

Nosztalgia vagy fenntarthatóság?
Attitűdvizsgálat kísérleti fókuszcsoporthoz kutatás keretében étel-
fogyasztásra vonatkozóan

Nostalgia or sustainability?
Attitude survey on food consumption in the context of an experimental focus
group research

Merkl Márta
PhD hallgató, Budapesti Corvinus Egyetem
marta.merkl@stud.uni-corvinus.hu

Góg Angéla
DLA hallgató, Moholy-Nagy Művészeti Egyetem
gogangela@gmail.com

Absztrakt

A kutatás egy rendhagyó, három alkalmas fókuszcsoporthoz kutatás (kísérleti vacsorasorozat) 2019-es adatfelvételére támaszkodik, amely során a résztvevők egy-egy ételt vagy fogást és a hozzá kapcsolódó személyes emlékeket osztották meg egymással, majd gondolatban alternatívát kerestek arra, hogyan lesz elkészíthető ugyanaz az étel a jövő (2050) megváltozott körülményei között. Az írás számba veszi a nosztalgia irodalmának témánk szempontjából releváns megállapításait, valamint a fenntarthatóság definíciója kapcsán súlyozott összefoglalást vállal. A kutatás célja annak feltérképezése, hogy az alapvetően (édes, keserű) nosztalgikus indíttatású ételválasztást hajlandók-e a résztvevők fenntarthatósági szempontokra cserélni, és ha igen, mely szempontok szerint. További eredményként felmerült, tisztázni érdekes, mi számít hagyományos ételnek vagy ételkészítési módnak, amely alapján az új meghatározható, ami az innováció témakörében jelzi a közvetlen további kutatási lehetőséget.

Kulcsszavak: fogyasztói magatartás, étel- és ételkészítési fogyasztás, nosztalgia, fenntarthatóság

1. Bevezetés, problémafelvetés

Étkezési szokásainkat nagymértékben hagyományaink, előzetes ismereteink és emlékeink alakítják. Múltbéli történeteinkben gyakorta fordulnak elő ételek vagy étkezési helyzetek, amelyek emlékeztetünk révén összekapcsolódnak a jelennel. A nosztalgia meghatározhatja étkezési döntéseinket. A fenntarthatóság, annak különböző dimenziói további szempontokat szolgáltatnak az ételválasztáshoz. Tapasztalható egyfajta polifónia az információhalmazban arra vonatkozóan, hogy a fenntarthatóság ethosza értelmében mi az, amin változtatnunk kellene egyéni vagy közösségi viszonylatokban. Jelen vizsgálat nyomába eredt annak, mely ételeink hiányoznának, milyen alternatívák adódnak a hiány betöltésére, valamint a nosztalgia és a fenntarthatóság hogyan befolyásolja a jelen és egy vélt jövő étel- és ételkészítési szokásait.

2. Elméleti háttér

A nosztalgia kifejezés etimológiája bibliai és mitológiai forrásokra vezethető vissza: a *nostos* (hazatérés) és *algos* (fájdalom) görög szavak összetétele földrajzi távolság okozta honvágyat

jelent (VIGNOLLES – PICHON, 2014). A tárgyban az első kutatások a 17. századi orvostudomány területén zajlottak (HOFER, 1688). A nosztalgia a 1990-es évek óta marketingkutatók figyelmére is számot tart, hiszen jelentős eszköz lehet a fogyasztók megnyugtatására, egyrészt mert a valahová tartozás érzését keltheti, másrészt az ismert, már fogyasztott étel kevésbé érződik kockázatosnak (VIGNOLLES – PICHON, 2014). A nosztalgia körülírható úgy, mint ambivalens, keserédes érzelmi reakció, amelyet belső vagy külső ingerek (szagok, hangok, ízek, élettelen tárgyak, akár családi receptek vagy élelmiszeripari termékek) váltanak ki, amely visszarángatja a múltba, egy saját magunk által vagy indirekt módon átélt idealizált pillanatba (BAKER et al, 2005; HIRSCH, 1992; STERN, 1992; DIVARD et al., 1997). A működési mechanizmus analóg Marcel Proust *Az eltűnt idő nyomában* című művében leírt egyik jelenethez, amikor a főhős egy madeleine-be beleharapva felidézi elfeledettnek hitt gyermekkori emlékeit.

A prousti ikonikus momentum idején (1913-ban) az emberiség szükségletei összhangban voltak a bolygó adta lehetőségekkel, amely azonban a Global Footprint Network (2019) adatbázisa szerint az 1970-es évektől megváltozott. Wackernage és Rees (1996) által kidolgozott módszertan – az ökológiai lábnyom és a biokapacitás kalkulálása és különbségük – alapján a lakosság többet használ fel, mint ami az erőforrások megújuló képességéből eredően előállítható.¹ A deficit fedezésére elméletileg több Földre lenne szükség. Gyakorlatilag a „megoldás” a fejlődő országok számára, ha a hiányt más országok erőforrásaiból fedezik. Az említett aggályos erőforrás-gazdálkodás várhatóan érinteni fogja a jövő generációit is. 2016-ban Magyarország egy főre eső ökológiai lábnyoma 3,6 globális hektár volt, ez 1,1 globális hektárral haladta meg az ország biokapacitását, ami azt jelenti, hogy körülbelül 2 Földre lenne szükség akkor, ha mindenki ugyanúgy akarna élni, ahogy most egy átlagos magyar (GFN, 2019).

A környezeti terhelés, illetve túlterhelés mérőszámainak kapcsán felmerül a kérdés, milyen intézkedések, egyéni döntések képzelhetőek el a fenntartható fogyasztás érdekében. A témánk szempontjából releváns kérdésre, hogy mikor tekinthető az étel-miszer-fogyasztás fenntarthatónak, nem született konszenzusos válasz az elmúlt húsz évben. Jelen írásban Lefin (2009) megközelítését fogadjuk el, miszerint a fenntartható étel-miszer-fogyasztás definiálható az aktív és egészséges élethez szükséges táplálkozással, amely egyidejűleg figyelembe veszi a gazdasági, társadalmi és környezeti dimenziókat. Erdmann és szerzőtársai (1999) összegyűjtötték a fenntartható étel-miszer-fogyasztás feltételrendszerét, amelyet az 1. táblázat mutat be.

Vetőné Móznér (2014) alapos szakirodalmi áttekintése alapján a teljesség igénye nélkül a következő további szempontok, alapelvek merülhetnek fel fenntartható étel-miszer-fogyasztás kapcsán:

- regionális, helyi, szezonális, alacsony feldolgozottságú, állatbarát termékek
- ökológiai, növényi alapú gazdálkodás
- méltányos kereskedelem
- környezettudatos csomagolás
- ételhulladék megfelelő kezelése
- laktovegetáriánus táplálkozás
- kulturális diverzitás fenntartása

¹ A kapcsolódó fogalmak Csutora (2011) után a következőképpen határozhatóak meg: Az ökológiai lábnyom megmutatja, mennyi bioproduktív terület szükséges az emberi fogyasztást kielégítő termékek és szolgáltatások előállításához, valamint a hulladékkezeléshez. Mértékegysége a globális hektár, hiszen nem egy-egy ország adottságai szerinti produktivitást, hanem földátlagra vonatkozó produktivitást számol. A biokapacitás jelzi a rendelkezésre álló bioproduktív területek (szárazföldek és tengerek) nagyságát.

1. táblázat: Fenntarthatósági dimenziók

Gazdasági dimenzió	Társadalmi dimenzió	Egészségügyi dimenzió	Környezeti dimenzió
Globális élelmiszerbiztonság	Biztonságos munkahelyek	Emberi egészség	Természeti erőforrások megőrzése
A magánvállalatok gazdasági versenyképességének garantálása	Nemzetközi igazságosság	Változó fogyasztási szokások	Ökológiai reziliencia fenntartása
Stabil és hatékony piacok	Fogyasztói érdekek megerősítése és támogatása	Az evés öröme	Biodiverzitás javítása

Forrás: Erdmann et al. (1999)

A fogyasztás az egyén személyes koncepciója szerint alakul (TÖRŐCSIK, 2007). Az élelmiszerfogyasztást meghatározzák pszichológiai (pl. tudás, attitűd), társadalmi (pl. családi életciklusok), kulturális (pl. ország) tényezők is (STEENKAMP, 1993; LEHOTA, 2001; SZAKÁLY, 2017). Hatnak rá makrogazdasági trendek (és ellentrendek), így például orientáció a múlt, a fenntartható környezet vagy az egészség irányában (SZAKÁLY, 2017).

3. Módszertan

Az adatfelvétel 2019. őszén összesen tizennégy interjúalany megkérdezésével, három esemény keretében történt. Az események egyszerre voltak fókuszcsoportos interjúk és kísérleti vacsorastek, emiatt a módszer is mutat eltéréseket attól, amit a szakirodalom kijelöl. Minden résztvevő (a moderátort beleértve) egy ételt vitt az eseményre, amelyhez emlék, történet köti, és amelyről azt gondolja, érdemes lenne megőrizni az elkövetkező generáció számára, és elérését biztosítani kell 2050-re megváltozott (ökológiai, gazdasági, társadalmi, technikai, stb.) körülmények között. A résztvevők előzetesen egy jelentkezési kérdőívben számoltak be többek között arról, hogy milyen ételt hoznak, milyen történet kapcsolódik hozzá, miért ezt választották a jövő étkezésének tükrében, továbbá szükség esetén hogyan lehetne pótolni hozzávalóit a jövő átalakuló viszonyai között. A kérdőív egyrészt a moderátor számára nyújtott igazodási pontokat, felkészülési lehetőséget, másrészt segítette a résztvevőket a téma előzetes átgondolásában. Az elidegenítés elkerülése végett a szociodemográfiai háttérrel korlátozva vizsgáltuk a szűrőkérdőívben: a kért adatok csupán nemre, korcsoportra, lakóhelyre és foglalkozásra vonatkoztak. A toborzás a közösségi médián keresztül, valamint ismerősi körben zajlott. A csoportösszeállítás nem homogenitásra vagy épp heterogenitásra törekedett, hanem a véletlenszerűség határozta meg. A cél ismeretlen vagy kevésbé ismert emberek asztalközösséggé formálása, nyílt hálózatba kapcsolása, amelyben a materiális hozzájárulás (étel) és immateriális „input” (történet, emlék, jövőkonstrukció) kölcsönös megosztására kerül sor. Az így létrejött informális közeg előnye, hogy könnyebben megnyíltak az alanyok, hátránya lehet az esetleges ideiglenes fókuszvesztés (ami például kínálás vagy kisebb asztali balesetek esetén jön létre). A közegnek megfelelően a moderálási mód is informális jellegű volt. A fent leírtakból következik, hogy a fókuszcsoportos interjúkhoz készült ugyan vezérfonal, ám attól helyenként jelentősen eltértek (félig strukturált interjú). Az eseményről fotódokumentáció készült (portré, tárgyfoto, életkép).

Az adatelemzést két független kutató végezte. Amikor a kutatók nem értettek egyet a kódokat tekintve, adott szövegrész megvitatásra került, a legjobb kódok megtalálása érdekében.

4. Eredmények

A 2. táblázat a hozott történeteket az áttekinthetőség érdekében kategorizálva és címszavakban tünteti fel. Kitér arra, mely életszakaszhoz, személyhez, (speciális vagy hétköznapi) eseményhez és/vagy helyszínhez kötődik az emlék, majd esetlegesen egyéb jellegzetességekre.

2. táblázat: Résztvevők, ételek és történetek

Alany	Nem	Kor-csoport	Foglalkozás	Étel	Történet (kor, személy, esemény, hely, egyéb)
1. csoport (2019. október 25.)					
A	nő	26-35	művészet-történész	„legényfogó” nevű keksz	gyerek- és tinédzserkor, nagymamák, húsvéti locsolóvárás, pályaválasztás, gyúrás-terápia
B	nő	46-55	egyetemi adjunktus	töltött paprika	nagymama, receptfejlesztés, barátok, vidéki nyaraló, saját kert
C	férfi	36-45	séf	„katonák” (kenyér, vaj, házi kolbász, ecetes uborka)	külföld, apa, háztáji, otthon íze
D	férfi	46-55	nyomdász	rakott penne (lönchúsból)	gyerekkor, anya, hétköznapi napok, buszon hallott recept
E	nő	36-45	filmkészítő	palacsinta	gyerekkor, palacsintatöltés
2. csoport (2019. november 7.)					
F	nő	26-35	promo producer	kekszrolád („kekszuruló”)	gyerekkor, anya, hétköznapi napok, hangos keksztörés
G	férfi	26-35	projektmenedzser	galette des rois (francia almáspite, meglepetés belerejtve)	egyetemi évek, házastárs, vízkereszt, albérletben játék
H	nő	36-45	sommelier, konferencia-szervező	vörösborban posírozott kacsamáj kaláccsal	gyerekkor, nagymama, háztáji, külföld, receptfejlesztés, karácsony, barátok
I	nő	36-45	idegen-vezető cukrász	meggyes zserbó	gyerekkor, anya, karácsony, háztáji, téves recept
J	férfi	36-45	egyetemi adjunktus	tökfőzelék pörkölttel	gyerekkor, szülők, háztáji, menza, negatívból pozitívba
3. csoport (2019. november 21.)					
K	nő	26-36	online marketinges	shakshuka	tinédzserkor, nagymama, felfedezett zsidó identitás
L	férfi	26-35	informatikus	zsemle-morzás nudli	gyerekkor, dédi, vidék, szünidő
M	nő	36-45	projektmenedzser	Chocolino (ízesített kása)a Podravkától	gyerekkor, reggeli, Jugoszlávia
N	nő	26-35	szabadúszó író, rendező	zöldség-krémleves	család, advent

Forrás: saját szerkesztés

Jellemzően az ételtörténetek egyszerre több idősíkot érintenek (például gyermekkor, tinédzserkor / fiatal felnőttkor, közelmúlt / napjaink és jövő), amely eredhet a kérdésfeltevésből (ti. múlt receptjét átörökíteni), valamint az emlékezés működésének jellegzetességeiből. Több résztvevő reflektált az emlékek rétegződésére a kiválasztott étel esetében („ez többszörösen összetett, mert nagyon sok emlék fűződik hozzá” (I résztvevő), „nekem ez jelképezi a múltat, a jelent, a jövőt” (K résztvevő)). Egyetlen példával érzékeltetve, H résztvevő elmesélte, hogy meghatározó korai élmény volt számára (1. idősík) nagyanyja baromfiudvara és „finomságai”, például a hízott libamáj, amelynek receptjét azonban nem tudta elsajátítani. Később (2. idősík) franciaországi éttermi munkája során megismert egy borban készült kacsamájás fogást. Jelenleg (3. idősík) magyarországi „törzshelyeiről” szerzi be az alapanyagokat, és a francia recept saját karácsonyi fűszeres változatát készíti, amit átvettek barátai is. Felmerül az új hagyomány teremtése is, amely meghatározhatja a jövőt (4. idősík): „Ki tudja?! Lehet, hogy száz év múlva már franc sem fog emlékezni, hogy ez francia, hanem azt mondod, hogy a dédnagyamamámé...” (I résztvevő)

Jelen írásban ismertetett elemzés a fenntarthatóságra való törekvés megnyilvánulásaira fókuszált, amiben sorvezetőként szolgáltak elsősorban Vetőné Mózner (2014) listája, másodsorban, illetve kiegészítő jelleggel Erdmann és társainak (1999) rendszere.

Minden résztvevő Budapestet jelölte meg lakóhelyként a kérdőívben, de a beszélgetés során többen reflektáltak arra, honnan származnak, mint meghatározó szempont étkezési szokásaikra nézve. A 3. csoport egyik tagja nem magyar származású volt, ám nemcsak ebben a csoportban tárgyalták a magyar-külföldi étkezési szokások közötti eltéréseket vagy az eltérő szokások adott közösségen belüli keveredését. A kizárólag magyar résztvevőjű csoportok is kitértek erre, ismereteiket külföldi ismerősökre, munkatapasztalatukra vagy utazásélményükre alapozva: „Van egy francia ismerősöm, akinek az anyukája itt volt kórházban. Fölhívta, és mondta neki, hogy azonnal hozdál be valami kaját a kórházba, merthogy ma besamelben úszó zöldborsót kaptam. Zöldborsófőzelék volt, de számára ez egy nem létező kategória, és nem tudta megenni.” (H résztvevő)

Hasonlókról számoltak be a résztvevők regionális viszonylatokban. Például említésre került egy házaspár, akik bő 45 éve származási régióik szerint és külön-külön készítik el a töltött káposztát: Szabolcs-Szatmár-Bereg megyére jellemző édeskés és Hajdú-Bihar megyére jellemző savanykás módon (J résztvevő). Vagy a kenyérvégre is találtak az 1. és a 2. csoport résztvevői tájegységenként eltérő elnevezéseket: „Békésben ott bucónak hívják, és a kolléganőm, aki békési, ő nem is hallotta soha, hogy sercli.” (D résztvevő)

Többször taglalták, családonként vagy egyénenként hogyan készítenek, fogyasztanak egy-egy ételt különböző módokon. Ez a része a beszélgetéseknek a receptek és elkészítési módok specifikumaira világított rá, kiemelve azt, mi az, ami ugyanolyan, mi az, ami más, esetleg furcsa. Például a borsóleves fűszerezése, levesbetétjének mennyisége, hús- és krumpltartalma vagy -hiánya, galuskával vagy csipetkével való gazdagítása kapcsán táborok és ellentáborok alakultak ki.

Az étkezés kapcsán tehát a kulturális különbségek, a kulturális diverzitás, másrésről a fogyasztói szokások változatossága kedvelt témakörök.

A borsóleves példájánál maradva, a résztvevők megállapították, hogy a tavasszal-nyáron készített leves a legjobb, hiszen a szezonális zöldségek a legjobb árúak és minőségűek. Viszont a klímaváltozás következményének tudható be, ha „idén a szezon elmarad” (J résztvevő) és vele a legízesebb és legolcsóbb zöldségek és gyümölcsök. A szezonon kívüli elérhetőség és az ételfeldolgozás, -feldolgozottság kapcsán felmerült az ételtartósítás témája, amelyben a résztvevők rugalmasnak mutatkoztak: „Nagyon sokan ellene mennek a konzerveknek, meg az eltett dolgoknak.

Én sokkal inkább annak vagyok a híve, hogy, amikor friss, amikor jó, elteszi az ember befőttnek, és aztán azt eszi január-február-márciusban.” (C résztvevő) Az életfeldolgozás ipari aspektusa irányában ambivalens volt a résztvevők attitűdje. Egyrészt tapasztalható volt pozitív viszonyulás, mert nosztalgikus emlékek kapcsolódtak a termékhez: „Azt a retró sertés májkrémet én imádom, azt a piros konzervet. Abban valószínűleg tíz százalék a sertés. Az is gyerekkori, vagy pont táborozós, kirándulós.” (K résztvevő) Másrészt a mesterséges adalékanyagok kapcsán aggodalom is mutatkozott: „Jamie Oliver mondta, hogy, ha elolvasod az összetevőket, és nem értesz már kettőt vagy hármát, vagy nem ismersz, akkor tedd vissza. És valójában tényleg ez van a kenyérnél, a csomagolt kenyereknél, hogy [a hozzávalók felsorolása] öt sor. Dehát ez csak liszt, só, meg víz!” (I résztvevő)

Általában pozitívként értékelték a helyi, lokális alapanyagokat és ízeket. „Utáltam [a disznóvágást]. Minden kilincs zsíros, minden büdös, minden. Gyerekként az embert ez zavarja. És a legdurvább, hogy rengeteg helyen kóstoltam már azóta kolbászokat: vagy túl füstölt, vagy túl köményes, vagy túl száraz, vagy túl mócsingos, tehát mindig van valamivel baj. Mindig a fateré a jó!” (C résztvevő) Ugyanakkor a magyar termékek közül néhányat (például vaj, kecskesajt) elmarasztaltak a külföldiekkel szemben ízértéküket tekintve. Az avokádót vagy a banánt nevezték meg, amelyek importélelmiszer lévén nem megfelelő választások lokalitás szempontjából. A burek kapcsán megjegyezték, hogy a magyarországi horvát pékségek által készített nem lehet ugyanaz, csupán „jelzésértékű” (M résztvevő). Az élelmiszerek ideális forrásának, beszerzési helyének a saját kertet vagy a piacot nevezték meg, illetve piaci kistermelőket, nem a „nagybaniról vásárolt maffianéniket, -bácsikat” (C résztvevő).

Az interjúalanyok bevallása szerint a „csomagolás felesleges plusz” (M résztvevő), és megpróbálnak csomagolásmentesen élni (csomagolásmentes bolt, kulacsok). A szelektív hulladékgyűjtés nehézkesnek tetszik, aminek egy része valószínűleg betudható az információhiánynak: „Olyan nehéz szelektíven gyűjteni. De van egy csomó olyan [például a tejesdoboz], hogy műanyag is, és papír is. Egy darabig vagdoshatod, ha úgy tetszik.” (N résztvevő) A komposztálás több ízben feljött, mint a közösségi kertek szolgáltatása vagy tetőkertek és vidéki kertek lehetősége, de nem mint városi lakások felszerelése.

A résztvevők gyakran felhozták a túltermelés témáját, ezen keresztül a nem megfelelő mennyiségű ételhulladék és hatékonyságú piac problémáit: „Nincsen on-demand gyártás. Neked is meg kell csinálni egy egész tortát, nem tudsz nyolc szeletet sütni, és reménykedsz abban, hogy elkel. Tehát egyszerűen az van, hogy túl kell termelni, és szerintem ezzel van a baj főleg.” (J résztvevő)

Megállapíthatjuk, hogy a leginkább forró téma a jövő étkezése kapcsán a húsevés és a húsipari termelés. A megkérdezettek számára szempont az állatbarát termékek választása, így a háztáji hús vagy a megfelelő hellyel és fényel rendelkező telepeken tartott állatok húsa. A húsalternatíváknál a résztvevők említették a cell-based eredetű húst – de mint elérhetetlen és horribilis árú produktumot – és a növényi alapú húspótlókat (például Rebel Whopper a Burger Kingtől, növényi sajt). A résztvevők között nem volt vegetáriánus. A húsevést tradicionálisnak jelölték meg: „Amikor családi ebéd van, akkor ott normális, hogy a főétel az mindig hús, de én soha nem csinállok magamnak húst.” (N résztvevő) Környezet- vagy állatvédelmi megfontolásokból a húsevés elhagyását nem, ám mértékének csökkentését elképzelhetőnek tartják: „Döbbenetes dolgokat lát az ember egy vágóhídon, de szerintem nem ez a probléma, szerintem az arányokkal van a gond. Tehát egy héten nem négy napon eszünk húst, csak egy napon. Nem az lesz, hogy megszűnik a húsevés, és kiváltjuk, valamit valamivel kiváltunk, hanem visszafogottabban fogunk ezekhez a dolgokhoz hozzáállni.” (D résztvevő)

A másik gyakran előforduló témakör az *egészséges táplálkozás* volt. Konszenzusra nem jutottak, melyek az emberi egészségre jótékony hatású ételek és étkezési módok, de célként a tudatos-ság növelését jelölték meg, és nemcsak az élelmiszerek tápanyagain és tápértékét tekintve: *„Nem tudatosodik bennünk, hogy miért csináljuk, hanem csak úgy. Például az jutott eszembe, hogy nem tudom, hogy mikor voltam igazán éhes. A természetes éhségérzet, az mikor volt? Mert sosem várom meg.”* (J résztvevő)

Olyan társadalmi jellegű kérdésekre is érzékenynek bizonyultak az interjúalanyok, mint például a nemzetközi igazságosság: *„Ez olyan igazságtalanság! Mindig mutogatunk kifele, hogy a brazilok ne vágják ki a fákat, de azért nekem termelje a marhákat, meg azért legyen hús onnan.”* (J résztvevő)

A fenntarthatósági szempontok szerinti alternatíva keresésre az alábbi kérdések szerepeltek a kérdőívben és a fókuszcsoporthos interjú vezérfonalában:

Mit hallottál arról, hogyan változik az ételedhez szükséges alapanyagok elérhetősége? Milyen alternatívát látsz az ételed helyettesítő alapanyagokból való elkészítésére? Mi az, amit megtartanál, amit a legfontosabbnak érzel benne?

A kapott válaszokat a 3. táblázat foglalja össze, amelyekben megjelennek a nem saját ételekhez fűzött lényegi reflexiókat is.

Amint a 3. táblázat idézetei mutatják, a pótlás lehetőségére a résztvevők körében alapvetően kétféle attitűd mutatkozott: teljes elutasítás és kétségekkel övezett alternatíva keresése. Ennek oka lehet a megkérdezettek egyéni attitűdje, de részt játszhatott az is, hogy az alanyok kivétel nélkül pozitív nosztalgikus emlékek kísért ételt hoztak, amely származhat a kérdésfelvetésből (ti. utókornak megőrzendő étel(emlék)). A G résztvevő cinikus módon fejezte ki fenntartásait: *„Szerintem az a gond ezzel a sok mozgalommal, környezetvédő mozgalommal, meg tudatos életmóddal, hogy a végén frusztrációt fog okozni. Ha levegőt veszek, szén-dioxidot bocsátok ki. Akkor én káros vagyok a környezetemre. Felszállok egy buszra. Ami dízel? Hát igen, lehetne elektromos busz... Ez egy végeláthatatlan vita, és szerintem mindenkinek el kéne döntenie, hogy mi az a kevés, amit vállal.”* Visszatérő elem volt az interjúalanyok véleményében, hogy korosztályos kérdésnek is tartották az új, fenntarthatónak tartott ételek iránti viszonyulást. Míg szüleik és nagyszüleik hajlandóságát egyértelműen negatívnak, addig magukat vagy gyermekeiket megfelelően nyitottnak tartották. *„Lehet, hogy felnő az a generáció, aki majd megteheti, hogy ezt is [klasszikus ételeket] ad a gyerekeknek, meg modernebb irányt is. Szerintem ez nekünk fontos feladatunk. Nem kényyszerhelyzetben. Hanem mert úgy egészségesebb.”* (K résztvevő)

Felmerül a kérdés, Szakály (2017) után érdemes-e besorolni a fókuszcsoporthos résztvevőit az élelmiszerfogyasztók *kísérletező – racionális – konzervatív* rendszerébe aszerint, hogy tradíciót követő ételeket (shakshuka) vagy innovatív ételmegoldásokat választanak (Chocolino a Podravkától), esetleg mixelik a hagyományosat az újjal? Meg kell jegyezni, nem mindig egyértelmű, mi a hagyományos. Amire visszaemlékezni tudunk, azaz szüleink, esetleg nagyszüleink konyhája? Azaz a vizsgálat 1964 és 1993 között született résztvevői esetében a rendszer-váltás előtti vagy környéki gasztronómia, amiben szerepelnek olyan mesterséges hozzávalók, mint például a Vegeta, a margarin vagy különböző aromák? Például elhangzott egy az 1980-as években volt gyermek résztvevőtől, hogy a kókuszgolyó rumaromával az igazi: *„Attól van olyan íze [gyerekkor íze], amikor beletették a kókuszgolyóba a rumaromát. Az is olyan volt, hogy most nem biztos, hogy már megennéd, de akkor az volt a kókuszgolyó. Gyakorlatilag hiányzott, hogy ha nem volt benne.”* (J résztvevő) Egy másik hasonló korú résztvevő számára innováció volt a margarint vajra váltani hasonló okok miatt: *„Kiűztem a margarint a konyhámból. De én azon nőtettem fel.*

Úgy voltak a receptek beállítva, hogy 25 dkg-ra mindegyik, mert annyi volt a margarin. 1 kocka margarin. És mennyi a kocka? Mindenki tudta, hogy 25 dkg." (1 résztvevő)

3. táblázat: Résztvevői reflexiók

Alany	Előrejelzések	Alapanyag-alternatíva	Helyettesítési hajlandóság
A	vaj-, tojáshiány	laktózmentes tejtermék, növényi zsiradék	jobb nem helyettesíteni, csak kevesebbet fogyasztani, „ <i>muszáj bűnözni</i> ” a minőség miatt
B	n.a.	külföldön is bizonyos hozzávalókat pótolni kell	„ <i>Én egyszer Koppenhágában próbáltam lecsót csinálni. (...) Koppenhágának szerintem nem volt olyan szeglete, ahova biciklivel ne néztünk volna el, hogy lecsópaprikát próbáljak keríteni, és végül a török halványzöld paprikából lett a lecsó. (...) Amikor legközelebb mentem, és töltött káposztát gondoltam nekik meglepetésből főzni, akkor nekem a feladós bőröndömben az alapanyagok voltak.</i> ”
C	ízes zöldségek, gyümölcsök hiánya	lehet pótolni kompromisszumokkal (pl. diéták betegségekre)	„ <i>(...) lecsót kellett csinálni októberben (...) Mondja a séf kollégám, hogy nem elég kifejező ízű a lecsónak az íze. És tudod, így oldalra néztem, és mondtam, hogy az lenne a baj, hogyha az lenne. Tehát hogyha az lenne, akkor egy konzervből hoztam volna.</i> ”
D	hús-, tejtermékhiány	marha helyett sertés	„ <i>Nem tudom, eddig a műsajtokkal és műtejföllel nem voltak jó tapasztalataim. De 50 év múlva lehet, hogy már ugyanolyan lesz, mint az igazi. Lásd Rebel Whopper.</i> ”
F	tejtermékhiány	mandula-, kókusz-, szójatej	n.a.
G	drámai változások	ghee (vaj helyett), csicseriborsó-, lenmagliszt, chia mag (tojás helyett)	„ <i>Én a Szigeten próbáltam ki idén először ezt a húszízű kajálást. Azt hiszem, 3000 Ft volt a normál burger, ott meg 6000 Ft volt ez a húszízű. De az íze 80%-ban a húshoz hasonlított, és jól esett megenni, meg akkor tényleg tettünk valamit a környezetért.</i> ”
H	bor-, liba- és kacsamájhiány	nem lát	„ <i>Az állat tömése nem egy kíméletes eljárás és nem is szép az állatotkat fulladásig tömni.</i> ”
I	gyümölcs, dió, vaj, tojás és kakaó drasztikus ár-növekedése	állati helyett növényi alapanyagok	„ <i>A vegán zserbó már nem ez lesz, az egy új kaja.</i> ”
J	ecet-, hús-, tejfölhiány	„Nem szeretném másból, az eredeti a legjobb.”	„ <i>Bizonytalan vagyok, hogy elő tudják-e állítani ezt az ízt valami másból, vagy szintetikusán.</i> ”
K	kevesebb étel, kevesebb hús, rosszabb minőség	múhús, több zöldség, tojáspor	„ <i>Az ízek harmóniája miatt mindent megtartanék.</i> ”
L	drágulás, cukorhiány	édesítőszer (eritrea), búzaliszt helyett zabliszt	„ <i>Bízom benne, hogy még elérhetőek lesznek a jövőben is. Különösen a burgonya.</i> ”
M	növekvő szükségletek és termelés	hamis liszt, hamis hús, növényi zsírok, aquafaba tojás helyett	„ <i>(...) hamis liszt. Létezik egyáltalán?</i> ”
N	n.a.	növényi tejszín	„ <i>A tejszínt le lehetne cserélni, de a többit nem hiszem, esetleg ki lehet hagyni.</i> ”

Forrás: saját szerkesztés

5. További kutatási irányok

Jelen írás terjedelmi korlátok miatt nem térhetett ki a kutatás egyéb releváns aspektusaira, ezért további adatelemzési vagy adatfelvételi lehetőségeket látunk. A felvett adatokat például érdemesnek találjuk elemezni termékinnováció és innovációelfogadás szempontjából, valamint a Joseph B. Pine és James H. Gilmore (1999) által bevezetett élménygazdaság elmélet keretei között.² Utóbbi azért is indokolt lehet, mert az Erdmann és társai (1999) által meghatározott fenntarthatósági szempontok közül *az evés öröme* szoros kapcsolatot sejtet az evés élményszerűségével. Értékes információt szolgáltathatnak follow-up fotóinterjúk a tizennégy résztvevővel. A vizsgálat megismétlése ételallergiában, ételérzékenységben vagy emésztőrendszeri megbetegedésben szenvedők körében összehasonlítást adhat, mennyiben különböznek az eredmények a helyettesítésre való hajlandóság szempontjából.

6. Összefoglalás

Előfeltételezésünk volt, hogy étkezésre vonatkozó döntéseinkben kulcsszerepet játszanak személyes múltbéli történeteink, hagyományaink, amely mögött emocionális jellegű motiváció rejlik. Egyfajta nosztalgiával tekintünk a múltba és édes vagy keserű ételemlékeinkre. Azonban választásainkhoz szintén hozzájárulnak egyéb szempontok, racionális megfontolások, például a fenntarthatóságra való törekvés. A – Marshall McLuhan-i terminussal élve – *global village* lakójában az aggasztó híradások hatására felmerülhet a változtatás szükségessége a jövő étkezési szokásait tekintve. A kutatás azt kívánta feltérképezni, a megkérdezettek mennyiben készek nosztalgikus indíttatású ételválasztásaik mellé fenntarthatósági szempontokat társítani. Az eredmények azt mutatták, ha tehetik, ragaszkodnak a megszokott ételhez, ételkészítéshez (és vélhetően ezen keresztül a hozzá kötődő emlékhöz), ám kevésbé ugyan, de megjelennek bizonyos gazdasági, társadalmi, környezeti és egészségügyi fenntarthatósági szempontok is.

Irodalom

- Baker, S. – Karrer, H. – Veek, A. (2005): My favourite recipes: recreating emotions and memories through cooking. In: Menon, G., Rao, A. (szerk.): *Advances in Consumer Research*, 32, Association for Consumer Research, Duluth, 402-403.
- Csutora M. (2011): Az ökológiai lábnyom számításának módszertani alapjai. In: Csutora M. (szerk.): *Az ökológiai lábnyom ökonómiája*, Aula, Budapest, 6-15.
- Divard, R. – Robert-Demontrond, P. (1997): La nostalgie: un thème récent dans la recherche en marketing. *Recherche et Applications en Marketing*. 12 (4) 41-61.
- Erdmann, L. – Sohr, S. – Behrendt, S. – Kreibich, R. (1999): Nachhaltigkeit und Ernährung. In: *Werkstattbericht*, 57, Institut für Zukunftsstudien und Technologiebewertung, Berlin.
- Hirsch, A. (1992): Nostalgia: a neuropsychiatric understanding. In: Sherry, J. – Sternthal, B. (szerk.): *Advances in Consumer Research*, 19, Association for Consumer Research, Provo, 390-395.
- Hofer, J. (1688): Medical dissertation on nostalgia. In: Anspach, C. (szerk.): *Bulletin of The History of Medicine*. 2 376-391.
- Lehota J. (2001): *Élelmiszer-gazdasági marketing*. Műszaki, Budapest.

² Pine, B. J. – Gilmore, J. H. (1999): *The Experience Economy*. Harvard Business Press.

- Lefin, A. (2009): Food consumption and sustainable development: an introduction (1). Working Paper for the ConSentSus Project, Ottginies, Institut pour un Développement Durable.
- Lin, D. – Hanscom, L. – Martindill, J. – Borucke, M. –Cohen, L. – Galli, A. – Lazaru, E. –Zoka, G. –Ih, K. –Eaton, D. – Wackernagel, M. (2019): Working Guidebook to the National Footprint and Biocapacity Accounts. Global Footprint Network, Oakland.
- Steenkamp, J. (1997): Dynamics in Consumer Behavior with Respect to Agricultural and Food Products. In: Wierenga, B. – van Tilburg, A. – Grunert, K. – Steenkamp, J.-B. E. M. – Wedel, M. (szerk): Agricultural Marketing and Consumer Behavior in a Changing World. Springer, Boston, 143-188.
- Stern, B. (1992): Historical and personal nostalgia in advertising text: the Fin de siecle effect. Journal of Advertising. 21 (4) 11-22.
- Szakály, Z. (2017): Élelmiszermarketing. Akadémiai, Budapest.
- Törőcsik M. (2007): Vásárlói magatartás. Ember az élmény és a feladat között. Akadémia, Budapest.
- Vetőné Mózner Zs. (2014): Fenntartható élelmiszer-fogyasztás? – Lehetőségek az ökológiai lábnyom csökkentésére a magyar lakosság körében. Vezetéstudomány. 45 (7-8) 2-14.
- Vignolles, A. – Pichon, P. (2014): A taste of nostalgia. Links between nostalgia and food consumption. Qualitative Market Research. 17 (3) 225-238.
- Wackernagel, M. – Rees, W. (1996): Our Ecological Footprint - Reducing Human Impact on the Earth. New Society Publishers, Gabriola Island.