

V. Az étkezés

Az étkezés kultúráját és kultúrtörténetét gyakorlatilag a római antikvitástól kezdve vizsgálták és elemezték. Korántsem véletlenül, hiszen egy-egy korszak és társadalom, illetve egy-egy társadalmi réteg étkezési szokásai és kultúrája nemcsak a mindennapok világába enged bepillantani, hanem a tágabb értelemben vett kulturális attitűd fontos, meghatározó és rendkívül kifejező része.

Az étkezési kultúrát tágabban egész sor szokásrend és iparág veszi körül. A rendelkezésre álló, megtermelt, megszerzett (halászat, vadászat stb.) vagy beszerzett (kereskedelem) mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek az adott ország földrajzi, éghajlati és kereskedelmi viszonyaiba enged bepillantást. Az étkezési szokások, azok változékonysága vagy stabilitása az ország mentalitásáról, viselkedés- és szokásrendszeréről, nyitottságáról vagy zártságáról ad eligazítást.

Az étkezési kultúrát rendkívül sokféle tényező alakította a földrajzi felfedezésektől a lakosság nemzetiségi – esetleg vallási – összetételén át az általános jólétig (vagy szegénységig), vagy a kereskedelmi folyamatokban való szerepvállalásig, a higiénés állapotokig, illetve az egészségügyi szempontok figyelembe vételéig különféle szociológiai összetevők határozták és határozzák meg. De ugyanilyen fontos szempont az, hogy az adott ország vagy kultúra mennyire nyitott, illetve lakosságának összetétele mennyire sokszínű, változatos és keveredésre hajlamos. Továbbá egy-egy ország vagy régió jellegzetes (tipikus nemzeti) ételei, azoknak összetevői rendkívül sok információt hordoznak az ott lakók anyagi helyzetéről is.

A mai globalizációs körülmények között kétségtelen tényként lehet rögzíteni, hogy a jellegzetes városi gyorsétkezdék a hagyományos, helyi étkezési kultúrát, szokásokat és ízeket egyre inkább nemzetközivé teszik. Ez részben jó, hiszen új választási lehetőségeket teremt, bővíti a kínálatot, továbbá a praktikum (gyorsaság, higiénés követelmények etc.) hasonló helyzetet hoz létre a világ és Európa távoli pontjain. Ugyanakkor kétségtelen tény, hogy a helyi jellegzetességek (hogy magyar példákat hozunk: a lángos, a palacsinta stb.) kiszorulása részben a hagyományos és unikális ízek lassú megszűnésével fenyeget, részben az ezek elkészítésére szakosodott emberek munkalehetőségei kerülhetnek veszélybe.

Az utazás elterjedt szokása és a turizmus elterjedt iparága, továbbá az a szerencsés körülmény, hogy ma már egyre kevesebben utaznak Európán belül csupán vásárlási szándékkal, azaz minthogy a „kulturturizmus” szerepe és súlya egyre erősödik,

érezhető, hogy a potenciális fogyasztók száma nő, s az emberek egyre nyitottabban és egyre kíváncsibban fordulnak az idegen ízek és konyhák kínálata felé. Ez a nemzetközi jelleg immár kihat az egészséges étkezési szokások és elvárások egyre szélesebb körökben való szem előtt tartására is.

A gasztronómiai kultúra érdekes és feltétlenül vizsgálendő nyelvészeti szempontokat is fölvetnek. Mindenekelőtt a különféle, főként hagyományos nemzeti ételek elnevezése (miért az a neve, milyen egyéb információkat hordoz a nyelvi forma, a nyelv esetleges archaikus változataiból, illetve a nyelvjárások és dialektusok nyelvi formáiból mennyi jelenik meg egy-egy étel nevében, vagy a főzési technológia során. Ugyanígy érdekes szem előtt tartani, hogy a jellegzetes nemzeti ételek milyen módon, milyen formában és milyen változatossággal válnak nemzetközivé: hot-dog, hamburger, pizza, gulyás, sztrapacska stb. A nyelvek egymás közötti közlekedésében, a jövevényszavak átvételében stb. rendkívül fontos szerepet töltenek be az ételek és étel-alapanyagok, valamint az italok és gyümölcsök elnevezései, a helyi elnevezéseknek nemzetközivé való kiszélesedése. Ne feledjük: az étkezés a nyelvi struktúrák és a nyelvekben is kifejeződő szokások és sajátosságok mentén is kultúrát teremtenek: nyelvi, étkezési és érintkezési kultúrát.