

MASSIMO MONTANARI

Az étel mint kultúra

Annibale Carracci egyik festményén egy tál babot, egy cipót, egy kancsó bort és néhány szál újhagymát látunk: az asztal sarkán ülő paraszt szegényes ebédjét fogyasztja. Vajon tényleg biztosak lehetünk abban, hogy ezek az ételek akkoriban is olyan szegényesnek számítottak, mint ahogy ma hisszük? A képet a művész a 16. század végén festette, amikor gyakran pusztítottak járványok és éhínségek, így a békésen falatozó pár valószínűleg korántsem érezte annyira nyomorúságosnak az eledelét.

Étel nélkül nincs élet. Az étkezés azonban kitűnő alkalom az együttlétre, az ünneplésre, továbbá a bőség, a jólét jelképe, s a művészet egyik kedvelt témája is. Homérosztól Boccaccióig, Leonardótól Caravaggióig, Tolsztojtól Gaddaig, Nerudáig és Calvinóig, vagyis az ó- és középkori, a reneszánsz és barokk művészet nagyjaitól a modern olasz és világirodalom képviselőiig sokan ábrázolták műveikben a társadalmi kapcsolatoknak ezt a formáját, a táplálkozáskultúrához, a terített asztalhoz és a

Massimo Montanari középkori történelmet és táplálkozástörténetet tanít a Bolonai Egyetemen. Az ő, valamint Carlo Petrini, a *Slow Food* nemzetközi mozgalom elnöke kezdeményezésére 2004-ben, Pollenzóban alapított Gasztronómiai Tudományok Egyetemén is oktat. A téma nemzetközileg egyik legismertebb szakértője, számos izgalmas tanulmánykötet szerzője. Magyarul *Éhség és bőség (A táplálkozás európai kultúrtörténete)* című kötete jelent meg az Atlantisz Könyvkiadónál 1999-ben. Az összeállítás forrásai: http://88.42.123.18/didattica/files/materiale/didattico/italiano/cibo_e_letteratura.pdf;

<http://www.spesachenonpesa.e-coop.it/portalWeb/stat/docConsumatoriDoc/doc00000099074/cibo-e-cultura---salute-e-salvezza---di-massimo-montanari.dhtml>;

http://archivioistorico.corriere.it/2000/novembre/18/UOMO_CIO_CHE_MANGIA_co_0_001188164.shtml

mellette ülő emberhez fűződő szokások és hagyományok, örömek és bánatok változásait az emberiség történelme során. Az étel olyannyira létfontosságú az ember számára, hogy kiemelt szerepet kapott a vallásban is. Az Újtestamentum legalább négy jelentős epizódjában – Kánai mennyegző, Csodálatos kenyér- és halszaporítás, Utolsó vacsora, Emmausi vacsora – Jézus tanítása az étkezéshez kapcsolódik.

Az ízek és illatok sokféle jelentést hordozhatnak, ahogy az asztal melletti – vagy a tűzhely mögötti – viselkedés jelképrendszere is végtelenül gazdag. Mindez együtt alkotja a kulináris élvezetek tudományának hihetetlenül színes kaleidoszkópját. Testünk és lelkünk állapotán, egyéni tapasztalatainkon túl társadalmi, kulturális és történelmi ismeretek is szükségesek ahhoz, hogy ennek az élvezeti formának a történetét nyomon követhessük, és igazán megérthessük, mivel ezek a tényezők soha nemcsak az ételek elkészítési és felszolgálási módját befolyásolják, hanem látó- és szaglóérzékeinkre, egyéni választásainkra is hatást gyakorolnak. Vannak továbbá legtöbbször figyelmen kívül hagyott, ám nem kevésbé fontos összetevők, úgymint a kíváncsiság, a kreativitás, az akarat, a képzelőerő, amelyek az ételeket és elkészítésüket szintén nyelvi sajátosságokkal ruházhatják föl. Aki szeret főzni, mindenekelőtt a saját hagyományaira és ismereteire támaszkodva vállalkozik új dolgok kutatására, felfedezésére és megtanulására, képzelőerejének köszönhetően azonban akár lelkiállapotok vagy szenvedélyek közvetítésére is képes a konyhában. Nem szabad megbotránkoznunk tehát azon, ha a konyhai tevékenységet sokan valódi művészetnek tartják – mégpedig nem csak az ételkölteményeket felvonultató szakácsversenyeken.

A táplálkozás története meglepetéseket, folyton változó kulturális értékeket és felfedezésre váró szokásokat, ízeket és illatokat rejtő kincsesbánya, s természetesen megvannak a maga hagyományai, legendái és – miért ne nevezhetnénk őket így – hősei, művészei, tudósai, filozófusai, zenészei és poétái.

Az étel mint nyelv

A „convivium”, azaz lakoma, vendégség szó etimológiailag a *cum vivere*, együtt élni szókapcsolatra vezethető vissza. Az „együttétkezés”, az emberi fajnak ez a mondhatni egyedi sajátossága ugyanis a táplálkozás elsődlegesen létfenntartó aktusát kulturális ténnyé változtatja. Azáltal, ha valamit másokkal együtt csinálunk, cselekedetünk társadalmi jelentéssel, kommunikációs értékkel telítődik, amelyet az étkezés esetében az a tény tesz különösen erőteljessé és összetetté, hogy az étel mind az egyén, mind a faj fennmaradásában kulcsfontosságú. Az általa közvetített üzenetek különböző természetűek lehetnek, ám minden esetben identitásképző szerepük van. Utalhatnak a gaz-

dasági identitásra, hiszen a felszolgált eledelek pontosan tükrözik a vendéglátó anyagi helyzetét. A társadalmi hovatartozásra, mert a táplálék mennyisége és minősége mindenkor szoros kapcsolatban áll az egyénnek a társadalmi ranglétrán elfoglalt helyével (mi több, az osztálykülönbségekről elsősorban az ételek árulkodnak). A vallási identitásra: a keresztényeknél a kenyér és a bor messze túlmutat materiális jelentésén, a szerzetesi diétának szigorú szabályai vannak, a böjt bizonyos ételektől való tartózkodásban nyilvánul meg; az étkezési tilalmak és tabuk (a sertéshús és a bor tilalma az iszlámban, a tiltott és engedélyezett étkek bonyolult kazuisztikája a zsidó vallásban) mindig egyértelművé teszik a vallási hovatartozást. Filozófiai identitásuk például az élő természet tiszteletét vagy az olyan gondosan felépített hiedelemrendszert kifejező vegetáriánus diéták, mint a lélekvándorlás. Az étel az etnikai, nemzeti összetartozás szimbóluma is (a tézista, különösen a külföldön élő olaszok számára, nem csupán egy az ételek közül, hanem kulturális azonosságuk vállalásának, kinyilvánításának egyik módja; ugyanez vonatkozik az araboknál a kuszkuszra, de egy-egy nép történelmi és kulturális hagyományaiiban mélyen gyökerező bármely más ételre is). A táplálék elfogyasztásának módja szintén már önmagában jelentést hordoz: az ünnepi (keresztelői, esküvői, temetési) bankett nemcsak technikai, hanem szimbolikus szempontból sem hétköznapi ebéd. Minden ilyen alkalom egymástól akár alapvetően különböző, ám egy adott közösségen belül tökéletesen dekódolható jelrendszer segítségével közvetít meghatározott tartalmakat. És mivel minden esetben saját szabály- és jelrendszerrel rendelkező nyelvről van szó, az „interkulturalitás” itt nemcsak a különböző kultúrák kölcsönhatására való készséget jelenti (ez történik például Európában az iszlám országokból érkező erős bevándorlási hullám következményeként), hanem a hajlandóságot is ezeknek a nyelveknek a megismerésére, mivel nyilvánvaló, hogy egyes alkotóelemeik egészen más jelentést kaphatnak egy új szövegkörnyezetben. Ugyancsak nyilvánvaló, hogy az interkulturalitás nem azonos a strukturálisan is eltérő viselkedésmódok egymáshoz közelítésével vagy homogenizálásával a legkisebb közös nevező alapján, hanem – és mindenekelőtt – a másik megértése, a másság tiszteletben tartása iránti készség és nyitottság elsajátítását jelenti. Ahogy annak tudatosítása is elengedhetetlen, hogy még ugyanazok az identitások sem örökérvényűek, hanem lényegesen módosulhatnak, kiegészülhetnek, új elemekkel gazdagodhatnak az idők folyamán (gondoljunk csak az olyan ételmi-szereken – paradicsom, bizonyos gabonafajták, sok zöldség stb. – alapuló „mediterrán diétára”, amelyek nemcsak a mediterrán térségben, hanem Kelet-Ázsiában, Közép-Afrikában vagy Amerikában is honosak, vagy egyenesen onnan származnak). Ezeknek a körülményeknek a figyelembevételére a hétköznapi élet minden területén szükség van, ám a tolerancia legfőbb próbaköve épp az eltérő táplálkozási módok elfogadása vagy elutasítása.

Érvényes ez egyébként az adott kultúrán belüli eltérésekhez, a nemzeti sajátosságok mellett létező regionális, falusi és városi, sőt családi szokásokhoz való viszonyulásra is. Sokan bizonyára elsősorban azért tartják egyre nagyobb becsben a „mama főztjét”, mert olyan biztonságérzetet és azonosságtudatot ad nekik, amivel másképp nem rendelkeznének. A másság tisztelete az ételek esetében is a kölcsönös függőség gondolatának elfogadását, főként pedig az intolerancia minden formájának elutasítását jelenti. Táplálkozási szokásaink tehát sok mindenről árulkodhatnak: mert – ahogy Ludwig Feuerbach megfogalmazta – való igaz, hogy „az ember az, amit eszik”, ugyanakkor az is igaz, hogy az ember azt eszi, ami ő maga, vagyis a saját kulturális azonosságától teljesen áthatott étkeket.

Egészség és üdvösség

A latinban a *salus* egyidejűleg jelent egészséget és üdvösséget, vagyis testi és szellemi (a túlvilágban hívók számára lelki) jólétet. A két fogalom egyetlen szóval történő kifejezése szoros kapcsolatra utal közöttük, és mivel az egészségről rögtön az étel jut eszünkbe, az a kérdés is felmerül, vajon az étel és az üdvösség között is hasonlóan szoros-e a kapcsolat. A keleti filozófiák (a kínai buddhizmus, az indiai ayurveda) a test és a lélek teljes egymásnak megfelelését feltételezik: a bizonyos szabályok szerinti étkezés ezért egyidejűleg mindkettő jólétét biztosítja. A keleti diétetika ugyan nagyobb hangsúlyt helyez a test táplálására, a fizikai jólét feltételeinek felsorolásából azonban soha nem hiányoznak a lélek állapotaira tett utalások. A kereszténységgel a spirituális egészség metafizikai jelleget öltött, kilépett a földi világból és átkerült a túlvilágra: az üdvösség nem a testi egészségtől függ többé, sőt olykor szembekerül vele. A „lélek eledele” immár nem azonos „a test eledelével”, s az előbbi élvezetért gyakran le kell mondani az utóbbiról: az önsanyargatás, a böjt, a testi élvezetek megvonása visszatérő témái a középkori keresztény irodalomnak. Az is megtörténik azonban, hogy a monasztikus hagyományban az élvezetekről való lemondást a test érdekeivel is igazolják: Szent Jeromos szerint, ha az ember keveset eszik és megvon magától bizonyos táplálékokat (elsősorban a húst), az kifejezetten használ az egészségének is. Máskor a húst a „monasztikus gasztronómia” megszületését eredményező alternatív ételekkel, hallal, sajttal vagy tojással helyettesítik. A kollektív tudatban pedig a monasztikus konyhaművészet lassan a kiváló minőség, a gondos elkészítés, a „tisztaság” legtökéletesebb megjelenési formájaként rögzül. A test egészségétől függő spirituális jólét ókori eszméje tehát tovább él, sőt meg is erősödik, csak a sorrend cserélődik föl: a lelki egészség a testi elé kerül. Az az elképzelés pedig, hogy a szerzetesek eledele csak jó és egészséges lehet, egyenesen közhellyé válik: mert

vajon nem annak biztos tudatában vásárolunk-e a kolostorokban ősi recept szerint készült sajtokból, lekvárokból, likőrökből, édességekből és más specialitásokból, hogy garantáltan jó, egyben spirituális márkajeggyel is ellátott minőségi árut kapunk? Ez a meggyőződésünk még a testet a lélek, a megszállott fogyasztást a megszállott lemondás elé helyező, laikusnak mondott mai korban sem halványult el. Továbbra is vonzódunk a monasztikus – vagy buddhista vagy ayurvedikus – tisztasághoz. Azért tarjuk nagy becsben a zsidó vallás, illetve az iszlám garantáltan „tisztának” tartott „kóser” és „halal” ételeit, mert a szent könyvek, a Biblia és a Korán előírásai alapján készültek. A legújabb felmérések szerint tízből négy esetben nem hívő, hanem „laikus” kliensek vásárolják ezeket a termékeket. Származásuk a kiváló minőség és az egészség szinonímája lett, ráadásul az étel élvezetét olykor még váratlan spirituális élmények is gazdagíthatják.

„Az ember az, amit eszik”

Arra a kérdésre, hogy az első emberek növény- vagy húsevők voltak-e, korántsem találtak még választ a tudományos vitákban. Csak annyi bizonyos, hogy a homo sapiens már ősidők óta mindenevőként fejlődött, és sok kutató szerint éppen ez a „lépcsőfok” tette képessé az alkalmazkodásra, végül pedig arra, hogy kiemelkedjen a többi hozzá hasonló faj közül. Az ember táplálkozási szokásaiba így a kezdetektől bekerült egy alapvetően kulturális természetű komponens: a táplálék kiválasztásának és megtermelésének képessége. Az ember elsősorban abban különbözik az állatoktól, hogy nemcsak összegyűjti a természet erőforrásait, hanem megtanulta a maga szükségleteinek, hagyományainak, ízlésének és elképzeléseinek megfelelően feldolgozni azokat. Hogy miért épp bizonyos növényeket termesztett, s miért bizonyos ételeket fogyasztott, míg másokat nem, valószínűleg nemcsak a környezeti tényezőkön, hanem az utóbbiak és az ember vágyai közötti kölcsönhatásokon is múlt. A kérdés az, hogy vajon ezeknek a vágyaknak és kielégítésük módjainak a meghatározásában miért játszott mindig különösen kényes és problematikus szerepet a hús? Az étel táplál, egyben élvezetet okoz. Ugyanakkor félelmet is kelt, hiszen az ember az, amit eszik – és bármennyire elkoptatott is ez az aforizma, minden társadalomban és minden kultúrában evidenciának számító dolgot fejez ki. Hogy az ember teste és agya abból táplálkozik, amit elfogyaszt, olyan bizonyosság, amelyből nemcsak a szimbolikus vagy mágikus természetű praktikák többsége, hanem a Hippokratésztől máig – és ma sem kevésbé, mint valaha – a racionális és irracionális között ingadozó diétetika tudománya is ered. Csak az evangéliumi üzenet próbálta ezt megfordítani: Jézus tanítása szerint ugyanis „nem az mérgezi meg az embert, ami a száján bemeleg, hanem ami onnan kijön”. Ám iránymutatásának hamar ellen-

szegültek az okosok (közülük is elsősorban a szerzetesek), akik a középkorban megalkották a keresztény viselkedés szabályait, újra előszedve a régi-új különbségtételt a „jó” és a „rossz” ételek között. A bizalmatlanság néha még bizonyos növényfajtákat sem kímélt (legalább egyet említsünk meg közülük: Püthagorasz követői nem ehettek babot). Mindazonáltal a legnagyobb figyelem mindig a húsrá irányult, az okát pedig nem nehéz kitalálni: az ember húsból teremtetett, következésképpen a hús minden másnál jobban táplálja. A latin *caro* szóban (ahogy az olasz *carnéban* is) mindkét „főszereplő” – az étel, és aki fogyasztja, a tárgy és az alany – egyaránt bennefoglaltatik. Az étel minősége (szimbolikus és materiális szinten egyaránt) azonnal elfogyasztója minőségévé válik, ezért hirdetik az aszkéták – legyenek bármely vallás képviselői – a hústól való tartózkodást a helyes táplálkozás első és legszükségsezerűbb szabályaként: annak a célkitűzésünknek, hogy kilépjünk a testből, átlényegítve és megtagadva azt, elsődleges technikai feltétele, hogy megtagadjuk tőle a húst, vagyis megfosszuk legelemibb táplálékától. „A hús a húst táplálja”, ismételtetik fáradhatatlan megszállottsággal a középkori keresztény szerzetesek, annak pedig, aki a spirituális életet választotta, a hústól való teljes tartózkodást javasolják – de a liturgikus szabályok betartásának a jeleként és megtisztulási gyakorlatként minden hívőnek is azt kell tennie a hét bizonyos napján, valamint az év egyes időszakaiban. A klasszikus világban a különböző vallások különböző módszereket, rituális áldozati formákat találtak ki az ölés aktusának „megtisztítására”. A zsidó vallás is az „áldozatot” állította a húsfogyasztás középpontjába, és a bibliai osztályozásnak megfelelően határozta meg a tiltott és engedélyezett állatokat. Az ölés kiváltotta lelkifurdalásnak döntő szerepe volt a vegetáriánus életmód választásában, és általában a hússal szembeni bizalmatlanságban. Úgy gondolom, a keresztény hagyomány mélyén – jóllehet az evangéliumi tanítás bármilyen állati eledel fogyasztását engedélyezte – szintén ez az inkább lélektani-egzisztenciális, semmint kulturális-ideológiai természetű dilemma rejlett: az élet tisztelete és az irtózás annak elvételétől, az öléstől. Továbbá az az elképzelés, hogy egy „halandó” lényből készült étel elkerülhetetlenül hozzájárul „halandó” természetünk hangsúlyozásához. Az angyalok nem esznek húst, ahogy az Édenkertből való kiűzetésük előtt Ádám és Éva sem evett. Még az olimposzi istenek is csak az áldozati állatok csontvázából főlzálló füstre tartottak igényt. A húsfogyasztásról folytatott évszázados vitákban az erkölcsi és vallási okok olykor tudományos érvekkel keveredtek, és minden korban voltak, akik ellentmondást nem tűrve állították: „a hús egészségtelen”. Az ehhez hasonló vélemények hallatán, amelyeknek természetesen ma is akadnak követői, mindig az benyomásunk, hogy az egészséget összekeverik az üdvösséggel, vagy egyenesen abból eredeztetik. Az igazat megvallva, a *salus* szó etimológiája, vagyis hogy egyidejűleg utal a test és a lélek igényeire, már önmagá-

ban ezt a felfogást implikálja. A hús persze azért is állt az ételekről szóló reflexiók középpontjában, mert az emberek ételvágai között – részben szimbolikus okokból – mindig az első helyen szerepelt: a középkorban húst (sok húst!) fogyasztani a társadalmi kiváltság legfőbb jele, a háborúskodó urak számára pedig, mindenekelőtt fizikai erőt adó mítosza miatt, egyenesen kötelező volt. Ám kétségtelen, hogy a húsnak (vagy vele egyenértékű esetleges helyettesítőinek) ízletessége okán is kiemelt figyelmet szenteltek mind a középkori, mind a legújabbkori gasztronómiában. Annak megfigyeltetését, hogy saját magunk (vagy valami nagyon hasonló) felfalásának élvezete miért tartozik az ember genetikai örökségébe, bízzuk a történeti pszichoanalízisre. Mindazonáltal történészként annyit megállapíthatunk, hogy néha épp a taszító dolgok a legvonzóbbak, ahogy gyakran a félelmek mögött is vágyak rejlnek.

(Összeállította és fordította: Pintér Judit)