

A TEREPMUNKA LEHETŐSÉGEI A BORGLOBALIZÁCIÓ VILÁGÁBAN

A Kárpát-medence szőlő- és borkultúrája a néprajztudomány feldolgozott kutatási területei közé tartozik, hiszen az elmúlt években, évtizedekben sorra láttak napvilágot olyan monográfiák, amelyek egy-egy régióban (Alföld, Dunántúl, Erdély) vagy éppenséggel egy-egy történeti borvidéken (Tokaj-Hegyalja, Somló stb.) alkalmazott szőlőtermesztési és borkészítési eljárások bemutatására vállalkoztak (BALASSA, 1991; CSOMA, 1986, 1994–1995; ÉGETŐ, 1993; CSÁVOSSY 2012). Egy-egy régió feldolgozása mellett korábban hangsúlyos szempontnak számított a szőlő- és bortermeléshez kapcsolódó munkaeszközök vagy éppen a különféle bortároló építmények térbeli eloszlásának, típusainak és elterjedésének a dokumentálása és magyarázata (VINCZE, 1957, 1958a, 1958b).

Tanulmányunkban elsősorban azzal a problémakörrel kívánunk behatóan foglalkozni, hogy milyen dilemmákkal szembesülhet az a kutató, aki napjainkban a szőlő- és bortermelés néprajzi szempontú vizsgálatának szenteli idejét. A címben nem véletlenül szerepel a globalizáció kifejezés, amivel azt kívánjuk hangsúlyozni, hogy a mindennapjainkat szinte teljes mértékben átszövő és alakító gazdasági-társadalmi folyamat az általunk húsztendeje különböző terepeken vizsgált jelenségekre is jelentős hatást gyakorol. Az 1990-es évek közepén, követve a korábbi kutatási irányokat, célunk elsősorban az volt, hogy a néprajztudomány által eddig kevésbé rögzített termesztési eljárásokat, „archaikusnak” titulált munkaeszközök használatát dokumentáljuk, mindezeket olyan térségekben, amelyek eddig még kevésbé kerültek az érdeklődés homlokterébe (MÓD – SIMON 1999; SIMON 2012). Ez a célkitűzés például alapvetően meghatározta adatközlőink kiválasztását is, hiszen arra törekedtünk, hogy lehetőleg az idősebb korosztály tagjai képviseltessék magukat, akik a terepmunka során a kutató számára még képesnek bizonyultak valamiféle „ősi tudás” közvetítésére.

Az 1990-es években még úgy tűnt, hogy az általunk vizsgált szőlő- és bortermelő közösségek a Muravidéktől az Avasi-medencéig, a mai államhatárokon belül és kívül, a modernizációs hatások által különböző mértékig érintve elszigetelten tevékenykednek és próbálnak valahogyan alkalmazkodni a megváltozott piaci lehetőségekhez. A világ azonban azóta sokat változott, nincs ma már olyan szőlő- és bortermelő térség, ahol a globális folyamatok ne éreztetnék

hatásukat, ne kényszerítsék a szőlőtermelőket és borászokat arra, hogy különféle válaszokat adjanak az új kihívásokra. Ez egyfelől jelentheti a termelő tevékenység teljes felszámolását, azaz élve a támogatási lehetőségekkel a szőlőültetvények kivágását, vagy ezzel ellentétben, az egyre szélesebb választékot felvonultató piacon valamilyen speciális fogyasztói csoportot megcélozva egyedi arculattal rendelkező termékek előállítását és forgalomba hozatalát. Ahhoz, hogy a kutató is alkalmazkodni tudjon a megváltozott társadalmi és kulturális közeghez, fontosnak ítéljük azoknak a globális folyamatoknak a bemutatását, amelyeknek a megismerése nélkül képtelenek lennének megérteni a szőlő- és bortermelő közösségek által az új kihívásokra adott válaszokat. Véletlenül sem szeretnénk azt a látszatot kelteni, hogy „kész receptekkel” rendelkezünk, amelyekkel sikeresen dokumentálhatjuk és értelmezhetjük az általunk vizsgálni kívánt jelenségeket. Első lépésként célunk sokkal inkább annak számbavétele, hogy milyen szemléletváltásra lehet szükségünk, milyen problémákkal kell szembenéznünk a terepmunka során.

A borvilág és a fogyasztási szokások változásai

Az elmúlt évtizedekben a szőlő- és a bortermelésben olyan forradalmi változások zajlottak le, amelyek gyökeresen átalakították a termesztési eljárásokat és a fogyasztási szokásokat egyaránt. A minőségi bor, amely korábban egy szűk társadalmi réteg kiváltságai közé tartozott, a középosztály kiszélesedésével egyre több ember számára vált elérhető fogyasztási cikké. A globalizációnak a borágazat vonatkozásában általában két aspektusa emelhető ki: egyfelől a más országokból származó termékek helyi piacokon való intenzív megjelenése, másfelől a különböző adottságokkal rendelkező borvidékeken megtermelt borok uniformizálódása (BROSTOM – BROSTOM, 2009a, 114–116.). A pincészetek napjainkban kezdenek a laboratóriumokra hasonlítani, ahol a szőlő szerepe egyre inkább eltörpülni látszik a mesterséges élesztőtörzsekkel, enzimekkel és más adalékanyagokkal szemben. Néhány szőlőfajta, mint például a *chardonnay* és a *cabernet sauvignon*, miután saját hazájukban nagy sikert futottak be, elterjedtek szinte az egész világon és kiszorították a helyi szőlőféléket a termesztésből (*l. kép*). Az értékesítés teljes mértékben kicsúszott a bortermelők kezéből, akiknek a helyét multinacionális élelmiszer- és kereskedelmi hálózatok vették át. Olivier Torres a *Borháború. Tradíció vagy globalizáció?* című könyvében George Ritzer nyomán a szőlő- és bortermelés vonatkozásában egyfajta mcdonaldizációs folyamatról értekezik, ami szorosán összekapcsoló-



1. kép Modern borászat kellékei, az acéltartályok. Mód László felvétele, 2012

dik az egységes szabványok bevezetésével, a nagyfokú uniformizálódással és a túlzott standardizálással. Megszületett a gyorséttermi hálózatok termékeinek mintájára a Mcwine fogalma, szemben az egyes termőhelyek adottságait sokkal inkább kifejező, helyi szőlőfajtákból készített kézműves vagy természetes borokkal (TORRÉS, 2006, 28–29.).

A globalizáció kihívásaira adott egyik legsikeresebb válaszlépés a bortermelők részéről a „terroir” koncepció¹ alkalmazása, ami bizonyos értelemben helyeket, ízlésformákat, mezőgazdasági termékeket kapcsol össze egymással és a minőséggel. Ez a felfogás Amy Turbek szerint napjainkban született meg, összefüggésben a piaci viszonyok változásával és a mezőgazdaság intenzív gépesítésével. Az UNESCO által 2005-ben elfogadott, széles körben teret nyert definíció szerint a *terroir* lehatárolt földrajzi térként is értelmezhető, melynek létrejöttében a természeti és az emberi tényezők közötti interakció játszik fontos szerepet. Amíg előbbieket a klímát, a földrajzi fekvést és a talajt,

¹ A különböző tudományos háttérrel rendelkező kutatók figyelme azért fordult a téma felé, mivel új megvilágításba helyezheti a kormányzat szintjei, a termelés és a fogyasztás közötti komplex kapcsolatokat (DEMOSSIER, 2010, 8–12.).

az utóbbiak a termesztési eljárásoktól a borkészítési technológiáig bezárólag sokféle dimenziót foglalhatnak magukban (BOHRICH, 2009, 241.). Az OIV, azaz a Nemzetközi Szőlészeti és Borászati Hivatal által 2010-ben megfogalmazott definíció szerint a szőlészeti-borászati (vinicultural) *terroir* olyan területre vonatkozik, ahol a fizikai és a biológiai környezet valamint a helyben alkalmazott szőlészeti-borászati technika egymásra hatásának köszönhetően olyan kollektív tudás halmozódik fel, ami egyedi karaktert szolgáltat az adott térségből származó termékeknek (2. kép). Johnson a *terroir* szerves részeként te-



2. kép A Lendva-hegy látképe. Mód László felvétele, 2013

kint arra a technikára, ahogyan az adott szőlőskertet megművelik, illetve nagy jelentőséget tulajdonít a szőlőtermesztők lelkületének is. A koncepciót eleinte különféle francia mezőgazdasági produktumokra alkalmazták, a 20. század elején azonban egyre inkább a borszektor sajátította ki magának. Sikerét jól mutatja, hogy napjainkban a minőség egyfajta szinonimájaként szinte az egész világon elterjedt. Marion Demossier kutatásai során rámutatott arra, hogy a globalizáció kapcsán a bortermelők egy része az állandó versenyhelyzetet, az üzleti kudarcokat és a nyugtalanságot hangsúlyozza. Ugyanakkor sajátos stratégiákat fejlesztettek ki annak érdekében, hogy bizonyos fogyasztói körök felé egy szuggesztív és hatékony imázst közvetítsenek. Ezekben a törekvésekben

nemcsak a *terroir* koncepciónak, hanem a lokális kulturális örökségelemeknek is fontos szerep juthat. A földrajzi megjelölés bizonyos szempontból eszköz a termelők kezében ahhoz, hogy kedvezőbb pozíciókra tegyenek szert a kereskedőkkel szemben. A biodinamikus, organikus vagy természetes (naturális) borok készítésének gyakorlata már korábban kialakult, mint ahogyan beköszöntött a globalizáció korszaka. Nem csodálkozhatunk azon, hogy ezek az irányzatok manapság nemcsak a bortermelők, hanem a borfogyasztók körében is egyre népszerűbbé válnak. Amíg az organikus és a biodinamikus borkészítést különféle engedélyek és elfogadott technológiai eljárások határozzák meg, addig a természetes vagy naturális borok vonatkozásában ilyen típusú konszenzusról szinte egyáltalán nem beszélhetünk. A szakírók és a témával foglalkozó történészek egyetértenek abban, hogy az irányzat Franciaországból indult el, ahol részét képezte a tömegborok készítését elutasító általános mozgalomnak. A legtöbb naturálisnak minősített bor kis családi pincészetekből származik, amelyek a praktikus indokokat szem előtt tartva valamilyen értékkel ruházzák fel a termékeiket, azért, hogy fedezhessék kiadásait, és versenyképesek maradhassanak (WALDIN, 2006a, 79–80., 2006b, 497–498.). Magyarországon az előzőekben bemutatott irányzatok szinte mindegyikének vannak képviselői, akik megpróbálják adaptálni és követni a külföldön már bevált módszereket. A hazai szőlő- és borágazatra nemcsak a globális folyamatok, hanem bizonyos európai államok, például Olaszország borexportja gyakorol negatív hatást, ami egyre több bortermelőt ösztönöz arra, hogy megalkossák, megteremtsék saját termékeik egyedi arculatát, azaz kihangsúlyozzák a termőhely és a bor egyszerű és megismételhetetlen összetartozását.

A globalizáció ellenpontjaként értelmezett lokális értékek között témánkhoz kapcsolódóan hangsúlyosan szólnunk kell a szőlőfajtákról. Az ampelográfia (tudományos szőlőfajtaismeret) eredményeit, valamint az ökológiai és történeti hatásokat is figyelembe véve a néprajztudomány is foglalkozott a régi magyar fajták kérdésével, természetükkel, elterjedésükkel. Csoma Zsigmond európai kontextusban, összehasonlító szemlélettel, de elsősorban a Dunántúl területét alapul véve szól e fajták szerepéről (CSOMA, 1998). Égető Melinda Kárpát-medencei kitekintéssel, de az Alföld területére összpontosítva vizsgálta történeti-néprajzi szempontból a témát. A fajtákra vonatkozó adatokat összevetve csaknem 20 valószínűleg vagy bizonyosan magyar, köztük néhány ősrégi magyar fajtát nevez meg, jellemez. Ezek elterjedési területének központja Magyarország, távolabb ritkán, vagy egyáltalán nem fordulnak elő. „Egyes fajták – máshonnan származó fajtákból – hosszabb idő alatt létrejöhetnek természetes szelekció folytán. A helyi fajták kialakulásának másik módja az őshonos szőlő gondozásba, majd természetbe vétele. Minden valószínűség szerint ilyenek tekinthető pl. a Csókaszőlő vagy a Vadfekete.” (ÉGETŐ, 1993, 73.)

A régi magyarnak mondható fajták egy részének eltűnése a 19. század végén (az 1880–90-es években) pusztító filoxéra (szőlőgyökértetű) következménye, a szőlőrekonstrukció során ugyanis erőteljes fajtaállomány-váltás zajlott le, melynek keretében a nyugat-európai, illetve amerikai fajták nagyobb térnyerését láthatjuk. Ennek hátterében igen sokrétű szempontrendszer állt: az új fajták a megváltozott termesztési eljárásokhoz, a borok minőségével szemben támasztott elvárásokhoz is igazodtak. Voltak olyan régi fajták (pl. Balafánt, Cigányszőlő, Gyöngyfehér), melyek a gombabetegségekre érzékenyek voltak, e tulajdonságuk viszont korábban nem, csak a filoxérával egy időben megjelenő peronoszpóra és lisztharmat hatására jelentkezett problémaként (vö. BECK, 2005, 131–133.; ÉGETŐ 1993, 67.). A régi magyar fajták újbóli termesztése, s belőlük bor készítése több borász számára napjainkban, illetve az elmúlt egy-két évtizedben, akár kísérleti jelleggel, majd nagyobb területen is, kihívás és gyakorlat lett. E jelenség nemcsak határainkon belül, hanem a határon túli, egykor jeles történelmi borvidékeink sorában számon tartott területek (pl. Szerémség, Arad-Hegyalja) magyar borászainak tevékenységében is tetten érhető, jelezve a nemzeti és a helyi karakter fontosságát, értékét.

Hasonlóképpen a globalizációval szembeállított lokalitás nyilvánul meg az újonnan nemesített magyar szőlőfajták tekintetében. A szőlőnemesítés tudományos igényű gyakorlatának kezdete a már említett filoxéravésszel, az ellenálló alanyok létrehozásával kapcsolódott össze. Teleki Zsigmond, Mathiász János, Kocsis Pál nagyhatású és máig maradandó munkája után a 20. század második feléből két kiemelkedő, hosszú pályafutást megélt szőlőnemesítő tevékenysége számít a legismertebbnek: Csizmazia Darab Józsefé és Bakonyi Károlyé (HAJDU – ÉSIK, 2001). Az általuk létrehozott fajták (pl. Zalagyöngye, Bianca, Turán, Néró, Cserszegi fűszeres) országosan ismert és termesztett fajtákká váltak, legnagyobb területen a kunsági borvidéken voltak és vannak jelen. Ország-szerte ma is több szőlészeti-borászati kutatóintézetben zajlanak fajtanemesítések, melyeknek célja a Kárpát-medence, azon belül egy-egy sajátos szőlőtermő táj, borvidék adottságaihoz leginkább igazodó szőlőfajták létrehozása. Fontos ezen intézmények szerepe a fajták megőrzésében is. A Pécsi Tudományegyetem Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetének fajtagyűjteményében több mint száz, a Kárpát-medencében „ősinek” tartott fajta található. Mint idézett példánk mutatják, hazai borvidékeink hazai fajtái jelen vannak a szőlőtermesztésben és a természetességet érvényesítő borkészítésben. Igaz ugyanakkor az is, hogy egy-egy fajta más-más adottságú termőtájon, más-más *terroir* körülményei között különféle karakterű bort ad.

Marion Demossier több alkalommal tett kísérletet arra, hogy a francia borkultúra és borfogyasztási szokás társadalmi aspektusait feltárja. Több mint egy

évtizedes intenzív terepmunkát követően megállapította, hogy a boriváshoz számos érték és reprezentáció kapcsolódik. A minőségi borok fogyasztása a múltban a társadalmi elithez kötődik, amely az evés és az ivás aktusát kulturális és szociális eseménnyé alakította. A borfogyasztásban bekövetkező alapvető változások szoros összefüggésben állnak az ital táplálkozásban betöltött szerepével, amiről a hangsúly egyre inkább az érzékelésre helyeződött. Amikor a modern borkultúrát megpróbáljuk értelmezni, elengedhetetlen, hogy szemügyre vegyük a produktum készítésétől a fogyasztásig vezető utat, hogy teljes képet alkothassunk. Figyelembe kell vennünk a folyamat legfontosabb résztvevőit, a szőlőtermesztőket, a bortermelőket, a kereskedőket, a helyeket, amelyek összefüggésbe hozhatóak a fogyasztással, beleértve a pincészeteket, a borszaküzleteket, az éttermeket és bevásárlóközpontokat, és a fogyasztók széles skáláját, az egyszerű fogyasztótól a borkedvelőig, akiknek más és más a kapcsolata a végtermékkel (DEMOSSIER, 2010, 70–75.). A bor napjainkban rituálékkal és diskurzusokkal övezett, komplex kulturális terméké vált, amelynek segítségével a fogyasztók kifejezhetik egyéniségüket az óriási választéknak köszönhetően. A bor élvezete bizonyos szempontból elősegíti társadalmi helyzetünk kialakítását, és meghatározza azt, hogy mely csoportoknak képezzük részét, és melyekből vagyunk kizárva vagy melyekből zárjuk ki önmagunkat. E tekintetben tehát a bor, ahogy azt már korábban többen megfogalmazták, a „hierarchiák táplálékaként” is felfogható (CHARTERS, 2006, 143–144.).

A bor a kommunikáció globális tárgyává vált, képessé téve az egyént arra, hogy tudást sajátítson el, hogy kikísérletezze és felfedezze az ízeket egy olyan skálán, amely generációkkal korábban elképzelhetetlen lett volna.

Hagyományos és új terepek

Ahogy tanulmányunk bevezetőjében említettük, a terepmunka színtere korábban elsősorban a szőlőhegy volt, ahol a néprajzos interjúkat készített adatközlőivel, dokumentálta a szőlőtermesztéshez és a borkészítéshez kapcsolódó munkafolyamatokat, vagy megfigyelte a szőlőhöz és a borhoz kapcsolódó ünnepeket, rítusokat. A másik lehetőség a levéltárak világába vezette a kutatót, ahol próbálta feltárni a szőlő- és a borgazdálkodásra vonatkozó írott forrásokat. Az elmúlt évtizedekben a szőlőhegy mint a néprajzi kutatások elsődleges és szinte kizárólagos terepe azonban jelentős változásokon ment keresztül, éppen ezért sok esetben a kutatóknak új módszereket és megközelítéseket szükséges alkalmazniuk a gyakorlatban, amennyiben jobban meg kívánják ragadni az

elemzendő kulturális jelenségeket.² Nemcsak a Balaton környékén, hanem más szőlőtermő térségeken is jellemző folyamatként bontakozott ki a 20. század második felében a szőlőhegyek rekreációs térré alakulása (3. kép). A kultúrtáj



3. kép A csopaki szőlőhegy részlete nyaralókkal. Mód László felvétele, 2013

használatában és formálásában a mezőgazdasági termelésen kívül más törekvések és igények is megjelentek, nem egy esetben városokból érkező társadalmi csoportok irányából, akik a korábban szőlőfeldolgozásra és bortárolásra használt építményeket második otthonokká alakították át. A szőlőhegyeken feltűnnek a turisták is, vagyis a turizmusipar is elkezdte kiaknázni és használni ezeket a térségeket, ahol a különböző pincészetek lehetőséget kínálnak a borkedvelőknek ahhoz, hogy fizikai kapcsolatba léphessenek a termőtájjal.³

² A 19. század vége óta a szőlőhegyek állapotában a gazdasági-társadalmi folyamatok jelentős változásokat hoztak, aminek eredményeként a szőlőnövény sok esetben átadta a helyét más növénykultúráknak, illetve a szőlőtermesztés és borkészítés elveszítette korábbi szerepét.

³ Tévedés lenne azt feltételezni, hogy a szőlőskertek szervezett formában történő felkérése teljes mértékben újkeletű jelenség lenne, hiszen a 19. század közepét megelőzően a bor már kezdett az utazások céljává válni. Számos tényező segítette mindezt, mint például a közlekedési hálózat, elsősorban a vasútvonalak kiépülése valamint az új középosztály kialakulása, amelynek tagjai az arisztokrácia mellett egyre nagyobb érdeklődést mutattak

Sok esetben a beköltözők, *bebírók* vagy idegenek tartják fenn a szőlőültetvényeket azáltal, hogy pénzt fektetnek be a szőlő- és bortermelésbe, vagy aktív szerepet játszanak a helyi épített örökség, a szőlőhegyi kultúrtáj megőrzésében (vö. SIMON 2015). A modern extraneusok gyakran azok a vállalkozó kedvű, kísérletező szőlőbirtokosok, akik új szőlőfajtákat és technológiai eljárásokat honosítanak meg az adott területen, ezáltal új utat nyitva az értékesítés előtt.

Az „öslakosok” és az új tulajdonosok között óhatatlanul is konfliktusok generálódhatnak, amelyeknek a dokumentálása ugyan nem tekinthető egyszerű feladatnak, ám nélkülözhetetlen ahhoz, hogy megértsük a szőlőhegyi kultúrtájak használatában megtapasztalható különbségeket. Minden bizonnyal maga a kutató is állást foglal ezekben a szituációkban, azonban nem eshet abba a hibába, hogy egyoldalúan mutassa be és láttassa az egyes nézőpontokat.

A korábbi gyakorlattal szemben a szőlő- és bortermelő közösségek fiatalabb korosztályhoz tartozó tagjait is érdemes vizsgálnunk, akik egy-egy borvidéken vagy településen próbálnak új stratégiákat kidolgozni és megvalósítani a fajtaválasztéktól a termesztési eljárásokon keresztül az értékesítésig annak érdekében, hogy kedvezőbb piaci pozíciókra tegyenek szert. Mindez nemcsak új borstílusok és borcímkék, hanem a helyi borkereskedelmet erősítő helyi fesztiválok megalkotásában is megnyilvánulhat.

A modern borkultúra vizsgálata során a hangsúly jelentős mértékben áthelyeződött a fogyasztási szokások és gyakorlat értelmezésére, amelynek segítségével a társadalmi elkülönülés illetve sajátos közösség-szerveződési formák ragadhatóak meg. Már pedig ha ezt az irányvonalat követjük, akkor szembe kell néznünk azzal, hogy a terepmunka lehetséges helyszínei jelentős mértékben kitértek, hiszen a nagyvárosok borfogyasztói által használt terek, éttermek, fesztiválok, borklubok helyiségei éppen olyan jelentőséggel bírnak, mint az előzőekben említettek. Az elmúlt évtizedekben a városi közegben sorra alakultak borklubok, indultak különböző típusú borkóstoló tanfolyamok, amelyek az alkoholos itallal való elmélyült megismerkedés ürügyén sajátos közösségi szerveződések eredményeztek. Az éttermekben megjelennek a bortrezorok, amelyek alkalmasak lehetnek arra, hogy bizonyos társadalmi csoportok kifejezhessék saját domináns helyzetüket. Egy-egy ilyen tárolóhely fenntartása, illetve palackokkal történő feltöltése komoly anyagi kiadással együtt járó akció, ugyanakkor egyfajta státusszimbólumként is funkcionálhat. A fesztivalizáció

a minőségi borok iránt. A 20. században a borutak a német turizmusipar részét képezték, az 1920-as évektől az ún. Weinlehrpad (wine path) pedig a német borok értékesítését segítette elő. Az egyik legszélesebb körben elterjedt és használatos meghatározás szerint a borturizmus a szőlőültetvények, a borászatok, a borfesztiválok és a borbemutatók látogatását jelenti, amelynek fő célja a borkóstolás vagy a borászattal kapcsolatos egyéb tevékenységformák megtapasztalása.

révén a városokban egyre több olyan rendezvénnyel találkozhatunk, amely kifejezetten a bor köré szerveződik, és lehetőséget kínál a különböző fogyasztói csoportoknak arra, hogy kapcsolatba léphessenek a borok előállítóival (4.



4. kép Szüreti felvonulás résztvevői a szegedi őszi borfesztiválon. Mód László felvétele, 2014

kép). A fesztiválok ugyanakkor kiváló terepet biztosítanak bizonyos közösségeknek, például a borrendeknek ahhoz, hogy rítusaik révén (pl. avatási szertartások) a kívülállók számára is „láthatóvá tegyék” tevékenységüket.

Az internet mint kommunikációs eszköz radikálisan átalakította a borkedvelők világát, mivel lehetőséget nyújtott arra, hogy kiléphessenek a szűk családi és baráti társaságokból, tapasztalataikat és tudásukat szélesebb körben oszthassák meg másokkal, valamint arra, hogy hálózatokat létesítsenek. A borokkal foglalkozó internetes oldalak végső soron bepillantást engednek a borfogyasztók világába, ugyanakkor jelentős szerepet játszanak a szőlészeti-borászati ismeretek közvetítésében is. A gasztroblogok nem versenyezhetnek a politikai és

bulvártémájúakkal, de akadnak olyanok, elsősorban az angol nyelvűek, amelyek napi tízezres látogatottsággal is rendelkezhetnek. Néhány évvel ezelőtt borblogokat sokan vezettek, napjainkra azonban egyre inkább úgy tűnik, hogy a borfogyasztók körében csak néhány rendelkezik nagyobb népszerűséggel. Általában ezek úgy működnek, hogy a blogot író személy, aki legtöbbször anonimitásban marad, vagy valamilyen álnévvel rendelkezik, egy-egy általa megkóstolt tételről megosztja a benyomásait, amelyekre ezt követően mások is reflektálhatnak. Alapvető feltétel tehát valamiféle közös kóstolási élmény, amire időben és térben egymástól elkülönülve kerül sor. Az internet ebben az

esetben az a fórum, ahol a borfogyasztók kicserélhetik a gondolataikat vagy vitatkozhatnak egymással. Ezek a diskurzusok azért is lehetnek tanulságosak számunkra, mivel a borról folytatott párbeszéd során gyakran kerülnek felszínre más témák is. Az országos viszonylatban is népszerű fórumok, mint például a *Művelt Alkoholista* a bortermelők és a borkereskedők számára sem elhanyagolható többé, habár a termékekről megjelenő írások sok esetben feszültségekhez vezetnek. A virtuális közösségek tagjai a borok minősítése, értékelése során sajátos nyelvezetet használnak, amelyben fel-felbukkannak a hivatalos borleírás kifejezései, szófordulatai, jóllehet a szubjektivitás, az egyéni stílus meghatározónak számít.⁴

Az előbb elmondottakból tehát világosan látszik az, hogy a kutatónak számolnia szükséges az internettel mint kutatási tereppel, ahol nemcsak a fogyasztók egymás közötti interakciója valósulhat meg, hanem a borkedvelők és a bortermelők is kommunikálhatnak egymással. Nemcsak közösségek szerveződhetnek, hanem a fogyasztók véleményeikkel hatást gyakorolhatnak a borok előállítóira is. Kutatói szemszögből nagyon sok tanulságot hordoznak azok az eltérő nézőpontok, esetenként konfliktusokká fajuló viták, amelyek egy-egy kérdés kapcsán fogyasztók és termelők között az internetes fórumokon megjelennek. Az internet nemcsak az adatközlőkkel megvalósuló kommunikáció eszközeként van jelen, hanem olyan színtérként, amely lehetőséget biztosít az egyéneknek arra, hogy sajátos online közösségekké szerveződhessenek. Kérdés persze, hogy a kutató miképpen, milyen módszerekkel tudja megfigyelni és nyomon követni a működésüket? Bebocsátást nyer-e az online közösségbe? Nem is beszélve az etikai kérdésekről, például arról, hogy fel kell-e fednie saját identitását vagy sem? Képes-e a kutató ezeknek a fórumoknak a megfigyelésére és elemzésére, ha nem ismeri a borleírások sajátos nyelvezetét?

A borblogok, online közösségek vizsgálata mellett az internet más lehetőségeket is kínálhat a kutató számára, mégpedig a különféle honlapok formájában, amelyeken keresztül a bortermelők virtuálisan is megjeleníthetik az általuk megszerkesztett *terroir* jellegzetességeit.

⁴ A borokkal foglalkozó internetes fórumok is sajátos névhasználattal rendelkeznek, amelyek kifejezik a blogot (ahogy az adatközlőim fogalmazzák: internetes naplót) működtető személy érdeklődését, elkötelezettségét valamelyik fajta vagy borstílus mellett. A Szegedi Kadarka név például a lakóhelyre, a Kadarka pedig egyfajta elhivatottságra, a fajta iránti elkötelezettségre utal. Kóstolásokról, borfesztiválokról, kirándulásokról vagy szőlészeti-borászati rendezvényekről szokott beszámolni.

Kutatói szerepek és dilemmák

Terepmunkáink során több alkalommal megtapasztalhattuk azt, hogy a szőlész-borász társadalom tagjai gyakran úgy tekintenek ránk, néprajzosokra, mint akik kutatási eredményeikkel egy „dicsőbb” múlt elemeit képesek feltárni és közvetíteni feléjük, egy olyan múltét, ahol nem voltak értékesítési problémák, a minőségi borkészítés elve uralkodott széles körben, a szőlősgazdák ősinek titulált szőlőfajtákat termesztettek, és teljes összhangban tevékenykedtek a természeti környezettel. Mivel a szőlő- és bortermelők szívesen nyúlnak vissza a történeti előzményekhez, nagy érdeklődésre tartanak számot körükben az adott borvidék vagy település szőlőművelésének és borkészítésének a tradícióit bemutató kiadványok. Adott tehát a szerep számunkra, csak az a kérdés, hogy megelégszünk-e ennek betöltésével vagy sem? Milyen mértékben vállalhat aktív szerepet a néprajzos abban a folyamatban, ahogyan a szőlő- és bortermelő közösségek különböző eszközökkel megszerkesztik saját termőterületük imázsát, azaz produktumaikat egyedi jellemvonásokkal ruházzák fel azért, hogy kedvezőbb piaci lehetőségeket teremtsenek saját maguknak? Természetesen az sem járható út, ha a kutató teljes mértékben elzárkózik a vizsgált közösség által támasztott elvárásoktól, hiszen ez az álláspont nehezítheti az idegen környezetbe való beilleszkedés folyamatát. A helyes pozíció vonatkozásában feltehetőleg nem létezik egyetlen módszer, azonban fontos, hogy a kutató folyamatos önreflexióval tekintsen saját tevékenységére.

Az elmúlt években több tanulmányt tettünk közzé a borlovagrendekről (MÓD – SIMON, 2004, 2008) és a kulináris asztaltársaságokról (MÓD, 2015a, 2015b), amelyek a modern borkultúra szereplői közé tartoznak függetlenül attól, hogy milyen mértékben gyakorolnak hatást a fogyasztási szokásokra. Ezek a közösségek azért válhattak a néprajzi kutatások célpontjaivá, mert aktívan részt vettek az 1990-es években a szőlőhöz és a borhoz kapcsolódó hagyományok kitalálásában és újraalkotásában (lásd még: MÓD – SIMON, 2002, 2011) (5. kép). Különösen a borrendek kapcsán vetett fel izgalmas kérdéseket annak a vizsgálata, hogy miképpen szerkesztették meg saját identitásukat, és miképpen jelenítették meg azt különböző jelképek segítségével. Akkor, amikor az előzőekben vázolt jelenségekkel foglalkoztunk, még egyetlen szervezetnek sem voltunk a tagjai, így egyfajta külső/kívülálló szemszögből próbáltunk közelíteni a közösségek felé. Utólag visszatekintve sokszor fogalmazódott meg bennünk az, hogy ebből a pozícióból nehezen láthattunk a kulisszák mögé: adatközlőink az interjúk alkalmával szervezetükről rendszerint az alapszabályokban megfogalmazott célkitűzéseket és működési elveket osztották meg velünk, a problémák, konfliktusok azonban rejtve maradtak előttünk. Mióta több borrend és kulináris



5. kép Borrendek felvonulása az Ópusztaszeri Nemzeti Történelmi Emlékparkban.
Lamper László felvétele, 2012

asztaltársaság tagjaivá váltunk, korábbi kutatási eredményeink részben revízió alá kerültek, hiszen egy másik nézőpontból eddigi megállapításaink közül jó néhány átgondolásra szorult. Az adatgyűjtés az interjúkon kívül más technikákkal is bővült, amelyeknek segítségével sokkal inkább alkalmunk nyílt a szóban forgó közösségek működési mechanizmusainak a megismerésére. Egy rendezvény vagy más típusú összejövetel akarva-akaratlanul is megteremtette a lehetőségét annak, hogy kötetlen beszélgetések részeseiként bepillantást nyerhessünk olyan konfliktusokba, nézeteltérésekbe, amelyeket a szereplők egy hivatalos interjú keretei között biztosan nem osztottak volna meg a kutatóval. Természetesen ez a pozíció új megvilágításba helyezte korábbi kutatási eredményeinket, azonban számos etikai kérdést is felvetett. Például azt, hogy milyen mértékben oszthatja meg a kutató a nyilvánossággal ezeket a konfliktusokat anélkül, hogy adatközlői érzékenységet sértené?

Borrendek, kulináris asztaltársaságok tagjaiként, borkurzusok, borkóstolók szervezőiként gyakran szembesülünk azzal a kihívással is, hogy akarva-akaratlanul olyan borszakértőként tekintenek ránk, akiknek az értékítéletére–véleményére érdemes a jövőben alapozni. Ez a sajátos szituáció felvet egy másik

kérdést is, mégpedig azt, hogy vajon a témával elmélyülten foglalkozni kívánó kutatóknak szükséges-e jártasságot mutatnia a különböző borkészítési eljárásokban? A válasz egyértelmű igen, hiszen egyébként képtelen lenne „közös nyelvet” beszélni adatközlőivel, és nem tudná értelmezni a borkészítési eljárások mögött meghúzódó törekvéseket. Különösen lényeges ez a háttér napjainkban, amikor az egyre inkább uniformizálódó technológiákkal szemben egyre inkább felértékelődni látszanak a hagyományos módszerek, természetesen valamiféle sajátos ideológiai kontextusban újrafogalmazva. A korábban említett biodinamikus vagy organikus irányzatok vizsgálata során szinte elengedhetetlen az, hogy a kutató megfelelő ismeretekkel rendelkezzen ezen a téren. Egy modern technológiai eljárással előállított borral szemben például mit is jelenthet az, hogyha a bortermelő nem alkalmaz fájélesztőket, vagy az erjedés során nem használ adalékanyagokat? Milyen sajátos karaktert kölcsönöz az ún. természetes boroknak az, hogyha a must egy ideig a szőlőhéjon erjed? Azt is érdemes megjegyezni, hogy ezeknek a mozgalmaknak a követői szívesen nyúlnak vissza olyan technológiákhoz, amelyek az európai gyakorlatból már szinte teljes mértékben kiszorultak. Erre kiváló példát szolgáltat az agyagedények (amforák) alkalmazása.

A *terroir* fogalmának már említett összetettségéből fakadóan a kutatásban fontos az inter- és multidiszciplináris szemlélet. Ez bizonyos tudományterületek (történettudomány, nyelvészet, botanika, ampelográfia) bevonását illetően már korábban is érvényre jutott. A néhány éve elindított és a jelenben is folyó, Arad-Hegyalja (az egykori ménesi, ménes-magyarádi borvidék) területét érintő vizsgálatainkban ez elsősorban egy középkorkutató történésszel és geológusokkal való közös kutatásokban, egymás eredményeinek a figyelembevételében mutatkozik meg. A középkori források feldolgozása saját, történeti-néprajzi kutatásaink előzményeit világítja meg. A geológusok munkája pedig – a dűlőkben talajmintákat véve és elemezve – segíti értelmezni a néprajzi szempontból is vizsgálendő, s már a 19–20. század fordulóján is pl. egy-egy borcímken feltűnő, a borvidéken belüli kisebb területhez, dűlőhöz kötött, azzal fémjelzett borminőség kérdését. A multidiszciplináris szemléletben és együttműködésben rejlő lehetőségekre példa a köves dűlők terméséből készített, kiemelkedő minőséget adó „sziklabor” (Steinwein), valamint az aszúsodó kadarkából történő borkészítés: ezeknek a közelmúltban és a jelenben való újjáélesztését, a velük való szőlészeti-borászati „kísérleteket” is serkenthetik a közös tudományos eredmények. Szakmai érdeklődésünk e határon túli szőlőtermő vidék iránt egy idő után találkozott a területen tevékenykedő magyar borász azon szándékával, hogy a szőlészeti-borászati hagyományok feltárására alapozva, azok eredményeit egyrészt a gyakorlati borászatban (mint az előbb említett példák mutatják), másrészt a turizmusban felhasználja.

IRODALOM

- BALASSA Iván
1991 *Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Történeti-néprajzi tanulmány.* Tokaj, Tokaj-Hegyaljai ÁG. Borkombinát.
- BECK Tibor
2005 *A filoxeravész Magyarországon.* Budapest, Magyar Mezőgazdasági Múzeum.
- BOHMRICH, Roger C.
2009 Terroir. In: BROSTOM, GERALYN – BROSTOM, JACK (szerk.): *The Business of Wine. An Encyclopedia.* 241–242. Greenwood, Connecticut–London, Greenwood Press.
- BROSTOM, GERALYN – BROSTOM, JACK
2009a Globalization. In: BROSTOM, GERALYN – BROSTOM, JACK (szerk.): *The Business of Wine. An Encyclopedia.* 114–116. Greenwood, Connecticut – London, Greenwood Press.
2009b Organic Grapes and Wine. In: BROSTOM, GERALYN – BROSTOM, JACK (szerk.): *The Business of Wine. An Encyclopedia.* 171–174. Greenwood, Connecticut – London, Greenwood Press.
- CHARTERS, Steve
2006 *Wine and Society. The Social and Cultural Context of a Drink.* Amsterdam, Elsevier.
- CSÁVOSSY György
2012 *Jó boroknak szép hazája Erdély. Hagyományok, hungarikumok az erdélyi borkultúrában.* Marosvásárhely, Mentor Kiadó.
- CSOMA Zsigmond
1986 *Nászéjszakák bora: a somlai.* Budapest, Mezőgazdasági Könyvkiadó.
1994–1995 *Szőlészeti, borászati hagyományok a megújulás és a közösség kötelékében. (Kapcsolatok, hatások és konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig.)* Debrecen – Budapest, Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszéke – Centrál-Európa Alapítvány. /Centrál-Európa Alapítványi Könyvek 3./
1998 Paraszti-uradalmi szőlőfajtaismeret és használat a Kárpát-medence nyugati területein a középkortól a XX. század közepéig. Az ősi és hungaricum szőlőfajták történeti-ökológiai, ethno-ampelográfiai vizsgálata. *Ethnographia*, CIX, 2, 505–558.

DEMOSSIER, Marion

- 2010 *Wine Drinking Culture in France. A National Myth or a Modern Passion?* Cardiff, University of Wales Press.

ÉGETŐ Melinda

- 1993 *Az alföldi paraszti szőlőművelés és borkészítés története a középkortól a múlt század közepéig.* Budapest, Akadémiai Kiadó.

HAJDU Edit – ÉSIK Andrásné

- 2001 *Új magyar szőlőfajták. Szőlőnemesítés Mathiász nyomdokán.* Budapest, Mezőgazda Kiadó.

MÓD László

- 2015a „...nincs párja Ménesnek, Gyoroknak...” A borfogyasztás rítusai a Pósa asztaltársaság példáján. In: JAKAB Albert Zsolt – KINDA István (szerk.): *Aranykapu: Tanulmányok Pozsony Ferenc tiszteletére.* 533–541. Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság – Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Székely Nemzeti Múzeum.

- 2015b „Bármit, csak Chardonnay-t ne!” Borkóstoló asztaltársaságok Szeged környékén. In: BARNÁ GÁBOR – KESZEG Vilmos (szerk.): *Patrimónium és társadalom a 20. században.* 247–264. Kolozsvár – Budapest: Kriza János Néprajzi Társaság – Nemzetközi Magyarságtudományi Társaság.

MÓD László – SIMON András

- 1999 Az avasi magyarság szőlőkultúrája. *Ethnographia*, 101, 415–456.
- 2002 *A hajtástól az újborig. A szőlő és bor ünnepei Lendva-vidéken.* Lendva, Magyar Nemzetiségi Művelődési Intézet.
- 2004 Vince-napi vesszővágás Ópusztaszeren. In: PÓCS Éva (szerk.): *Rítus és ünnep az ezredfordulón.* 365–380. Budapest, L' Harmattan. /Studia Ethnologica Hungarica VI./
- 2008 Megalkotott hagyományok és rítusok a magyarországi borrendek ünnepeiben. *Korunk*, III, 9, 13–18.
- 2011 A bor és a nemzeti identitás kapcsolata az Ópusztaszeri Nemzeti Történeti Emlékparkban. In: MÓD László – SIMON András (szerk.): *Nemzeti identitás, kulturális örökség, emlékezet és az Ópusztaszeri Történeti Emlékpark.* 47–56. Szeged, SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék.

SIMON András

- 2012 *Hagyomány, újítás, minőség. A szőlőfeldolgozás-mustnyerés technológiája. A dél-zalai példa.* Szeged, SZTE Néprajzi és Kulturális Antropológiai Tanszék. /Táj és népi kultúra 8./

- 2015 Megalkotott hagyományok, ünnepek, turizmus a Délnyugat-Dunántúl szőlőhegyein. In: BARNÁ GÁBOR – KESZEG VILMOS (szerk.): *Patrimónium és társadalom a 20. században*. 229–245. Kolozsvár – Budapest: Kri-za János Néprajzi Társaság – Nemzetközi Magyarorságtudományi Társaság.
- TORRÉS, Oliver
2006 *Borháború. Tradíció vagy globalizáció?* Budapest, Alinea Kiadó.
- ULIN, Robert C.
2013 Terroir and Locality: An Anthropological Perspective. In: ULIN, Robert C. – BLACK, Rachel E. (szerk.): *Wine and Culture. Vineyard to Glass*. 67–84. London, Bloomsbury.
- VINCZE István
1957 Magyar szőlőmetszőkések és metszémódok. *Néprajzi Értesítő*, XXXIX, 71–101.
1958a Magyar borsajtók. *Ethnographia*, LXIX, 1–27.
1958b Magyar borpincék. *Néprajzi Értesítő*, XL, 83–104.
- WALDIN, Monty
2006a Biodynamic Viticulture. In: ROBINSON, Jancis (szerk.): *The Oxford Companion to Wine*. 79–80. Oxford, Oxford University Press.
2006b Organic Viticulture. In: ROBINSON, Jancis (szerk.): *The Oxford Companion to Wine*. 497–498. Oxford, Oxford University Press.

LÁSZLÓ MÓD – ANDRÁS SIMON

THE POSSIBILITIES OF FIELDWORK IN THE WORLD OF WINE-GLOBALIZATION

The viti- and viniculture of the Carpathian Basin is one of the studied research fields of ethnography. In recent years, decades even, numerous monographs have been published that feature grape-production and wine-making procedures applied in certain geographic regions (Great Plain, Transdanubia, Transylvania) or wine regions (Tokaj-Hegyalja, Somló, etc.). This paper focuses primarily on the issue of what dilemmas a researcher who devotes his time to the ethnographic study of viti- and viniculture today may face. It is no coincidence that the term globalization appears in the title, which the authors use to emphasize that this socio-economic process has had a significant effect on the phenomena they have investigated in various fields over the last twenty years.

The locus of fieldwork was previously primarily the vineyard, where the ethnographer interviewed informants, documented the workflow related to grape production and wine making, or observed the festivals related to grapes and wine. The other option led to the world of archives, where the researcher attempted to uncover the written sources of grape and wine management. In the past decades, the vineyard as the primary and intrinsically exclusive locus of ethnographic research has undergone significant changes, and therefore, in many cases, researchers need to apply new methods and approaches. The second half of the 20th century saw the development of a typical process of transforming vineyards into recreational areas not only in the vicinity of Lake Balaton but also in other wine regions. In the use and shaping of the cultural landscape, other efforts were made in addition to agricultural production, in many cases by social groups coming from cities who would convert buildings used for grape processing and wine storage into second homes. Tourists also appeared in vineyards, hence the tourism industry has also begun to exploit and use these areas. In the course of studying modern viniculture, the emphasis has shifted considerably to the interpretation of consumption habits and practices. Thus, if researchers follow this line, they have to face the fact that the potential locations of fieldwork have expanded considerably. The plazas, restaurants, festivals and wine clubs used by wine consumers in big cities are just as important as the aforementioned sites. At the same time, one cannot ignore the Internet as a research ground, where not only can interaction between consumers be brought about but also wine lovers and wine growers can communicate with each other. Not only can communities be organized but consumers, with their opinions, may also have an impact on wine producers.

From a research perspective, there are many lessons to be learned from the divergent points of view on certain issues, sometimes devolving into conflicts, that appear on internet forums between consumers and producers. The Internet is not only a tool for communicating with informants but also a scene that allows individuals the opportunity to organize themselves into specific online communities.