

Slow food.

Egy olasz alapítású nemzetközi mozgalom háttéréről

The international movement started in the region of Piedmont (northern Italy) in 1986 under the name Arcigola, and expanded globally within a few years. The non-profit organisation that operates worldwide aims to promote local foods and centuries-old traditions of gastronomy and food production. The paper summarizes the 30 years old history of the movement and presents the historical and political context of its constitution. The paper attempts to give a portrait of the founder Carlo Petrini, and to give an overview of the main results of the Conference and Exposition Terra Madre of Turin 2014.

Az eredetileg Arcigola néven 1986-ban, az észak-olaszországi Piemont tartományban elindult kezdeményezés néhány év múltán kontinenseken átívelő mozgalommá nőtte ki magát. A non-profit szerveződés célja az ételek és az étkezés érték voltának hangsúlyozása, a környezettel összhangban álló helyi hagyományok és termelői tevékenységek elismer(tet)ése és védelme. A cikkben röviden felidézünk a Slow Food születésének sajátos körülményeit, vázoljuk az alapító Carlo Petrini portréját, valamint a mozgalom közel 30 éves történetének főbb állomásait, röviden kitérve a Torinóban 2014. őszén tartott Salone Internazionale del Gusto Terra Madre kiállítás és konferencia eredményeire is.

Megalakulás és névválasztás

A napjainkban a világ 150 országában jelen lévő, és immár több, mint 100000 taggal büszkélkedő mozgalom, Észak-Olaszországból indult, az 1980-as évek közepén, Arcigola néven. Bár ezt az olaszul beszédes, ám az angolszász világban érthetetlen Arcigola nevet néhány év múltán felváltotta a célokat és a küldetést is jobban tükröző, a „nemzetköziesedést/globalizálódást” lehetővé tevő Slow food elnevezés, mégis érdemes az Arcigola név mellett elidőzni egy pillanatra.

A szó jelentéssűrítő játékossága miatt természetesen lefordíthatatlan, mégis kedves példája a nyelvi leleménynek, s a nyelvben – egy adott korban megjelenő, majd idővel feledésbe merülő társadalmi reáliáknak. (vö.: Reália: „*Valamely kultúrára sajátosan jellemző jeltárgy vagy fogalom és annak elnevezése, amelynek a másik kultúrában nincs megfelelője, vagy más a konnotációja.*” (Klaudy, 2013, p. 85, Ablonczyné 2010, 2011, p. 9-10).

Első látásra/hallásra az Arcigola „*fő, legfőbb*” jelentésű előtaggal (Herczeg – Juhász, 2000, p.59) ellátott főnévnek tűnik: gola = „*torok, gége, torkosság, falánkság*”. (www.sztaki.hu) Ezért magyarul talán leginkább „Nagytorokúnak” lehetett volna mondani, de ehhez a kifejezéshez már más jelentések („*nagyon lármás, kiáltozó*”, ill. „*sokat ivó*”) kapcsolódnak. (<http://nagytoroku.szojelentese.com>). Ráadásul az Arcigola név elsődleges üzenete korántsem a torkosság és tivornya.

A szóösszetétel első felében szerelő „arci” a grammatikai jelentésen túlmutató tartalommal is bír. Mozaikszó, amely a legnagyobb olasz társadalmi egyesület nevének kezdőbetűiből áll össze: ARCI = Associazione Ricreativa e Culturale Italiana. Az egyesület 1957. május 26-án alakult meg, s ma – a www.arci.it honlap információi szerint – Itália szerte mintegy 1115000 tagja van. Gyökerei a XIX. század közepéig visszanyúló népi mozgalmakban és lokális önszervező (vö.: magyar hadastyánegyletek) társaságokban keresendők. A későbbiekben erőteljesen ellenezte a fasizmust és kötődött az olasz baloldalhoz (az ARCI honlapján ma is feltűnő, bár stilizált vörös csillag is erre utal). Tagjai az olasz alkotmányon alapuló demokratikus értékek védelmét és a társadalmi szolidaritást (pl. bevándorlók integrálása) hangsúlyozzák. Önkénteseik a kultúra, az oktatás, a jólét, a demokratikus jogok területén tevékenykednek. (www.arci.it)

Az Arcigola, a fenti ARCI egyesület gasztronómiával és borászattal foglalkozó (szintén non-profit) ága, amely 1989 óta – amikor Párizsban 15 ország képviselőinek jelenlétében elfogadták a szervezet kiáltványának nevezett alapdokumentumát – Slow Food néven működik.

Történelmi-földrajzi kontextus és a kezdetek – a '80-as évek

A történelmi-politikai kontextus kedvéért érdemes felidézni, hogy az Arcigola, ill. a Slow Food alapításának idején Európa és a világ még kétpólusú volt: egyik fele közvetve vagy közvetlenül az USA érdekszférájába tartozott, másik fele pedig a Szovjetunió befolyása alatt állt, s Mihail Gorbacsov megnyilvánulásaira figyelt. A mai Slow Food fent említett Arcigola nevű elődje 1986-ban, a csernobili atomkatasztrófa évében született. Ez az év két további esemény miatt is emlékezetes: a Szovjetunió hat harcoló ezredet visszavont Afganisztánból (www.honvedelem.hu), Európában pedig Spanyolország és Portugália csatlakozott az EGK-hoz, amely ilyen formán 12 tagúvá vált.

De térjünk vissza a névre, nyilvánvaló hogy a slow food a fast food antonímája, de míg ez utóbbinak már létezik – neologizmusként – magyar megfelelője „gyorsétterem” formájában, a slow food egyelőre (kölcshöz ként) még slow food maradt, s lehet, hogy a globális kommunikáció jegyében marad továbbra is. Más országokban sem kerestek a mozgalom helyi szervezeteinek nemzeti nyelvű elnevezést, noha a mozgalom deklarált célja éppen a lokális értékek védelme, s ezek tágabb körébe a helyi nyelv védelme, vagy legalább a globális kifejezések tudatos kerülése is beletartozhatna. A slow food mozgalom esetében az angol azonban szükségszerűen közös kommunikációs nyelv. Éppen ezért a magyar

nyelvű szövegekben is többnyire angol néven szerepel, de időnként előfordul a „komótos étkezés”-re magyarított változata is.

Az angol nyelvű etimológiai szótárak a fast food első említését az ötvenes-hatvanas évekre teszik: 1951-re (www.etymonline.com), ill. amerikanizmusként 1965-70-re (www.dictionary.reference.com). Egy másik forrás szerint a fast food először (1954-ben) egy kereskedelmi újság Fountain and Fast Food nevében tűnt fel. (www.living-a-healthy-lifestyle.com). A slow food azonban még angol nyelvterületen is viszonylagosan új kifejezés, egyelőre nem szerepel az on-line elérhető etimológiai szótárakban.

A '80-as években a slow food még inkább újszerű kifejezés volt, sőt, sokan még a fast fooddal is csak kevéssel azelőtt találkoztak először. Olaszországban pl. 1986-ban nyílt meg a McDonalds – nem kevés tiltakozással övezett – első étterme Rómában, a történelmi városközpontban, a Spanyol lépcső szomszédságában. Magyarországon pedig ugyanekkor még csak tárgyalások folytak a McDonalds eljövendő budapesti üzletnyitásáról.

A történet teljessége érdekében fontos megemlíteni, hogy az Arcigolanak is volt egy előzménye, a Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo nevű borbarát egyesület, amely a nevében szereplő barolo szóval a vidék hagyományos borára utalt, amely Piemont tartomány meghatározott vidékéről származik, s az 1930-as évek óta jegyzik. A barolo ma ellenőrzött és garantált, azaz DOCG minősítésű vörösbor.

S ha már a piemonti borokról és az 1986-os évről van szó, akkor azt a máig ható következményekkel bíró eseményt is meg kell említeni, hogy Narzole településen (Piemont tartomány Cuneo megyéjében) jelentős mennyiségű metanollal szennyezett (a bűnös „metanol lovag” szerint pusztán javított) barbera bor került forgalomba, és okozott tragédiát számos családban. A mérgezésnek legalább 19 halálos, és számos maradandó károsodást szenvedett áldozata volt. (www.lastampa.it)

Most tekintsük át a régiót, ahonnan a Slow Food elindult. A kezdeményezés szűkebb háza Bra városa, amely a tartományi székhely Torinótól kb. 50 km-re délre található. Piemont több szempontból is Itália legfejlettebb tartományainak egyike. Csokoládégyártás szempontjából pl. az ország első számú tartománya. (www.ilpiemonte.org) Ugyanakkor területe szempontjából ez a második legnagyobb tartomány (25387 km), s a 7. legnépesebb 4436000 lakossal. Ez az ország 4. legtöbbet exportáló tartománya. (www.tuttitalia.it)

A terület az évszázadokon keresztül megosztott Itália egyetlen olyan tartománya, ahol nem volt tartósan idegen uralom. A tartományi székhely, Torino néhány évig 1861-65 az ország fővárosaként is működött. Politikai vezető szerepét a későbbiekben nem tartotta meg, a gazdasági életben (autógyártás – FIAT, vegyipar, élelmiszeripar, szolgáltatások, stb.) és a hagyományokra épülő idegenforgalomban (pl. ivreai narancskarnevál vagy albai szarvasgomba fesztivál) azonban továbbra is meghatározó maradt.

A régió számos karizmatikus híresség szülőföldje is. Innen származott pl. Camillo Benso di Cavour (1810-1861) az Olasz Királyság első miniszterelnöke, Don Bosco (1815-1888) a híres iskola-alapító és szervező pap, Luigi Einaudi (1874-1961) az Olasz Nemzeti Bank egykori elnöke (1945-48) és köztársasági elnök (1948-1955), valamint Rita Levi Montalcini (1909-2012) Nobel díjas olasz sejtbiológus is. S a sort még folytathatnánk... A Slow Food alapító Carlo Petrini (ismertebb nevén Carlin) is a régió hírességei sorába tartozik. A Time magazin 2004-ben „korunk hősei” között említette, 2008-ban pedig a Guardian azon 50 ember közé sorolta őt, akik megmenthetnék a földet.(www.corriere.it)

Az erőteljesen baloldali kötődésű, a Partito di Unità Proletaria köréből indult szociológus, újságíró véleményére sokan adnak Olaszországban. (www.treccani.it) Carlo Petrini neve elsősorban borászati szakcikkei révén vált ismertté (Guida ai Vini del Mondo, Guida ai Vini d'Italia). Különböző napilapoknál és szakmai újságoknál dolgozott, és (részben) saját újságot is alapított Gambero Rosso néven. A GMO (genetically modified organism) elleni küzdelem egyik olasz élharcosaként is ismert. Neve többször is felmerült magas politikai pozíciók (pl. miniszteri jelöltség) kapcsán.

A Slow Food célja és működése

A szervezet alapvető célja, hogy tapasztalatok és ismeretek nemzetközi cseréje révén hangsúlyozza az ételek és az étkezés érték voltát, újra felfedeztesse a helyi konyha ízeit és zamatvilágát, fejlessze az ízlést, s ezzel összefüggésben hozzájáruljon a biológiai sokféleség megőrzéséhez, a környezettel összhangban álló helyi hagyományok, és termelői tevékenységek védelméhez. A Slow Food alapelve, hogy „*az étel nem csak áru és profit forrása*”, „*az étkezés több mint pusztta táplálkozás*”. Fontos a nyugodt, örömteli étkezés jogának biztosítása.

Az egyesület tagjai egyrészt szerteágazóan tanulmányozzák, másrészt igyekeznek megőrizni és terjeszteni a mezőgazdasági és borászati-gasztronómiai hagyományokat (az előállítás és fogyasztás tradíciókat). Ennek érdekében kiállításokat, vásárokat, konferenciákat, stb. szerveznek, melyek sorában a legnevezetesebb a Terra Madre (anyaföld) nevet viselő konferencia és világtalálkozó. Az első Terra madre rendezvény 2004-ben volt, 100 ország 5000 résztvevőjével. Az évek során egyre több látogatót és kiállítót vonzott. Napjainkra a Slow Food számos rendezvénye hagyománnyá vált már, ilyen pl. a torinói Salone del Gusto, vagy a genovai halászati vásár (Slow fish), illetve a Bra városban megrendezett szintén angol nevet kapott Cheese tejtermék kiállítás.

A tagok küldetésüknek tekintik az íz(le)lés fejlesztését, ezt szolgálják az úgynevezett ízműhelyek, ahol adott ételek, italok tudatos összehasonlító kóstoltatása folyik. Ugyanezen cél érdekében szerveznek iskolai oktató programokat, pl. iskolai kertek kiépítése és gondozása, vagy „10000 kert Afrikában” című projekt. Az ismeretek megosztása érdekében hozták létre 2004-ben a Gasztronómiai Tudományok Egyetemét is.

A Slow Food szervezeti formája nagyon egyszerű, egy-egy városhoz, régióhoz kötődő kisebb, kötetlenül szerveződő csoportok (ügynevezett konvíviumok) hálózata. Az egyes konvíviumok szervezésében kerül sor a fent említett különböző tevékenység típusokra, mint pl. farm- és tanyalátogatások, borkóstolók, közös betakarítások, szürettek, feldolgozási- vagy ételkészítési bemutatók, termék-bemutató, kóstolók, bor-utak, vagy más tematikus utak pl. "sajtút" kialakítása, látogatása.

A mozgalom regisztrált tagjai évente 4 alkalommal megkapják a 7 nyelven megjelenő (angol, francia, német, olasz, spanyol, portugál, japán) Slow folyóirat egy-egy (közel 150 oldalas) példányát. A folyóirat mellett a Slow Food Editore kiadó könyvek, filmek, katalógusok és egyéb kiadványok (pl. nemzeti hírlevelek, vendéglők katalógusa, francia sajtók atlasza, olasz régiók receptgyűjteménye, stb.) publikálásával is foglalkozik.

A mozgalom fontosságát növekvő társadalmi szerepét nem csupán egyre több résztvevőt vonzó rendezvényei jelzik, hanem – egyebek mellett – a közösségi médiában való jelenléte is. A kétévente Torinóban rendezett Salone del Gusto ("Ízek csarnoka") nevet viselő nemzetközi vásárt tavaly (2014. október 23-27-ig) rekordszámú – mintegy 220000 – látogató kereste fel. A megnyitót Michelle Obama is üdvözölte a Facebookon.

Több, mint gasztronómia

A Slow Food mozgalom által közvetített szemlélet már átlépte a gasztronómia határait, a Salone del gusto keretében ugyanis nem csak termékbemutatókra és kóstolókra, íz-műhely foglalkozásokra, stb. került sor, hanem pl. az ügynevezett "slow városok" bemutatására is. 1999-ben ugyanis megjelent a cittaslow (magyarul kb. „lassú város”) fogalma, amely slow food filozófiájának kiterjesztése a településekre és azok vezetésére. Ez utóbbi egy toszkánai település (Greve in Chianti) polgármesterének Paolo Saturnininek nevéhez köthető.

A Slow Food kapcsán az olasz médiában egy új fogalom (2013-as neologizmus) is meghonosodni látszik: a slow foodismo = természetes étkezést előtérbe helyező gasztronómiai irány (www.trecciani.it).

A slow foodismo ugyanakkor egy meglehetősen sokarcú – egyszerre elitista és populáris – társadalmi viselkedésmód is, amelynek hívei „*a gyors élet egyetemes veszedelmé*”-ről beszélve erőteljes küldetéstudatot sugároznak. Egyszerre élnek a modern politikai marketing eszközeivel (hétköznapi életből vett metaforák pl. íz-színház, borcsarnok) és a baloldal jellegzetes szóhasználatával (pl. manifesztum, közös ellenség, materiális élmények). Deklarált céljuk „*a nyugodt, örömteli étkezés biztosítása*” mindenki számára, sokak szemében – még Európában is – utópisztikusnak, de legalábbis álságosnak tűnhet, amikor a világ számos részén még elegendő mennyiségű tiszta ivóvíz sincsen.

A kritikusai által elitistának bélyegzett szervezet híveinek száma folyamatosan gyarapszik. Talán azért is, mert más globalizáció-ellenes mozgalmakhoz képest, a Slow Food híveinek a „sok kicsi sokra megy” elvén alapuló cselekvési stratégiája (pl. franchise rendszerek átvétele, helyi megoldások kiérlelése) is van. A mozgalom és az általa népszerűsíteni kívánt filozófia jövője szempontjából lényeges, hogy – amint az a 2014-es Salone del Gusto Terra Madre kiállítás és konferencia eredményeit összegező cikkből kiderül – jelenleg a mozgalom tagjainak 35%-a 30 év alatti fiatal.

Talán nem túlzást azt állítani, hogy a Slow Food – angol neve ellenére – immár a „Made in Italy” márkanev fontos része. Ennek egyik bizonyítéka, hogy még a külföldiek számára készült, Olaszországot bemutató földrajzkönyvekben is megjelenik. A Geografia d’Italia per stranieri című kötetben pl. a Piemont tartományról szóló rész közel annyi terjedelmet szentel a slow food jelenségnek, mint az olasz gazdasági csodának, a nehéziparnak és a FIAT-nak együttesen. (P. E. Balboni – M. Voltolina: 2005:36-37). Hasonlóképpen egy másik országismereti kötet (amelynek szerzője részben azonos az előbbiével), a Civiltà Italia – percorsi di cultura e civiltà italiana per stranieri is 2 oldalon keresztül foglalkozik a témával. (P. E. Balboni – M. Daloso: 2008:32-33.)

A Slow Food filozófia és annak gyakorlati megvalósulása további szakmai és interdiszplináris kutatások témája lehetne. Aktualitását növeli, hogy a legutóbbi Salone del Gusto Terra Madre rendezvény jelentőségét Torinó polgármestere a 2015-ös milánói Expohoz hasonlította, valamint az a tény is, hogy a mozgalom alapítóját jelölték a 2015-ös béke Nobel díjra.

Felhasznált irodalom

- ABLONCZYNÉ MIHÁLYKA L. (2010): *Realia culturali nel contesto*. In: *Traduction et communication interculturelle*. Szerk.: Malinka Velinova. Université Saint-Clément d'Ohrid de Sofia, Szófia.
- ABLONCZYNÉ MIHÁLYKA L. (2011) *Kulturális utalások - olasz sajtócímek magyar szemmel*. In: *Határsávok 2009-2010*. Szerk.: Antonio Donato Sciacovelli – Horváthné Molnár Katalin. Nyugat-magyarországi Egyetem Kiadó, Szombathely-Sopron. pp. 5-15.
- BALBONI, P. E. – VOLTONINA, M. (2005): *Geografia d'Italia per stranieri*. Guerra edizioni, Perugia.
- BALBONI, P. E. – DALOISO, M. (2008): *Civiltà Italia – percorsi di cultura e civiltà italiana per stranieri*. Guerra edizioni, Perugia.
- HERCZEG GY. – JUHÁSZ ZS. (2000): *Olasz-magyar szótár*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- KLAUDY K. (2013): *Nyelvi és kulturális asszimetria a reáliák fordításában*. In: *Reáliák – A lexikológiától a frazeológiáig. Értelmezések és fordítási kérdések*. Szerk.: Bárdosi Vilmos. Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- MIRAVALLE, S. (2010): *I silenzi e le preghiere del "cavaliere metanolo" (on-line)* Hozzáférés: <http://www.lastampa.it/2010/11/16/blogs/giro-di-vite/il-silenzi-e-le-preghiere-del-cavaliere-metanolo-t1rvxQhL6kNZmBOetnspIM/pagina.html> (letöltve 2015. január 22.)
- SIBELLA, S. (2005): *Regioni d'Italia*. Istituto Geografico De Agostini, Novara.

Internetes források

- <http://cinquantamila.corriere.it/storyTellerThread.php?threadId=PETRINI+Carlo> (Carlo Petrini szócikk, letöltve 2015. január 22.)
- <http://nagytorku.szojelentese.com> (letöltve 2015. január 22.)
- www.arci.it (letöltve 2015. január 22.)
- www.dictionary.reference.com (letöltve 2015. január 22.)
- www.etymonline.com (letöltve 2015. január 22.)
- www.honvedelem.hu (letöltve 2015. január 22.)
- www.ilpiemonte.org (letöltve 2015. január 22.)
- www.lastampa.it (letöltve 2015. január 22.)
- www.living-a-healthy-lifestyle.com (letöltve 2015. január 22.)
- www.slowfood.com (letöltve 2014. október 26.)
- www.slowfood.it (letöltve 2014. október 26.)
- www.slowfoodhungary.hu (letöltve 2014. október 26.)
- www.sztaki.hu (letöltve 2015. január 22.)
- www.treccani.it (letöltve 2015. január 22.)
- www.treccani.it/enciclopedia/carlo-petrini/ (letöltve 2015. január 22.)
- www.treccani.it/vocabolario/slowfoodismo_%28Neologismi%29/ (letöltve 2015. január 22.)
- www.tuttitalia.it (letöltve 2015. január 22.)