Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor

AZ ÉTKEZÉS JELRENDSZERE – ÉTKEZÉS ÉS IDENTITÁS

Az alábbiakban[1] a kulturális antropológia (és a szemiotika) szemszögéből beszélnénk az étkezés jelentőségéről és jelentéstartalmairól, különös tekintettel az identitás-szimbolikára.[2] A kulturális antropológiában a táplálkozás kutatásának mindig is nagy szerepe volt. Ennek a tudományágnak alapvetően kettős célja van. Az egyik: megmutatni azt, ami minden kultúrában közös. A táplálkozás nyilvánvalóan az egyik legalapvetőbb e tevékenységek közül. Az étel-ital magunkhoz vétele az embernek nemcsak létfontosságú szükséglete, hanem egyik leggyakoribb tevékenysége is. A másik oldal, amit a kulturális antropológia vizsgál: a kulturális különbségek mibenléte, tehát hogy milyen eltérések vannak az adott tevékenységben, az adott szükséglet kielégítésében az egyes kultúrák között. Az emberek jelentős részéből például megbotránkozást vált ki, ha híradásokban azt látja, hogy valahol élő hernyókat esznek a fákról az emberek, hiszen ez a mi kultúránkban nem szokás; ám az elfogulatlan elemző – terjesztvén ezzel a tolerancia szemléletét – megállapítja, hogy ez a fehérjeszükséglet kielégítésének a természetes módja abban a kultúrában, éppen úgy, ahogy mi például disznóhúst eszünk, ami viszont sok más kultúrában tabu. A kulturális antropológiában még egy szempontból nagyon fontos az étkezési szokások vizsgálata. Ez az identitás-szimbolika szempontja, hiszen tudjuk, hogy amikor egy kultúra fenntartása nehézségekbe ütközik, például egy diaszpórában, ahol nemzedékről-nemzedékre halványulnak az eredeti kultúra szokásai, és ezzel csökken az összetartó erő, még amikor a nyelv elvész (tehát az eredeti nyelv helyett a fiatalabb generációk már a befogadó ország nyelvét használják anyanyelvként), az étkezési hagyomány egyes elemei, mint az adott *kulturális identitás* szimbólumai (Hoppál 1989, 1995; Niedermüller 1989; Fejős 1993; Bába 2015; Bögre 2018), még akkor is életben tudnak maradni.

---

[1] Hivatkozás erre a tanulmányra: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor: Az étkezés jelrendszere – étkezés és identitás. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 237–249. p.
DOI: https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-09
© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: a.g.kapitany@gmail.com
Kulcsszavak: kulturális antropológia, gasztronómia, szocio-szemiotika, nemzeti identitás, hierarchia szimbólumok.

[2] Kapitány Ágnes (MOME, TK SZI), az MTA doktora, professor emerita; Kapitány Gábor (MOME, TK SZI), az MTA doktora, professor emeritus.

Az étkezés szimbolikus szerepe az identitásban abban is megnyilvánul, hogy a közös étkezés az ősi szemléletben: *lélekcsere,* egy közös *lélekkör* létrehozása. Ez az ősi szemlélet a mélyben mindmáig továbbél: ezért sértés visszautasítani, amit kínálnak, ezért megtiszteltetés, a barátság jele, ha valakivel közösen étkezünk. (Mary Douglas részletesen elemzi, hogy miképpen függ össze a kapcsolat erősségi fokával, hogy milyen fajta étel-ital fogyasztást osztunk meg valakivel. Douglas 1966, 2003). Mary Douglas egyébként sok szempontból foglalkozott az ételek szimbolikus jelentésével és jelentőségével. Egyrészt az *étkezési tabuk* jelenségével, (tehát azzal, hogy mitől lesz tabu egy étel valamely kultúrában), kimutatva, hogy tabu tárgyává (a mérgezőnek, szennyezőnek vélt ételeken kívül) gyakran az olyan táplálékforrások válnak, amelyeket nehéz tiszta kategóriákba rendezni, s hogy a tabusítás nagyon erősen összefügg a közösség homogenitásának védelmével (Douglas 1966, 2003). Ehhez más antropológusok kutatásaiból hozzátehetjük, hogy a totemizmus hitvilágában a totemősnek nyilvánított állatok-növények fogyasztása vagy tabu, vagy éppen ellenkezőleg rituális-szakrális esemény. Másrészt Mary Douglas kísérletet tett az ételek egyfajta szemiotikai rendszerének megalkotására is.

Elemzési dimenziók

Részben ennek, részben más kutatásoknak (Balázs G. – Balázs L. – Veszelszki 2012; Barthes 1961; Montanari 1999), illetve saját kutatásainknak alapján felvázolnánk az ételek szemiotikai elemzésének néhány lehetséges dimenzióját. Az ételek jelentését meghatározó első dimenzió nyilván az „igen/nem" dimenzió, ami itt a *fogyasztásra alkalmas és arra alkalmatlan* (tápláló, illetve mérgező) ételek/italok megkülönböztetését jelenti. A következő dimenzió a *nyers/főtt* dimenzió, amely egyúttal a civilizált és civilizálatlan első megkülönböztetésének alapja, hiszen a tűz használata az egyik első civilizációs határvonal az ember és az állat között. Persze itt megemlíthetjük, hogy ismerünk olyan kultúrát is,[3] amelyben (az általános felfogással ellentétben) a „főtt" az ártalmas szinonimája. A fogyasztásra alkalmas/alkalmatlan dimenzióval rokon a következő dichotómia: az *étvágygerjesztő* versus *gusztustalan.* (Ez már meglehetősen szubjektív; hogy kinek számára mi jelent étvágygerjesztőt és mi az ellentétét, a kulturális szokások mellett az egyéni fiziológiai sajátosságoktól az egyéni élettapasztalatokon keresztül az egyén tudatos döntéseiig itt számos egyedi tényező játszhat szerepet). Egyértelműen

[3] Ebből a szempontból a bicsérdizmus is egy sajátos kultúrának tekinthető.

kulturális dimenzió a *szent/profán* ellentétpár; a totemizmus kapcsán már említettük a szakrális étkezések megjelenését, a tételes vallásokban azután nemcsak *a tiltott és preferált* ételek elkülönítése történik meg, hanem finom szabályrendszere alakul ki a hétköznapi és az ünnepi elkülönítésének, az ételek megszentelésének, a bizonyos ünnepekhez kötődő szinte kötelező ételeknek, és azoknak a szabályoknak, amelyek például a böjtös időszakok ételelőírásaiban határvonalat képeznek az ekkor fogyasztható és nem fogyasztható ételek között. A vallásüldözésnek ezért lehetett eszköze már az antik Rómában a hívők szabályszegésre-kényszerítése (s ezzel mintegy a szent értékek megtagadása), s a szocializmus időszakából is emlékezhetünk arra, amikor az iskolai menzákon, üzemi étkezdékben böjtnapokon is szándékosan húst tálaltak. A *hétköznapi és ünnepi* ételek megkülönböztetése már nem feltétlenül hord magában vallási mozzanatokat, viszont mindenképpen jelentősége van egyrészt az idő tagolásában, másrészt az ételek között egyfajta hierarchia kialakításában, (hiszen az ünnepi ételek a megkülönböztetéssel nyilvánvalóan értékesebbnek nyilváníttatnak.

Az ételek jelrendszerében szerepet játszik *évszakokhoz kötődésük.* A globalizáció ugyan megteremti annak realizálási lehetőségét, ami „A tizenkét hónap" meséjében még az ostoba telhetetlenség példája volt, (hogy tudniillik a szegény lánytól mindig olyan gyümölcsöt követeltek, amelyet az adott évszakban lehetetlen volt fellelni); ennek ellenére sokan ragaszkodnak a hagyományos fogyasztási szokások szezonális jellegéhez. Ugyancsak jellemző a *napszakok* szerinti tagolás. Tudjuk, hogy kultúránként (és az egyes társadalmi csoportok eltérő lehetőségeinek függvényében is) változó a napi étkezések mennyisége, mértéke és szokásos „menüje". Látványosan eltér például az angol reggeli a „kontinentálistól". Sokan ragaszkodnak ahhoz az egészségi szabályhoz, hogy „reggelizz úgy, mint egy király, ebédelj, mint egy polgár és vacsorázz, mint egy koldus", de például abban az életformában, amely napközben csak gyorsétkezést tesz lehetővé, a reggelit meg az iskolába-, munkába sietés miatt kell elkapkodni, a család által közösen elfogyasztott, s ezáltal az étkezés közösség-összetartó ereje szempontjából is fontos vacsora válik a leghangsúlyosabb étkezési alkalommá. Az is a szokások függvénye, hogy melyik alkalommal milyen ételeket szokás enni, ebben a reggeli, déli és esti étkezés menüje jelentősen különbözik. A hagyományos napi öt étkezés (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora – amelyek elkülönítésének jelentőségét a kialakult külön nevek is bizonyítják), a mai életformában egyre ritkább; a gyerekétkeztetésen kívül, ahol ehhez a hagyományos rendhez igyekeznek igazodni, leggyakoribb talán a háromszori étkezés, de sokan csak kétszer, és a mélyszegénységben élők gyakran csak egyszer tudnak étkezni naponta.

Ha már a társadalmi különbségeknél tartunk, fontos dimenzió a *gazdagételek (luxusételek)/szegényételek* megkülönböztetése. (Ez is változhat persze: az életszínvonal emelkedésével egyes ételek kikerülhetnek a „luxus" kategóriából, az ízletes „szegényételek" pedig általánosan népszerűekké válhatnak. Ezt figyelhettük meg például a lebbencsleves esetében, vagy jelenleg a csíramálé terjedő népszerűségében).

Egy következő szempont az ételek *minőség* szerinti osztályozása. Ebben is sok a szubjektív és a változó elem, hiszen a „minőség" nem mindig egyértelműen megragadható. Van, amikor a tápérték határozza meg leginkább, máskor a megjelenő ízek változatossága, kifinomultsága; a felhasznált alapanyagok, azok tisztasága, „nemesebb" besorolása, az elkészítési módok, a készítők virtuozitása (gondoljunk csak egy példaként arra, hogy a rétestészta vékonysága hogyan minősíti a háziasszony hozzáértését), – nagyon sok minden szerepet játszhat abban, hogy mit értékelünk magasabb minőségűnek. (És persze itt is a szubjektivitás: az említett rétes esetében például van, aki azt értékeli magasabbra, ha sok, más pedig azt, ha kevesebb benne a töltelék).

Fontos kulturális dimenzió az ételek szemiotikájában a *„keleti/nyugati"*. Az euroamerikai, nyugati társadalmakban a keleti ételek egzotikumok. Ennek megfelelően sokáig az volt az általános, hogy a fogyasztók ragaszkodtak a hagyományos „nyugati" ételekhez, és legfeljebb kuriózumként, ritkán kóstoltak meg ettől eltérő ételeket. (Amikor először jelentek meg például a vidéki Magyarországon kínai vagy thai éttermek, ezek gyorsan be is zártak). Ismeretes azonban, hogy a keleti gasztronómia e kezdeti lépésekhez képest – a Kelet egyéb hatásaival (sportok, berendezési tárgyak, öltözeti elemek, lelkigyakorlatok, filmek stb.) együtt – nagymértékben hódítani kezdett, olyannyira, hogy a keleti konyhák egyes elemei mára beépültek a magyar háziasszonyok gyakorlatába is.

Hagyományos dichotómia a *férfias/nőies* ételek szembeállítása. (Ebben az a hagyományos családmodell a döntő, amelyben a férfiak végezték a nehezebb vagy legalábbis nehezebbnek minősített munkákat, s ennek megfelelően a „férfiételek" a nehéz, tápláló ételek). A férfiaknak például nem illett „édesszájúnak" lenni: a sütemények így egyértelműen a nőies ételek kategóriájába kerültek. Ma már ezek a határok a nemi megkülönböztetés egyéb területeihez hasonlóan csökkennek. Egy másik ilyen megkülönböztetés a *gyermekételek/felnőtt ételek* szembeállítása, itt is értelemszerűen a gyerekételek a könnyebbek. Vannak kifejezetten a gyermekeknek szánt csemegék is, melyeket a felnőttek kevésbé fogyasztanak. Hagyományosan ilyen volt például a vattacukor, a nyalókák és egyéb cukorkák; ugyanakkor például a rumosmeggy és az egyéb alkoholtartalmú édességek inkább a felnőtteknek

készültek. Ezek a határok is oldódnak, egyre több felnőtt fogyaszt – már csak a gyerekkor iránti nosztalgia legitimmé válásával is – gyerekételeket, és a gyerek és felnőttek megkülönböztetése még leginkább a mennyiség tekintetében maradt fenn (gyerekadag).

A *városi/falusi* ételek megkülönböztetése a két településtípusban egymástól eltérővé alakult szokásokon alapszik, de mai jelentőségét elsősorban szimbolikus különbségük adja: a városi ételek (például a globális gyorséttermek kínálata) urbanizációs szimbólumok a falun élők, a falusi ételek (házi szörpök, tradicionális falusi ételek) pedig nosztalgia-szimbólumok a városiak szemében.

Fontos különbség van *a kötött kínálatú és a választható* ételek között. Az utóbbiak az individualizáció térnyerésével egyre több területet hódítanak meg. A svédasztalos reggelik megjelenése mellett ma már egyre több menzán és munkahelyi étkezdében biztosított egyfelől a menüválasztás lehetősége, másrészt terjed az is, hogy a svédasztal szellemében ki-ki maga állítsa össze az ételét, a vendégségben pedig terjednek azok a technikák, amelyek a vendég sajátos igényeinek kiszolgálásához igazodnak (fondue, raclette stb.).

A *természetes/mesterséges* ételek megkülönböztetésével látszólag visszatérünk az első lépéshez (a nyers és főtt ellentétéhez), de a „mesterséges" ma már nem a természetben található ételek ember általi megváltoztatását jelenti, hanem az ételek anyagának szintetikus úton való előállítását. A „modernista" korszakok inkább haladásként üdvözölték az ilyen ételek megjelenését, a konzervatív korokban, így például a közelmúlt posztmodernjében inkább a „mesterséges" negatív, egészségre káros oldalai kerültek előtérbe.

Mindezidáig az ételek megkülönböztetésében érvényesülő kulturális szempontokról beszéltünk. Ám amikor néhány olyan dimenziót veszünk figyelembe, amelyek az ételek materiális összetevőinek tulajdonságai szerint osztályoznak, ezeket sem függetleníthetjük a kulturális meghatározóktól. A „*leveses/húsos/tésztás*" nemcsak az étrend fogásainak materiális különbségeit osztályozza, hanem különbségeket jelez „leveses", „húsos" és „tésztás" kultúrák között. Egyes kultúrákban az étrend e három összetevőjének egyike-másika szinte alig van jelen. Az *állati és növényi* ételek kezdettől fogva dichotómiát képeztek, s ráépültek az emberek közötti munkamegosztás egyik nagy, első skizmájára, (a földművelő és állattenyésztő, illetve halász-vadász) kultúrák elkülönülésére. (Az állati eredetű ételek is tovább bonthatók aszerint, hogy *háziállatból vagy vadból készültek* – a vadételekhez hozzáasszociálódnak a vadászathoz kapcsolódó képzetek is –; vagy aszerint, hogy az állatnak *húsából, zsírjából vagy belsőségeiből* származnak-e, ezekhez mind különböző képzetek

társulhatnak.[4]) Persze még a növényi és állati eredetű eledelek közti határképzés sem volt sosem éles: a legjellemzőbb az, hogy a növények gyűjtögetése és a vadászat-halászat, a földművelés és az állattenyésztés együtt biztosítják az ember táplálékát, de ebben kultúránként nagy hangsúlykülönbségek is kialakulhatnak. S ha ezt vallási megfontolások is támogatják, mint például Indiában, ott kialakulhat például a növényi ételek dominanciája. A modern korban inkább az egészségügyi divatok, megfontolások képezik a határvonalakat: a vegetarianizmus már régóta hódít, az utóbbi időben a különböző allergiák, érzékenységek hoznak létre speciális (gluténmentes, cukormentes, laktózmentes) diétákat, de például a húsfogyasztást egészségtelennek minősítő vegetáriánusokkal szemben létezik olyan irányzat is (például az úgynevezett *paleo* diéta), amely meg éppen a húsfogyasztás egészségesebb volta mellett érvel.[5]

Az ételek jelrendszerében mindenképpen lényeges felosztási szempont az ízszerinti: más-más asszociációkör fűződik *keserű, sós, savanyú és édes* ételeinkhez. (A távol-keleti konyha éppen ezért is törekszik az ízek egyensúlyára). Ugyancsak fontosak az ételek anyagának olyan fizikai tulajdonságai, mint a *keménység/lágyság*, a *szárazság/nedvesség* stb.

Természetesen jelentős szimbolikus értéke van az ételek *színeinek.* A pirosnak az ételek között is különösen erős vitalizáló tartalmat tulajdonítanak, a kék szín az ételek között sok tekintetben kevésbé vonzó: azt szokták mondani, hogy azért, mert a természetben nemigen van ehető kék étel. (Kékes színezetet inkább a megpenészedés hozhat létre.) Ez egyébként nem teljesen igaz: vannak vonzó kék bogyók, gyümölcsök, mint a kökény, az áfonya vagy éppen a szilva; és az utóbbi időben ételszínezékek révén sok fagylalt, ital kék; (az megint személyes különbségeken múlik, hogy ezek vonzónak vagy taszítónak tűnnek-e valaki számára). Az ételek alakja, kompozíciója is számít: egyes ételeket csak tradicionális formájukban nevezünk annak, amik (gondoljunk például a kürtőskalácsra, a kuglófra, a grillcsirkére vagy a rakott krumplira), s vannak, amelyek eltűrik a forma variálását (mint például a palacsinta, amelyet hengeres és háromszögű formában is szokás tálalni. Az ínyencek világában nagyon nagy szerepe van a *kompozíciónak:* a Michelin csillagos éttermek kínálatában ez különösen szembetűnő.

---

[4] Az adott ételtípus értékelése persze megint csak változó: a Toldiban a máj még alantas, állatoknak való ételnek számít, ma akár ínyenc csemegének.

[5] Húsételek és növényi ételek hierarchikus viszonyában mindenesetre beszédes, hogy míg a növényi ételek lehetnek a húsételek töltelékei és köretei, a hús növényi ételeknek lehet a tölteléke, körete azonban nem.

Hierarchiaképző dimenziók

Néhány kutatásunk megfigyeléseinek egybevetésével úgy találtuk, hogy a hierarchia jelzése a társadalmi lét egymástól igen különböző jelrendszereiben (például a tárgyi környezet megítélésében, a nyelvhasználatban vagy éppen a gasztronómia jelrendszerében) lényegében ugyanazokra a dichotómiákra támaszkodik. Így röviden ismertetnénk ezeket, a jelen szöveg-összefüggésben mint a gasztroszemiotika hierarchiaképző dimenzióit.

Az első ilyen dichotómiát a *tisztaság és mocsok* pólusai képezik. Nyilvánvaló, hogy magasabb státuszúnak számít mind az étkezés környezete, mind magának az ételnek a megítélésében a tiszta hatású a szennyezettel szemben. Magas státuszú étkezésben az evőeszközöknek, edényeknek, terítőknek és maguknak az ételeknek is makulátlanul tisztának kell lenniük, éppen ezzel különböztetve meg a magas státuszút az alacsonytól. Az más kérdés, hogy az is kulturálisan függő, hogy mit tekintenek egyáltalán szennyezőnek (lásd erről Douglas fent hivatkozott írását). Ez egy kultúrán belül általában egyértelmű. Az ehetetlen por, sár az ételen szennyező, az ételdísz nem; ha a húsétel a mártásban úszik, az tiszta, ha az előző fogásként szereplő leves ráloccsan, az szennyező. De még ugyanaz a dolog is más értékelést kaphat: a penész a kenyéren szennyezőnek minősül, a nemes sajton egyáltalán nem.

A következő dimenzió a *rendezettség/rendetlenség* dimenziója. Egészen más a hatása az étel hierarchikus helyét illetően, ha az esztétikus kompozícióba van rendezve, mint amikor a tömegétkeztetésben csak úgy odalöttyintik a tányérra. Lényeges a mennyiség dimenziója: az étel *bősége*, ami eleve jólét-szimbólum, szemben *a hiánnyal, a szűkösséggel*: így például egy ételbe kellene hús, kellene fűszer stb. de nincs; ha az étel elfogyasztása után éhes marad az ember, vagy ha egyáltalán nincs étel a háznál.

A következő hierarchiaképző dimenzió a már említett *minőség,* amihez hozzátartozik az étel *állapota* is: frissessége, vagy például az, hogy egy szelet húsból vagy egy süteményből letörtek-e egy darabot. A *díszítettség/sivárság* rokon a rendezettséggel, de nem azonos: egy étel lehet rendezett, de ugyanakkor sivár hatású, és ez megint lefokozza az ételek hierarchiájában. A lakberendezés történetéből is ismeretes – de például városok, városrészek megítélésében is lényeges –, hogy mekkora szimbolikus szerepe van a *csillogás, fény/sötétség* dimenziójának. Itt nem csak olyan ételekre gondolhatunk, mint a lángoló Gundel-palacsinta, vagy a születésnapi torták dekorációja, hanem például a cukormázakra, vagy az olyan, a leves tetején csillogó zsiradék-karikákra, amelyek oly vonzóvá tették Huszárik Szindbádjának húslevesét.

A *kényelem/kényelmetlenség* dimenziója egyrészt az étel fogyasztási körülményeire vonatkozik, de (a hierarchiában leértékelő hatással) érvényesül abban is, ha például egy étel rágós, vagy halszálkákkal veszélyezteti fogyasztóját. Ez utóbbi példa már átvezet a következő dimenzióhoz: a *biztonságosság/biztonsághiány* dimenziójához. Kuroszawa: Dodeskaden című filmjében az egyik hajléktalan főszereplő tragédiájához vezet a vendéglőből kidobott, lejárt szavatosságú hal, (ami tehát nem csak a minőség, az állapot szempontjából volt alacsonyabb értékű, hanem a biztonságosság szempontjából is). Az *exkluzivitás/tömeglét* dimenziója is egyszerre érvényesül a körülmények különbségében: (luxusétterem versus „népkonyha") és magukban az ételekben: nagy tömegben, óriás edényekben főzött „közétkeztetés", szemben a kiváltságos keveseknek személyre szabottan elkészített ínyencségekkel. (Ezt a végletekig lehet fokozni: a Rolls Royce-ba beépített gyémántok megfelelőjeként dobtak az antik világ mágnásai igazgyöngyöt az italukba). Mindezek a dimenziók szerepet játszanak tehát abban, hogy egy ételt milyen mértékben társítanak a társadalmilag magasabb vagy alacsonyabb státuszhoz.

Végezetül egy másik kutatásunk (Kapitány – Kapitány 2023) alapján szeretnénk néhány szót szólni a magyar konyha olyan jellemzőiről, amelyek voltaképpen nemzeti identitás-szimbólumoknak is tekinthetők.[6]

A magyar konyha arculatának néhány jellemzője

Noha a leves, ahogy azt ma ismerjük, nem nagyon régi, és leveseink jelentős része más konyhák hatását tükrözi. A magyar konyha annyiban mindenképpen „leveses" jellegűnek tekinthető, hogy a gulyás vagy a halászlé elterjedése előtti időkben is jellemző volt rá a mártások bősége, a vízben-borban főzött ételek. Vannak kultúrák, amelyekben nem nagyon része a főétkezésnek a leves, ez a magyar konyháról nem mondható el, s feltehetőleg az újabb keletű levesek is azért tudtak jól beilleszkedni a magyar konyhába, mert a levesesség e kultúra gasztronómiai világképének eleve része volt. További, még markánsabb és közismert jellemzője, hogy arculata erősen *paprikás-hagymás-fűszeres.* Itt is elmondható, hogy bár a paprika csak Amerika felfedezése után érkezhetett hozzánk, de a fűszerekben gazdag jelleg jóval azelőtt is jellemezte a magyar ízlést. Fontos a *húsos-szalonnás* jelleg is: sok magyar ízlését jellemzi a „húst enni hússal", a szalonna meg szem-

[6] E kutatás során egy országos, 1000 fős reprezentatív mintán a magyar kultúrára jellemző sajátosságok között kérdésekként szerepeltek a nemzeti identitás szempontjából jellegzetes ételek és italok is.

betűnően sok ételbe kerül felhasználásra. Itt említhető a disznótor jelentősége is: bár disznót sok más országban is ölnek, az a sokelemű rítus, ami Magyarországon kötődik hozzá, másutt nem ismert: több kutatás is beszámol arról, hogy az amerikás magyarok között a disznótor jelentős identitásképző (már csak azért is, mert ebben a formában más amerikai közösségekben nem találkozni vele). Ami a tésztákat illeti: az olasz kultúráról talán előbb jut eszünkbe a tésztás jelleg, és persze sok más kultúra is használja a tészták ilyen vagy olyan formáját. A magyar konyhára viszont mindenképpen jellemző a *tésztaételek sokfélesége* (lángos, langalló, pogácsa, rétes, kürtőskalács, bélesek, gubák, palacsinták stb.) és a tésztafajták sokfélesége[7] is (lepények, főtt tészták, kelt tészták, leveles tészták, sütemények stb.)[8] Sok tésztaétel annyira hozzákötődik a magyar kultúrához, hogy egyrészt nemzeti identitás-szimbólummá is válik, másrészt más népek is a magyar névvel veszik át, ezzel mintegy hitelesítve hungarikum-jellegüket. (Lásd például a lángos esetét).

Egy következő arculati jellemző olyan adalékanyagok használata, amelyek ebben a formában másutt nemigen használatosak. Ilyen a *rögös túró*, de akár a *tejföl* használata is: mindkettő igen sok ételünk jellemzője. A *mák* néhány környező kultúrában is használt ízesítő, de ez is olyannyira hozzákötődött étkezési kultúránkhoz (mákos metélt, mákos rétes, mákos guba stb.), hogy amikor az EU csatlakozáskor felmerült betiltásának lehetősége, ezt sokan nemzeti sérelemként élték át. Ugyancsak a nemzeti identitás része *főzelék*-kultúránk is. Sok nép használ növényi táplálékokat, de amit nálunk főzeléknek neveznek, az így megint csak nem annyira jellemző, s ismét hozzátehetjük, hogy ráadásul igen nagy választékban (sárgarépa-, kelkáposzta-, krumpli-, sóska-, bab-, borsó-, lencse-, spenót-, tök- stb. főzelék). Az édességről korábban megállapítottuk, hogy a hagyomány szerint nem férfias étel, mégis igen sok férfi fogyasztja, és igen sokféle készül ebből is.

A magyar konyha jellemzői között említhetjük azt is, hogy erősen *konzervatív*, de miközben őrzi hagyományos jellegét jellemző rá – mint az egész magyar kultúrára – a *befogadó és szintetizáló* jelleg. Megannyi kulturális hatást vesz át a magyar kultúra, mondhatni keletről és nyugatról, északról és délről, de ezeket sajátos egységbe szintetizálja. Több ízben hangsúlyoztuk azt is, hogy nem csak

[7] Bár néhányan például még a hungarikum kürtőskalácsról is vitatják, hogy magyar eredetű lenne, számos tésztaféle így is bizonyíthatóan magyar „találmány" (Dobostorta, Vargabéles, Somlói galuska, Rákóczi túrós).

[8] Huseby-Darvas Éva tanúbizonysága szerint az amerikás magyarok ételkínálatában a magyar identitásnak az egyik legfőbb szimbóluma a csigatészta-készítés, az ünnepi készülődés fontos kelléke (Huseby-Darvas 1996). De Magyarországon is annak tekinthető, hiszen az asszonyok által (különösen lakodalmak alkalmával) közösen végzett, rituális házimunkák egyike volt, a kukoricafosztáshoz vagy a szilvalekvárfőzéshez hasonlóan.

egy-egy étel megítélése *történelmileg változó*, de magának a magyar konyhának a jellege is. A gulyás előtt a húsos káposzta volt a jellemzőnek tartott magyar étel (Kisbán 1989), s ahogy megyünk vissza a múltban, újabb s újabb identitás-szimbólumot találunk ételeink között is. Fontos az is, hogy azokhoz az ételeinkhez, amelyek az identitás szempontjából a legfontosabbak, *rítusok* kötődnek. Szó volt már az étkezés, a közös evés-ivás *lélekkör-képző* szerepéről, de ilyen rítus – az áldozati rítusok maradványa – az étel és ital ajándékba-vitele, idesorolva például a komatál közösség-erősítő szokását is. Említettük a disznótor vagy a csigatésztakészítés rituális jellegét is, de rítusnak nevezhető a gulyás vagy a halászlé készítése, amelynek rituális jellegét az is jelzi, hogy elkészítése többnyire férfiak dolgának számít. Ennek nem csak az az oka, hogy eredetük szerint is a családtól távoli férfiak: pásztorok, halászok készítették, hanem az étel ünnepivé vált jellege is, amelyet egy hagyományosan férfiuralmú kultúra éppen azzal emel ki a hétköznapi ételek sorából, hogy főzését a magasabb presztízsű férfiak privilégiumává teszi. Egyes tájételek is szert tehetnek olyan arculatra, amely a nemzeti identitáshoz köti őket. Ilyen volt maga a gulyás is, de az alföldi ételek közül ilyen a slambuc vagy öhöm, vagy így vált országossá az erdélyi kürtőskalács és rakottkáposzta is. S a sor még hosszan folytatható. Mindenesetre ez általában akkor következik be, amikor maga a tájegység lesz szimbóluma a nemzeti identitásnak, mint az Alföld, és azon belül a Hortobágy, vagy (főleg Trianon óta) Erdély.

Az ételek szimbolikájában (is) meghatározó fontosságúak azok *a mesék, népdalok, irodalmi alkotások*, amelyekben ételek szerepelnek; a gyermekkori élmények különösen erős építői lévén az identitástudatnak. Csak néhányat kiragadva ezek közül: a „terülj, terülj asztalkám" magának az étkezésnek a fontosságát jelzi (s a vágyat, hogy ennek élvezete végtelen legyen). A „kőleves" egyszerre szól a szegény ember találékonyságáról, a kapzsiság bírálatáról, s persze arról is, hogy a „leveses" magyar konyha miképpen képes mozgósítani az ízek rendkívüli gazdagságát. A „kisgömböc" alapvetően tanmese a telhetetlenségről, de a mindent felfaló gömböc egyúttal magának a disznósajtnak a készítését is jelképezheti. A „túróscsusza, bableves" kezdetű énekben pedig a magyar kultúra egy igen ősi rétegét, a sámánkultúra elemeit lehet tetten érni. Egyrészt a fordított sorrendben (ez a sámánvarázslás szokott módja: lásd például a „szita, szita péntek, szerelem csütörtök, dobszerda" esetét), amihez figyelembe kell vennünk, hogy néhány ételünk szekvenciaszerűen összekapcsolódik, ilyen a bablevesből és a túróscsuszából álló „menü" is, csak éppen a daléval ellenkező sorrendben. (A másik sámán-mozzanat a dal folytatása: „Énrám, babám, ne nevess" lévén a nevetés, a fog láttatása a sámánvarázslatot megtörő aktus.) A szöveg természetesen nem közvetlenül kapcsolódik a sámánhagyományhoz, csak annak elfelejtett jelentésű elemeit őrzi.

Végezetül megemlítenénk, hogy *Magyarság-szimbólumok* kutatásunk szerint mely ételeket tartja a mai magyar népesség a leginkább a magyarsághoz kötődőeknek. A kutatás során 1000 fős országos reprezentatív mintával dolgoztunk. A kutatás előzménye egy 1997-ben lefolytatott, ugyancsak 1000 fős országos reprezentatív vizsgálat volt, hasonló kérdésfelvetéssel. Míg 1997-ben magasan vezetett a gulyás (64,1%), ezután következett a halászlé (43,6%), a töltött káposzta (40,2%), a paprikás csirke (34,3 %), a paprikás krumpli (25,4%), a disznótoros (23,7%), a bableves (21,8%) és a túrós csusza (11,3%), addig 2021-ben a gulyáshoz (62%) felzárkózott a második és harmadik helyezett: töltött káposzta: (60%), halászlé (56%), ezután új szereplőként a pörkölt következik (42%), majd a paprikás csirke (36%), a lecsó (34%), a rántott hús (33%), a disznótoros (32%) és a húsleves (31%). Az összehasonlítás azért nem egyszerű, mert a 2021-es vizsgálatban többet lehetett választani (ezért is magasabbak a százalékok) és több item közül is. (A 2021-es vizsgálatban szerepelt egy értelmiségi minta is: náluk az első tízbe a túrós csuszán kívül további három tésztaétel is bekerült).

A *kedvenc* ételek listája nem azonos a magyarosnak tartott ételekével, (jóllehet, ami a kedvencekből összeáll, éppen hogy az reprezentálhatja igazán a mai magyar lakosság kulináris ízlésének jellemzőit). (A két kutatás adatsora itt jobban egymásra vetíthető, mert ez mindkét esetben nyitott kérdés volt, tehát nem előre megadott válaszlehetőségek közül lehetett választani.) Itt mindenesetre a sorrendekben történtek változások. Az 1997-es sorrend: töltött káposzta (26, 1%), rántott szelet (19,3%), paprikás csirke (16%), húsleves (15,9%). halászlé (12,7%), gulyás (10, 8%), bableves (10,3%), pörkölt (10,1%). A 2021-es: húsleves (26,4 %), pörkölt (23, 4%), rántott szelet (22,6%), töltött káposzta (20,6%), gulyás (13,1%), paprikás csirke (11,6%), halászlé (11,1%). Viszont, és ez is figyelemre méltó, az élmezőnyben ugyanazok az ételek szerepelnek, tehát étrendünk főbb szereplői 25 év különbséggel (tehát egy nemzedékváltással) ugyanazok. A fentiekben néhány olyan elemzési szempontot igyekeztünk bemutatni, amelyek hozzájárulhatnak az étkezés kultúrában betöltött szerepének több szempontú elemzéséhez.

IRODALOM

BÁBA Szilvia

2015 *Magyar identitás a tengeren túli diaszpórában,* PhD értekezés, Pécs, Pécsi Tudományegyetem, BTK, Interdiszciplináris Doktori Iskola. https://idi.btk.pte.hu/dokumentumok/disszertaciok/babaszilviaphd.pdf (Letöltés: 2022. 07. 02.)

BALÁZS Géza – BALÁZS László – VESZELSZKI Ágnes (szerk.)
2012 *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei.* (Magyar szemiotikai tanulmányok 27.) Budapest: MSZT – Eötvös Kiadó.
BARTHES, Roland
1961 Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales,* Vol. 5. 977–986.
BÖGRE Zsuzsanna
2018 56-os amerikai magyarok óhazaképe és a helyvesztés lépései. *Tér és Társadalom.* 32. évf. 2. sz. 77–92. https://doi.org/10.17649/TET.32.2.2879
DOUGLAS, Mary
1966 *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo.* London: Routledge and Kegan Paul.
2003 *Rejtett jelentések*. Budapest: Osiris.
FEJŐS Zoltán
1993 *A chicagói magyarok két nemzedéke (1890–1940). Az etnikai örökség megőrzése és változása*. Budapest: Közép-Európai Intézet.
HOPPÁL Mihály
1989 Etnikus jelképek és hagyományőrzés egy magyarországi és egy amerikai közösségben. In: Hoppál Mihály (szerk.): *Tanulmányok az amerikai magyar etnikus hagyományokról.* Budapest: MTA Néprajzi Kutató Intézet.
1995 Etnikus jelképek egy amerikai magyar közösségben. In: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor (szerk.): *„Jelbeszéd az életünk" (A szimbolizáció története és kutatásának módszerei).* 408–422. Budapest: Osiris – Századvég.
HUSEBY-DARVAS, Éva V.
1996 A „szerdai magyarok" és a csigatészta készítése Délkelet-Michiganben. *Néprajzi Látóhatár*, 5. évf. 3–4. sz. 47–52.
KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor
2002 *Magyarság-szimbólumok*. Budapest: Európai Folklór Intézet. 3. bővített kiadás.
2012 A gasztronómiai érdeklődés szociokulturális okai, szemiotikai jelei. In: Balázs Géza – Balázs László – Veszelszki Ágnes (szerk.): *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei.* 15–33. Budapest: Magyar Szemiotikai Társaság – ELTE Eötvös Kiadó.
2015 The semiotic dimensions of vertical social (self)classification. *Semiotica,* Mouton de Gruyter, Vol 205. (Jun 2015), 243–260. https://doi.org/10.1515/sem-2015-0012

2020 Archaikus tudatformák tovább élése. *Kultúra és Közösség,* IV. folyam, XI. évf. 2. sz. 117–127.
2023 *A mindennapi élet magyarság-szimbólumai.* (megjelenés alatt)
KISBÁN Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. (Életmód és tradíció 4.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
MONTANARI, Massimo
1999 *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.* Budapest: Atlantisz.
NIEDERMÜLLER Péter
1989 A paraszti kultúra utóélete avagy a hagyomány lehetőségei. In: Hoppál Mihály (szerk.): *Tanulmányok az amerikai magyar etnikus hagyományokról.* Budapest: MTA Néprajzi Kutató Intézete.
POZSONY Ferenc
2014–2015 A székely kürtőskalács. *Acta Siculica,* 497–518.

Ágnes Kapitány – Gábor Kapitány

THE SYMBOLOGY OF EATING – EATING AND IDENTITY

Keywords: cultural anthropology, gastronomy, socio-semiotics, national identity, hierarchy symbol.

Eating and food have always played a prominent role in the development of the characteristics of a culture. That is why cultural anthropology is especially focused on these topics. In our study, we would like to present some analytical dimensions that can be used in the analysis of food culture, partly through the cultural anthropological and partly through the socio-semiotic approach. First, we look at the gastrosemiotic aspects that are helpful in sorting food along different dichotomies and poles. Here we cover aspects that may indicate differences between cultures and subcultures, aspects that relate to differences in mealtimes, and aspects that are rooted in the material differences of foods. Next, we list the dimensions that, as general factors of status symbols, can also play a role in the analysis of food. In the study, we also cover our longitudinal study called *Symbols of Hungarianness* conducted (in 1997 and 2021–22) on a national representative sample of 1,000 people, where we inquired about typical foods and drinks from the point of view of national identity, which are thus also suitable for presenting certain characteristics of Hungarian cuisine.