

A JÖVŐ ASZTALA – MENZA

Emlékszem¹ a konyhás nénik kivágott orrú cipőjére, amiben naphosszat álltak a konyhában, várva az ebédidőt, amikor mi, gyerekek megtöltöttük a teret.² Az ebédlő zöldre festett fala mellett álltunk sorban, reménykedve, hogy aznap talán csokoládészószos piskótakocka lesz ebédre a csontleves után. De azt sem bántuk, amikor paradicsomleves került elénk, mert akkor kiírhattuk egymás nevét a tányérunk szélére.

Mindenkinek van számos története a menzáról, menzán töltött időkről, ilatokról, fényekről, és ami a legfontosabb, az ízekről. Emlékeink ízei mindvégig velünk maradnak. Olykor egy falat hatására jut eszünkbe iskolai padtársunk arca vagy egy bizonyos menza tea íze repít vissza minket az iskolánk falai közé. Hiszem, hogy nem beszélgetünk a menzáról az azokhoz kötődő emlékeink nélkül.

Az elmúlt évek során kutatásaim az ízek és emlékek kapcsolatának vizsgálatáról szólnak, az ízek emlék-felidéző működését és az ízekhez kapcsolódó emlékeink megismerését tűztem ki célul. A folyamat a diplomamunkámmal kezdődött, ahol a boldogság ízet kutattam (Góg 2015). Számos ismeretlen és ismerős történetét gyűjtöttem össze, amik alapjául szolgáltak az *Emlékek cukrászdájának*. Gyűjtőmunkám kezdeti szakaszában is nagy szerepet játszottak a menzai emlékek, a nagymamával töltött nyarak a születésnapis zsúrok történetei mellett. A témában való elmerülés közel tíz évének eredményeként született meg doktori munkám, az *Emlék íze, mely Íz-emlékeink vizsgálata azok felidézhetőségének és megőrizhetőségének függvényében* címen került megvédésre. Ezen munkán és kutatáson keresztül szeretném megmutatni eredményeimet, illetve, hogyan is kapcsolódik ez egy menzai konferencia előadásai közé.

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Góg Angéla: A jövő asztala – menza. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közéletet társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 325–340. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-15>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: gogangela@gmail.com

Kulcsszavak: ízek és emlékek kapcsolata, boldogság íze, jövő.

² Szerző: Góg Angéla DLA, food designer, MOME Targyalkotás MA szakvezető, Onyx Műhely művészeti vezető.

„Számos kérdés foglalkoztatott az elmúlt évek során. Megtalálni azokat a pontokat, amivel kapcsolódhatom másokhoz, kapcsolódhatunk egymáshoz. Tervezőként hiszem, hogy érdemes keresni, megismerni és rátalálni olyan területekre, amelyek mindannyiunk számára fontosak lehetnek. Feltenni olyan kérdéseket, melyekre mindannyian szeretnénk választ kapni. Munkáim során mindig egy belső indíttatás, érzés adja meg a kezdőhangot: egy kérdés kezd el foglalkoztatni. Keresni, rátalálni és megoldani olyan «rejtélyeket», melyek fontosak lehetnek nemcsak számomra, hanem mások számára is.

Egy íz hatására eszünkbe jutó élmény vagy személy kötődésünk súlyát mutatja tárgyainkhoz, minket körülvevő világunkhoz. Aligha kétségbe vonható az a szoros kapcsolat, ami ételeink és emlékeink, illetve tárgyaink és emlékeink között áll fenn. Ezt a viszonyrendszert számomra Proust *Az eltűnt idő nyomában* című regényének részletgazdag, ezt a bonyolult és szövevényes hálót kibontani próbáló képei mutatják be legszebben. Vizsgálatom tárgya éppen ez az összetett kapcsolatrendszer, mely oly sok mindent – így minket is – meghatároz, mely személyessé és egyedivé teszi döntéseinket. A körülöttünk lévő tárgyi világnak számos olvasata és jelentése van, ehhez kapcsolódó viszonyulásunk pedig épp olyan intimnek és részletekben gazdagnak tűnik, mint a családtagjainkhoz és ismerőseinkhez kapcsoló kötelékek rendszere.

Tárgyaink meséi, történetei és azok mögöttes jelentései fontosak, de véleményem szerint ételeink és azokhoz tartozó emlékeink épp olyan fontos tartalmakat hordoznak. Doktori kutatásom során korábbi praxisomat folytattam, de már nem pusztán a múlt történetei kapcsán vizsgálodtam – egyre égetőbb szükségét éreztem ugyanis annak, hogy megtudjam, mindaz, ami mi voltunk és vagyunk, hogyan őrizhető meg a jövő számára, és hogyan tudom én ezt az ételek nyelvére lefordítani. Éppen ezért az emlékezés paradigmáját vizsgáltam, időközben pedig az ételkonzerválási folyamatokkal kísérleteztem, aminek következtében megterveztem a jövő ételeinek egy, emlékekből induló, de az aktuális kihívásokra reflektáló alternatíváját, mely a mestermunkám lett.” (Góg 2020: 5)



1. kép: *Az emlék íze* doktori munka, *A jövő asztala* projekt (Fotó: Rácmolnár Milán)

Étel, étkezés, kötődés, megőrzés, felidézés és konzerválás

Számomra egyértelmű a láncolat, ahogyan ételünk és ahhoz kapcsolódó étkezési élményeink meghatároznak minket. Hogyan kötődünk ezekhez az ízekhez, hogyan vagyunk képesek megőrizni ezen emlékeket, és hogyan képes egy falat felidézni ezen emlékeket? Ezt követően pedig, hogyan jutottam el a konzerválás kérdéséig és miért is tűztem ki célul, hogy képes legyek megőrizni és konzerválni akár a menzás ízeinket a következő generáció számára? Vezető fő kérdéseim a kutatásom során: milyen ízekre emlékezünk? Milyen a gyermekkorunk íze? Milyen az otthon íze? Hogyan emlékezünk? Vannak-e közös emlékeink? Illetve milyen lehet a közös emlékeinkből megalkotott új emlék? Hisz hétköznapijaink során nem is tudatosítjuk, milyen csodálatos láthatatlan hálóként köt össze minket az ízekhez kapcsolódó emlékeink.

Mindig is célom volt a Proust-i emlékezés gyakorlati megtapasztalásának segítése, pontosabban, hogy materializálhassam az emlékeket. De ahhoz, hogy ez sikerüljön, a kötődés működését kellett kiismernem: megismerni, miért is kötődünk ahhoz a bizonyos csokoládészószos piskótakockához vagy éppen miért nem tudjuk elképzelni a paradicsomlevest betűészta nélkül, ami generációnk meghatározó íze és emléke. Előzetes elképzelésem volt a mindannyiunkat

összekötő kapcsolati háló erősítése és megmutatása, ami ételeink emlékein keresztül jön létre. Azzal, hogy belekóstolunk egymás emlékeibe, magunk fedezzük fel a köztünk lévő ilyen irányú kapcsolódást, amelyet másként nem tapasztalnánk meg. Az egymással megosztott íz-emlékek és a hozzájuk kapcsolódó történetek hasonlósága rávilágít a köztünk lévő azonosságokra. Ismeretlenekből válunk egymás ismerőseivé, miközben egyéni emlékeinket tesszük hozzá a kollektív emlékezéshez. Ehhez a végleges cél megvalósításához a legtökéletesebb módszer a történetek gyűjtése, ami minden munkám alapja. Projektjeim során a gyakorlati módszerek segítik az elméleti kutatást, amelyek során a tényleges megtapasztalás által még erőteljesebbé válhat egy-egy történet felidézése és megosztása.

Ahhoz, hogy eljuthassak a jövő étkezéséhez és a következő generáció emlékeihez egy kronologikus utat kellett bejárnom. Kutatásom a korábban említett *Emlékek cukrászdájával* kezdődött, ahol a boldogság ízét kutatva kezdtem el gyűjtőmunkát. A több száz történet analizálását és rendszerezést követően alkottam meg az öt süteményből álló sorozatot, amelyek képesek katalizátorként felidézni eltérő emlék-típusainkat: a születésnapok zsúrjait, mikor miénk volt az első és legnagyobb szelet a tortából, a nagymama által sült sütemények látványát a konyha asztalon, a vasárnap délutáni cukrászda vitrinjének kínálatát vagy éppen a nyári napokon frissen szedett málna ízét.

A boldogság ízét követve a gyermekkorunk meghatározó vasárnapi ebédeinek emlékei kerültek vizsgálatom fókuszába. Történetek az ebédek összes részletével együtt: a terítő színétől a fehér porcelántányérok arany szegélyén át a húsolesek



2. kép: *Az emlékek cukrászdája*, mama sütemény (Fotó: Borbély Ádám)



3. kép: *Az emlékek cukrászdája, kívánság sütemény* (Fotó: Borbély Ádám)



4. kép: *A vasárnapi ebéd* (Fotó: Erdőháti Áron)

felett vitatott kérdéseig, miszerint tésztával együtt vagy külön illendő a húslevest az asztalra tenni. Számos történetet meghallgatva hoztam létre *A vasárnapi ebéd* kísérleti projektet, ahol egy asztalhoz ülve válnak ismerősökké ismeretlen személyek, akik megosztják egymással történeteiket az általam tervezett, sokunk emlékeit magába záró és felidéző tökéletes vasárnapi ebéd hat lépésből álló fogásai által.

'Az evés lélektana'

Doktori kutatásom során és az elmúlt évek projektjei által egyértelművé vált, milyen fontos az étkezéseink lélektani hatása. Hisz az ételekre tekinthetünk csupán általános jelentésükön keresztül, vagy egyedi jelentéstartalmukat figyelve. Hétköznapijainkban egy természetes, szinte észrevehetetlen viszony köt össze bennünket az elfogyasztott ételeinkhez. Éhségünket csillapítjuk velük, minden napjaink gördülékenységéhez csupán egy gyors választás, pillanatnyi döntések végeredményei. Nem gondolkodunk el rajtuk, zsigeri válaszok. Természetesen ezek a döntések változnak. Rossz élményeink ugyanúgy alakítják ízlésünket, mint kellemes tapasztalásaink, talán jobban is. Gondoljunk csak a spenótra: akinek gyerekkorában állandóan azt kellett enni, és ez idő alatt kellően megutálta, várhatóan felnőtt korában nem választja azt, érthető okokból. Tekinthető ez általános jelentésén keresztül pusztán ízlésformáló élménynek, de egyedi jelentéstartalmát vizsgálva az önállóságba való beavatkozást is jelentheti az illető számára. Sokkal többről van szó, mint csupán nem szeretni a spenótot. Miként Forgács Attila *Az evés lélektana* című könyvében kiemeli: számos tradicionális jelentésű étel is van, így az édesség a szeretet és a jutalom jele. A tej az „ismét babának lenni” biztonságával ruházódik fel... Vannak mágikus, erősítő jellegű ételek: tojás, bifsztek, véres hurka, erőleves, kakasételek stb. Mások társadalmi rangot fejeznek ki, például kaviár, vagy régebben a só vagy a krumpli. Az étel nem csupán tápanyagforrás, hanem olyan szimbolikus jelentéshordozó is, ami utal az ember-ember, ember-isten és ember-természet kapcsolatára. (Forgács – Németh 1997). Az étel alapvető kifejezője annak, hogy egy társadalom miképp szervezi magát és miképp viszonyul a világhoz, melyben él (Forgács 2004).

Menzai élményeink, gyerekkorunkat meghatározó ízélményeink tehát még inkább formálják ízlésünket. De ami a legfontosabb, hogy étkezéseink alapja a közösségi élmény. A közösen elfogyasztott étel nem csupán élelemként szolgál, nem csupán éhségünket enyhíti. Sokkal több annál, összekapcsol minket. Roy

Strong szavaival élve a közös étkezés egy testi szükséglet kielégítését társadalmi eseménnyé formálhatja és az elfogadott szabályok pedig a barbárságtól való megkülönböztetést mutatják (Strong 2016).

Ízek emlékelidéző képessége / Íz-émlékek

Már a 2015-ben készített szakdolgozatomban (Góg 2015) annak a tézisnek a bizonyítását mutattam be, miszerint a tárgyainkat és ételeinket tekinthetjük azonosan tervezhetőnek és azonosan emlékeink őrzőjének is. Egyenértékű tulajdonságuk, miszerint katalizátorként képesek beindítani emlékeket és az emlékezés folyamatát. Katalizátorként működhet egy régen látott tárgy újra látása vagy egy régen érzett íz újra ízlése. Ez a Proust által is bemutatott folyamat, melyhez elég egy illat, egy falat ahhoz, hogy akár egész gyermekkorunk élményeit újra átélhessük.

Az elmúlt évek során az étkezés és emlékezés kapcsolatát vizsgáltam, célom volt megismerni működését. Az emlékezés a mindennapi társashelyzetek alapvető rítusa. Az emlékezés gyakorta emlékeztetés. Hétköznapi tapasztalatunk, hogy a múltbeli események, élmények felidéződésének számos kiváltó oka lehet. Egy hely, egy illat, egy fénykép vagy egy személy. Az emlékezet tehát szelektíven működik, az aktuális helyzetben valami a felszínre hozza a múlt adott szegmensét. Ugyancsak gyakori tapasztalatunk lehet, hogy ugyanazon múltbeli eseményt különböző helyzetekben nem ugyanolyan módon elevenítjük fel; szerepünkhöz és a hallgatósághoz igazodva adjuk elő azonos történetünket családi környezetben, mint baráti társaságban, vagy épp munkatársainkkal beszélgetve. De nem csupán az elmesélés változtat az emléken; ugyanannak a történetnek más-más részlete jut eszünkbe, más érzést kelt bennünk. Ebből is látható az emlékezet rugalmassága, mely a múlt szerkesztettsége mellett szituáció- és szerepfüggő. Fontos közös nevezője az emlékezettel foglalkozó elméleteknek, hogy a személyes emlékekre, mint konstrukciókra tekintenek. A témában született írások hangsúlyozzák, hogy a személyes emlék nem befejezett, bárhol és bármikor előhúzható fixált tudás, hanem a jelen érdekeinek megfelelően (re)konstruált. Az emlékezetre vonatkozó elméletek alapján egyértelmű, hogy az emlékezet társas természetű, a kultúra és a környezet hatására a jelenben létrejövő konstrukció.

Egy esemény könnyebben felidézhető ugyanabban a kontextusban, mint amiben kódoltuk azt. Például biztos, hogy a hajdani általános iskolai osztálytársak neveinek felidézését javítaná, ha végigsétálnánk az iskola folyosóján. Hasonló módon egy érzelmileg fontos pillanat előhívásának képessége javulna az esemény helyszínén. Ez magyarázhatja, miért zúdul ránk a korai emlékek áradata, amikor

meglátogatjuk egykori lakóhelyünket vagy találkozunk gyerekkorunk legjobb barátjával. Maga a kontextus, amelyben egy eseményt kódoltuk, az egyik leghatékonyabb lehetséges előhívási támpont. A kontextus nem minden esetben külsődleges tényező, mint például egy fizikai hely vagy egy bizonyos személy arca. Ami bennünk az információ kódolása közben történik – belső állapotunk változása – az is a kontextus része. Számomra épp a felidézés működése fontos, azaz megismerni a folyamatot, ami egy falat sütemény teába áztatásának pillanatában elindul. Azok a pillanatnyi visszahelyezkedések adott szituációkba, amik hatására még inkább felidéződnek emlékeink. A kontextushatás megadta számomra azt a választ, ami mindig is foglalkoztatott. Egyértelművé vált, hogyan is lehetséges, hogy ételek, illatok által vagy éppen fizikai érzékelések hatására még jobban rögzülnek és még könnyebben felidéződhetnek emlékek.³

De mi is az az emlékezés? Hogyan őrizzük meg a menzai ízek emlékét?

A téma hatalmas mérete és sokrétűsége okán az előzőekben is tárgyalt részletek fontosak: az emlékek által kialakuló kötődések tárgyainkhoz, ételeinkhez. Hisz fontos tulajdonsága az emlékezésnek, hogy nem csupán egy társadalom, de egyetlen személy is többféleképpen, akár önellentmondóan értelmezheti a múltat. Véleményem szerint az ételek a sokrétű és változatos jellegű emlékezés alkalmas „hordozóivá” válhatnak. Az idő előrehaladtával folyamatosan változó mélységeivel találkozhatunk egy-egy emlékünknél, egy-egy meghatározó viszonyulás vizsgálatakor. A képek, emlékek idealizálódása párhuzamos folyamatként játszódik le az adott emléktől való időbeli távolodásunkkal. Minél inkább érezzük „megfoghatatlan” és távoli élménynek, annál inkább tekintünk rá nosztalgikusan.

Életünk során olyan meghatározó és fontos momentumokat raktároz el az elménk, amelyek valamilyen tekintetben kiemelkedőnek számítanak. Legboldogabb és legszomorúbb pillanataink, események, helyszínek és érzések raktározódnak el. Ez az erős kötődés és kapaszkodás természete világunk tárgyai iránt az, ami számomra fontos kérdés. Mitől is alakul ez ki, irányítható-e ez a folyamat? Tárgyaink értéket, többletjelentést kapnak azáltal, hogy egy pillanathoz, korszakhoz kötjük őket. De jelentéstöbblet alakul ki, ha új értelmet, funkciót nyernek, ezért irányítható folyamatként vizsgálhatjuk. Mi alapján őrizzük meg a tárgyainkat? Fontos kérdés és mindannyiunkban eltérő, hogy mitől is válik valami értékké a szemünkben. Mi határoz meg, tesz felbecsülhetetlenné egy tárgyat? A folyamat

³ Góg Angéla: *Az emlék íze*, 2020, MOME doktori iskola. Témavezetők: Illés Anikó, Koós Pál.

mindenképpen segíthető és tanítható, a tárgyak felé mutatott érzékenység átadható és formálható képességünk.

Kollektív emlékezet / személyes emlékek

A kollektív emlékezés kollektív elképzeléssel kapcsolódik össze. Az emlékező közösséget ezért olyan megaszubjektumként foghatjuk fel, amelynek mi is része vagyunk. Így válnak személyessé a történelmi tapasztalatok, és viszont. Az emlékezés számos tekintetben metaforikus jelentést kap: a kulturális emlékezetként értett ritualizált emlékezés lehetővé teszi, hogy olyan eseményekre is 'emlékezzem', amelyekről nincs személyes tapasztalatom.

Fontos kérdés tehát, hogy mennyire befolyásolhatjuk egymás emlékeit. Hogyan hatunk egymás történeteire. Hogyan egészül ki egy közös kép a kis személyes történetek, emlékek részleteivel. Korábban említett emlékezés változatosságára okán, miszerint mindannyian másképp és másra emlékezünk, illetve egy személy is másképp gondol vissza ugyanazon eseményre eltérő időben, kérdéses az emlékek átadásának képessége. Egymás emlékeibe bepillantást nyerhetünk, átélhetjük azt. Erre legszebb példa a szépirodalom. Egy író képes megmutatni, részleteivel együtt leírni és ezáltal átadhatóvá tenni egy élményt, emléket, hangulatot. Az olvasás által elmélyülhetünk mások elméjében, emlékeinek részesévé válhatunk. Számomra fontos és nem véletlen, hogy az irodalmat emeltem ki. Sokan vélhetik úgy, hogy ez az állítás megkérdőjelezhető, hisz a filmek, a színház is az események bemutatásával foglalkozik. Tárgya és témája ugyancsak mások által megélt helyzetek, érzések átadása. De én hiszem, hogy az emlékezés és gondolataink olvasás közben valósulhatnak meg. Az olvasás folyamata hozzásegít minket ahhoz, hogy fantáziánk elhitesse és „élővé” tegye az olvasott emlékképet, míg a filmek esetében mindig külső szemlélők maradunk. A filmes kultúra jelentőségét nem kérdőjelezhetem meg, csupán számomra fontos a megfigyelő szerepét vizsgálni. Egy könyv olvasása, illetve egy film nézése olyan különbségeket rejt magában, mint a kutatásom tekintetében vizsgálendő étel fogyasztása és egy recept elolvasása közti fizikális és szellemi különbség. Másként értelmezzük, más mélységben élhetünk át egy történetet, emléket, ha magunk olvashatjuk azt el. Ez a később bemutatott projektek kapcsán újra értelmet nyer, ahogyan az ízlelésen keresztül megtapasztalt emlékképek. Elméletem szerint így egy étel megköstölése és az ahhoz tartozó emlékek, ismeretek megismerése az igazi kapocs. Korábban is említett Proust idézet szép példája az emlékek részletgazdag leírásának, szinte érezzük a tea és a belemártott sütemény ízét és ezáltal felidézett emlékeket látjuk magunk előtt.

Számomra mindennapinak tűnő helyzetek, történések és azok emlékei fontosak. A hétköznapi eseményből kitüntetett életeseménnyé váló pillanatok érdekelnek. Jelentéktelennek tűnő pillanatok válhatnak életünket meghatározó eseménnyé. Életünk fenntartásához szükséges tápanyagbevétel alakulhat át egyik pillanatról a másikra fontos élménnyé.

„Én hiszek korunk teremtő művészeinek társadalmi hasznosságában. Ebből következően meggyőződésem, hogy a most feltáruló új művészi szemléletmód terjesztése elsőrendű nevelési feladat. Egy kétoldalú, egymás kölcsönös feltételezésén alapuló egység művészi kifejezése, egy valóban jogos és mélyen átértzett életöröm, életbizalom felébresztése, majd megerősítése egy valóban hiteles és új emberi művészet alapköve lehet” (Kepes 1978).

Tervezőként számomra – hasonlóan Kepes György gondolataihoz – az átadás lényege és az üzenetre való fókuszálás a cél. Rávezetni a néző figyelmét az általam feltett kérdésekre. Úgy hiszem az átadás folyamata az, ami igazán lényeges, az értékek megmutatása és kiemelése követendő cél. A szemlélőnek és befogadónak segíteni kell, hogy megismerje és felismerje azt az értéket, amit az adott tárgy/étel képvisel. Az emocionális design nem csupán ahhoz segít hozzá minket tervezőket, hogy érzékenyen figyeljük meg a körülöttünk lévő világ eseményeit, változásait, hanem hogy erre ráirányítsuk mások figyelmét is. Hasonlóképp működik, mint a már korábban említett hasonlatban az írók munkája. Mindaddig elsiklik figyelmünk fontos dolgok mellett és a körülöttünk zajló világ és történések jelentősége mellett, míg nem fókuszálunk rájuk. Éppúgy segíthetjük ezt a fókuszot tervezőként, mint íróként.

A jövő asztala

A múlt vizsgálatát követően kezdett el érdekelni, hogyan is fognak működni társas eseményeink a jövőben. Milyen lesz számunkra egy vasárnapi ebéd ötven év múlva? Milyenek lesznek a menzai ételeink húsz év múlva vagy éppen mire fognak emlékezni a következő generáció gyermekei. A kérdést egy a jövő étkezéseinek előrejelzéseire és változásaira fókuszáló tanulmánykötet előzte meg. A tanulmányomban felvázolt kérdések és problémaköröket szerettem volna nem egyedül megvitatni, így egy vacsora sorozatot szerveztem, *A jövő emlékei* tíz alkalmas vacsora során a felvázolt témákról beszélgettem önkéntes asztaltársaságaim-

mal az általuk hozott íz-émlékeik felett. Fontosnak tartottam, hogy ténylegesen is megkóstolhassuk egymás emlékeit, így arra kértem a résztvevőket, hogy hozzák el a vacsorára egy számukra fontos ételt, amit szeretnének megőrizni a következő generáció számára.

Az elmúlt évek tapasztalatai, projektjeinek és kísérleteinek eredményeként célommá vált egy jövőbe mutató, a jövő étkezéséhez alternatívát adó étkezési formát adni, mely képes összekötni a múltat a jövőnkkel, miközben a jelenünkben tapasztalható meg. A különböző idősíkok összekapcsolása mindig is vezető szerepet játszottak a munkáimban. Elsődlegesen a múlt és a jelen kapcsolatát vizsgáltam: a megtapasztalható, megízlelhető emlékeken keresztül. A két idősíki közti ellentét és vonzás tette izgalmassá ezeket a tapasztalatokat a résztvevők számára is. A kutatásom a jövő vizsgálatával egészült ki, így egyértelművé vált, hogy tapasztalati úton is megismerhetővé szeretném tenni a jövő idősíkját.

Kutatásom alapját egyértelműen a leírt történetek adják, hisz nem csupán a tervezés kezdeti szakaszában fontosak. Ezek adják a kiindulást, történetek és emlékek, melyek megmutatják milyen ízekre is emlékezünk és milyen sok közös történetünk van. Kiállításaim és a projektjeim bemutatói további emlékek, írott történetek gyűjtésére hivatottak. Fontos, hogy a gyűjtés nem egy lineáris kezdeti és végponttal rendelkező időszak legyen, hanem egy körkörösén működő folyamat. Olvasva egymás történeteit újabb emlékek idéződhetnek fel, amiket feljegyezve később még további történetet eredményez. Személyes emlékek, melyek egy kollektív emlékként mutatkozik meg a projektben, amik újabb személyes emlékeket idéz fel. Munkáim másik fontos eleme a leírt szavak mellett az étel médiuma. Annak megkóstolhatóságával, illatával, formájával és összetett élményével együtt. Számomra az étel a tökéletes médium arra, hogy felidézhetővé válhassanak emlékeink, hisz az étel az, mely mindannyiunk számára érthető, ismert közös nyelv. Ezáltal lehetünk képesek belekóstolni egymás emlékeibe.

Az elmúlt évek során állandó összhangban és párhuzamban állt az elméleti háttér megalapozása és a gyakorlati munkáim általi megtapasztalás. Szerves egész alkotnak a két kutatási út eredményei. Disszertációm során célommá vált tapasztalataimat, élményeimet összegezni, a kutatásomban meghatározott téziseket sorba venni. Hisz számos témát és területet érintettek az elmúlt évek gondolatai. Fontosnak tartottam önmagamban is tisztázni, majd kiemelni, hogy az első elhatározások és célok hogyan váltak megvalósult projektekké, és milyen visszaigazolást adtak.

Az emlékezés folyamata mindig is fontos kutatási téma volt számomra, de mindemellett a gyakorlati munkák új irányokat és utakat mutattak, ezért az emlékek hozzáférhetősége, azok felidézhetősége, megismerése vált célommá.

Kutatásom során az elmélet aspektusai felől fokozatosan haladtam azok gyakorlati alkalmazhatósága felé. Számomra elengedhetetlen a párhuzamos vizsgálata az elméleti kérdéskörök és azok gyakorlati megvalósulásának. Disszertáciomban általános igazságokat, tanulságokat kerestem, így olyan keretrendszer alakítható ki, amely saját magamnak is segíti az eligazodást, és amelybe új megoldások illeszthetők be. Céлом, hogy ezek gyakorlati munkám során is iránymutatásul szolgálhassanak majd.

Mestermunkám épp ezáltal a kutatott kérdések, témák során kibontakozó kérdés gyakorlati megvalósulása. Szeretném megtapasztalhatóvá tenni a bemutatott kérdéseket és folyamatokat, valamint a számomra kézenfekvő üzenetközvetítő anyag, az étel által minden érzékre hatóan kapcsolódni másokhoz.

A bejárt gondolat útja vezetett el a konzerváláshoz, mely meghatározó eleme lett doktori munkámnak. Hiszem, hogy ételeinkhez kapcsolódó történeteink, emlékeinket meg kell őrizni a következő generáció számára. Íz-emlékeink konzerválása által képesek lehetünk kapcsolatot teremteni a múlt és a jövő között, biztosítva a jövő emlékeit. Jövönk étkezését és annak változásait csak megjósolni tudjuk: milyen alapanyagokból főzünk majd gyermekeinknek, milyen ételek határozzák meg a jövő menzáját, választhatunk-e majd húsos étel egy étterem étlapjáról. A ránk váró változások és nehézségek egyértelműen sok bizonytalanságot eredményez, számos megoldás és út segítheti életünket a jövőben, hogy fenntarthatassuk megszokott étkezési kultúránkat. A jövőben eltűnő ízek, átalakuló ételek kapcsán az érzelmi része volt érdekes számomra. Nem az a kérdés, hogy hajlandók vagyunk-e változtatni szokásainkon, ha az szükséges a Föld érdekében vagy hogy kipróbálunk-e új alapanyagokat, ha csak abból készíthetünk majd ételt ötven év múlva, hanem hogy mennyire ragaszkodunk érzelmileg a megszokott ízekhez, állagokhoz, illatokhoz, emlékekhez (Góg 2018). Pontosabban azt kell megvizsgálnunk, hogy mihez is ragaszkodunk igazán: az adott ételhez vagy az ahhoz kötődő emlékképhez?

Múlt emlékei – jelen tapasztalata – jövő étele

Kutatásom során számos kísérletet tettem, hogy képes legyek konzerválni az ételleket, mely fontosak számunkra, mint például egy menzai fogás megőrzése a következő nemzedék számára. Konzerválási eljárások, mint a liofizálás, vákumos szárítás vagy épp a meleglevegős szárítás kísérlete mind egy célt szolgáltak: megőrizni emlékeinket.

Kísérleteim során a meleg levegős szárítás működött a legjobban, mellyel mind az ízjegyek, mind a színek élénken megmaradtak. Felismerhető és izgalmas eredmények születtek. A kísérlet lényege, hogy képesek legyünk egy szelet rántotthúst, egy gyrost vagy akár egy tányér borsólevest konzerválni. A gyűjtött ételek dokumentálása mellett fontos volt számomra, hogy egy széles spektrumot mutassanak a kiválasztott ételek. Így édességek, köretek, feltétek, levesek mellett savanyúságokat, kész termékeket is tartalmaz a száz ételből álló íz-bank.

A szárítási kísérletek lényege az volt, hogy egy tál ételt tudjak konzerválni majd a szárított eredményt (granulátumot) porítani. A porítás a megoszthatóság szabadságát jelentette számomra, hisz általa még több ember számára kóstolható az emlék. Hiszem, hogy egy csipetnyi emlék hozzáadásával jövőbeli ételünk megtelnek a történeteinkkel.

Csipetnyi emlékek mellett másik fontos célkitűzésem volt a munka során, hogy a jövőnk étkezéséhez alakítsak ki egy alternatívát. A porított íz-emlékeink fogyaszthatóságán dolgoztam, amihez Dr Gyimes Ernő, élelmiszermérnök segítségével vált teljessé a munkám. Egy olyan hordozón dolgoztunk, ami megadhatja a jövőben az ételünk komfortját, mindamelllett, hogy teljes értékű tápanyaggal szolgál. A porított ételek és minták is megőrzik a tápanyagértékük nagy részét, de ahhoz, hogy egy ehető, nyelhető és kanalazható étel váljon belőle szükség volt a kására. Az általunk fejlesztett zab alapú kása állagával, hőmérsékletével és kanalazhatóságával hozzájárul a kísérlet étkezési élménnyé válásában. Étkezési kultúránk fontos része az egy tál étel biztonsága és otthonossága, ami akár egy menzai paradicsomos káposzta melegségétől vagy egy tejbegríz kanalazásától kapunk meg. Az otthonosság és ezáltal a biztonság érzését adhatja számunkra így egy tál kása, mely hordozóként szolgál a szárított emlékeinkhez.

Az általunk megalkotott kása háromszáz gramm bevitelével képesek lehetünk egy felnőtt ember napi tápanyag szükségletét fedezni. Ez a jövő alternatíva akár a jövő menzájának kérdését is szolgálhatja. De a legfontosabb célja mégis az emlék-komfort biztosítása, ami az ételekhez kötődő emlékeink megőrzése és felidézésének biztonságát jelenti. Céлом a szárított emlékeinkkel, hogy a konzervált történet, amely akár egy fontos személyhez kötődik ne vesszen a feledés homályába. Hiszem, ha a számomra nagy jelentőséggel bíró anyukám által készített borsóleves konzervált formátuma megadja számomra az emlékezés és megőrzés komfortját. Ha már talán nem is lesz borsó, amiből elkészíthetném azt, illetve édesanyám, már nem lesz a közelemben, hogy elkészítse nekem, akkor is, az el-tett, kémcsőbe zárt emlék megmarad.

Az elmúlt évek gondolatai és projektjei egy biztos alapot adtak számomra, hogy kiteljesedhessen a tervezői karakterem. Sajátos módszertanom és a közel tíz év tapasztalata, fontos alapot biztosítanak ahhoz, hogy ezt a következő generációi számára is átadhassam. Nem csupán az ételeink megőrzése és annak átadhatósága foglalkoztat a minket követő fiatalok kapcsán. A Moholy Nagy Művészeti Egyetem Tárgyalkotás szakán már közel öt éve oktatok, Kondor Edit keramikussal egy csapatot alkotva. A food design és a tárgytervezés közös metszetét mutatjuk meg a diákjaink számára: tálalás tervezés, jövő étkezési kultúrájának tárgyait vagy éppen az ONYX fine dining étterem számára tervezett konceptuális desszert kínálók megalkotásával. Izgalmas és különleges határterületként egy fontos szegmese vagyunk évről évre a MOME design tanszékének. A 2024-es tanévtől egy komplex átalakuláson dolgozunk kollégáimmal, ahol az ékszertervezés területét összekapcsoljuk a kerámia tervezés és az üveg megmunkálás területével. Egy új szemléletű tárgyalkotó szak MA képzést dolgozunk ki, ahol az anyagközpontú tervezés kerül fókuszba. Itt a továbbiakban is fontos szerepet kap az étel és tárgyak kapcsolata, ahol ahogy már Sinkovics Zsuzsa diákunk diplomamunkáján is tetten érhető volt: akár egy menzai készlet is tervezhető.⁴

Ennek az új képzésnek nem csupán a felépítésében veszek részt, hanem a későbbi vezetését is fontos feladatként látom majd el. Az egyetemhez való szoros kötelékem így megmarad, míg az ott szerzett tudást pedig napi gyakorlati szinten is alkalmazhatom az ONYX Kreatív Közösségének Művészeti vezetőjeként, ahol az általam kialakított tervezési módszertan hozzájárul az étterem ONYX Műhelyként való újra nyitásának sikerében. Az ONYX Műhely a magyarországi fine dining világ kimagasló, innovatív és újító étterme, ahol konceptuális menüsoraink során mind gondolatiságában, mind tálalásában mind pedig üzenetében értékes és kimagasló élményt adunk a vendégeink számára.

IRODALOM

FORGÁCS Attila – NÉMETH Marietta

1997 „Ettelek volna meg...” A rituális antropofágia metaforái. *Valóság*, 2. évf. 83–92.

FORGÁCS Attila

2004 *Az evés lélektana*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

⁴ Bővebben lásd: <https://www.zsuzsannasinkovits.com/kidware-cantine-set> (Letöltés: 2023. 06. 21.)

GÓG Angéla

2015 *A boldogság íze*. MOME Design Intézet, Formatervezés, diplomamunka Témavezetők: Illés Anikó PhD egyetemi docens, Koós Pál habil., egyetemi tanár, Földényi Irma. Kézirat.

2016 *A vasárnap íze* – ÚNKP ösztöndíj alatt készült tanulmány. Kézirat.

2018 *A jövő íze* – ÚNKP ösztöndíj alatt készült tanulmány. Kézirat.

2020 *Az emlék íze*. *Doktori Disszertáció*. MOME Doktori iskola, DLA. Témavezetők: Illés Anikó, Koós Pál. Kézirat.

KEPES György

1978 *A közösségi művészet felé*. Budapest: Magvető Kiadó.

STRONG, Roy

2016 *Lakoma. A megterített asztal története*. Budapest: Magyar Narancs – Athenaeum Kiadó.

ANGÉLA GÓG

TABLE FOR THE FUTURE – CANTEEN

Keywords: flavours and memories, taste of happiness, future

If we look back at our past and search our memories, we can find many that are linked to a food, a meal or a taste. Not least of all, we remember the memories of canteen meals, the food we ate and the schoolmates with whom we ate it. In my research, I explore this process of how these stories are stored and how they emerge in response to a taste. In my paper, I talk about how memory works, how stories are stored and recalled. I explore the importance of preservation and the possibilities of passing them on to posterity. My aim is to summarize the experience and knowledge I have gained in my work and to raise awareness of the importance of the subject.