

A SLOW FOOD TERMÉKEK, MINT A VIDÉK VALÓDI ÉRTÉKEI

Dr. Panyor Ágota

egyetemi docens Szegei Tudományegyetem Mérnöki Kar

SUMMARY

The primary aim of the international movement which started in the middle of the 1980's in Italy, was to control the effects destroying the traditions generated by the fast-food restaurants and the globalization, and slow down the world. The members of this movement made an appointment about directing the people's attention to preserve the national culture by using traditional foods and foodstuffs, and they are trying to slow down the globalized world. In spite of this in our country the movement hasn't spread especially and it doesn't move enough people to participate.

Kulcsszavak: Slow Food, globalizáció, lokalizáció, Slow irányzatok, valódi értékek, vidékfejlesztés

BEVEZETÉS

A mai felgyorsult világban kialakult felpörgetett, hagyományromboló életmód ellen alakult meg a nemzetközi Slow Food mozgalom. Célkitűzései között szerepel az ízek újbóli élvezete, a biodiverzitás megőrzése, valamint az egy-egy országra, régióra jellemző termékek, termények, ételek, támogatása és az ezeket előállító gazdák, termelők segítése. A Slow Food harcol a gyorséttermek, multinacionális vállalatok eluralkodása ellen, a tradíciók, a sajátos népi ételek és a valódi értékek megmentése mellett.

A gyorsétkezdék, a szuper- és hipermarketek, a világ eszeveszett tempója, az élvezetek hajszolása nem ad lehetőséget arra, hogy az emberek hagyományaikban élve, ünnepeiket méltóképpen megtartva, életüket tudatosan élve egy egészséges világot hagyjanak örökül unokáikra. A Slow Food kezdeményezések által kínált programok igyekeznek kialakítani a fogyasztókban egyfajta tudatosságot, mely napjainkban kiveszett az emberekből. Próbálják az egészséges, nyugodtabb élet felé terelni mindazokat, akik nyitottak a „régijű” lehetőségre. A ránk hagyományozott kultúrának, melynek szerves részét képezik az ételek, élelmiszerek, és a hozzá tartozó tradíciók a vidék valódi értékeként kell megjelenniük.

1. A SLOW FOOD MOZGALOM KIALAKULÁSA ÉS IRÁNYZATAI

1.1. A Slow Food mozgalom kialakulása

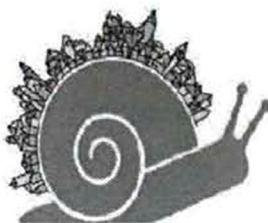
A Slow Food, vagyis „lassú ételek”, „komótos evés” egy nemzetközi mozgalom neve, mely az étkezésbeli igénytelenséggel, a gyorséttermek eluralkodásával szemben alakult ki. Ezen nemzetközi ökológiai mozgalom zászlaján egyszerre szerepel a jóízű étkezés, a természetes fajtagazdagság megőrzése és a helyi termelők támogatása. Az ízérzés és a hagyományok védelmében kötődik a tradicionális ünnepekhez. Az egyedit, a különlegeset, a helyit segít visszaforgatni a mindennapi életbe, megmenteni a kihalásra ítélt élelmiszertermékeket, segít a vállalkozásoknak és óvja a hagyományokat.

1986-ban alakult meg Olaszországban az Arcigola, melyet a Slow Food előszervezeteként tartanak számon. Az Arcigola fő célja és kialakulásának konkrét oka az volt, hogy megakadályozza a McDonald's megnyitását Rómában, közvetlenül a Spanyol lépcső mellett. A mozgalom fejének, Carlo Petrininek e gyorsétterem megnyitásának okán sikerült valódi népprontot összekovácsolnia a parttalan globalizáció ellen, ugyanis számíthatott mind a környezetvédők mind az értékmegőrzők segítségére.

A szerveződés központja az olaszországi Bra városa. A szerveződés 1989. november 9-én Párizsban tartott nemzetközi találkozót, amely összejövetel a nemzetközi mozgalom hivatalos kezdetét jelentette, és 15 ország képviselői fogadták el a mozgalom kiáltványát. Az Arcigola nemzetközi mozgalommá alakult és ettől kezdve már Slow Food néven működött tovább. A találkozón aláírásra került egy ún. manifesztum, azaz kiáltvány, mely az „ízhez való alapvető jogunkat” foglalja magába.

A kezdeményezés állandó jelképévé váló kiscsiga megtalálható szinte minden formában a Slow Food mellett (1. ábra).

1. ábra: Slow Food jelképek



Forrás: www.slowfood.com

Közel 70 ezer ember részvételével konviviumok (alapszervezetek) alakultak 48 országban. A lassú mozgalom folyóiratot hozott létre, mely öt nyelven jelenik meg Slow néven.

1.2. A különböző Slow irányzatok megjelenése

1999-ben World Institute of Slowness néven került megalapításra egy világszervezet. A kezdeményezés Geir Berthelsen érdeme, akinek alap gondolata szerint a világon eluralkodó gyorsulási folyamatot nem generálják sem biológiai, sem társadalmi igények. Sőt állítása szerint a fogyasztó szeretne ismét ember, utazó, vendég lenni, régi vagy új emberi kapcsolatokat megélni és gyönyörködni a különböző művészetekben. A történetek alapján ez a feltételezés nagyon is helytálló, mivel a világintézet 10 évvel ezelőtti alapítása óta a lassítás filozófiájára számos „Slow mozgalom” épült és hirdeti a komótos élet ideológiáját.

Ezek a következők:

- **Slow Travel:** Lényege, hogy a nyaraló egy adott helyen töltsön minél több időt a környék és a helyi közösség megismerésével. Szállás esetén a lényeg az önellátás, szoba jöhetnek a farmok vagy a sátorozás.
- **Slow Design:** A bútorok, ruhák vagy ékszerek tervezői természetbarát anyagokat használnak termékeik előállításához. A legismertebb slow designerek a brit Alastair Fuad-Luke és az izlandi Thorunn Arnadottir.
- **Slow Reading:** A lassú olvasás, melynek célja a kikapcsolódás mellett a szövegben való elmélyedés, továbbá kiemelik a helyi irodalmi fórumok, események jelentőségét.
- **Slow Exercise:** A lassú mozdulatokon és mentális elmélyülésen alapuló sportok, mint a jóga vagy a tai chi tartoznak ide.
- **Slow School:** Más néven lassú oktatás. A Montessori- és a Waldorf-pedagógia módszerek a mérvadóak, melyek figyelembe veszik a gyerekek egyéni tempóját és sajátosságait, illetve nagy hangsúlyt fektetnek a környezettudatos nevelésre és az ökológiai tudatosság kialakítására.

- **Slow City:** Nyugodt városnak fordíthatnánk a megmozdulást, melyet 1999-ben négy olasz kisváros: Bra, Greve in Chianti, Orvieto és Positano alapított és napjainkra már a világ 16 országának 120 városát tömöríti magába. A csatlakozás célja, hogy az adott település ellen tudjon állni az erőszakos fejlesztéseknek, a környezet kizsákmányolásának, valamint lehetőleg ne vesszen el és ne váljon középszerűvé a globalizálódó világban.

- **Slow Work:** A lassulás filozófiája elérte az irodákat és a menedzservilágot is. Régóta ismert tény, hogy a dolgozók relaxáltsága jó hatással van a teljesítményükre, ezért sok vállalatnál egyre nagyobb figyelmet fordítanak erre. Napjainkban a kommunikációs technológia „megzabolázásával” próbálják a munkatársak produktumát növelni. Felhívják a kollégák figyelmét, hogy amikor csak lehet, kapcsolják ki mobiltelefonjukat, esetleg próbálják meg minél kevesebbszer megnézni az e-mailjeiket egy nap. A „lassú munka” a kreatív tevékenységeket támogatja, és inkább az olyan területeken fontos, ahol a hatékonyságot nem a munkával töltött órákban mérik, hanem a hasznosítható ötletek mennyiségében.

- **Slow Money:** A magát a jövő gazdasági példaként hirdető projekt a helyi farmokba, gazdaságokba való befektetésre buzdít. A programban részt vevők fontosnak tartják, hogy a befektetők közvetlen kapcsolatban álljanak azzal, amibe invesztálnak, ezért összehozzák a beruházót a termelőkkel, hogy megismerjék egymást.

A nagyszámú „slow irányzat” közös célja az élhető környezet, a helyi közösségek szerepe és az autentikus élményekben való elmerülés (Zsély, 2009).

2. A SLOW FOOD SZEREPE A GLOBALIZÁLT VILÁGBAN

Eugen Briffault francia író már 1846-ban megmondta, hogy „egy nép konyhaművészete civilizációjának egyetlen pontos ismerve”. Az ételek, az élelmiszerek összefonódnak a kultúrával, a hagyományokkal, a szokásokkal. Így a globalizáció hatására megváltozott termékek módosítják az ősi szokásokat, átalakítják a hagyományokat, átszervezik a megszokott életmódot. A világ homogenizálódása a helyi értékek eltűnését vonja maga után, amely pótolhatatlan biológiai és kulturális veszteségeket okoz. Kultúrák, értékek, hagyományok, ünnepek, érzelmek, örömök és emberi kapcsolatok merülnek feledésbe „gazdasági sikerek” okán.

2.1. A gazdaság lokalizálásának jelentősége

Jellemezően nem tudunk hatni a globális világra, nem tudjuk befolyásolni a gazdasági törvényeket, a tőke mozgásokat, a nagy áruházláncokat. Irányíthatjuk viszont azokat a dolgokat, melyek eleve nem globálisak. A világ érdeklődő, az emberek fogékonyak a különlegességekre, a vidékre, a városokra, falvakra, a kultúrákra, a nevezetességekre, a helyi gasztronómiákra. Kiemelten kell törekednünk a valós értékek kialakítására, a helyi értékek feltérképezésére és kiaknázására. Így fontos cél a lokalizáció, amely a globalizációt hivatott ellensúlyozni. A lokális folyamatok színterei a régiók, a megyék, a kistérségek és a települések. A vidék minden szegmensét áthatja a helyi szinten megjelenő, valódi értéket képviselő helyi termékek köre.

A helyi értékek, gyümölcsök, zöldségek, sajátos termékek, egyedi élelmiszerek és a tájjellegű termékek soha nem a szupermarketekben keresendők. A hagyományos termékek értékesítésénél a legfőbb probléma, hogy nem fizetnek érte annyival többet, mint amennyivel több időt, törődést fordítottak rá. A különböző gasztronómiai programok, fesztiválok esetében a munkaerő rendszerint a lelkesedésen alapul, nem függ a munkabértől. Ilyen alkalmakkor gyakorta ingyen dolgoznak az emberek. Az ilyen programok alkalmával életre kel a turizmus, felhasználásra kerülnek a hagyományos termékek, újjáélednek a helyi legendák és tradíciók. Mindez óriási tömegeket vonz, és ezáltal a haszon is jóval jelentősebb, mint amennyi a

fesztivál alapjául szolgáló termékből (például halászlé, kocsonya, dinnye...stb.) kihozható (Erdős, 2004/b).

2.2. Lassú ételek, mint a vidék valódi értékei

A globalizáció kulturális hatásai leszoktatják az embereket a hagyományokról, a valós értékeikről. A nemzetközi Slow Food mozgalom számos országban a „globalizáció – lokalizáció” egyensúlyának kialakítására törekszik. A mozgalom több országban, rengeteg résztvevővel, helyi csoportokkal működik. Ezen csoportok nemzetközi együttműködése, a lokális értékek követése ismertséget, elismerést, piacot teremt, és ezzel akaratlanul is ellensúlyozza a globalizáció egységesítő hatását. A lassú étel egyenlő az ízekkel, hagyományokkal, érzékeléssel, ünnepekkel, kapcsolódással, emberi kapcsolatokkal, valós érzelmekkel. A lassú étel komótosabb életvitelre utal. A Slow Food kapcsán sorra születnek a sajátos, a helyi világhoz visszafordító események, könyvek, bemutatók, védett terméklisták, kiállítások, fesztiválok. A mozgalom kihalásra ítélt termékeket ment meg, elfeledett ízeket hoz vissza, és teszi őket szélesebb körben ismertté. Óvja a hagyományokat és segíti a helyi vállalkozásokat, növeli a vidéki területeken élők életminőségét, fejleszti a vidék gazdaságát.

3. SLOW FOOD HAZÁNKBAN

A lassú életvitelre ösztönző csiga mozgalom nem egy szűk elitet céloz meg. Tömeges mozgalom, mely hazánkban is egyre bővülő társaságokat eredményez.

A Slow Food mozgalomnak Magyarországon jelenleg tíz csoportja működik, és továbbiak alakulása várható. Az egyes csoportok tagjai és vezetői elkötelezetten vallják a Slow Food elveit, és igyekeznek hazánkban is minél nagyobb érvényt szerezni a mozgalomnak (Erdős, 2004/a). Programokat, rendezvényeket szerveznek, melyekben kölcsönösen segítenek, és amiket kölcsönösen látogatnak az amúgy külön álló társulások. Egy-egy csoport erősen kötődik az általa rendezett programokhoz. De vannak közös rendezvények is, melyeken a csoportok összessége részt vesz. A nemzetközi találkozásra pedig a Salone del Gusto kiállítás és a Terra Madre találkozó ad lehetőséget.

3.1. A Slow Food csoportok, mint a valódi érték megőrzői

Hazánk rendkívül jó adottságokkal rendelkezik, a gyümölcs-, zöldségtermelés, valamint az állattenyésztés, a borászat területein, és ezeknek az áruknak a termelése, előállítása hosszútávú hagyományokon alapul. A tradíciók továbbadása pedig egyenlő a kultúra megőrzésével. A magyar slow csoportok a vidéki területek helyi termékeit, hagyományokra épülő kultúráját és valódi értékeit helyezik tevékenységük középpontjába.

Magyarország legrégebbi Slow Food tömörülése a Budapesti Vendég-kör. Kiemelt szerepet szánnak a boroknak és azoknak a szervezetre gyakorolt jótékony hatásuknak. Adott helyi, hagyományos élelmiszereket és fűszereket kóstolnak össze borokkal, majd megállapítják a legjobb étel-italpárosításokat.

A Civis Konvívium az Észak-alföldi régió központjában, Debrecenben alakult. A konvívium nem csak az értékek megővését, hanem azok színvonalas bemutatását is célul tűzte ki. Ebben nagy szerepet kap a helyi vendéglátó kultúra, az alföldi nép hagyományai, a térség ízeinek ápolása és megőrzése.

A Régi Jó Ízek Barátai konvívium Budapesten egyesíti azokat, akik pártolják a hagyományos élelmiszereket és szívükön viselik azok sorsát. A társaság két fő tevékenységi körrel rendelkezik. Az egyik a hagyományos mezőgazdasági termékeket és élelmiszereket, valamint

az erre épülő gasztronómiát öleli fel. A másik aktivitási terület fő profilja a termelő közösségek és a termékek támogatási formáinak fejlesztése, ezáltal segítve az ismeretségük növelését, az egészségtudatos táplálkozásra ösztönzését.

A Szatmári Ízek Barátai konviviumot a Felső-Tisza vidékén élők sajátos kapcsolata hozta létre, abból a célból, hogy termékek, termények, ételek, italok és kultúrák fennmaradjanak eredeti, hagyományos minőségükben. A konvivium Penyígei csoportja mellett még számos település (Panyola, Szatmárcseke, Milota, Túristvándi, Kölcse, Tiszakóród) kap aktív szerepet a csoport életében, a hagyományos, helyi ételek megőrzésében.

A Kiskunsági Hagyományok Baráti Kör (Kunpuszta) tagjai kiemelt feladatuknak tekintik, hogy az érdeklődőket megismertessék a térség ízeivel, a hagyományos főzési technikákkal és a biotermeléssel. A csoport tagjai nem csak ízlelik a kiváló ételleket, hanem meg is termelik az alapanyagokat hozzá. Kiemelt tevékenységi körük a biogazdálkodás, melynek során biozöldségkrémeket, bio-italokat, gyógynövényeket, bioborokat, biomézet, és különböző mangalica termékeket állítanak elő illetve ismertetnek, kóstoltatnak hazai és nemzetközi rendezvényeken egyaránt.

A Baranyai Ízek Asztaltársaságának fő célkitűzése az étkezés rangjának visszaállítása a helyi élelmiszerekkel, a helyi értékekkel. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség pécsi képviselői által összegyűjtött ősi recepttűrák jó alapul szolgálnak a tradicionális ételek elkészítéséhez.

A Tisza-mente akciócsoport (Szolnok) legjelentősebb szerepet a hagyományörzésben vállalja. Számos rendezvény keretében otthont adnak hagyományörző, gasztroturisztikai bemutatónak továbbá helyi termékek ismertetésének és vásárlásának.

A Slow Food Tokaj Convivium céljai közé sorolható az izműhelyek és a szakmai kóstolók szervezése. Mindezek mellett fontosnak tartják, hogy a gasztronómiával már a gyerekek is megismerkedjenek, ezért iskolai programokat is szerveznek.

A Slow Food Convivium Pécs Pannónia konvivium céljai közé tartoznak a hagyományos ételek újrafelfedezése, a tájjelleg és a biodiverzitás megőrzése mellett az új konyhatechnikák megismerése. A szervezet tagjai többnyire magánemberek, és önkéntes munkában segítik a csoport működését Pécsen, és „lassítják” egy kicsit a régiót.

A Palóc Ízek Konvivium székhelye Kozárd. A falu híres kiváló gyümölcszeiről, melyekből aszalt termékeket, természetes gyümölcsleveket, a „Palóc ízek” sorozat lekvárjait és kítűnő minőségű pálinkát állítanak elő. A település munkát biztosít több környékbeli faluban élőknek is, valamint a fejlesztéseknek köszönhetően a tradicionális kozárdi értékekre építve fejlődik a turizmus is.

3.2. A konviviumok közös célkitűzései a vidék valódi értékeinek megőrzésére

Minden konvivium hasonló célok mentén alakult, és ezek a célkitűzések megteremtik a közös gondolkodásmódot és a közös célok kialakítását:

- Szeretnék fejleszteni a fogyasztók étkezési kultúráját, a táplálkozásbeli igényességüket, és fokozni az íz-érzékelésüket illetve a termékismeretüket.
- Segítik bővíteni a szakemberek tájékozottságát, szakmai felkészültségét. Hozzásegítik a hozzáértőket és az érdeklődőket további ízlelés-kultúra információkhoz.
- Ápolják a magyar hagyományokat, melyek rendszerint kötődnek a hazai ízekhez (ételek, italok, termékek).
- A még fellelhető, de mára már feledésbe merült fajták, termékek, receptek felkutatása, rögzítése, újbóli népszerűsítése.

- A hazai gasztronómia és borkultúra hírnevének további öregbítése és jövőjének elősegítése.
- A hagyományok, a népi kultúrák, a mezőgazdasági és termelői életmódok és értékek gondozása.
- A népművészeti értékek, a hazai tájak megóvása és ismertségének elősegítése.
- A Hagyományok, Ízek, Régiók (HÍR Program) sikereihez való eredményes hozzájárulás (Erdős, 2004/c).

4. ÖSSZEFOGLALÁS

A publikáció témája a napjainkban jellemző mindennapos kérdésekre és problémákra keresi a választ, a megoldást. Az egyre gyorsabb ütemben fejlődő világ közös problémái közé tartozik, hogy a fejlődés összemosza a nemzetek kultúráit, a szabad piacgazdálkodás révén pedig egyes országok (mint ahogyan Magyarország is) piaci részesedésüket fokozatosan elveszítik. Ezen problémákra kínálnak lehetséges megoldásokat a Slow Food termékek, melyek a kulturális sokszínűség megőrzésére, a hazai termékek és gazdák védelmére, de mindenekelőtt az ízek érzékelés-örömeinek újbóli megtanítására hivatottak. Kiemelten fontos az egyedi, egy adott földrajzi helyre jellemző ételek, élelmiszerek, kultúrák megőrzése és megismertetése más környezetből érkezőkkel. Továbbá kiemelő az étkezéskori sokszínűség megtartása és a biodiverzitás, mindezek mellett pedig a hagyományok, a kialakult szokások megővése.

„A lassú étel íz, hagyomány, ünnep, kikapcsolódás. Ott a helye, bármilyen ritkán is, az emberek életében” (Erdős, 2004/d).

IRODALOMJEGYZÉK

- Erdős Zoltán (2004/a):** Élelmiszerek, ételek és a globalizáció I., Élelmészeti Ipar, 58. évf. (1) 2-4.
- Erdős Zoltán (2004/b):** Élelmiszerek, ételek és a globalizáció II. – Slow Food = A „lassú étel” mozgalom, Élelmészeti Ipar, 58. évf.(2) 38-41.
- Erdős Zoltán (2004/c):** Élelmiszerek, ételek és a globalizáció III. – Hatások és tendenciák, Élelmészeti Ipar, 58. évf.(3) 65-70.
- Erdős Zoltán (2004/d):** Élelmiszerek, ételek és a globalizáció IV. – Lehetőségek, Élelmészeti Ipar, 58. évf. (4) 97-101.
- Zsély Anna (2009):** Lassítószáv- Slow mozgalom, Figyelő, 53.évf., 36-37.
www.slowfood.com