenkultúraként elindult törekvések irányították a kutatók figyelmét a hagyományos táplálkozási szokásokat át- és felértékelő törekvésekre.⁷ A táplálkozáshoz kötődő szokások, hagyományok népszerűsítése a kulturális identitásépítési és a területfejlesztési projektek, közösségi kezdeményezések egyik gyakori eleme, amelyet az utóbbi időben több tudományág többféle megközelítéssel és módszerrel vizsgál. A társadalomtudományok elsősorban társadalmi konstrukcióként, a helyi (főként turizmusfejlesztési) akciók és projektek forrásaként elemzik, (Csurgó 2013; 2014; Csurgó – Szatmári 2014) míg a néprajzi kutatás az örökség alapjául szolgáló kollektív identitásfolyamatokra fókuszál (Hofer – Niedermüller 1987; Lovas Kiss 2011). A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás a lokális közösségekhez, az ünnepi és hétköznapi szokásaikhoz, rítusaikhoz kötődő kulturális gyakorlatok felől közelíti

⁷ A téma egyik jelentős, sok szempontú áttekintését adta a SIEF Food Research Group konferenciája 1996-ban, Cipruson, *Food and the Traveller The Impact of Migration, Immigration and Tourism on Ethnic Traditional Food* címmel. Lásd: Lysaght 1998.

meg a kérdést, ilyen és ehhez hasonló kérdések mentén: mi lesz örökség, mi nem; mi az, amit kiemelnek egyediként; miért az övék és nem mások? (Terminológia tekintetében azonban még kiforratlan a hazai gyakorlat. A vizsgálat középpontjában álló kulturális örökségelem átfogó meghatározásához az angol szakkifejezését javasoljuk átvenni, *food heritage*-ként fogunk a továbbiakban a jelenségre utalni.) Az étel a vendéglátás keretein túl is jól eladható termék, amely élménnyé és ajándéktárggyá is válhat. Az 1990-es évektől a fesztivalizáció, és az új ízek, új helyek megismerését célzó gasztró-turizmus kapcsán került egy-egy étel a lokális közösség által a mindennapi és ünnepi étkezések gyakorlatából kiemelt új szerepbe (Knézy 2009), és vált ezáltal *food heritage*-ként árucikké. Ez volt az az új jelenség, amelyre a néprajzkutatók is felfigyeltek, e tekintetben elemezték leggyakrabban a táplálkozás és a hagyományörzés, valamint az örökségképzés gyakorlatát (Lysaght 1998; Köstlin 1998; Kisbán 2006, 2013; Báti 2013, 2016).

A rendszerváltást követően Magyarországon a helyi közösségek identitásuk erősítését célzó új rendezvények sorát hívták életre, melyek az összetartozás érzését a közös múlt elemeivel építették ki.⁸ Ugyanakkor ezek a fesztiválok fontos bevételi forrássá is váltak a helyi vállalkozók számára. Az újonnan teremtett hagyományok, a gasztró-fesztiválok középpontjába igyekeztek olyan ételt, alapanyagot állítani, melyet saját maguk jelképeként, helyi specialitásként, az ünnep fő attrakciójaként tudtak megjeleníteni (Sári 2006; Lysaght 1998). Ezen rendezvények egy része már több évre visszanyúló múlttal rendelkezik, kidolgozott forgatókönyvvel bír, és ez példaként szolgált a többiek számára. Hatalmas tömegeket mozgat meg például a bajai halászléfőző verseny, amelyről később részletesen lesz még szó. A fesztiválok többsége viszont kisebb közönség számára szerveződik. Mivel szinte minden település igyekszik valamilyen sajátosságot bemutatni, akár évente többször is, így a kép sokszínű, szinte átláthatatlan a kutató szemével, hiszen több száz alkalomról van szó. A kiemelt ételek (például tök, cseresznye, spárga; kocsonya, rétes, pörkölt) ritkán köthetőek kizárólagosan csak az adott faluhoz, városhoz. Egyrészt jellemzőek lehetnek a nemzeti konyhára, mint a gulyás, más részük viszont inkább az adott kistérségre, a régió belül több, azonos vallású, nemzetiségű település alkotta csoport sajátja. A középpontba kerülő alapanyag vagy fogás kiválasztását befolyásolják a környező községek hasonló céllal szervezett programjain kiemelt helyen szereplő ételek is.

⁸ Így például lásd Csömörön a fánk fesztivált (Juhász 2019). A fesztiválok kialakítása egyfajta kanonizálási folyamatként is értelmezhető (Pusztai 2008: 116).

Az Európai Unió és a magyar értékek feltérképezése

Az ország régióinak jellegzetes vonásai a táji, természeti adottságokból, a lakosság nemzetiségi, vallási összetettségéből adódnak. Ezeket a ma még megragadható, történelmi gyökerű sajátosságokat igyekeznek hangsúlyozni és felhasználni turisztikai célokra, rendezvényeket, utakat szervezve köréjük. Mindez ma európai szinten is eladható, a külföldi és belföldi turisták számára vonzó érdekesség (Fejős 1998; Pusztai 2003). A lokális ételek napjainkban ugyanolyan vonzerővé váltak, mint a táj vagy az egyéb kulturális értékek: előfordul, hogy egy-egy települést csak az ott megköszölhető helyi specialitások miatt keresnek föl. Az elmúlt évtizedekben az ország egész területén a fesztiválokkal párhuzamosan gasztronómiai és bortúra útvonalak épültek ki ennek az igénynek a kiszolgálására, vendéglátóhelyek és magánkonyhák bevonásával. A turisták számára a kereskedelmi forgalomban nem elérhető, házi készítésű lekvárok, mézek, sült tészták, a pincészetek borai mint helyben megvásárolható, különleges értékkel bíró „múlt-élmény”-ek jelennek meg (Liesenfeld 2000; Pusztai 2008). A globális élelmiszertermeléssel és -kereskedelemmel szemben fogalmazódott meg többek között a Slow Food mozgalom és számos hasonló törekvés, amelyek a szezonális, helyi alapanyagok fölhasználásával, a kézműves technikával készített termékeket részesítik előnyben. Magyarországon is mind szélesebb körökben szerveződnek a hazai élelmiszer-előállítás és a kereskedelem kistermelői formái, melyek a technológiák, az alapanyagok tekintetében jórészt a hagyományos paraszti kultúrához nyúlnak vissza.

A *hungarikum* kifejezés az 1990-es években tűnt föl, vált elfogadottá az agrármarketing és a reklámpia által népszerűsített, nem tömegtermelésből származó, hazai termékekre. A Hungarikumok Gyűjteményéhez – amelyről később még szó lesz – előzményeként szolgált az 1998-tól, többek között néprajzkutatók bevonásával megkezdett munka, amely a magyarországi hagyományos és tájjellegű, ma is népszerű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek gyűjteményének összeállítását tűzte célul. Mindez a franciaországi kezdeményezésű Euroteroirs, az Európai Unió által is elismert – nálunk *Hagyományok, Ízek, Régiók* elnevezésű agrártámogatás – agrármarketing programba épült be (Paládi-Kovács 2015: 11–12). A cél az volt, hogy minden tagállam vegye számba hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeit és azok készítményét. 2000-re az Európai Unió csatlakozásunk előkészületeinek részeként, az Agrármarketing Centrum által koordinált gyűjtőmunka révén 300 termék, így például a szegedi fűszerpaprika, a szatmári szilvalekvár, az őrségi mézespálinka, a kalocsai paprikás kalács stb. történetét, mezőgazdasági, élelmiszeripari felhasználást dokumentálták, publikálták (HÍR 2003). A programhoz

kötődően az összegyűjtött értékeket a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium kezdeményezésére jogi védelem alá is helyezték *nemzeti kincs*ként.⁹ Így jött létre a Hagyományok – Ízek – Régiók, rövidítve HÍR védjegy (elnevezés és logó) 2002-ben, amelyet a termékeken és a kapcsolódó népszerűsítő programokon, kiadványokon is feltüntetnek. Listázták a termékeket a Hagyományosan Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek Jegyzékében, illetve a termékleírásuk bekerült a Magyar Élelmiszerkönyv Hagyományosan Különleges Tulajdonságú Élelmiszerek fejezetébe. A felmérések alapján azonban máig igen alacsony a földrajzi árujelzővel védett élelmiszerek, mezőgazdasági termékek ezen körének a vásárlást előmozdító ereje. A fogyasztói preferenciákat kellő marketing támogatás nélkül kevésbé befolyásolja ez a kitüntetett szerep (Panyor – Vörös 2021).

A vendéglátás és a gasztronómiai örökség

A 20. század második felében a magyar szakácsképzés és a vendéglátóipar fejlődésének irányvonalát az 1958-ban, a brüsszeli világkiállítás magyar pavilonja mellett felállított étterem szimbolizálta. A tájegységek borai mellett szerepelt itt paprikáscsirke, galuska, rétes; továbbá itt mutatta be először Rákóczi János szakács- és cukrászmester a róla elnevezett túros süteményt. Olyan „klasszikusok” tűntek itt föl, mint a kiállításra kreált hortobágyi palacsinta összevágott borjúpörkölttel, Budapest bélszín lecsóval, zöldborsóval, gombával, libamájjal, rizs körettel, vagy mint a nem sokkal korábban megalkotott somlói galuska.¹⁰ A sikeres szereplést követően MSZMP KB határozat fogalmazta meg a kádári konszolidáció jegyében, hogy a magyar konyhát külföldön is népszerűsíteni kell.¹¹ Ennek egyik első terméke volt a Venesz József jegyezte *A magyar konyha* című kötet, illetve az 1962-ben Venesz József és Túrós Emil által írt *Egységes vendéglátó receptkönyv és technológia* című kötet. (Mindezek kihatása például a gyermek köztéteztetésre és az otthoni étkezési szokásokra még további izgalmas, vizsgálandó kérdéseket tartogat.)

A Nyugat-Európában az 1980-as években elinduló, a nemzeti vonások helyett egyre inkább a regionális sajátosságokat hangsúlyozó hullám a magyar gourmet éttermeket a 2000-es évek körül érte el. Ez a tendencia ráépült az agrármar-

⁹ Az 1./1998.(I.12.) FM miniszteri rendelet szabályozta az egyes kiemelt élelmiszerek „hagyományosan különleges tulajdonságáról” (nyersanyag, hagyományos előállítási mód és összetétel) szóló tanúsítványt.

¹⁰ <https://www.buvosszakacs.com/2012/10/22/brusszeltol-brusszelig/> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

¹¹ <https://mkvm.hu/a-brusszeli-vilagkiallitas-1/> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

keti és a gasztró-turizmus fentebb leírt vonulatára. A Michelin csillagos éttermek sora, például a *Costes*, az *Onyx* mellett számos új pékség, cukrászda, étterem nyílt nem csak Budapesten, hanem országszerte, mint például Encsen az *Anyukám mondta*. A helyi, szezonális alapanyagok felhasználásával az agrárium megújulását is kezdeményezték a hagyományos paraszti tudásra is építve. (Encsre szállít például a hernádszentandrás *Bioszentandrás* gazdaság fűszereket, zöldségeket, gyümölcsöket, a fine dining étterem igényei szerint.) Ezt az irányvonalat fogta össze a 2004-ben létrejött Magyar Gasztronómiai Egyesület. A 2007-ben kiadott *Kulináris Charta*¹² fordulópontot jelentett ebben a történetben: a szakma vezetése közös célként megfogalmazta a magyar gasztronómia megújítását. A hagyományok ápolásával párhuzamosan, kiemelkedő minőségű hazai alapanyagokra és jól képzett szakemberekre építve igyekeztek meghaladni a korábbi évtizedekben a gasztronómiáról maguknak megfogalmazott szlogent, a „méltán híres magyar konyha” korábbi mítoszát. A Magyar Gasztronómiai Egyesület szervezte meg 2006-tól a Hagyomány és Evolúció szakácsversenyt, amely a világ egyik legrangosabb főzőversenyének, a Bocuse d’Or-nak az előválogatójaként is működött. A nagyobb múltra visszatekintő egyesület – a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség – a fentiekkel részben ellentétes irányvonalat képviselt. Ők a fine dining éttermek feljutását, a legmagasabb szinteken elérhető eredmények elérését, Magyarországnak a világ gasztronómiai térképén való elhelyezését célozták meg. Ehhez megalapították a Bocuse d’Or Akadémiát a kormány támogatásával. 2016-ban szerveződött a Pannon Gasztronómiai Akadémia, amely azóta a versenyek lebonyolítását intézi a Magyar Turisztikai Ügynökség támogatásával. Hazánk 2013-ban vett először részt a Bocuse d’Or világversenyen, ahol azóta is sikeresen szerepelnek a magyar indulók. 2023-ban a világverseny harmadik helyezettje lett Dalnoki Bence és csapata.¹³ A fine dining éttermek és a gasztronómia irányadó szervezetei azonban egymás mellett, egymástól részben eltérő célokat kitűzve formálják a jelent és a közeljövőt. A média ezt a folyamatot „gasztróforradalomként” emlegeti.

„Míg a Magyar Gasztronómiai Egyesület az alapoknál kezdte a forradalmat, és a szakácsképzés megújításában, a minőségi alapanyagok, termelők támogatásában, a kisebb éttermek, vendéglők tökéletesítésétől kezdte volna a magyar gasztronómia felvirágoztatását, innen haladva felfelé; addig

¹² <https://www.buvosszakacs.com/2021/07/09/ment-e-a-magyar-konyha-gasztróforradalom-altal-elebb/> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

¹³ <https://telex.hu/gasztró/2023/01/23/bocuse-dor-szakacsverseny-2023-as-lyoni-dontodalnoki-bence-szell-tamas> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

a Pannon Gasztronómiai Akadémia és a Bocuse D'Or Akadémia abban hisz, hogy a csúcsgasztronómiába kell energiát fektetni, azt fejleszteni, onnan pedig az innováció majd »lecsorog«.¹⁴

2011-ben, az Európai Unió Tanácsának magyar elnöksége idején az országimázs szempontjából is kiemelkedő esemény volt az a rendezvénysorozat, amely Magyarországot Európa egésze felé, reprezentatív formában, az ételeken keresztül is megjelentette. Az Európai Unió tagállamainak vezető politikusai és diplomatái számos helyszínen ülészttek hazánkban ekkor, és az ő ellátásukra a hazai gasztronómia színe-java került terítékre. A vendéglátás alapelvei tükrözték a háttérben zajló, fentebb vázolt innovációs folyamatokat és hangsúlyokat. Nem csupán ételekről és étkezésekről volt azonban szó: a diplomácia nyelvén minden pontnak többletjelentése lett, tehát mérlegelni kellett, hogy európai viszonylatban is megállja a helyét a kínálat. A menüsorokat, a borokat egy szakértői csoport válogatta össze mesterszakácsok és borászok bevonásával. Céljuk az volt, hogy egyedi, kreatív, egyszerre a magyarságot és az európaiságot, a modern és az általuk hagyományosnak vélt elemeket is magába ötvöző módon lássák vendégül a prominens vendégsereget. A szervezésben fontos alapelv volt, hogy a magyar borokat igyekeztek elsősorban a középpontba helyezni, így az ételsor összeállítása során megfordult a szokásos sorrend: a borokhoz választották a menüt. Öt régió kisebb-nagyobb pincészetét vonták be, és ezek mellé válogattak ugyanazon térségek konyháiból. Az egyes fogások a hagyományos magyar receptekre, ízekre épültek alapanyagok, fűszerezés tekintetében, de ezt ötvözték a molekuláris gasztronómia újításaival, különleges ízkombinációival. Felhasználták a mindennapi gyakorlatból korábban presztízsokokból visszaszorult alapanyagokat is, mint például a kölest, hajdinát, csicsókát, tönkölybúzát. A húsok között kiemelt szerepet kapott a mangalica és a szürkemarha, de kínáltak szarvast, gyöngytyúkot is. A vendégek számára a legkülönlegesebb megoldásnak a dresszingként tálalt mangalicaszalonna-hab bizonyult. A pálinka, mint jellegzetes magyar ital, a menüsorba nem került föl, de már a reptéren várta a vendégeket: automatából kóstolhatták 2cl-enként. Az étkezések helyszínei többnyire nem éttermek voltak, hanem például múzeumok, és ez nagyban befolyásolta a fogások kiválasztását, a főzés, a tálalás menetét is (Győri – Bakos – Gál 2012).

¹⁴ <https://telex.hu/gasztro/2023/01/23/bocuse-dor-szakacsverseny-2023-as-lyoni-dontodalnoki-bence-szell-tamas> (Letöltés: 2023. 01 .10.)

A food heritage és a kulturális örökség megőrzésének intézményes keretei Magyarországon

2012 óta kormányzati kezdeményezésre a Hungarikumok Gyűjteménye és a Nemzeti Értéktár a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzékkel párhuzamosan épül (Paládi-Kovács 2015; Bali 2020), de a hungarikumok nem kerülnek automatikusan a Jegyzékbe. „[...] párhuzamos örökségrezsimiek intézményesítik a folyamatot. Mindezek közül legnagyobb apparátussal és a legszélesebb bázissal a hungarikum mozgalom rendelkezik.” (Bali 2020: 75) Az egyre bővülő Nemzeti Értéktár a helyi kezdeményezésből, a települési értéktárakból kiindulva listázza a természeti, kulturális, agrár- és élelmiszergazdaság, turizmus és vendéglátás témaköréhez kötődő javaslatokat az UNESCO szabályozástól eltérő kritériumok mentén. A felterjesztések piramis-szerűen épülnek egymásra: a lokális szinttől a megyei és országos listákig. A Nemzeti Értéktár a Hungarikum Bizottság által kiemelkedő értékű nyilvánított értékek gyűjteménye. Ezen tételek közül kerülnek „a magyarságra jellemző tulajdonságaival, egyediségével, különlegességével és minőségével a magyarság csúcsteljesítményei”,¹⁵ a hungarikumnak minősített elemek a Hungarikumok Gyűjteményébe, amelyek többsége a hazai mezőgazdaság és élelmiszeripar népszerű terméke. A Hungarikum Bizottság Agrár- és Élelmiszergazdaság Szakbizottsága foglalkozik a védelem alá vont, a magyarságot jelképező áruk körével, amelyek mezőgazdasági termékeket, szeszes italokat és feldolgozott élelmiszereket foglalnak magukban, tükrözve az ország regionális sokféleségét, az örökség lokalitását hangsúlyozva. A hagyományos paraszti táplálkozás egy-egy eleme, mely legtöbbször nem is az ünnepi, hanem a hétköznapi étrend része volt, ebben az örökség-listában egy térség, egy nemzet jelképévé válik napjainkban. A termékeket védjegyekkel, jogi eszközökkel is ellátják, így kerülnek a hazai és nemzetközi kereskedelembé.¹⁶

Hungarikumok Gyűjteménye (2022)

Agrár- és élelmiszergazdaság kategória:

Pálinka, Törkölypálinka, Csabai kolbász és Csabai vastagkolbász, Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú, Hízott libából előállított

¹⁵ <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1200030.TV> A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény. (Letöltés: 2023. 01. 10.)

¹⁶ A kulturális örökségképzés folyamatában az állam, a nemzeti és lokális politika szerepéről lásd: Bendix – Eggert – Peselmann 2012. Az eccseri lakodalmas mint örökségelem kapcsán elemzi a kérdést Eitler 2019.

termékek, Gyulai kolbász és Gyulai páros kolbász, Szikvíz, Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény, Pick téliszalámi, Magyar akác, Magyar akácméz, Herz Classic téliszalámi, Makói hagyma, Szegedi fűszerpaprika-őrlemény, Magyar szürke szarvasmarha, Unicum keserűlikőr, Debreceni páros kolbász, Fröccs, Alföldi kamillavirágzat, Kürtöskalács, Piros Arany és Erős Pista, Törley pezsgő, Egri Bikavér, Szentesi paprika

Turizmus és vendéglátás kategória:

Karcagi birkapörkölt, Gundel örökség – Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem, Bajai halászlé, Tiszai halászlé, Magyar gulyásleves, Dobostorta.

A food heritage körébe tartozó örökségelemek az UNESCO világörökségi listájára viszonylag későn, 2010-től, a szellemi kulturális örökség részeként kerültek fel. Lényeges, hogy a szabályok értelmében produktum, étel itt nem jelölhető, csakis a hozzá kapcsolódó szokások, tudás, hagyományok, a termelés, feldolgozás és a fogyasztás gyakorlata sorolható be ebbe a gyűjteménybe.

Példák az UNESCO Reprezentatív Listán szereplő food heritage elemekből:

- 2010. Francia ünnepi étkezés, Franciaország
- 2010. Mexikói hagyományos konyha – Mochacán minta, Mexikó
- 2010. Észak-horvát mézeskalácsosság, Horvátország
- 2010. Mediterrán étrend, Spanyolország, Görögország, Olaszország, Marokkó
- 2013. Mediterrán étrend, Ciprus, Horvátország, Spanyolország, Görögország, Olaszország, Marokkó, Portugália
- 2013. Washoku hagyományos étkezési kultúrája az újévi ünnepekkel kapcsolatban, Japán
- 2015. Arab kávé, mint a nagylelkűség egyik szimbóluma, Egyesült Arab Emírségek, Szaud-Arábia, Omán, Katar
- 2015. Hagyományos kimchi készítés, Dél-Korea
- 2015. Cseresznyefesztivál Sefrouban, Marokkó

Az UNESCO Reprezentatív Listán szereplő food heritage elemeket közelebbről megvizsgálva látható, hogy mennyire sokszínűek, egymással kevésbé összevethetőek a felterjesztett, a világ számára egy-egy ország táplálkozáskultúráját szimbolizáló értékek. A kultúra állandó változásából, mozgásfolyamatából kiragadott elemek szinte kimerevített képként állnak előttünk. Adott esetben egy teljesen

hétköznapi étel, vagy a mindennapi gyakorlatból presztízssokokból már kiszorulóban lévő fogás, szokáselem kerül a középpontba. Vannak az UNESCO listán olyan tételek, amelyeket szakértők készítettek elő, ebben az esetben a táplálkozás kulcspontjára, az étkezésre fókuszáltak; vannak azonban olyanok is, amelyeket chéfek támogattak, és ők az ételt és annak a készítmódját emelték ki; előfordul, hogy a területiség a jelölés központi szervezőelve, míg máskor, például a horvát mézeskalács esetében, a kézműveséggel való kapcsolat jelentőségével indokolták a felterjesztést.

A hazai kulturális értékek és örökségelemek gondozásával 2006-tól az UNESCO alá tartozó Szellemi Kulturális Örökség Igazgatósága foglalkozik. Ők gyűjtik és gondozzák a felterjesztéseket, az élő hagyományokra épülő megőrzést és a következő generációk felé az átadás *jó gyakorlatait*.

Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzék food heritage elemei (2021)

2009. A kunsági birkapörkölt karcagi hagyománya

2012. A molnárkalács borsodnádasi hagyománya

2013. A szilvalekvár főzés szatmár-beregi hagyománya

2021. A bajai halászléfőzés élő hagyománya

A Szellemi Kulturális Örökség (SZKÖ) Nemzeti Jegyzék hazai listáján szereplő, a táplálkozáskultúrához kötődő tételek alapvetően a területiség elvét képviselik. Így például az egyik legújabb örökségelem, a bajai halászlé¹⁷ jelölésében, és 2021-ben a listára felkerülése során fontos szempont volt, hogy olyan, ma is élő gyakorlatot reprezentál, amelyhez az első hazai gasztró-fesztivál is kötődik. Az SZKÖ felé benyújtott pályázati anyag alapján ez a történet jó példája a fentebb vázolt örökségesítési folyamatnak.

A Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete, a Bajai Halászléfőző Lovagrend és Baja Város Önkormányzata által a Szellemi Kulturális Örökség Nemzeti Jegyzék felé benyújtott *A bajai halászléfőzés élő hagyománya* című pályamunka a Baja és környékéhez kötődő, igen népszerű fogásnak, a halászlének a készítését és a kapcsolódó társas, közösségi hagyományokat összegzi.¹⁸ (A bajai halászlé 2015-ben felkerült a Hungarikumok listájára. Ez a jelölés megalapozta az újabb pályázatot is.)

¹⁷ A bajai halászlé és a hazai halfogyasztás témaköréhez lásd például: Pusztai – Neill 2007; Solymos 1964, 1965, 1970; Szilágyi 1997a, 1997b, 2006, 2019.

¹⁸ http://szellemikulturalisorokseg.hu/index0.php?name=0_bajai_halaszlefozes (Letöltés: 2023. 01. 10.)

„Üdvözöljük a halászlé fővárosában”, ez a felirat fogadja a városkapuban az ide érkezőket.¹⁹ A szlogen jelképesen szimbolizálja azt a társadalmi bázist, a kis családi köröktől a civil szervezetekig, akik számára a halászlé készítése és fogyasztása nagy jelentőséggel bír mind az ünnepnapokon, mind a hétköznapiakban. A mai közgondolkodásban a város neve szorosan összekapcsolódik a halászlével. A lokális közösség számára ez az étel az ő specialitásuk, míg az ország más részéről nézve ugyanaz a fogás egy régiót, az országon kívülről pedig akár egy nemzet konyháját is megjelenítheti (Brulotte – Di Giovine 2014; Carr – Sørensen – Rose 2018: 145–151).²⁰ A halászlé köré épített imázs számos vonatkozásban kulcselem a turizmus, a vendéglátás és a családi ünnepek szintjén is. Baja földrajzi fekvése révén kiemelkedő kereskedelmi, hajózási és halászati központ volt évszázadokon át az Alföld és a Dunántúl határán. Ennek a szerepnek a lenyomata lehet az oka, hogy a dunai halászlé főzésének metódusa – amely a Duna középső szakasza mentén széles körben közkedvelt ma – „bajai” jelzővel vált általánosan ismertté.

Az egyén és a lokális közösségek, valamint a kulturális örökségért felelős intézmények nem azonos módon értelmezik, definiálják a táplálkozókultúra értékeire épülő megőrzés és tudásátadás tárgyát, módját és formáját.²¹ Az ételek és a hozzájuk kapcsolódó étkezési szokások az egyén szintjén a kisgyermekkorba visszanyúló személyes emlékek, amelyek a közös főzések és közös étkezések élményein, a családi receptek megörökítésén alapulnak. Ezek elsősorban az ünnepeken megült közös étkezések alkalmával kerülnek reflektorfénybe. A közösségek a múlttól, az összetartozásról, a lokalitásról szóló társadalmi diskurzus folyamatában a variációkban élő táplálkozókultúra-elemekből választják ki, rekonstruálják, illetve konstruálják meg napjainkban közös örökségüket, többnyire egy-egy helyi fogás kiemelésével. Az alkalmat ehhez a közös, otthoni környezettől távolabb megszervezett, ünnepélyes vagy részben ünnepélyes főzések és étkezések jelentik. Adott esetben – az otthoni gyakorlattal ellentétben – a főzés folyamata e során hangsúlyosabbá válik, látványosabb, formailag kidolgozottabb, szervezettebb, mint maga az étkezés. Multikulturális környezetben pedig a közös étkezés kijelöli azt, hogy kik tartoznak össze, kik ülhetnek a közös asztalhoz, azaz az étel, valamint annak elkészítése és elfogyasztása egyrészt összeköthet, másrészt elválaszthat csoportokat egymástól.

¹⁹ A halászlé egyfajta lokális márka ez esetben. Bővebben lásd: Pusztai 2008.

²⁰ Időnként megválaszolandó kérdésként, sőt konfliktusok tárgyaként merülhet fel egy-egy étel vagy ételkészítési mód hitelessége, vagy az, hogy melyik település, nemzet az adott örökség(elem) valódi (eredeti) birtokosa (Wilhelm 2007).

²¹ A tárgyalóképes népművészet nemzeti örökségként való kezelésének eltérő stratégiáiról lásd: Cseh 2019.



1. kép: Bajai Halászléfőző Fesztivál (Fotó: <https://varosom.hu/blog/sajtokozelemeny/A-Gemencierdo-oleleseben-Baja-es-Szekszard.html> Letöltés: 2023. 01. 10.)



2. kép: Bajai halászlé (Fotó: <https://ng.24.hu/kultura/2016/07/07/bajai-vagy-szegedi-esetleg-fonyodi/> Letöltés: 2023. 01. 10.)

1996 óta Baján minden év júliusában Halászléfőző Népünnepélyt (2006 óta Halászléfőző Fesztivált) szerveznek, ahol családok, baráti társaságok többszáz – rekordként több mint 2000 – bográcsban főzik a halászlét bajai módon. A receptúra és a készítés menete, a tálalás megkülönböztető elem, regionális sajátosság. A bajai halászlé frissen készül, nyílt tűz fölött, bográcsban, alaplé és sűrítés nélkül, fűszere a só, a fűszerpaprika és a vöröshagyma; a levet pedig a haltól külön, gyufatészta-val²² tálalják.

A halászlé népszerűségét a halászóvizek közelében, a halásztanyákon az úri, polgári vendégeknek a halások által kínált, nyílt tűz fölött, friss halból készített fogás alapozta meg. A táji változatokban (a dunai/bajai mellett népszerű a szegedi és a balatoni is) élő halászlé a halászsoktól került a polgári konyhákba és a vendéglátóhelyek asztalára a 18–19. század során. Ez lett a legnépszerűbb halétel országosan. Gyakran a halászbokrok vezetői vállalkozóként maguk indították el az első, halászlét kínáló vendéglátóhelyeket mind Szegeden, mind a tárgyalt Baján is. A bő lében főtt halhoz, annak napjainkra leggyakrabban készített változatához, a halászléhez a jellegzetes színt és ízvilágot adó őrlött fűszerpaprika használata – amely a 18. század első felétől hangsúlyosan a paraszti konyha fűszere volt – a receptek nyomán a 19. század közepétől adatolható, de feltételezhetjük, hogy ez már a korábbi gyakorlat írott lenyomata. A halászléhez az alaplé készítése és a halhússal való sűrítés eszköz- és időigényes konyhai művelet, feltételezhető, hogy a halásztanyákon ez, a szegedi metódusként ismert elkészítési mód kevéssé volt használt. A sűrítés nélküli hallé Baján és környékén őrződött meg máig. A halászlét gyúrt főtt tésztaival, esetenként burgonyával tették tartalmasabbá, laktatóvá ott, ahol kenyeret nem fogyasztottak hozzá. Ezt a főtt halhús levesen kívüli, vagy külön, önálló fogásként való tálalása is indokolta. A szegedi és bajai halászlé készítésében megfigyelhető különbség a táplálkozáskultúra regionális tagolódásának jó példája. A halászlé népszerűvé válása időben egybeesik a nemzeti jelképpé emelt gulyás/pörkölt/paprikás táplálkozáskultúra-történeti felemelkedésével, annál azonban korábbi gyökereket mutat.

A középkorhoz képest a halfogyasztás mennyiségében a 19. század második felétől figyelhető meg döntő, negatív irányú változás a folyószabályozások következményeképpen, mivel csökkent a friss halhoz való szabad hozzáférés lehetősége. A parasztok asztalára a friss hal ekkor már többnyire csak a halászsoktól került. A halételek specialistái maguk a halások voltak, akik munkabérük részeként halat is kaptak, hogy otthonuktól távol biztosítsák a napi étkezéseket. Ezért kötőd-

²² A gyúrt, főtt tészta levesbetétként már a 18. századi vőfélykönyvekben szerepel, a húsleveset tálalták ily módon, innen került át később a leves, mint bevezetőfogás számos változatába, idővel eljutva a halások által főzött halászlébe.

hetnek a halételek a férfiakhoz, erre utal a halászlé ételnév is. (A ma halászléként emlegetett fogást a halászok jobban szerették halpaprikásként emlegetni.) A halászok a halat sokféleképpen sütötték, főzték, levesként és rövid lével is. A középkori nagyszámú recept közül sok az ő gyakorlatukban őrződött meg napjainkig (Szilágyi 1997b: 81–103). A halfogyasztás történetének harmadik szakaszában, a 20. század során, jelentős visszaesés dokumentálható mind a hal mennyiségében – európai viszonylatban szinte elenyészően kevés az országos átlag fogyasztás –, mind a használt receptek körében. Ugyanakkor a halászlé a férfiak köznapi ételéből ünnepi fogássá emelkedett, és ma nagyobb presztízse van, mint a nemzeti jelképként emlegetett gulyás/pörkölt/paprikásnak. A vendéglátóhelyek mellett a családok asztalán is országosan kedvelt fogássá vált a halászlé, gyakran ez lett az egyetlen halétel. A december 24-i, böjtös étkezés részeként a halászlé szinte országosan „kötelező” elemmé vált, helyét, szerepét, jelentéstartamát azonban már nehezebben tudják a fogyasztók megfogalmazni, az a néprajzkutatókra marad. A 20. század második felében szabadidős tevékenységgé vált a szabadtéri, nyílt tűz fölötti főzés, a bográcszás – gyakran a férfi főzési alkalmak egyikeként – kedvelt időtöltés. Itt a gulyás, babgulyás mellett a halászlé is gyakran felbukkant kedvelt fogásként. A kora újkorig élő úri konyha gazdag kínálatát, a zöldséges, tejfölös, sokféle halból készült savanyú hallevések gyakorlatát már csak a horgászat tematikájú szaklapok és a kapcsolódó speciális, tematikus szakácskönyvek őrzik.

A bajai halászlé története illeszkedik az országos folyamatokba, annak egy regionális változata. A táplálkozáskultúrában betöltött szerepe, jelentősége azonban helyi sajátosságokat mutat. Erre többek között a néprajzkutató, Solymos Ede és Erdei Ferenc (Solymos 1964; 1965; 1970; Erdei 1981) is felhívta a figyelmet a dunai halászat és halételek történetének és recens készítési és fogyasztási gyakorlatának vizsgálata során. A halászléfőzés hagyománya, a férfiak által, szabadtűzön, bográcsban, friss halból készült hallé a helyi konyhán nemhogy veszített volna idővel a jelentőségéből, épp ellenkezőleg, számos ünnepi alkalom menüsorába beépült, a közösségi élet központi elemévé vált. Megőrizte helyét, szerepét az urbanizáció diktálta életformaváltás kihívásai között is, így például a lakótelepek közösségi terein is épültek tűzgyújtó helyek a bográcsban való halászléfőzéshez. A hal előkészítésének és főzésének külön tere van a háztartáson, a kerten belül; van, aki külön halas nyárikonyhát tart fenn. A közösségi életben jelentős halfőzésnek és fogyasztásnak helyi szabályrendje szerint a vendégeknek a főzés kezdetére illik érkezni, mert a főzési idő letelte után rögtön tálalnak is.

A SZKÖ felé benyújtott pályázati anyagból kitűnik, hogy a lokalitás hangsúlyozásában, megerősítésében az étel köré felépített, teremtett hagyományoknak

is jelentős szerepe van. Ennek kidolgozásában, a város életébe való szerves bekapcsolásában irányító-szervező szerepet vállal önkormányzat mellett a helyi civil szféra vezetőinek köre, a pályázatot is jegyző, 2012-ben alakult Bajai Halászléfőző Bajnokok Egyesülete és a 2017-ben létrejött a meghívásos alapon működő Bajai Halászléfőző Lovagrend is. A kiindulópont 1996-ban a jelképpé elemelt halászlé témájára felépített, a családi vonásokat hangsúlyozó, országosan is követendő példává vált fesztivál, az eredetvédeltséget élvező Halászléfőző Népünnepély volt. A népszerű rendezvény már az első évtől számos folyamatot indukált a hagyományok megőrzése és életre hívása tekintetében is. A halászlé főzéséhez elengedhetetlen, körtealakú bogrács számos családban gyakran használt eszköz Baján, amelyet neves mesterember készít ma is. Hasonlóan a jellegzetes gyufatésztahoz, amely ma már nem minden háztartásban készül frissen gyúrva, de egy helyi specialista kisebb gyárrá nőtt műhelyéből egész évben elérhető, kimondottan a bajai halászlé készítéséhez igazítva. A halászlé tálalásához igen mély tányérral használnak, külön kínálva a főtt halat. Egy fazekas ma erre a célra tervezett terméket készít a bajaiaknak. A bográcshoz való kóstolókanál is új eszköz, a versenyeken gyakran nyereménytárgyként is megjelenik, illetve a piros anyagból készült asztalkendő is gyakori kelléke a halászléhez megterített asztalnak.

A *bajai halászléfőzés élő hagyománya* ma legalább annyira családi, mint városi esemény, a bajaiak önképének, kollektív identitásának szerves részévé, szimbólumává vált. Nem csupán egy autentikusnak tartott étel és étkezési alkalom, élő gyakorlat, amely hagyományokat újít meg és hoz létre, hanem a halétel köré teremtett, a fesztiválizáció révén népszerűvé vált közösségi esemény. A készítmód felnöttek és gyermekek főzni tudásának része; ezáltal a helyi kötődésnek, a közösséghez való tartozásnak is a központi elemévé nőtte ki magát.²³

A hagyományőrzés gyakorlata Cserépfaluban

A Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Cserépfalu példája illusztrálja, hogy a hagyományteremtés és a hagyományőrzés folyamata hogyan viszonyulhat a hétköznapi és ünnepi étkezési szokásokhoz, azokból hogyan építkezhet és hozhat létre a közösség összetartozását erősítő új értékeket. Korábban részletesen vizsgáltam az alig 1000 fős, jórészt idősek lakta falu három generációja körében a táplálkozási szokások és

²³ A kulturális örökséglistán való rögzítésnek a közösségre és az ételre, étkezési szokásokra gyakorolt hosszú távú kihatását a későbbiekben még vizsgálni kell majd (vö. Csonka-Takács 2020: 68–70).

a konyhatechnika és -technológia változásait a 20. század második felében (Báti 2008; 2019). Ezen vizsgálat eredményeinek tükrében nagyon érdekes látni, hogy a 21. század elején a közösségi, reprezentációs alkalmakon, a fesztiválokon vagy a helyi értéktárban hogyan jelenítik meg a táplálkozáskultúrájukat, mely elemeket tartják ehhez elég egyedinek, fajsúlyosnak.²⁴

Bajához hasonlóan Cserépfaluban is egy fesztivál, a 2000-es évektől minden év augusztusában megrendezett falunapok rendezvénysorozata volt a kiindulópont a hagyományteremtés folyamatában. A programsor a bortúrával kezdődik, ez a fő esemény. A Cserépfalut övező több pincesor közül a legnagyobb adja a helyszínt a borkóstolókhöz. A *cserépiek* az egri borút részét képező szőlőkre, a pincékre, a díjakkal is elismert borászokra és boraikra a legbüszkébbek. A falu értéktárában is ezek a leghangsúlyosabb tételek, amely a Bükkalja tájegységi értéktárban is helyet kaptak. A falunapok gasztronómiai eseményei közé tartozik még a főzőverseny egy másik pincesor központjában, ahol nyílt tűzön, bográcsban készülnek az egyes csapatok által összeállított fogások egy-egy megadott témára, alapanyagra. A táplálkozáskultúra tekintetében tehát nem egy helyi specialitás a rendezvény központi eleme, hanem esetükben inkább a közös főzésre, a csapatmunkára helyezik a hangsúlyt. A főzőverseny eredményét többnyire meghívott, rangos séfek bírálata – független, külső szakértő legitimáló és hitelesítő véleménye – alapján hozzák meg a megmérettetés végén. A szervezők ebben az esetben például a rendszerváltás előtti május 1-jei szabadtéri bográcsosítások emlékét és a mai családi szabadidős főzések gyakorlatát kötötték össze, erre építették föl a programot.

2007-ben *Ínyenc klub* néven szerveződött egy 20 fős csoport, részben azokból, akik a falunapokon is együtt, vagy egymással versenyezve főztek. A tagság feltétele volt a cserépfalui származás és a széleskörű főzni tudás. A társaságnak ma 18 tagja van, az alapító 20 főből 10 ma is részt vesz a havi rendszerességgel megrendezett programokon. A legfiatalabb tag is már közel 50 éves, a többség elmúlt 60 éves.²⁵ Az alapítók célja az volt, hogy az általuk hagyományosnak tartott *cserépi* ételeket és ételkészítési eljárásokat közös főzési alkalmakon elevenítsék föl a kollektív emlékezetből.

Nem annyira a kívülről jövő hatások, mint például a polgármesteri hivatalokat megszólító értéktárak felállítása, és nem is közvetlenül a fesztivál, a falu-

²⁴ Bár a közösséghez igen közel állok, a monográfia anyagát nagyon sokan ismerik, és például az értéktár összeállításakor fel is használták, de néprajzkutatóként tevélegesen nem folytam bele a lentebb ismertett eseményekbe.

²⁵ Az *Ínyenc klubban* részt vevő párok körében még az endogámia is tetten érhető, amely a 20. század első feléig a faluban a párvalasztáskor igen fontos szempont volt. Ez is egyfajta indikátora ezen a körül belül a helyi összetartozás erejének.

nap volt a kiindulópont a csoport megszervezéséhez. Az *Ínyenc klubot*, vagy ahogy időnként hivatkoznak rá, a gasztró-klubot sokkal inkább saját belső készletük hívta létre a táplálkozáskultúra megőrzésére és átadására.²⁶ A középpontban nem csupán az egyes fogások receptúrájának a megőrzése, hanem maga a főzés és annak gyakorlati tudása áll. A jelenség nem egyedi, és jól példázta, hogy milyen lehetőségek rejlenek egy ilyen közösségben, ugyanakkor láthatjuk azt is, hogy meddig terjed a hagyományok élő gyakorlata, mely korosztály tud és akar ebbe a munkába bekapcsolódni. Az *Ínyenc klub* esetében a kortárscsoport és a baráti, rokoni szálak jelölik ki a hagyományörzésben aktívan szerepet vállalók körének határait. Az ő gyermekeik korosztálya számára az ételek által szimbolizált összetartozás tudata jelenleg még nem bír szervezőerővel, közülük még nem lépett be a klubba senki. A jelenleg aktív klubtagok közül többen 2010 körül a saját udvarukban kemencét építettek a szabadidős főzésekhez – egyben kifelé státusszimbólumként is –, illetve a takaréktűzhelyeket is újra használatba vették.²⁷ Idős szüleiktől még módjuk volt visszatanulni a kemencék felfűtését, van, aki a kenyérsütést is elsajátította.

Az *Ínyenc klubban* a főzéshez négyfős csapatokat sorsolnak össze, nőket, férfiakat vegyesen. (E mögött bizonyára ott állnak előzetes példaként a mostanában népszerű televíziós gasztronómiai műsorok.) „*Itt a férfiak is mosogatnak.*” – mondják szinte magyarázkodva, mert vállalt szerepeik, a munkamegosztás, a főzés egészének menete kissé eltér az otthoni, hétköznapi gyakorlattól. A találkozók, a főzés és az étkezések helyszíne a művelődési ház közösségi tere. A havonta megrendezésre kerülő rendezvényeken a háromfogásos menüt egy-egy központi elemként megjelölt szezonális, helyi alapanyagból kell, hogy kiállítsák, tálalják a teljes csoportnak. Mindezt egy zárt Facebook csoportban fotókkal, videókkal és könyv formátumú naplóval is dokumentálják, a nyilvánosság kizárásával, saját maguk számára. A főzéshez az alapanyagot, a húst a közösen levágott disznó adja. A disznótör is hagyományos eljárás szerint zajlik, de nyilvános térben; ezen alkalmakon a családi munkamegosztás férfi és női szerepeit is megőrizték. A csoport többször sikeresen indult a környéken főzőversenyeken is, így például hurkatöltő versenyen Tardon.

2015-ben Cserépfaluban forgatták az *Ízörzők*, a Duna Tv 2007 óta az ország többszáz települését bejáró sorozatának egyik epizódját.²⁸ A műsor készítői, Róka Ildikó szerkesztő és Móczár István rendező-operatőr a polgármesteri hivatallal

²⁶ A társadalmi önszerveződésnek a kulturális örökségek megőrzésében játszott szerepéről lásd: Csonka-Takács 2020: 64–68.

²⁷ A konyhatechnika az 1960-as évektől változott meg gyökeresen, ezek a tüzelőberendezések onnantól kikoptak a használatból. Lásd bővebben: Báti 2013; 2016; 2019.

²⁸ <https://mediaklikk.hu/musor/izorzok/> (Letöltés: 2023. 01. 10.)_Recepteket lásd: <https://www.izorzok.hu/kategoria/helyszin/cserepfalu/> (Letöltés: 2023. 01.10.)

vették föl a kapcsolatot, és velük együttműködve nem csupán a helyi, régies fogásokat, de magát a települést, az épített és természeti értékeket is igyekeztek bemutatni. Az adás a múltra fókuszált, de mégis a „*jelennek és a jövőnek szól*”, ilyen értelemben eszköze lett a cserépfalui identitásépítés és az örökségképzés folyamatának.²⁹ Korábban nem tartották megörökítésre méltónak a hétköznapi, otthoni főzést (igaz ez egyben a lakodalmi konyhákra is), a konyha működésének gyakorlatát, az előkészítést, a fogások megvalósítását, nem is beszélve a mosogatósról. A családi fotóalbumokban, házi videókban is elsősorban csak az étkezések, abból is csak az ünnepi étkezések szerepeltek. A néprajzkutató ezirányú érdeklődését, amely a konyhai tevékenységek minden részletére kiterjedt, kételkedve fogadták, gyakran visszautasították a háziasszonyok. Éppen ezért tűnik jelentős változásnak, hogy a főzés ekkora figyelmet kap ma, és műsorok középpontjába kerül egyfajta figyelemre méltó egzotikumként (Pusztai 2008: 113). A szerkesztők célja az *Ízörzők* sorozatban az, hogy egy-egy település maga válasszon ki olyan ételleket a helyi kínálatból, amelyeket jellegzetesnek tartanak. A műsorban bemutatott ételek: *laposbossó*³⁰ (lednek, *Lathyrus*) azaz laposborsó leves füstölt csülökkel, *sendergetett pucut*³¹ sült kolbásszal, marhapörkölt túrós derelyével, erdei gombás nyúlragu spenótos sztrapacskával (Bódi 1982), „rapsic álma” név alatt a szarvasragut *zsámiskával*,³² és fonott diós kalács. A *laposbossó*, a *pucut*, a *zsámiska* a cserépfalui táplálkozáskultúra ételválasztékának azon körébe tartozik, amelyet elsősorban már csak a legidősebbek ismernek, kedvelnek. A fiatalabbak ételválasztékában ritkábban szerepelnek ezek az ételek, leginkább akkor, amikor ételajándékként kapják a szülőktől, nagyszülőktől. A műsorban is ebből a korosztályból kerültek ki azok, akik bemutatták a főzés menetét. A felvételen szereplő asszonyok hiteles források a közösség szemében, mert ugyan nem tanult szakácsok, de korábban például lakodalmi konyhákban is ők főztek, továbbá közülük többen is az *Ínyenc klub* tagjainak szülei, akik tudásbázisként szolgáltak a csoport számára. A főzés során az *Ízörzők* műsorban rövid történetekkel is illusztrálták az egyes fogásokat változásait, ízes cserépfalui tájszólásban. Elmesélték például a *zsámiska* készítésének, tálalásának három változatát gyermekkoruktól máig.

²⁹ A média és a táplálkozás kapcsolatáról, az ételekről, mint kommunikációs csatornáról lásd: Cramer – Greene – Walters 2011.

³⁰ Bővebben lásd a cserépfalui levesek körét: Báti 2008: 112–119.

³¹ Núdli krumplis tésztából, de nem pirított morzsával, lekvárral ízesítik, hanem sült kolbásszal vagy sült hagymával, szalonnával. Lásd még: Báti 2008: 121.

³² Tájilag jellegzetes burgonyakása. Gömöri elnevezése krumplibukta. A barkóknál kompérganca, kiszaggatva kompér bukta. Zsámiska néven ismert Tardonán és Sajóvelezden. További irodalommal lásd még: Báti 2008: 124.

A főzés helyszíne a sorozat koncepciója szerint többnyire nem egy mai konyha: gyakran nem is konyhában, hanem adott esetben a faluház színjében felállított takaréktűzhelyen főztek, illetve a helytörténeti gyűjtemény néprajzi anyagához



3. kép: Sendergetett pucu (Fotó: <https://www.izorok.hu/pucu-sult-kolbasszal/> Letöltés: 2023. 01. 10.)

tartozó kemencében készült a kalács. E tekintetben a filmfelvételhez felállított jelképes konyha hasonlít a színpadra állított hagyományörző csoportok díszleteihez. Míg a filmfelvételen szereplő asszonyok otthoni konyhái egy, a hagyományos paraszti és a mai modern közötti tárgygenerációt képviselnek,³³ addig a filmben használt edények, eszközök köre az 1960-as évek előtti időket idézi: műanyag helyett zománcos és cseréptálak, a szilikon ecset helyett tollkenőt hasz-

náltak, a sztrapacsát deszkáról szaggatták a vízbe. A tálalás is régies így például a *pucu* esetében az ételről mesélve felidéztek, hogy gyermekkorukban ezt a fogást még egy tálból ették, éppen ezért itt is így kínálták.



4. kép: Ízörzők forgatásán (Fotó: <https://www.facebook.com/cserepfalu/posts/10153422838258232/> Letöltés: 2023. 01. 10.)

³³ A hagyomány egyes elemeinek esztétikai szerepéről lásd: Vajda 2016: 45–46.

Az *Ínyenc klub* az elmúlt években sok-sok dél-borsodi fogást elkészített, sokat tanultak egymástól. Otthonosan mozognak mind a régi, mind a modern konyhákban. Mindenki a saját családjából hozott főzni tudás legjavát igyekezett közzétenni. A legfőbb cél a helyi ízek megőrzése, de emellett azonban nyitottak a hazai tájak és a nemzetközi konyha felé is. Így például a helyi alapanyagokból készült *pucu*, núdli tésztaájából nem csak *krumplilángos* készülhet, hanem kacsacomb mellé lilakáposztával töltött, kakukkfűves dióval meghintett gombóc is, köretként.³⁴ Ezek az újítások adták az ötletet, hogy a cserépfalui *Ínyenc klub* meghívja a 2011 óta az M1 és a Duna Tv csatornáin futó *Gasztroangyal* műsorát 2019-ben, hogy szélesebb körben is megmutathassák tudásukat.³⁵ A korábbi médiamegjelenéssel ellentétben ebben az adásban elsősorban nem Cserépfalu hagyományaira, természeti és kulturális örökségére irányult a figyelem, azok inkább csak a háttérként szolgáltak csupán – így a híres faragott katonákkal díszített pincék is – az *Ínyenc klub* tagjainak bemutatkozása mellett. Nagyon izgalmas és színes kép rajzolódott ki: a csoport által képviselt értékek, azaz a családjukból hozott ízek és szokások szépen belesimultak a mai, modern gasztronómia irányzataiba. A *laposbossó leves* jól megfért a tökmagos *Őrség zöldaranya* országtortával egy menüsorban. Ezek a televíziós műsorok, amelyek az internet révén sokakhoz eljutottak, nagy büszkeséggel töltötték el sokakat Cserépfaluban. A projektekben részt vevők önmagukat és a közösséget is újra-definiálták a média segítségével. A hagyományok, a mai legidősebb generációk tudása és a fiatalabbak erős csapatmunkája és szellemisége révén az összetartozást és egyben az egységiséget, a különlegességet érezhették meg a műsor készítése és bemutatása során.

Ezek a példák a nemzeti és a helyi szinteken a food heritage kezelésének, megőrzésének és átadásának egy-egy lehetséges módját mutatják. A táplálkozáshoz kötődően azonban még számtalan kérdést lehet és kell majd vizsgálnunk, így például a múzeumok helyét, szerepét a folyamatokban, vagy például a magyar és a nemzetiségek konyhájának egymásra hatását, vagy a nyomtatott és online szakácskönyvek publikációs gyakorlatát. A most részletesebben tárgyalt Baja és Cserépfalu esetében a lokalitáson túlmutatóan igyekeznek a helyiek bemutatni azokat értékeket, amelyekre a legbüszkébbek, de a nyilvánosság kezelése eltérő. Egy nagyváros a hírnevét, arculatát adó „bajai halászléfőzés” hagyományára felépített egy fesztivált, amelyet a helyi gazdaság és turizmus révén naggyá, országos, példaértékű eseménnyé tettek. Ez a fesztivál szolgált alapul ahhoz, hogy a Nem-

³⁴ <http://gasztroangyal.hu/receptek/kacsacomb-kaposztas-gomboccal/> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

³⁵ Gasztroangyal | Magyarország finom. – Magyarország finom. <https://gasztroangyal.hu> (Letöltés: 2023. 01. 10.); Gasztroangyal 20. rész – Cserépfalu (2019) – YouTube. (Letöltés: 2023. 01. 10.)

zeti Értéktárba és a Hungarikumok Gyűjteményébe is bekerült a bajai halászlé a táplálkozáskultúra sikeres örökségesítési gyakorlatának szép példajaként. A listára vétel hitelesítette a bajai halászléfőzés gyakorlatát, azonban ebben a formájában egyfajta kimerevített, kanonizált képet ad a szokásról, amellet, hogy egyben jogi védelmet is jelent. A mögötte álló közösségen, a fesztivált élető bajaiakon múlik majd, hogy a jövőben mennyiben tudják ezt ebben a formában – a főtéren zajló események és az otthoni halászléfőzések párhuzamát – az identitásuk szerves részeként megtartani. A borsodi kislalu, Cserépfalu nem állt be a fesztivalizáció rendjébe – nem egy étel, nem egy alapanyag került a rendezvények középpontjába. Itt nincs egy intézményesített gyakorlat, ehelyett inkább a helyi táplálkozáskultúra múltját és jelenét állították a saját közösségük megtartóerejének szolgálatába egy, a lokális közösség tevékeny, de létszámát tekintve szűk körre építve (Bendix 1989). Esetükben, Bajával ellentétben, nem beszélhetünk tudatos örökségesítésről, nem építettek önálló arculatot, nincs mögöttes marketing, amely egy eladható, márkázható termék révén megjelenítheti a falut a külvilág felé. A nyilvánosság, a média rövid időre engedett csak bepillantást a hagyományőrzésnek az *Ínyenc klub* által képviselt *cserépi* gyakorlatba, de annak menetét érdemben nem befolyásolta, kereteit nem bővítette. A televíziós műsor megerősítette ugyanakkor őket törekvésük helyes irányáról, és hozzájárult Cserépfalu turisztikai népszerűsítéséhez. De az, hogy lesz-e folytatása például a főzőklubnak a következő években, csak a helyi fiatalabb generáció lehetőségein és hagyományőrző, hagyományteremtő törekvésein fog múlni. Jelenleg a turizmus, bár fontos bevételi forrás számukra is, s szívesen látják a vendégeket a pincesorokon, az ő esetükben mégsem vált központi, meghatározó motívummá a hagyományőrzés és az örökségesítés folyamatában.

IRODALOM

BALI János

- 2020 A néprajztudomány szerepe az értékek és az örökség újra fogalmazásában, a hungarikumok példáján. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos Balázs (szerk.): *Számvetés és tervezés. A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században*. 71–85. Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet – L'Harmattan Kiadó.

BÁTI Anikó

- 2008 *Régi és új elemek a Cserépfalui konyhán*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.

- 2013 The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary. In: Lysaght, Patricia (ed.): *The Return of Traditional Food*. (Lund Studies in Arts and Cultural Sciences, 1.) 118–127. Lund: Lund University.
- 2016 Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változásai a konyhában. In: Pap József – Tóth Árpád – Valuch Tibor (szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon*. 619–634. Budapest: Hajnal István Kör Társadalomtörténeti Egyesület.
- 2019 *Ételek, ízek, emlékek. Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.
- BENDIX, Regina
 1989 Tourism and Cultural Displays: Inventing Traditions for Whom? *The Journal of American Folklore*, Vol. 102. No. 404. 131–146.
<https://doi.org/10.2307/540676>
- BENDIX, Regina F. – EGGERT, Aditya – PESELMANN, Arnika (eds.)
 2012 *Heritage Regimes and the State*. (Göttingen Studies in Cultural Property, 6.) Göttingen: Universitätsverlag Göttingen.
- BORBÉLY Sándor – ISPÁN Ágota Lidia
 2019 Örökség, globalizáció és lokálitás. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 9–24.
- BŐDI Erzsébet
 1982 Szrapacska. Egy felvidéki étel néprajzi vizsgálata. *Herman Ottó Múzeum Közleményei*, 20. sz. 73–80.
- BRULOTTE, Ronda L. – DI GIOVINE, Michael A. (eds.)
 2014 *Edible Identities. Food as Cultural Heritage*. Burlington: Routledge.
- CARR, Gilly – SØRENSEN, Marie Louis Stig – ROSE, Dacia Viejo
 2018 Food as Heritage. In: Lightfoot, Emma – Liu, Xinyi – Fuller, Dorian Q. (eds.): *Far from the Hearth. Essays in Honour of Martin K. Jones*. 145–151. Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research.
<https://doi.org/10.17863/CAM.38305>
- CRAMER, Janet M. – GREENE, Carnita P. – WALTERS, Lynn M. (eds.)
 2011 *Food as Communication/ Communication as Food*. New York: Peter Lang.
- CSEH Fruzsina
 2019 Lokális tárgyalás mint nemzeti örökség. Az örökségképzés stratégiai a höveji varrott csipke és a szegedi papucs példáján. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 27–49.
- CSONKA-TAKÁCS Eszter
 2020 A néprajztudomány szerepe a szellemi kulturális örökség rendszerében. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos Balázs (szerk.): *Számvetés*

és tervezés. *A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században.* 59–70. Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet – L'Harmattan Kiadó.

CSURGÓ Bernadett

2013 *Vidéken lakni és vidéken élni. A városból vidékre költözők hatása a vidék átalakulására: a város környéki vidék.* Budapest: Argumentum – MTA Társadalomtudományi Kutatóközpont Szociológiai Intézet.

2014 A vidék nosztalgiája. Kulturális örökség, turizmus és közösség-szervezés három észak-alföldi kistérségben. *Socio.hu*, 4. évf. 2. sz. 1–20. <https://socio.hu/index.php/so/article/view/434> (Letöltés: 2023. 01. 10.)

CSURGÓ Bernadett – SZATMÁRI Anita

2014 Vidéki kultúra, helyi közösség és lokális identitás: A kulturális örökség szerepe a lokális identitásépítésben és a helyi közösségfejlesztésben Hajdúdorogon és Hajdúhadházon. *Metszetek. Társadalomtudományi Folyóirat*, 3. évf. 3. sz. 33–51.

EITLER Ágnes

2019 Egy örökségelem története és kontextualizációs lehetőségei. Az ecseri lakodalmas. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 51–80.

ERDEI Ferenc

1981 *Néprajzi ínyesmesterség.* Budapest: Idegenforgalmi Propaganda és Kiadó Vállalat.

ERDŐSI Péter – SONKOLY Gábor

2004 *A kulturális örökség.* Budapest: L'Harmattan.

FEJŐS Zoltán

1998 *A turizmus, mint kulturális rendszer.* Budapest: Néprajzi Múzeum.

2003 A népi kultúra mint örökség. In: Fejős Zoltán: *Tárgyfordítások.* 175–197. Budapest: Gondolat Kiadó.

FÜLEMILE Ágnes

1991 Megfigyelések a paraszti női viselet változásához Magyarországon Az I. világháborútól napjainkig. *Ethnographia*, 102. évf. 1–2. sz. 50–78.

2018 Népművészeti örökség és hagyományörzés Magyarországon. In: Götz Eszter (szerk.): *Kéz/Mű/Remek Nemzeti Szalon 2018.* 45–61. Budapest: Műcsarnok Nonprofit Kft.

2020 Social Change, Dress and Identity Observations on the Disintegration of Peasant Culture as Exemplified by Rural Women's Clothing in Hungary from the First World War to the End of the Kádár Era Socialism. *Acta Ethnographica Hungarica*, Vol. 65. No. 1. 107–186. <https://doi.org/10.1556/022.2020.00007>

GYŐRI Enikő – BAKOS Piroska – GÁL Helga

2012 *Ezt főztük ki Európának*. Budapest: Heti Válasz Kiadó.

HARTOG, Francois

2000 Örökség és történelem. *Regio*, 11. évf. 4. sz. 3–25.

HÍR

2003 *Hagyományok, Ízek, Régiók. Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye*. [szerk.: Farnadi Éva] Budapest: FVM-AMC.

HOFER Tamás – NIEDERMÜLLER Péter (szerk.)

1987 *Hagyomány és hagyományalkotás. Tanulmánygyűjtemény*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.

JAKAB Albert Zsolt – VAJDA András

2018 Örökség, etnicitás, regionális identitás és territorialitás. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *A néprajzi örökség új kontextusai. Funkció, használat, értelmezés*. (Kriza Könyvek 40.) 7–28. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.

JUHÁSZ Katalin

2019 Gasztronómiai hagyomány és örökségesítés – közösségépítő farsangi fánk- és hájastészta-lakomák a Pest megyei Csömörön. *folkMAGazin*, XXVI. évf. 1. sz. 43–45.

KISBÁN Eszter

1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.

2004a Szakácskönyvek és nyelvhasználat Pest-Budán a XIX. század első felében. In: Borsos Balázs et al. (szerk.): *Fehéren, feketén Varsánytól Rititiig. Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére*, I. 311–326. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.

2004b Vendéglői étkezések Magyarországon az 1780-as évektől a reformkorig. In: Bárth Dániel – Laczkó János (szerk.): *Halmok és havasok*. Tanulmányok a hatvan esztendőös Bárth János tiszteletére. 33–43. Kecskemét: Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat Múzeumi Szervezete.

2006 Borsodi madárka, szatmári cinke. Jelképes „magyar”, regionális és kistáji ételek a régiségben és a jelenkorban. *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XL. évf. 631–635.

2013 Continuity and Change: The Choice of Food for Gastro-Festivals around the Turn of the Millennium. In: Lysaght, Patricia (ed.): *The Return of the Traditional Food*. (Lunds Studies in Arts and Cultural Sciences, 1.) 118–127. Lund: Lund University.

KNÉZY Judit

- 2009 Gasztronómiai rendezvények mai lehetőségei a faluturizmusban. In: Knézy Judit: *Számadások a múlttól és a jelenről*. 127–153. Kaposvár: Kaposvár Megyei jogú város Közgyűlése.

KÖSTLIN, Konrad

- 1998 Tourism, Ethnic Food and Symbolic Values. In: Lysaght, Patricia (ed.): *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. 108–114. Cyprus: Intercollege Press.

LIESENFELD, Gertraud

- 2000 Élmenyértékezés. Megváltozott fogyasztói szokásokról. In: Kuti Klára – Rásky Béla (szerk.): *Azonosságok és különbségek. Mai néprajzi kutatások Ausztriában és Magyarországon*. 43–56. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.

LOVAS KISS Antal

- 2011 *Társadalmi ünnepek közösségi funkciói az ezredfordulón*. Debrecen: Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék.

LYSAGHT, Patricia (ed.)

- 1998 *Food and the Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food*. Cyprus: Intercollege Press.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

- 2015 Hungarikum és értékmentés a néprajzi felfogásban. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *Érték és közösség. A hagyomány és az örökség szerepe a változó lokális regiszterekben*. (Kriza Könyvek, 39.) 11–19. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.

PANYOR Ágota – VÖRÖS Ágnes

- 2021 Földrajzi árujelzős termékek ismertsége és fogyasztási szokásai. *Gazdálkodás*, 65. évf. 1. sz. 51–63.

PUSZTAI Bertalan

- 2003 Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. In: Pusztai Bertalan (szerk.): *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztamérgei eset*. 9–21. Szeged: SZTE Néprajzi Tanszék.

- 2008 Az egzotikum mint erőforrás. In: Fejős Zoltán – Pusztai Bertalan (szerk.): *Az egzotikum. Tanulmányok*. 113–123. Budapest – Szeged: Néprajzi Múzeum – Szegedi Tudományegyetem Kommunikáció- és Médiatudományi Tanszék.

PUSZTAI Bertalan – NEILL, Martin (szerk.)

- 2007 *Turizmus, fesztiválok és helyi identitás. Halászléfézés Baján*. Edinburgh – Szeged: University of Edinburgh – SZTE Néprajzi és Antropológiai Tanszék.

SÁRI Zsolt

- 2006 A hagyományos konyha megjelenése gasztronómiai fesztiváljainkon. gasztronómiai fesztiválok a rendszerváltás utáni Magyarországon. *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, 45. évf. 679–685.

SLACHTA Krisztina

- 2014 A „magyar vircsaft”: A Kádár-kori idegenforgalom sajátosságai. *Met-szetek*, 3. évf. 2. sz. 93–109.

SOLYMOS Ede

- 1964 Halászlé-e a halászlé? *Halászat*, 57. évf. 5. sz. 143.
1965 *Dunai halászat. Népi halászat a magyar Dunán*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
1970 A halászlé. *Élet és Tudomány*, 25. évf. 2. sz. 75–76.

SONKOLY Gábor

- 2000 A kulturális örökség fogalmának értelmezési és alkalmazási szintjei. *Regio*, 11. évf. 4. sz. 45–66.

SZILÁGYI Miklós

- 1997a A halételek mint férfiételek. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. 117–132. Kalocsa: Viski Károly Múzeum.
1997b A „régii vizes világ” néhány étele mint műltszimbólum. In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. 81–103. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.
2006 Tradíciók és kötődések változó világa. *Honismeret*, XXXIV. évf. 5. sz. 60–64.
2019 *Halászó vizeken. Néprajzi tanulmányok és közlemények a népi halászat-ról*. Budapest: Néprajzi Múzeum.

TÓTH Arnold

- 2005 Gulyáshúsból gulyásleves. Egy ételtípus történeti fejlődésének tanulságai a 19. században. In: Bági Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Júlia (szerk.): *Parasztélet, Kultúra, Adaptáció*. 65–76. Budapest: Akadémiai Kiadó.

VAJDA András

- 2016 Hagyomány, örökség, érték. A hagyomány használatának változó kontextusai. In: Jakab Albert Zsolt – Vajda András (szerk.): *Érték és közösség. A hagyomány és örökség szerepe a változó lokális regiszterekben*. (Kriza Könyvek, 39.) 21–58. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság.

WILHELM Gábor (szerk.)

- 2007 *Hagyomány és eredetiség*. Budapest: Néprajzi Múzeum.

ANIKÓ BÁTI

FOOD, TRADITIONS, HERITAGIZATION

Keywords: food heritage, safeguarding practices, local communities, festivals, tradition preservation

Food culture has always had a significant role in determining identity and community cohesion. Food is not only nourishment but also a cultural element connected to the material world and festive and everyday customs in many ways. Dining and individual meals also act as mediators, representing a kind of tool and channel of communication. In the process of social discourse about the past, inclusion, and locality, local communities select, reconstruct, and construct their shared food heritage. The study presents the Hungarian institutional framework for the management, preservation, and transmission of food-related traditions on a national and local level, as well as the practice of heritagization and tradition preservation, based on prominent local examples.