


KOVÁCS DEZSŐ – HORECZKI RÉKA
A GASZTRONÓMIA NÉHÁNY
GAZDASÁGI ÉS TÁRSADALMI JELLEMZŐJE
A RENDSZERVÁLTÁS ELŐTT ÉS UTÁN
baranyai példákkal fűszerezve¹



Bevezetés

A vendéglátás és a gasztronómia az élet valamennyi színterén és szinte minden mozzanatához kötődik: legyen az munka, ünnep, üzlet, tanulás vagy kultúra. Lehet fő- vagy mellékszereplő. Átfogó értelemben kultúra-közvetítő és -terjesztő, sok esetben romboló hatása is lehet mind kulturális, mind gazdasági tekintetben. A vendéglátás és a gasztronómia tehát nem egyszerűen csak az étkezéstről szól, sokkal több annál: tanulás, hagyományörzés, a vendégvadás tradíciója, közösségépítés, újítások terepe és sokasága, párkeresés, egészségünk vagy betegségünk pillére stb. Olyan összetett társadalmi jelenség, mely az élet minden területére hatással van. A háztartások, a területi gazdaságok és nemzetgazdaságok szintjén is fontos kulturális, gazdasági, esztétikai és életteni jelentősége van.

A gasztronómia minden társadalmi formában különleges alkotási és fogyasztási folyamatot takar, mely különböző helyszíneken és formában naponta ismétlődik. A gasztronómián keresztül visszatükröződnek egy adott korszak hétköznapi társadalmi viszonyai, légköre, jellegzetességei, sőt bizonyos értelemben egy nemzet karaktere is. Az ételek, italok, édességek stb. megmutatják az adott társadalmi környezet lehetőségeit; a szakácsok, cukrászok, és más szereplők felkészültségét, kreativitását, a rendelkezésre álló alapanyagok, fűszerek mennyiségét és minőségét.

Módszertan

Tanulmányunkban a magyar vendéglátás és gasztronómia hosszú történetének utolsó hetven évét vizsgáljuk. A szocializmusnak nevezett társadalmi

rendszer és a 90-es évektől bekövetkezett politikai és gazdasági átalakulás (az 1950–1980 és az 1990–2020 közötti) időszakát összehasonlítva kívánunk feltárni néhány olyan jellegzetességet, mely a vendéglátáson és a gasztronómián keresztül tükrözi vissza a két korszakot. Jellemző a vizsgált időszakokra, hogy mindkettő gyökeresen felforgatta az emberek életét. A kétféle politikai és gazdasági rendszeren belül teljesen átalakult a vendéglátás és gasztronómia, valamint az alapanyag ellátás (mezőgazdaság és élelmiszeripar) szerkezete és szervezete is. Figyelmünk a kereskedelmi vendéglátásra és gasztronómiára irányul. Nem foglalkozunk a közétkeztetés különféle formáival (üzemi, iskolai, kórházi stb.)

Megállapításaink elsősorban a baranyai gasztronómia szereplőivel folytatott interjúkon², szakirodalmi leírásokon, személyes élményeken, továbbá az elérhető statisztikákon alapulnak. Felvázoljuk a vendéglátás és gasztronómia értelmezését és szerepét a társadalomban, a gazdaságban és a turizmusban. Bemutatjuk a szocializmus, majd az azt felváltó piacgazdaság gasztronómiájának jellemzőit az abban résztvevők szubjektív megítélése, visszaemlékezései alapján. Nem vizsgáljuk ugyanakkor – bár fontos forrás – az óriási mennyiségű írott, és elektronikus receptkönyvet, televíziós főzőműsorokat, versenyeket, híres szakácsok útibeszámolóit stb., amelyek elsősorban a vendéglátás és gasztronómia szakmai, technikai jellemzőit, fogásait mutatják be.

A vendéglátás és gasztronómia jelentései és értelmezése

Táplálkozás, étkezés, étkeztetés, közétkeztetés, vendéglátó ipar, vendéglátás, gasztronómia – többnyire ezek a fogalmak kapcsolódnak az emberi táplálékbevitelhez és élelmiszer-fogyasztáshoz. A fogalmak minőségi különbségeket és különböző szereplőket jelölnek. A táplálkozás, étkezés az élet fenntartásának szükségletéhez, az alapvető tápanyagok emberi szervezetbe történő beviteléhez kapcsolódik. Ez rendkívül sokféle természetes és mesterséges formában és módon is megtörténhet. Az étkeztetés, közétkeztetés, vendéglátóipar olyan gazdaságtani fogalom, mely bizonyos csoportok étkezését, táplálék bevitelét szolgáltatás formájában, szervezett módon, üzleti alapon biztosítja. A fogalmak tartalmában az ételkészítésen és étkezésen túl az ételek felszolgálási módjában is jelentős minőségi különbség van. A vendéglátóipar a vendéglátási ágazat sokféle alágazatát foglalja össze, jogszabályi háttér biztosítja működését (pl. 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet).

A vendéglátás fogalma jelenthet egy szűkebb körű, étkezéssel összekapcsolt együttlételet barátokkal, rokonokkal, ismerősökkel és jelenthet egy átfogó, a teljes vendéglátóipart lefedő értelmezést is. Mindkét formának egy közös nevezője van, melyet Brillat-Savarin (1962 p. 9.) klasszikus aforizmája fejez ki legjobban: „Meghívni valakit annyi, mint felelősséget vállalni a jóllétéről mindaddig, míg a fedelünk alatt marad.”

Gasztronómián egy magasabb minőségű és rendű vendéglátást és étkezést értenek különféle szerzők (Gonda 2018, Csapody-Ásványi-Jászberényi 2022). A vendéglátás és a gasztronómia kifejezéseket a hétköznapi szóhasználatban és gyakran a szakirodalomban is egymás szinonimájaként használják. Ha a vendéglátás és gasztronómia szóba kerül, sok ember csak ételekre, italokra, receptekre, a fehér asztal örömeire, a gyomor kielégülésére gondol, holott mindkettő kategóriának ennél jóval átfogóbb és sokrétűbb társadalmi jelentése és jelentősége van. A nemzetközi szótárakban a gasztronómiával kapcsolatos meghatározások egy része az étkezés, az ételek körül forog, azok elkészítése, felkínálása, fogyasztása van középpontban. A Meriam Webster szótár gasztronómia alatt a jó étkezés művészetét vagy tudományát érti. A Cambridge szótár szerint a gasztronómia az a művészet és tudomány, ami a jó étel elkészítéséhez és fogyasztásához kapcsolódik. A vocabulary.com internetes oldal meghatározása szerint a gasztronómia minden, ami étellel kapcsolatos, az ételek tanulmányozása, az ételek története, a jó étel készítése – az, hogy hogyan fogyasztjuk ételeinket és mit eszünk. A Princetoni WordNet kétféle meghatározása szerint az egyik egy főzési stílust jelent egy adott régióban, a másik pedig a jó ételek kiválasztásának, elkészítésének és elfogyasztásának művészete és gyakorlata. Az IGI Global, az étkezésen, ételkészítésen és fogyasztáson túl egy terület kultúrája és hagyományai közötti kapcsolatokat is beleérti a gasztronómiába. A Wikipédia szerint a gasztronómia az élelmiszer és a kultúra kapcsolatának tanulmányozása, a gazdag vagy finom és étvágygerjesztő ételek elkészítésének és felszolgálásának művészete, az egyes régiók főzési stílusai és a helyes étkezés tudománya.

E példák is mutatják, hogy mennyire sokféle lehet a megközelítés. Szerzőtől, intézménytől függ, hogy milyen tágra vagy szűkre állítják a fókusz a vendéglátással és gasztronómiával kapcsolatban. Brillat-Savarin (1962 p. 42.) klasszikus, közel kétszáz éves meghatározása ma is érvényes kiindulópont: „A gasztronómia a rendszeres ismerete mindannak, ami az ember táplálkozására vonatkozik. Célja az ember életének a lehető legjobb táplálék által, a lehető legtovább való fenntartása. E célját akképpen éri el, hogy kétségtelen helyességű elvekkal igazgatja mindazokat, akik a táplálékul felhasználható dolgok keresésével, szállításával és elkészítésével foglalkoznak.”



Anthelme Brillat-Savarin
(Forrás: Wikipédia)

A gasztronómia és vendéglátás megjelenése a hazai és nemzetközi (szak)irodalomban

Az irodalom túlnyomó része természetesen ételekről, szakácskönyvekről, italokról stb. szól. Vannak kitűnő könyvek, amelyek bemutatják a hazai gasztronómia történetének egyes szakaszait a honfoglalástól kiindulva. Olvashatunk lenyűgöző visszaemlékezéseket híres családokról, séfekről, vagy újabb kori történelmi elemzéseket. Népszerű a híres borvidékek bemutatása is pl.: Tokaj, Villány és Siklós, de mára már szinte az összes borvidék bemutatásra került. A gasztronómiai átalakulás különleges vonulata az irodalmi gasztronómia, melynek szintén több kitűnő művelője volt és van jelenleg is. Jókait, Krúdyt és más XIX. és XX. századi írókat nem kell bemutatni a közönségnek. A XXI. században is vannak népszerű és elismert szerzők, akik irodalmi értékű gasztronómiai írásokat és könyveket írnak, Cserna-Szabó András, Dragomán György, Schäffer Erzsébet, Vánca István, Szigethy Gábor és mások. Teljeskörű irodalmi áttekintés szinte lehetetlen, ugyanakkor bizonyos művek ismerete nélkülözhetetlen, ha valaki vendéglátással és gasztronómiával foglalkozik.

A gasztronómia átfogó nemzetközi körképét adja Paul Freeman kötete, az „Ét-vágy. Az ízlés története”, a 238 illusztrációval, ebből 97 színes képpel ellátott monumentális könyv. Egy fantasztikus íz- és esztétikai utazás térben és időben, az őskortól napjainkig, Görögországon, Rómán át Kínáig, az iszlám konyha születéséig. A könyvből megismerhetjük a XIX. és XX. századi modern fogyasztói társadalom születésének körülményeit, az iparosodás, urbanizáció és technikai fejlődés hatásait a gasztronómiára. Az éttermek létrejöttét és fejlődését, séfek, ínycsekek világát és a globálissá váló gasztronómiai választék kialakulását. A könyv végén az élelmiszerfeldolgozás modern változatáról is szó van, melyet a szerző „kétélű fegyvernek” minősít. A szerkesztő így vall a könyv küldetéséről (Freeman 2008 p. 23.) „A könyv abból a meggyőződésből táplálkozik, hogy az ízlés valami fontosat mond el egy adott helyről és korszakról. A gasztronómiát úgy vizsgáljuk, mint a társadalomtörténet egyik megjelenési formáját, amely felfedi például a háború utáni virágkor vagy a technológiai forradalmak és kényelem iránti vágy étkezésre gyakorolt hatásait.”

Hazai viszonylatban az egyik alapmű és egyben érdekesítő olvasmány „A Magyar vendéglátóipar története” c. könyv, melyet Ballai Károly írt és szerkesztett, szerzőtársai voltak Bevilaqua Borsody Béla, Gundel Károly, Kemény Gábor, Mázsáry Béla és Siklóssy László. A szerzők sokoldalúan és élvezetes módon mutatják be a honfoglalástól 1848-ig a magyar vendéglátás történetét. Nem a gasztronómia, hanem az utazás van „A Honi Utazás históriája” c. könyv középpontjában, de a szerző Antalfy Gyula írt egy kitűnő fejezetet a csárdákról „A csárda világa” címmel. Szerb Zsigmond két világháború között kiadott könyve „A gasztronómia regénye, Éljen az élet!” szintén rendkívül élvezetes olvasmány a gasztronómiáról. A szerző belgyógyász orvos volt, akiről a könyv

bevezetőjében az utolsó nagy polihisztorként írtak. A regény a régi történelmi korok bemutatásával kezdődik, majd áttér a magyar és európai gasztronómia néhány fejezetére, utána pedig Ázsiától Amerikáig különféle korok és országok gasztronómiáját írja le élvezetesen. Szerb Zsigmond az első világháború utáni magyar gasztronómiát már nem tartotta olyan nagynak, mint a világháború utáni fejlődést: „Nála a gasztronómia hazai klasszikus története tulajdonképpen befejeződött a Monarchia szétesésével” (Szerb 2002 p. 8.). Ballai Károly és társai nagy művét több évtizeddel később egy kitűnő szakemberekből álló szerzői kollektíva folytatta. Rubovszky András, Szigeti Andor, Walkó Miklós és Bártfai Endre írta meg „A magyar vendéglátás és turizmus újkori története” címmel. A műben óriási enciklopédikus tartalmú tudásanyag van a hazai vendéglátásról és turizmusról 1848-tól az új évezred első évtizedéig. A könyv közel kétharmadát a magyar vendéglátás fejezete foglalja el. A szerző, Szigeti Andor általában négy időszíkon jeleníti meg a gasztronómia intézményeit: 1) a reformkortól Trianonig, 2) 1921-től 1945-ig, 3) 1945-től 1990-ig, 4) 1990-től 2006-ig. Sok olyan vendéglátási formáról sem feledkeznek meg, – pl. étkező és hálókocsi szolgáltatás, vagy utasellátás hajón, teázók, kaszinók, éjszakai bárók, – melyekre első pillanatban kevesen gondolnának. Az intézmények bemutatása után a szerző arra is gondolt, hogy a magyar vendéglátás hírességeiről, neves dinasztiákról, híres fogadósokról, szállodásokról, vendéglősökről, kávéosokról, cigányprimásokról, az év borászairól, életműdíjasokról stb., is megemlékezzen. A fentiek jól mutatják a magyar gasztronómia sokszínűségét és



Ballai Károly könyve
(Forrás: Wikipédia)



Szigeti Andor: Népi konyha
(Forrás: Wikipédia)



Gundel Étterem Budapest
(Forrás: Wikipédia)

sokféleségét. Szigeti Andor 1950 és 1981 között maga is bejárta a gasztronómiai hierarchia különböző lépcsőit. Egyszerű konyhai munkásként kezdett az első magyar ételgyárban, de volt főkönyvelő, igazgató, igazgatóhelyettes Venesz József mellett, majd a Taverna Vendéglátóipari Vállalat igazgatója és végül a bécsi Mátyás Pince vezetője. Szemtanúként nem örökítette meg a kort, amit átélt, de nyugdíjas korától óriási néprajzi és gasztronómiai anyagot kutatott fel és publikált.

Erről a korról Havadi Gergő írt érdekesítő és hiánypótló társadalomtörténeti elemzést. Budapest vendéglátásán keresztül bemutatta a „hosszú ötvenes éveknek” nevezett korszak étkezési és szórakozási lehetőségeit. (2006:315p). Gundel Imre a leg híresebb magyar gasztronómiai családnak, a Gundeleknek állít emléket egy visszaemlékező kötettel. A gasztronómia szerepét és hatását emeli ki többek között az alábbi

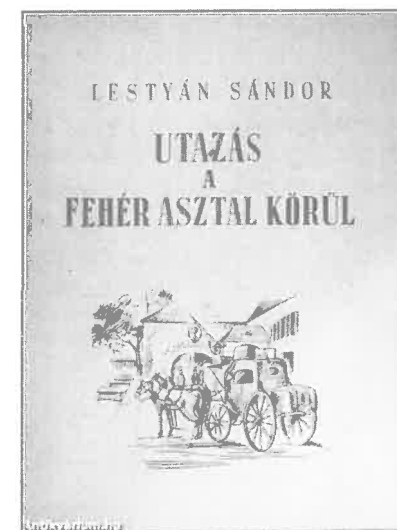
megállapítása: „Távol áll tőlem, hogy azt merjem állítani: a magyar szellemi élet remekei pörköltben, sörben, kadarkában és kávéban fogantak, de az bizonyos, hogy hazánk művészeti, irodalmi, politikai és társasági életében a vendéglátóhelyek az 1820-as évektől egy jó évszázadon át meghatározó szerepet töltek be.” (1987:12p). A gasztronómia jelentőségét a turizmusban betöltött szerepére is rávetíti: „Egyre többen vagyunk itthon és külföldön, akik joggal soroljuk hazánkat azon kevesek közé, ahol a vendéglátás nem csupán feltétele az idegenforgalomnak, hanem idegenforgalmi tényező...” (1987:12p)

Rendkívül szórakoztató, ugyanakkor sok információt, érdekes, mulatságos történeteket rejt Lestyán Sándor 1955-ben megjelent könyve, az „Utazás a fehér asztal körül”, mely több évszázad történeteinek, anekdotáinak nagyszerű gyűjteménye. Ketter László a „Gasztronómiánk krónikája” című könyvében a magyar konyha kialakulását, értékeit és hibáit veszi bonckés alá, helyreteszi a magyaros ételek fogalmát és a magyar konyhával kapcsolatos tévhiteket, félreértéseket. „... a múlt század közepéig (XIX. század) alig ismerték szakácskönyveink a magyaros jellegű ételeket, és a hazai tájakra utaló – szegedi, debreceni, bakonyi stb. – megnevezések sem szerepeltek. Az ételeket nemzetközi jellegű fűszerekkel ízesítették – bors, sáfrány, babérlevél, szerecsendió-virág, kakukkfű, gyömbér, majoránna, fahéj, bazsalikom stb. – a fűszerpaprika még nem volt közöttük.” Ketter úgy véli, hogy a „...külföldi ételeket a magyar konyhatechnika alakította nemzeti jellegűvé és a közhiedelem ma már magyarnak

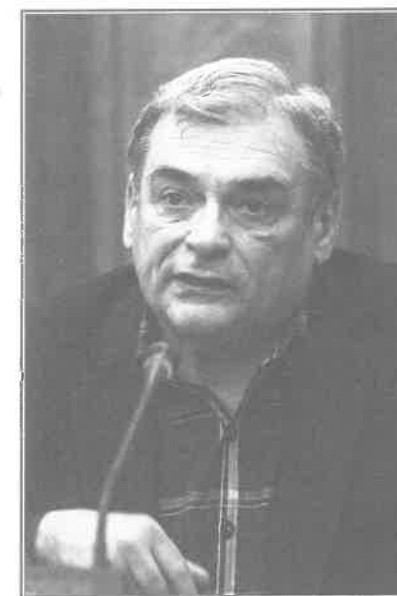
is tekinti azokat.” A magyar gasztronómia értékeivel kapcsolatban Ketter is kiemeli, hogy „Sok külföldi kimondottan – vagy elsősorban – a magyar konyha és a hazai borok nyújtotta gasztronómiai örömökért jön napjainkig, hosszabb-rövidebb időre hozzánk.” (1985 p. 5.):

Hogymi jellemzi a magyar konyhát, arról Molnár B. Tamás a hazai „gasztroforradalom” elindítója nem szokványos interjúban nyilatkozott több mint 20 évvel Ketter könyve után „A magyar konyha pont olyan, mint amilyenek mi magunk vagyunk. Mutatja milyenek vagyunk egymással, van-e önbecsülésünk, képesek vagyunk-e értő élvezetre, vagy inkább csak meg akarjuk tönni a hasunkat. Ha lennének jó alapanyagok és volna egy képzett szakácstársadalom, használható szaknyelvvvel, korrekt technológiai repertoárral, akkor mindenki, aki főz, megteremtené a maga magyar konyháját, így gazdagodhatnánk.” (Magyar Konyha 34. évf.) A három gasztronómiai Oszkár díjjal bíró szakács életéről szól a „Lukács István Séf” c. könyv. Élettörténete rendkívül érdekes olvasmány. Az egyéni életpálya hátterében kirajzolódnak a szocializmus különböző korszakainak jellegzetességei és a rendszerváltás után bekövetkezett változások is. Még csak kéziratban olvasható, de szintén nagy jelentőségű Kehidai László és Gálos László vállalkozása az „Emlékek Pécs vendéglátásának történetéből” c. könyv, mely az általános gasztronómia-történeti bevezető után nagyszerű portrékon keresztül mutatja be a pécsi gasztronómia történetét, a szakoktatás fejlődését és főbb szereplőit. Hiánypótló művet kap majd kézhez az olvasó, amikor megjelenik.

A magyar néprajzban is gazdag irodalom található a hazai táplálkozási szokásokról, ételekről, ételválasztékról, kézműveségről, malmokról, molnárokról, pékekről.



Lestyán Sándor kötet
(Forrás: Wikipédia)



Molnár B. Tamás szakíró
(Forrás: Wikipédia)

stb. mindennapi és ünnepi étkezésekről, vásárokról stb. Mindez elektronikusan is elérhető a Magyar Elektronikus Könyvtárban. (Magyar Néprajz). A legújabb hazai gasztronómiai trendekkel és a gasztronómia átalakulásával foglalkozik Tózsér és Ilyés 2023-as tanulmánya. Rámutatnak többek között arra, hogy „a magyar gasztronómiai hagyományok átalakulóban vannak” és a hagyományos magyar ételek újraértékelése, továbbgondolása zajlik. (2023: 4p). Egy közeljövőben megjelenő tanulmányban pedig olyan Baranyában és Baranyáról szóló írások kerülnek bemutatásra, „melyek középpontjában már a feltörekvő gasztroturizmus és alternatív gasztronómiai kínálatok állnak” (Kovács – Horeczki 2023).

A vendéglátás és gasztronómia jelentősége a társadalomban, az emberek életében

Ha a vendéglátásról és gasztronómiáról beszélünk, elsőként az élettani szerep kerül elő, a szükséges tápanyagok és energia napi bevitele az emberi szervezetbe, annak folyamatos működtetése, az élet fenntartása. A második az egészség megtartása, megőrzése, visszaszerzése. A harmadik szerep az elvezetéké, a mámoré, az extázisé lehet. Áttételesebb szerepre is gondolhatunk, hagyományörzésre, társadalmi és családi ünnepekre, sztárolásra, divatra, fogyókúrákra stb. De a gasztronómia összefüggésbe hozható más társadalmi és természeti jelenségekkel és környezeti hatásokkal is, állatok, növények kipusztulásával, élelmiszer pazarlással, a javak társadalmi elosztásával, éhezéssel és éhínséggel stb.

Érzelmek alátámasztására, bizonyítására, szerelmi vallomásainkra, lánykérésre, csábításra, közösségek összehozására, győzelmek megünneplésére vagy veszteségek feletti bánat és gyász tompítására is a gasztronómiát hívjuk segítségül. Diplomáciai érintkezésekben, békekötésnél, üzleti alkukban szigorú protokoll és szertartásosság szerint kapcsolódik a gasztronómia, de Brillat-Savarin más jellegzetességeire is felfigyelt: „...lakoma után az emberek kevésbé zárkóztak és könnyebben befolyásolhatók: szóval megszületett a politikai gasztronómia. A nagyebédek a kormányzás eszközeivé váltak, s a népek sorsát azóta lakomákon döntenek el. Ez nem paradoxon, nem is újság, csak egyszerű megfigyelés” (1962 p. 42.). Ezt a máig érvényes jelenséget nemcsak a nagypolitikában, hanem alacsonyabb szinteken is gyakorolják a „fejesekek”, ahogy közbeszéd említi a különböző szintű vezetőket, döntéshozókat.

A helyi büszkeségnek és azonosságtudatnak is fontos alkotórésze a vendéglátás. Sok település megszervezi a maga egyedi gasztro-fesztiválját, jellegzetes helyi étellel, mellyel megkülönbözteti magát másoktól. Ilyen helyi különlegesség lehet a gomba, palacsinta, pite, halászlé, csirkepaprikás, gőzgombóc, birkapaprikás, borsoskalács és még sok másfajta fesztivál, mely a helyiek ünnepe is egyben.

A gasztronómia kapcsolatokról, közösségekről is szól. A helyi közösségekből és vagy/szereplőkből kihozza a versenyszellemet is. A megmutatom magamat, a 'ki a legjobb', 'mit tudok csinálni' szellemiséget is. E téren nők és férfiak egyelő eséllyel szerepelnek.

Régen az élet jeles napjai, ünnepei, a lakodalom, keresztelő, disznóvágás, vallási ünnepek, karácsony, húsvét egyben gasztronómiai esemény is volt családi és közösségi körben. A mai világban a hagyományos ünnepek helyett a partik, fogadások, céges rendezvények, családi események, csapatépítő rendezvények stb. nyújtanak új terepet a gasztronómia számára. A gasztronómia az egymás iránti tiszteletéről is szól.

Az egészséges életmód, egészséges táplálkozás is egyre erősebb irányzat a gasztronómiában. Az 'ételed a gyógyszered' vagy a 'gyógyszered az ételed' gondolat egyre nagyobb hangsúlyt kap a tudatos táplálkozásra törekvők körében. Többben az egészséges táplálkozást a jövő egyik útjának gondolják a gasztronómiában. A méz és a méhészek munkája is egyre jobban a közvélemény figyelmének középpontjába kerül, a méhek beporzásban játszott szerepe révén.

A turizmus keretein belül sok ember kel útra és látogat meg más tájakat, országokat, kontinenseket, többek között, hogy megkóstolja és élvezze más vidékek ízeit, aromáit, illatait. E népmozgások, a helyiek és a turisták érintkezése, kiszolgálása a fogadó terület gazdaságára, kultúrájára is hatással van. E kölcsönhatásokban és kulturális érintkezésben a gasztronómia kiemelt szerepet játszik.

A gasztronómia a sporthoz és a kultúrához hasonlóan az országimázs és tudatformálás eszköze is egyben. A Lukács István Séf c. könyvben kerül említésre, hogy 1956-ban „amikor az ég és a föld összeszaladt, a legnagyobb balhé közepette elintézték, hogy a magyar szakács válogatott tagjai útlevelet kaphassanak és – igaz, belügyi kísérettel, de – részt vegyenek az esedékes frankfurti Szakácsolimpián, ahonnan aranyéremmel tértek haza.” (2016:61p.) Napjainkban a Bocuse d'Or nevű szakácsverseny kap kiemelt támogatást a kormánytól, (HVG cikkek) hogy azon a hazai indulók jól szerepeljenek és ezzel öregbítsék a magyar gasztronómia hírét és rangját.

A gasztronómiát a legérzékletesebben Brillat-Savarin (1962 p. 41.) írta le. Azzal az érveléssel lépett fel, hogy a gasztronómiának a tudományok között van a helye: „És lehetséges volt-e megtagadni a helyet attól a tudománytól mely a bölcsőtől a sírig gyámolunk, mely megnöveli a szerelem örömeit, és a barátság bizalmasságát, mely lefegyverzi a gyűlöletet, könnyebbé teszi



Lukács István: Séf
(Forrás: Wikipédia)

ügyeink intézését, s rövid életpályánkon az egyetlen olyan élvezetet nyújtja nekünk, mely soha ki nem fáraszt, ellenben felüdít, ha másban kifáradunk?!”

A fogyasztás/táplálkozás helyszínei rendkívül sokfélék lehetnek: a családi konyhától/ebédlőtől az ötcsillagos szálloda étterméig, a vidéki présházától, vagy útmenti büfétől egy magyaros csárdáig, az üzemi étkezdétől az iskolai menzáig stb. A fogyasztás lehet szabályokhoz kötött, szertartásos, vagy lazább, kötetlenebb, ahol néhány szabályon kívül nincsenek előírások. A felgyorsult élet következtében sokan akár út közben vagy munka közben fogyasztják el táplálékukat.

A második világháború utáni időszak, a szocializmus vendéglátásának és gasztronómiájának néhány jellemzője

A második világháború borzalmi és veszteségei után az élet valamennyi területe jelentősen átalakult. A Lukács könyvben (2016 p. 59) olvasható, „...hogy az utolsó békeévekben hétvégeken ezrével érkeztek a bécsi gyorsal az előkelő polgárok, hogy Budapesten ebédelhessenek meg családotul. A Gundelben, a Palace-ban, az Astoriában, a Gellértben, a Duna parti szállodákban a német szó volt a divat. A séfek magyarok voltak, de például a saucier-ek sok konyhára külföldről érkeztek. Ide jártak tanulni nyugatról. A házak szezonális konyhát vezettek. Példaadónak a francia konyhát tekintették.” Mindez a háború után megváltozott. A háborús újjáépítéssel, majd a szocializmus térnyerésével a gasztronómia is alapvető változáson ment keresztül. A vendéglátás feladata a közétkeztetés különböző formáinak megvalósítása lett. Ehhez az államosított vendéglátó egységeket – a parasztság szövetkezetekbe kényszerítéséhez hasonlóan – nagyvállalatokba tömörítették. Ezek látták el fokozatos összevonásokon és koncentráción keresztül az intézmények, munkahelyek, iskolák étkeztetését, valamint a kereskedelmi vendéglátási feladatokat. Mindezt a hiánygazdaság körülményei közepette, politikailag kiválasztott személyek vezetésével. Ebben az időszakban, leegyszerűsítve az éhezés megelőzése és felszámolása, a jóllakítás volt a cél.

A negyvenes évek végén és az ötvenes években nagyon sok család hiányt szenvedett élelmiszerekből, még vidéken is. Sok élelmiszert csak jegyre lehetett kapni, korlátozott mennyiségben, kötelező beszolgáltatás volt a parasztnak, a padlás lesöpítés időszeke. Azok a falusi férfiak, akik visszajöttek a II. világháborúból, orosz fogságból, rémként vetítették föl, hogy majd jön a kolhoz és a csajkarendszer.

Az államosítás kiiktatta a kis családi éttermeket a vendéglátásból, helyette a közétkeztetést és szociális üdültetést vezette be. Azóta is hiányként és nosztalgiként éli meg a magyar közvélemény a pirossterítés kis családi éttermeket, ahol nem sok pénzért jóízű ételeket lehet enni. Időről időre felmerül egy-egy vendéglátóhely esetében a nosztalgia, a hagyományos berendezés, a régi idők hangulatát visszaállító főúr és atmoszféra, viszont a többségük a nyitás utáni 2-5 évben kifulladás – nem életképes. A szocializmus hiánygazdaság volt és en-



Pécsei Nádor Szálló (Forrás: Építészfórum)

nek sajátos jellegzetességei a vendéglátásban is megjelentek. Sem a személyi kultusz, sem a szocializmus későbbi konszolidáltabb időszakában a minőség nem játszott elsődleges szerepet az ellátásban és a gasztronómiai kínálatban. Minőség és minőségi áru természetesen akkor is volt, de csak a kiváltságosok számára volt elérhető, vagy külföldre került, dollárra váltódott, sokszor nem valós cserearányokon. Így ment ki többek között a minőségi bor, a méz és a szalámi exportra Nyugat Európába dollárért. Hugh Johnson írta a Wine című könyvében 1974-ben, hogy a magyar és jugoszláv borokat komolyan kell venni, saját jogon, mint kitűnő minőséget és egyéniséget és nem a német és francia borok helyettesítőiként. A hiánygazdaságban az egyik elsődleges gond az alapanyag ellátás volt. Lukács István erről így nyilatkozott: „...a háború utáni években, alapjaiban változott meg a hazai alapanyagellátás helyzete. Hiába akartak volna Czifrayból vagy Csákyból főzni, ha nem voltak hozzávalók. Venezséknek az egész ország élelmezését kellett megoldani először az üzemi konyhák szintjén. A lehetőségekhez igazították a recepteket, abból készült a receptkönyv.” (2016 p. 60.) Egy pécsi vendéglátós úgy emlékezett vissza, hogy akkor volt egy sablon, és a szerint kellett főzni jó sok éven keresztül. „Nem volt önálló gondolkodás. Ki lett jelölve egy étlap, az ország 70%-ban ugyanazokkal az ételekkel, és nem voltak rákényszerítve a szakácsok, hogy kitaláljanak új ételeket.” (B)

A hétköznapi gyakorlat szintjén a vendéglátásban havonta leltárt csináltak és megmondták mindenkinek mindent. A vállalat vezetőinek nagy része nem is értett a vendéglátáshoz, pártemberek voltak, tőlük nagyon sok tanács vagy ötlet nem jött.” (B). Rendszeres volt az ellenőrzés. „Elvittek pl.: a húslevesből egy adagot, megmérték, hogy mennyi hús van, mennyi zöldség van. Akkor



Mohácsi Halászcserda (Forrás: legjobbettermek.hu)

uniformizálódó konyhák voltak.” Egy kitűnő szakács így gondolt vissza kezdő korszakára: „Ugyanazokat az ételeket árultuk, amit az iskolában tanultam. Uniformizált volt minden. Az éttermek, a pincérek majdnem ugyanúgy néztek ki, az ételek pedig ugyanazok voltak: volt a babgulyás, volt a húsleves, a bako-nyi szelet, a cigánypecsenye, a rántottszelet sonkával, sajttal töltve mindegy, hogy hogy hívjuk, az egész országban ezt lehetett kapni”. (E)

Az érem másik oldala viszont Lukács István szerint az volt, hogy az 1961-ben megjelent Venesz József könyvben „... a receptek ki voltak próbálva és ha most előveszik, és annak alapján készítene daragaluskát, zsemlegombócot, túrógombócot, az az lesz. Alkalmazkodni kellett a lehetőségekhez. Én úgy gondolom, hogy az *akkori szakácsok ugyanolyan becsületesen tették a dolgukat, de a körülményeik sokkal rosszabbak, nehézkesebbek voltak minden szempontból.*” (2016: 61–62p). Fontos megjegyezni, hogy a gasztronómiai sematizmus ellenére sokan megpróbálták a legjobbat kihozni a korlátozott lehetőségekből. „Ötletek nélkül nem ment. A 70-es években volt a Pécsi Gasztronómiai Hetek rendezvénysorozat. A program ajánlója faborítású könyvecske volt, rajta a HungarHotels réz emblémája. Volt többek között olasz hét is, nagyszerű volt.” (C)

Egy másik szakember azt emelte ki, hogy „Nagyon emberfüggő, személyfüggő volt a szocializmus idején a gasztronómia. Voltak olyan bázisok, amelyek nemcsak önmagukban álltak, hanem iskolát tudtak teremteni. Pécsen a Nádor és a Palatinus jó iskola volt. A Nádorból nagyon sokan kerültek ki, akik megtanulták a szakmát.” (A)

A hamisítás a gasztronómiában minden korszakban jelen van, de a szocializmusban a hamisításon keresztüli egyéni/céges haszonszerzés több helyen (pl. Balaton) fokozottan jelen volt. A család a kávéval, a bor felvizezésével, az

ételekből a hús kispórolásával. Az állami szintű család, a tömegborok, a Szovjetunióba küldött lórék gyenge minősége, a tablettás bor, ha nem is mindenki, de a szakértők számára közismert volt. A hiánygazdaság okán csúszópénzt kellett adni, hogy rendes árut lehessen beszerezni, a pincérnek illet borralalót adni, mert köztudott volt a szándékosan alacsonyan megállapított fizetése. „Abban az időben még sörhöz is úgy lehetett jutni, ha az ember a sörgyárban valakinek tudott valamit adni. Így épült ez a rendszer, és nemcsak a vendéglátás, és nem volt fejlődés.” (B) A húsbeszerzéssel sem volt ez másként Lukács István mesélte, hogy „A kispesti húselosztóból mindig kaptunk mindent, igaz, minden esetben egy karton sör volt a belépő az ottani irodába...” (2016:103p.). *A rendszer ...lehetőséget adott arra, hogy az emberek visszaéljenek dolgokkal. Ebben benne volt az is, hogy bizonyos helyeken megállt a vállalati igazgató Volgája és bekerült oda egy ballon bor. ...valahol mindig fönt kezdődik a dolog.*” (D) Számtalan más trükköt is lehet hallani azokól, akik részesei voltak ennek.

Mindezek ellenére ez az időszak a vendéglátás számára a visszaemlékezők szerint egy prosperáló időszak volt. „A szocializmusban stabil, kiszámítható vendéglátás volt.” (D) A vendéglátásban nem volt túlkínálat, és bár „az életszínvonal sokkal alacsonyabb volt, de az nagyobb költségre és fogyasztásra adott lehetőséget annak idején, mint ami ma megvan. Az árak és bérek aránya miatt egy széles réteg „megengedhette magának, hogy a hétköznapiakban bent legyen az éttermekben és az éttermi világban. Ez ma nem így van és ilyen szempontból a turizmus területe nagymértékben meggyengült.” (D)

Egy tapasztalt vállalkozó hasonló módon látta azt az időszakot. „Sokak számára elérhető volt, igény volt rá, és jó életérzésekkel élték meg ezeket a pillanatokot, azokat az alkalmakat, amikor a társaságok egy-egy vendéglátóhelyre elmentek. ...Egy örömnep volt. Társaságok voltak, kíváncsiak voltak egymásra, segítették egymást az emberek... nem emlékszem arra, hogy szomorú emberekkel találkoztam volna. Örültek annak, amit kaptak. Nem voltak nagy csodák, nem volt fine dining. Nem is kellett. Az volt a lényeg, hogy jó ételt kapjanak, jóllakjanak, jól érezzék magukat. Legyen egy sör hozzá, vagy üdítő, vagy kóla. És jó volt, pedig annyit dolgoztunk, hogy csuda. Nem nyolc órát, hanem annál sokkal többet. ...nehogy azt gondoljuk, hogy a szocializmusban mindenki prostró volt, és igénytelen. Nem olyan magas volt az igény szint, de emberileg rendben voltak a dolgok.” (A)



Mátyás Pince Étterem Budapest
(Forrás: Wikipédia)

Lukács István visszaemlékezve így látta a két időszakot „Ezekben az években a megújulás elsődleges eszköze a kreativitás volt. Ma már sokkal inkább a technikai háttér szabja meg a fejlődés irányát. A hetvenes években organikus fejlődést éltünk meg, a mai vonal már kevésbé sem tekinthető annak” (2016:160p.). Az 1980-as évek már a jövedelemhez kötött vendéglátás alapjait fektették le, elkezdődött a teljes fokú irányítottság megbomlása. „Amíg a központi irányítási rendszerben dolgoztunk, – lehet, hogy Budapesten a Mátyás Pincében és a nagy szállodákban nem így volt, – zárás előtt 10 perccel a pincérek felrakták az asztalra a székeket. Ezzel jelezték, hogy vége a műszaknak, a vendég menjen haza. Milyen udvariatlanságnak tartanánk ezt ma? Akkor a rendőrség szigorúan büntette a vendéglők záróra utáni működését, a vendégtérben sem lehetett senki. Amikor megtörtént a privatizáció, már addig maradtunk, amíg a vendég maradni akart. Előkerült a tulajdonosi szemlélet, hogy – magadnak teszed, a te jó híredet teszed kockára, vagy képviselsz valamit, és amit mondanak felülről, ha ez a szabály, betartod, és kész.” (A) Végül a 80-as évek végétől az állami működtetésű rendszert először egy jövedéki gazdálkodási rendszer, majd egy bérleti rendszer és végül a privatizáció révén az Állami Vagyongazdálkodási Rendszer keresztül a 90-es években egy magántulajdonra épülő rendszer váltotta fel. (D)

A vendéglátás átalakulása a rendszerváltás után

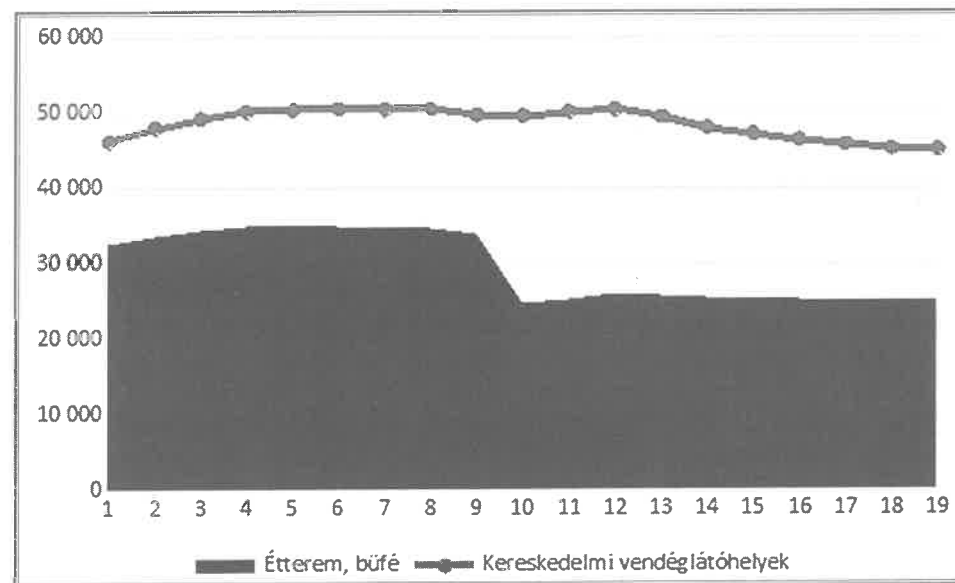


Tiffán Ede borász
(Forrás: Wikipédia)

1990 után a vendéglátásban és a mezőgazdaságban is előtérbe került a magánosítás. A vendéglátó szektorban a 90-es évek közepéig lezajlott a privatizációnak nevezett folyamat, melynek során a szocialista nagyvállalatok egységei, éttermek, csárdák, büfék stb. magántulajdonba kerültek. A mezőgazdaság esetében a kárpótlás és magánosítás révén szintén új tulajdonosi struktúra alakult ki. A termelés azonban továbbra is jórészt nagyüzemi keretek között zajlik Kft.-k, Rt.-k formájában. A mezőgazdaságban foglalkoztatottak létszáma az összes foglalkoztatott töredékére esett vissza, a vendéglátásban, gasztronómiában viszont jelentősen nőtt a szolgáltató egységek és foglalkoztatottak száma.

A magánosítás révén egyre több jó minőségű étterem, bisztró jelent meg a kínálatban. A minőség jóval nagyobb hangsúlyt kapott a korábbi egyenletek helyett. A régi szakemberek kezdték megtalálni helyüket az új struktúrában. Ez kb. 5–6 év alatt lezárult és létrejöttek az új egységek, új tulajdonossal vagy bérlővel.

A borágazatban már a kezdet kezdetén megfogalmazódott a minőségi váltás igénye és szükségszerűsége, elsősorban Villányban. Ez Tiffán Ede nevéhez



1. ábra Vendéglátóhelyek száma és ezen belül az éttermek számának átalakulása 1990-2019 között, db
(Forrás: saját szerkesztés KSH 6.4.5.6 adattábla alapján)

fűződött, aki 1990-ben aranyérmert nyert a Sunday Times borversenyén. Az egyéni kezdeményezések 1994-re szerencsésen összekapcsolódtak a Villány-Siklói Borútban, melynek létrejöttéhez az akkori megyei közgyűlési elnök, Schmidt József is jelentősen hozzájárult. (Kovács D. 2014:18p.)

A privatizációval együtt járt egy másfajta szemlélet is a 90-es években. Erről az egyik vendéglátó így nyilatkozott: „A rendszerváltozást követően robbanásszerű volt a fejlődés, elsősorban szemléletben. Mindenki igyekezett valami újat adni, tényleg extrát, és jót adni a vendégnek. Nem lehetett már másra hivatkozni, mert mindenki maga állt a porondon. Ha valamit nem jól csinált, akkor elbukott, mert komoly verseny indult el a vendégért. Volt ennek egy csúcsidezősaka, a magunk esetében amikor a bor-gasztronómia kiteljesedett.” (A)

A hiánygazdaság eltűnését, átalakulását a következő példa mutatja: „Az ügyeskedés fokozatosan szűnt meg, nem egyik pillanatról a másikra. X sörgyárnál addig az volt a jellemző, hogy én mentem áruért. Most a sörgyár hozott ide mindent, világítótáblát, csapolószerkezetet, szép poharakat stb. Ők adtak nekem, nem nekem kellett kuncsorogni.” (B)

A kiszolgálás minősége is másképp alakult: „Az üzletvezetőnek, minden a sajátja volt, arra jobban vigyázott. És a bevételből kellett gazdálkodni. Bár most lennének olyan szakácstanulók és felszolgálók, mint a 80-as években voltak! Sajnos ezt nem lehet ma elmondani, hogy jó képességű szakácsokkal és pincérekkel kell kezdenünk.” (B)

A minőségi változásról szól az alábbi gondolat: „A gasztronómiában átalakulás van ... A gasztronómusok egy része elkezdett olyan ételkínálatot kitalálni, amire már van igény. Még ha nem is nagy számban, de van igény. Nem a legolcsóbb húsból kell előállítani. Annyira jó minőségű húsok vannak, amiből lehet jó minőségű ételeket előállítani.” (B)

Fehér, Füreder és Vízvári 2011-es tanulmányukban így összegezték a rendszerváltást követő éveket: „Hazánk gasztronómiája és vendéglátása a rendszerváltás hajnalától kezdve folyamatos átalakuláson megy keresztül. A kilencvenes évek közepétől ez a változás felgyorsult, és napjainkra egy roppant színes, de nem minden esetben színvonalas kép tárul a korgó gyomrú vendégek elé. A korábbi magyar konyha jellegzetes elemei némileg módosultak, a globalizáció eredményeként szélesebb lett a nyersanyagválaszték, de konyhánk egyéni jellege háttérbe szorult. A fogyasztók igényei alapján az éttermek stílusa, kínálata szintén változott, ám sok esetben tapasztalhatjuk az „ebből is egy kicsit, abból is egy kicsit” alapfilozófiát” (2011:36p.)

A 2010-es évek már a technológiai megújulás jegyében zajlott, új gépek, eszközök eljárások kerültek be a gasztronómiába. Ezt méltatta egy üzletvezető: „Fokozatosan, ahogy hozzá lehetett jutni az új technológiákhoz, jó pár éve szuvidolnak, konfitálnak. Ezekkel meg kellett tanulni dolgozni és az ember rájött, hogy mennyivel könnyebb így dolgozni. Ez elősegítette a vendéglátás fejlődését. Az új gépek már annyi mindent tudnak. Régen volt egy vendő zsírunk és a megsütött kacsacombot ott tároltuk. Ahhoz képest, hogy most kiszippantjuk a levegőt és a vákuumban ott vannak a kész termékek, ez elég nagy út és nagy különbség.” (B)

A 2010-es évtized már a technológiai megújulás jegyében zajlott, egyrészt új gépek, eszközök eljárások kerültek be a gasztronómiába. Másrészt egyre jobban kiütköztek más problémák, a bérben megnyilvánuló lemaradások a szakácsoknál, pincéreknél, az elvándorlás, az oktatás, továbbképzés és az utánpótlás problémái. A változásokat igénylők egyre inkább szembesültek azzal az elmaradottsággal is a vendéglátásban, amely a korábbi évtizedekben mind a fogyasztóknál, mind pedig a kínálati oldalon felhalmozódott. Egyik interjúalany ezt a problémát így fogalmazta meg:

„Az ember azt gondolta, hogy azt a hitványságot, amit élénk tolnak menü címén, azt a rendszerváltás után már nem lehet megcsinálni. De a mai napig ugyanúgy meg lehet csinálni. Ez a hitványság is megmaradt, nem tűnt el, de talán annyira már nem jellemző.” (C) Persze sokan nem így gondolkodtak. Egy séf erről így nyilatkozott *„Én ilyenről nem beszélek. Én úgy gondolom, hogy azt, ha megengedték, akkor ne beszéljenek róla. Ha nem tettek ellene eleget, akkor nem is kell emlegetni. Mert ez nagyon rossz fényt vet a szakmákra. Én tudok olyan üzletvezetőt, akiről sok mindent tudunk és aki olyanokat mondott a médiában, hogy hogyan kell bélszínt hamisítani és én ezt nagyon elítélem. Erről én nem beszélek. Az a vendéglátásnak nem a szép oldala, az nem gasztronómia.”* (E)

Többek között ilyen okok miatt is 2007-ben a Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE) Kulináris Charta címen kiáltványt tett közzé a Magyar Nemzetben. Egy szigorú kritikus anyagot, melyhez egy héten belül több mint 100 gasztró szereplő és közéleti személyiség, művész stb. csatlakozott. A Charta a magyar gasztronómia megújításáért emelt szót. Egy évvel később pedig az MGE „Az új magyar gasztronómia 7+2 pontja” címmel közzétette azt a dokumentumot, mely vezető gasztronómiai szakemberekkel folytatott konzultáció terméke volt. (<https://www.buvosszakacs.com/az-uj-magyar-konyha-7-2-pontja/>) Ebben azokat a változásokat és elveket, követelményeket rögzítették, melyek eredményeként új felfogás érvényesülhet a hazai gasztronómiában. E dokumentumok a hazai gasztróforradalomnak tekintett folyamat és változások elindítói. Külön tanulmányban kellene elemezni ezek hatását és eredményeit.

A gazdasági és politikai változások a közönséget sem hagyták érintetlenül. Ami a fogyasztókat, a közönséget illeti, az egyik híres pécsi vendéglátós így jellemezte a helyzetet „... a helyi igény meghatározza a vendéglátást. ... ma nincsenek társaságok. Az emberek nem kíváncsiak egymásra... Elfogytak. Nézd meg! Ha bemegyek a városba este, én vagyok a legidősebb. Az én korosztályomból senki nincsen... csak fiatalokat és egyetemistákat látni. Nekik megvan a stílusuk, hogy mit szeretnek. Bejárnak arra a három helyre, és üres a város. Az emberek nem járnak vendéglátóhelyekre. Nincs ilyen, hogy összeülünk és beszélgetünk, mert kíváncsi vagyok rád. ... Hol vannak az emberek?” (A)

A gasztronómia szakmai kérdései és dilemmái az elmúlt években, évtizedben, már súlyos munkaerőhiányról, a vendéglátós szakmai képzésre jelentkező fiatalok alacsony tudásszintjéről, nagymérvű pályaelhagyásokról, a séfek, pincérek kiégéséről, kizsákmányolásáról, külföldre vándorlásáról is szóltak. Egyre inkább kiéleződött a bérkérdés: „Oly mértékben vált el a Magyarországon foglalkoztatott szakácsok jövedelme az osztrák vagy német nyelvterületen foglalkoztatott szakácsokéhoz képest, hogy rendkívül sokan elmentek.” (C)

Más oldalról pedig az újonnan belépők felkészültsége, akik nem a minőségi éttermekben dolgoztak, egyre több problémát hordozott magában. A nemzedékváltás következtében az idősebb generáció tagjai nyugdíjba mentek vagy meghaltak az évek során. (C)

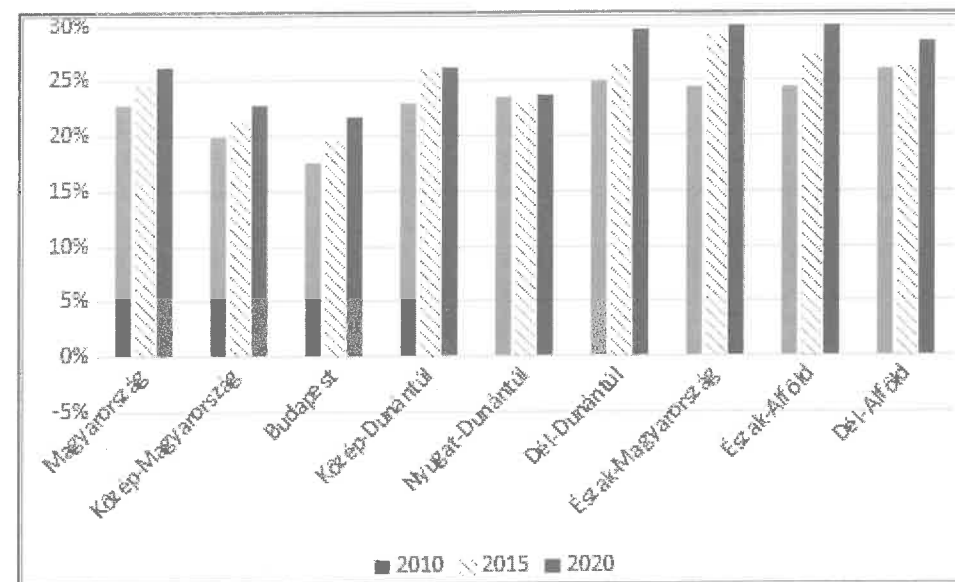
A jövő fejlődési irányaként ezt az útravalót foglalta össze az egyik senior üzletvezető: „Itt vannak a fiatal emberek, hogy kövessék az újat. Afelé kell menni, hogy modern, egészséges, gasztró ételek legyenek kínálva. De nem szabad emellett a hagyományos magyar ételeket elhagyni. Azokat is meg lehet főzni sok zsír nélkül. Vannak hagyományos magyar ételek, amit soha nem szabad elhagyni.” (B)

Az említett útravaló összetettségét jelzi Molnár B. Tamás gondolata: „Az étkezési kultúra szövevényes hálózat, egész létünket átszövi, és komplett renoválásra szorul. Ha ez sikerül, az mindenkinek, leginkább a gyerekeinknek javára válik. Jobb országot eredményezne, sőt egyfajta pozitív nemzeti identitást is megteremthetne.” Pálmai (2016)

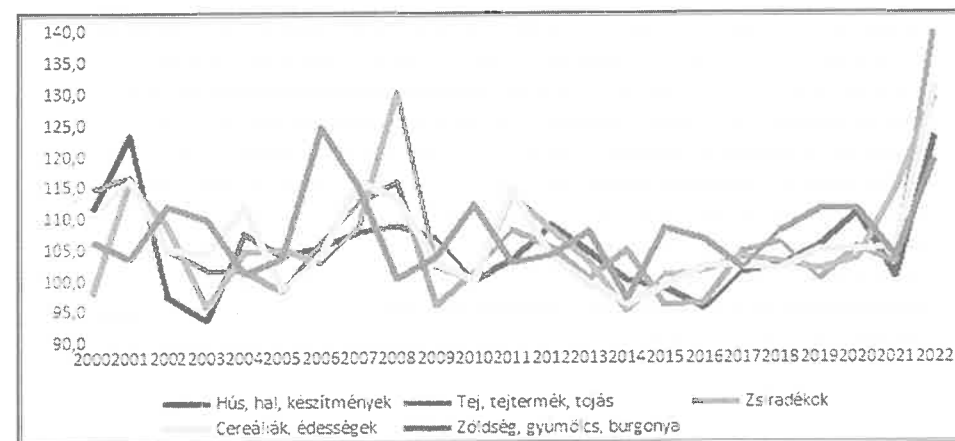
A gasztronómia és vendéglátás szerepe a gazdaságban és turizmusbán

A gasztronómia átalakulása statisztikailag is leírható pl. az élelmiszerkiadások, a jövedelem változása, az idegenforgalom néhány mutatója, a jóléti jellemzők alapján. A vásárlóerő mérése adott országra vonatkozóan jeleníti meg, hogy a fogyasztók mire fordítják jövedelmüket. Magyarországon a havi költségek legnagyobb arányát az élelmiszerre fordított kiadások jelentik. Az 1990-es években közel 35%-át fordították az emberek jövedelmükből élelmiszervásárlásra, a 2000-es évekre ez az arány 20% felé mozdult. A jelenleg is zajló válságok azonban azt is jelentik, hogy az emberek (pl. tartalék képzése miatt) egyre több élelmiszert vásárolnak. Az ilyen jellegű kiadásokat jelentős mértékben befolyásolja a fogyasztók életszínvonala és jövedelme, a demográfiai és kulturális jellemzők. A jelenleg is zajló demográfiai folyamatok: előregedés, egészségi állapot, vándorlás, migráció alapjaiban alakíthatja át az étkezési kultúrát, szokásokat. Azt fontos megjegyezni, hogy a magyar lakosság több mint fele nem étkezik megfelelően (Rigó 2007), kevesebb zöldséget és gyümölcsöt fogyasztanak, mint a szomszédos országokban élők. A fogyasztók egyes csoportjai különféleképpen igazodnak ezen trendekhez, magához a gasztronómiához. A fogyasztói magatartás trendjei is befolyásolhatják korszakonként a gasztronómiához való hozzáállást (egészségtudatos trendek, gyorséttermek térhódítása stb.). Megfigyelhető, hogy az aktív jövedelemmel rendelkező (25–64 év közötti) korosztály fizetésének nagyobb arányát költi élelmiszerre, mint a 65 év felettek. Az elmúlt években tapasztalható átlagos jövedelmek folyamatos emelkedése azt tételezi fel, hogy az emberek tudatosabbak lesznek az élelmiszervásárlás és fogyasztás során. Az 3. ábrán szembevetendő az élelmiszerkiadások növekedése mindegyik régióban 2010 és 2020 között. Az országos adatok alapján az átlagos fogyasztó az összes éves költségének több mint egyötödét élelmiszerre fordította 2010-ben és több mint egynegyedét 2020-ban. A régiók szerinti bontásban az látható, hogy míg a fővárosban ez az arány kevesebb, addig a hátrányosabb helyzetű régiókban, pl. Dél-Dunántúlon vagy Észak-Magyarországon, az Észak-Alföldön 2020-ra megközelíti a 30%-ot. Az egy főre eső költségek tekintetében a legnagyobb aránynövekedés az északi régiókban történt (több mint 6%), míg a leginkább kiegyenlített régióknak a Nyugat-Dunántúl tekinthető. Amennyiben a települések jogállása alapján vizsgáljuk meg, hogy egy városi/fővárosi vagy falusi lakos költ-e többet élelmiszerre, azt tapasztaljuk, hogy a falvakban a legmagasabb az élelmiszerre fordított kiadások aránya a teljes költségen belül (2020-ban 29%), míg a kis- és középvárosokban szintén 27%, a megyeszékhelyeken, megyei jogú városokban szintén 27%, a fővárosban 22%.

A KSH fogyasztói árindexei 2000-től elérhetőek és összehasonlíthatóak a nagyobb élelmiszerkategóriák termékeire. Az árindex méri a lakosság által megvásárolt áruk, igénybe vett szolgáltatások árának átlagos változását egy



2. ábra Az egy főre jutó éves élelmiszerkiadások alakulása az összköltségek százalékában, régiók szerinti bontásban, 2010–2015–2020 (Forrás:saját szerkesztés KSH 14.1.2.10. tábla alapján)



3. ábra A fogyasztói árindex változása* Magyarországon 5 fő termékcsoporthoz, 2000–2022

Forrás: saját szerkesztés KSH 1.1.1.6 alapján

* Fogyasztóiár-indexek a kiadások részletes csoportjai szerint [előző év=100,0%]

meghatározott időintervallumon belül. A válságok hatását a fogyasztói árindex kiugró értékei mutatják.

Magyarországon kiegyensúlyozottnak tekinthető az alapélelmiszerek fogyasztása. Egyes térségekben a csökkenő életszínvonal csupán az élelmiszerek minőségére, azok beviteli mennyiségére nincs hatással. Az elmúlt húsz évben a hús, hal és belőlük készített alapanyagok fogyasztása csökkent, hasonlóan a tej, tejtermékek fogyasztásához. A Covid-19 okozta válság, valamint a szomszédos országban zajló háborús helyzet alapvetően változtatta meg a fogyasztók viselkedését. Nem kerül több élelmiszer felhasználásra, csupán tartalékolásra, amely viszont ezek árának emelkedésén is megmutatkozik (4. ábra).

Az egyes termékek fogyasztására vonatkozó éves adatok azt mutatják, hogy a húsfogyasztásban töretlenül a sertéshús (éves fogyasztás: 19,2 kg/fő) és a baromfi (25,2 kg/fő) a kedvenc. Viszonyításképpen marha- és borjúhúsból 1,1 kg az éves átlagos fogyasztás, szalámfélékből 8,7 kg, mirelit hústermékekből 3,0 kg. 2020-ban az éves átlagos húsfogyasztás 68,6 kg/fő. Az ország kedvezőbb jövedelmi helyzettel rendelkező régióiban az alapvető élelmiszerek fogyasztása átlag alatti, és a drágább árkategóriájú helyettesítő termékek jelentik a fogyasztás alapján. Ilyen pl. a kenyér esetében a péksütemények vagy az egyéb cereáliák, húsok esetében a mirelit vagy húskonzervek iránti fogyasztás csökkenő, a marhahús, kecske, juh- és nyúlhús iránti kereslet növekedése. Amennyiben korosztályok alapján tekintjük át az egyes termékek fogyasztását, akkor szembevetődik, hogy minden termékből az 55 év felettiek fogyasztanak országos átlag feletti mértékben. Ez kiemelkedő pl. a gyümölcsök tekintetében, ahol az országos átlag 2020-ban 46,6 kg, az 55 év felettiek esetében 70,9 kg.

A magyar gasztronómia sokszínűsége és változó arcai

A magyar vendéglátás az elmúlt hetven évben hihetetlen változásokon ment keresztül. Szinte felfoghatatlan, hogy a világháború előtti polgári gasztronómiát felváltó szocialista nagyvállalati struktúrából hogy jött létre a mai, piac által irányított, sokszínű, sokoldalú kínálat. A változásnak ezer arca van, az új jelenségek, mint például a gyorséttermek, streetfood megjelenése, minőségi borok és a borfogyasztás kultúrájának elterjedése, egyes szakácsok, borászok sztárolása, a nemzetközi ételek és a fine dining divatja, a kézműves sörök belépése és elterjedése, TV műsorok és receptkönyvek özöne – amelyek 30 évvel ezelőtt még ismeretlenek voltak. Nehéz nem észrevenni, hogy miközben nemzetközi ételek és cégek sokasága és sokfélesége jelent meg a hazai gasztronómiai piacon, addig a hagyományos magyar ételek egy része háttérbe szorult vagy egyre jobban ritkaságszámba megy már. A könyvkiadásban óriási kínálat van szakácskönyvekből, és a szépirodalom is sokféle gasztronómiai csemegét, olvasnivalót kínál. A televíziós csatornák ontják a hazai és külföldi főző és gasztronómiai műsorokat, hazai és külföldi szakácsversenyeket. Több népszerű te-

levíziós műsorban pedig helyi, hagyományos ételek után kutató és azokat helyi környezetben bemutató riportereket látunk, akik a régi ételek készítésének titkairól faggatják a helyieket. Borász, szakács és cukrász képzések divatját éljük. Az étterembe járás ma már nagyon sok esetben menüztetést takar.

Magyarországon az elit gasztronómia kétségkívül elismert és kiváló volt a két világháború között, a szocializmus idején és napjainkban is. Ugyanakkor azt az általános és átfogó elismerést, amit az olasz, a francia vagy a katalán konyha kap, a magyar gasztronómia még nem tudta kivívni magának. Nálunk párhuzamosan van jelen a magas elismerés, a magyar gasztronómia nagyszerűségének dicsérete, más oldalról pedig fogyatékosai és tehertétele. Ennek a hazai vendéglátásban rejlő sajátosságai is vannak, egyrészt a hazai ételek hagyományos jellemzői, (pl. sok zsír, túlfűszerezettség, túl nagy adagok stb.) másrészt azok a jelenségek, amelyek rontották és rontják a hazai vendéglátás hitelét. Ugyanakkor egyre többször érdekes, új és kreatív megoldások színesítik a kínálatot és szereznek örömet a vendégeknek.

Az utóbbi 10–15 évben gasztronómiai fesztiválok országa lettünk. Alig van olyan település, amely ne mutatna meg egy olyan ételt, melynek révén egyediségét kívánja hangsúlyozni a többi településhez képest. A turizmusban a gasztroturizmus fokozatosan önálló turisztikai kínálati formává válik. Borutak, tematikus utak jöttek létre, a helyi termékek értékesítésére kosárközösségek alakultak. A turisztikai fogadóhelyek étel-különlegességekkel próbálják csalogatni a vendégeket. A rendszerváltás után különböző nagy áruházláncok jöttek be az országba, és viszonylag olcsón kínálták a mezőgazdasági termékeket, megkérdőjelezve az otthoni kerti szorgoskodást nagyon sok településen.

Magyarország a 2010-es és 20-as években egyre jobban szerepelt a Bocus d'Or nemzetközi szakácsversenyen is. Az elit gasztronómia, amire a döntéshozók nem sajnálták a pénzt és szakértelmet, sikeresen lépett a nemzetközi szintre és országimázst formáló tényezővé vált. A fine dining elsősorban Budapesten van jelen, de már vidéken, többek között Baranyában is lehet találkozni izgalmas fine dining éttermekkel és kínálatokkal.

A magyar gasztronómia történelmi ellentmondása, hogy miközben az ételek jelentős része vidéki, paraszti gyökerű, az alapanyagok vidékről, a mezőgazdaságból származnak, ugyanakkor a két világháború közötti és az azt megelőző kor paraszti népessége jelentős hányadának táplálkozása sok kívánnivalót hagyott maga után. Nagy létszámú paraszti rétegek számára a szűkös megélhetéshez hasonló étkezés társult és az éhezés gyakori jelenség volt a szegények körében. Gunst Péter történész szerint a két világháború között inkább csak mennyiségi különbség volt a paraszti rétegek étkezésében, a gazdag paraszttól a szegényparasztig. Ugyanakkor a jeles ünnepek alkalmából mindenki igyekezett kitenni magáért az ételek mennyiségében és fogyasztásában. Miközben a gasztronómia egyik nagy korszakának tartják a két világháború közötti időszakot, a mezőgazdaságban a földkérdés megoldatlansága és a vidéken feltorlódott földnélküli, képzetlen tömegek megléte, melyet az



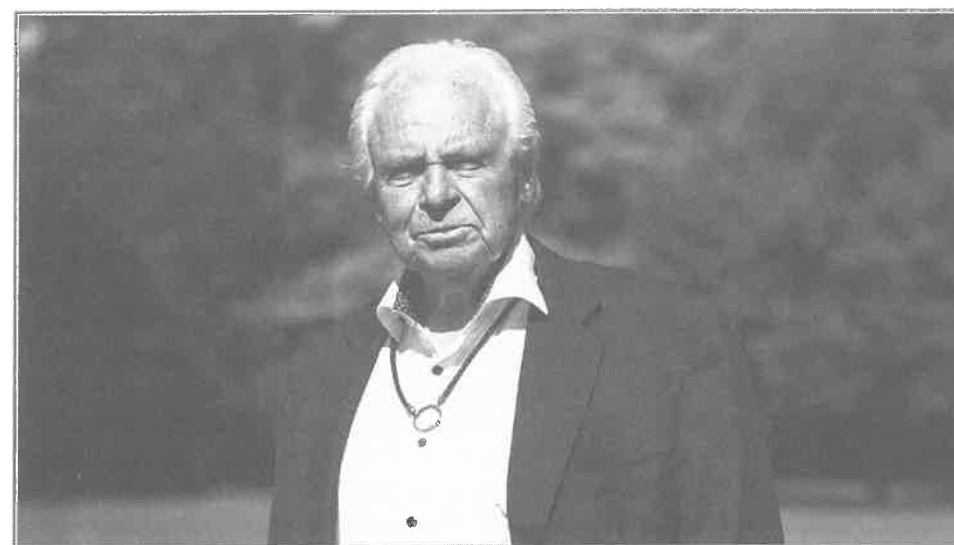
Bocus d'Or 2023 Magyar csapat (Forrás: Wikipédia)



Gunst Péter a paraszti társadalomról (Forrás: Wikipédia)

ipar nem tudott foglalkoztatni, súlyos társadalmi feszültséget teremtett. E jelenségek irodalmi lenyomata olvasható Móricz Zsigmond, Móra Ferenc, Veres Péter, Féja Géza, Kovách Imre, Ortutay Gyula, és mások műveiben.

A helyi termékek és termelők iránti figyelmet és újrafelfedezést a nemzetközi irodalomban először a berkeley-i Chez Panisse étterem vezette be a 70-es években. „... a helyi specifikusság és a részletes főzési módszerek jellemezték a Chez Panisse étlapját az 1970-es évekből kezdve. (Fűrészes garnéla Monterey Bay-ből, hirtelen kisütve, fokhagymával, petrezselyemmel és vajjal)”. (Freeman 2008:27p.) A példa gyorsan terjedt és nagy siker lett. Ma már egyre fontosabb követelmény a gasztronómiában az alapanyagok termőhelye és a termelő bemutatása



Eckart Witzigmann sztárséf (Forrás: Wikipédia)

is. E kérdésben a borászati ágazat jutott legmesszebbre, ahol a terroir ma már egy elfogadott fogalom lett a maga összetettségével, mely a területi, talaj, kitettségi, benapozási stb. feltételeket, továbbá a gazda jellemzőit, szaktudását is magában foglalja. A borászok termékei fantáziánévvvel vagy anélkül, de a termelő feltüntetésével jelennek meg. Hasonló törekvések vannak a méz, a gyümölcs, a levendula, a tojás és más termékek esetében is, de ezek nem mindig jutnak el a vendég asztaláig, nem kerülnek fel az étlapra.

A borászok az elmúlt évtizedekben vállalták azt a missziót, hogy a kulturált borfogyasztásra megtanítsák a fogyasztókat. A gasztronómia szereplőire hasonló feladat vár a jövőben, hogy a fogyasztókat az egészséges táplálkozás irányába tereljék és ösztönözzék. Ez nem lesz könnyű feladat. Eckart Witzigmann, akit az évszázad szakácsának tartottak, a fogyasztók ízlésének megváltoztatásával kapcsolatos tapasztalatát így osztotta meg 2008-ban.: „...könnyebb az embereket új vallásra áttéríteni, mint az étkezés terén az előítéleteket, rossz beidegződéseket leépíteni. Meg kell találni a középutat a regionalitás, a hagyomány és a nyitottság, a modernitás között. Mindenekelőtt pedig szívósnak kell lenni, nem lesz könnyű.” <https://www.buvosszakacs.com/2008/07/05/lato-gatas-magyarorszagon-ii/>

Kétségtelen, hogy a gasztronómiának és vendéglátásnak a globalizáción túl, vagy azzal szemben egyre inkább a fenntarthatóságról és a mai világ nagy kihívásaira adott válaszokról, a klímaváltozásról, helyi termékekről, egészséges táplálkozásról, kell szólnia.

Összefoglalás

A tanulmányban két eltérő társadalmi, gazdasági jellemzőkkel bíró korszak gasztronómiájának néhány kvalitatív tulajdonságát írtuk le. A szocializmus gasztronómiájának fő jellemzője több interjúalany szerint is az uniformizált-ság volt, a hasonló éttermek, hasonló kiszolgálás és legfőképp az egyféle receptre készült ételek, melyek az ország minden részén hasonlítottak egymásra. A második leggyakrabban említett tényező a hiánygazdaságban meglévő folyamatos alkalmazkodás és kényszerek, továbbá a minőség helyett inkább a mennyiségi szemlélet uralkodása. Megtalálható volt a kreativitás és újítás a szocialista gasztronómiában, más oldalról viszont a hamisítás sem volt idegen a rendszertől. Ugyanakkor a szocializmusban az alacsonyabb életszínvonal ellenére nagyobb volt a gasztronómia elismertsége, magasabb volt az éttermek látogatottsága az interjúalanyok szerint.

A rendszerváltás után a piacgazdaság megjelenésével sok minden megváltozott, az egyéni vállalkozói lehetőségek kerültek előtérbe. Új vállalkozók, új alapanyagok, új felfogások jöttek a gasztronómiába és rengeteg olyan külföldi hatás és ételkínálat is, mely a hagyományos magyar gasztronómiát némiképp háttérbe szorította. Az egyéni vállalkozások egyre több színvonalas kínálatot és helyet hoztak létre a különböző igények kiszolgálására. De nem tűnt el teljesen a korábbi rendszerből átmentett hamisítás gyakorlata sem. A nehezebb életkörülmények, a Covid-járvány, a bővülő kereskedelmi kínálat és más tényezők átalakították a vendéglőbe járást, a menüztetés általános gyakorlattá vált. Új jelenségek, a fine dining megjelenése, a séfek külföldi munkavállalása, egyes séfek sztárolása, munkaerőhiány, a szakács és pincér utánpótlás hiányosságai, a gyorséttermek térnyerése jelzés a hazai gasztronómiában meglévő szakmai ellentmondásokról. A szabad vállalkozás lehetősége túlkínálatához, az éles verseny sok vállalkozás megszületéséhez, majd rövid időn belüli megszűnéséhez is vezetett.

A magyar gasztronómia pozitív megítélése még nem egyöntetű. Kétségtelen, hogy a hazai gasztronómia képviselőinek sokat kell fáradozniuk, hogy létrejöhessen egy tudatos és támogató fogyasztói réteg, mely ismeri és elismeri a magyar gasztronómia erőseit és felelősséget érez a vendéglátás életben tartására.

Felhasznált irodalom:

- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1400037>. EMM (letöltés: 2023.08.20)
- A magyar gasztronómia lelkiismerete. Forradalom vagy ízlésterror? Interjú Molnár B. Tamással. Magyar Konyha 34. évfolyam 1. szám
- Antalffy Gyula (1943): A Honi Utazás története, Athenaum kiadó
- Ballai Károly és tsai (1943): A magyar vendéglátóipar története, A Kultúra és propaganda könyv, zenemű és utazási szövetkezet
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1962): Az ízlés fiziológiája. Budapest Singer és Wolfner kiadása
- Csapody Bence – Ásványi Katalin – Jászberényi Melinda (2022): Gasztroturizmus és fenntarthatóság a Balatonnál – Fogyasztói preferenciák vizsgálata a szezonális és helyi alapanyagok tükrében. COMITATUS: ÖNKORMÁNYZATI SZEMLE 32(240) 93–100.
- Dlusztus Imre (2004): Magyar Borászok – Tiffán Ede, Alexandra kiadó
- Fehér Patrik – Füreder Balázs – Várvidi Péter (2010): A magyar gasztronómia és vendéglátás helyzete napjainkban. TURIZMUS BULLETIN 14 (4) 34-43.
- Freeman, Paul (2008): Ét-vágy. Az ízlés története. Gasztronómiai felfedezőút az ízek birodalmába, József Műhely Kiadó
- Gonda Tibor (2018): A gasztroturizmus fejlődése a gasztrokulturális turizmustól az önálló turisztikai termékéig. In: Gonda T. (szerk.): Ízes vidék: a helyi termékek és a vadon termő növények szerepe a gasztronómiában és a gasztroturizmusban. CampInvest Kft., Pécs 5–23.
- Gundel Imre (1987): Gasztronómiáról és Gundelekről. Mezőgazda Kiadó 1987
- Gunst Péter (1987): A paraszti társadalom Magyarországon a két világháború között. MTA Történettudományi Intézet 170p.
- Havadi Gergő (2006): AZ ÚJ „NÉPI SZÓRAKOZÓHELY” In: FONS (Forráskutatás és Történeti segédtudományok XIII. évfolyam. 3. szám
- Hugh Johnson (1974): Wine. Simon and Schuster, New York.
- Ketter László (1985): Gasztronómiánk krónikája. A magyar konyha múltja és jövője, Mezőgazda Kiadó
- Kolbe Gábor (2016): Lukács István Séf. Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesülete
- Kovács Dezső – Horeczki Réka (2023): Új jelenségek a baranyai gasztronómiában. Születőben a Mecsek-Völgység-Hegyhát gasztró-térség? Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok 8 (3) 54-69.
- Kovács Dezső (2014): A Villány-Siklói Borút. Egy vidéki élménygazdaság születése Interjúkötet. <http://mek.oszk.hu/14600/14691/> KSH adattáblák: <https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat>

- Látogatás Magyarországon II. – Bűvös Szakács (buvosszakacs.com) <https://www.buvosszakacs.com/az-uj-magyar-konyha-7-2-pontja/>
- Lestyán Sándor (1990): Utazás a fehér asztal körül Budapest. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Vállalat (az 1955-ös könyv reprint változata) Magyar Néprajz IV. Anyagi kultúra 3. Életmód / TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA (oszk.hu)
- Pálmai Erika (2016): Molnár B. Tamás. HVG Riport 2016 június 6.
- Rigó János (2007): Dietetika. Medicina Könyvkiadó Zrt
- Rubovszky András – Szigeti Andor – Walkó Miklós (2009): A magyar vendéglátás és turizmus újkori története. Szaktudás kiadóház
- Szerb Zsigmond (2002): A gasztronómia regénye. Éljen az élet! Paginarium kiadó
- Tózsér Anett – Ilyés Réka (2023) Merre tovább magyar gasztronómia? Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok. 8 (2) 4-18.

Szerzői adatok:

Kovács Dezső PhD., c. egyetemi tanár, Baranyai Gasztrorégióért Egyesület, kovacsd951@gmail.com

Horeczki Réka PhD., tudományos főmunkatárs, HUN-REN Közgazdaság- és Regionális Tudományi Kutatóközpont, Regionális Kutatások Intézete; 7621 Pécs, Papnövelde u. 22.; horeczki.reka@krtk.hun-ren.hu; <https://orcid.org/0000-0003-3131-681X>

Végjegyzetek

1. A tanulmány előzménye – az Európa Gasztronómiai Régiója cím megszerzésére tett civil javaslat és kísérlet volt 2020 és 2022 között. Az a meggyőződés vezetett bennünket, hogy Baranyának és Pécsnek olyan magyar és nemzetiségi gasztronómiája van, amire érdemes a nagyvilág figyelmét felhívni. A kívánt négy szektort (állami, magán, tudás és civil) érintő partnerség a szektorok képviselői és a címet adományozó barcelonai intézet között nem jött létre. A kezdeményezés elakadt. Pedig a baranyai gasztronómia a maga sokféleségével, különleges vonásaival, erényeivel (és hibáival együtt is) méltán képviselhetné Magyarországot nemzetközi szinten és érdemes lenne európai színvonalú fejlesztésre. A tanulmány a Turizmus Bulletinhez leadott kézirat kibővített változata.

2. Köszönet azoknak az üzletvezetőknek, séfeknek, cukrászoknak, pincéreknek, kistermelőknek, akik 2020 és 2023 között megosztották velünk gondolataikat gasztronómiáról és vendéglátásról: Ácsbok László, Albert Gergő, Ásványi Rita, Balázs Roland, Bank Zsolt, Berényi Mónika, Benkő Dezső, Bohuny Tibor, Borbándi Miklós, Brunner Attila, Burján Rita, Cisca Ansem, Csanálosi Andrea, Deák Lajos, Dékmár Szilvia, Endródi Tibor, Fáskesti Rita, Felcser Dávid, Fleidrich Ádám, Fodor Péter, Gerner Attila, Gyermán István, Győrffy Zoltán, Háber Tamás, Harmath Károly, Harmathné Kisvári Zsuzsanna, Harmati Ákos, Holobe Erzsébet, Horváth István, Horváthné Kincses Éva, Hosszú Franciska, Hrotkó Ella, Jámbor János, Késmárki Katalin, Keszthelyi Dékány Mária, Kiss Ferenc, Koller Zsolt, Kosztolányi Zoltán, Kovács Eszter, Kovács Gábor, Lánzos Sándor, Lokodi Ákos, Milady és Roland (HUNZA), Mischl Anikó, Misseta Zoltán, Miszler Miklós, Nagy József, Nagy Tibor, Pauli Zoltán, Rippl Béla, Schmidt Ferenc, Schneiderné Szabados Ildikó, Schunk József, Skrut György, Somogyvári Zita, Sz. Koncz István, Szabó Gábor, Szabó Réka, Szabó Zoltán, Teleky Zoltán, Tózsér Tibor

3. A tanulmány rövidített változata „Hagyomány és nyitottság -négy megoldásra váró terület a hazai gasztronómiában” elérhető lesz a Turizmus Bulletin 2024/4. számában.