

# Csökkenő különbségek, növekvő választék\*

---

*Stephen Mennell*

növekvő hatalma veszélyezteti a kreatív kulturális elitet. A radikális kritikusok szerint viszont a kortárs kultúra minőségét nem alulról, hanem fölülről fenyegetik. A fenyegetés a kapitalista „kultúrparból” jön. A Frankfurter Iskola tagjai a „tömegkultúra” helyett inkább a „kultúrpar” fogalmát szeretik használni, mert nem akarják azt sugallni, hogy a tömegekből spontán módon keletkezett valamiről van szó. Az atomizált tömeg kiszolgáltatott a kultúrparat ellenőrzők érdekeinek. A profithajhász kapitalista tömegkommunikáción keresztül manipulálni lehet ízlését, igényeit és szükségleteit. A Frankfurter Iskola képviselőinek van néhány gondolatébresztő utalása arra vonatkozóan, hogy a művészetek és általában a kultúra párhuzamba állítható a főzés és az étkezés egyes modern tendenciáival.

Walter Benjamin *A műalkotás a technikai sokszorosíthatóság korszakában* című nagyhatalmú esszéjében (Benjamin 1969) azt állítja, hogy a tömeges reprodukciók lerombolják az egyszerű, autentikus és individuális műalkotás „auráját”. A százezerszám létrehozott másolat – például a *Mona Lisa* reprodukciója – „leválasztja a reprodukáltat a hagyomány birodalmáról”, és ez „a hagyomány erőteljes megrendüléséhez vezet” (Benjamin 1969: 306–307). A nagyszerű étel és egy nagyszerű műalkotás közötti párhuzammal – habár a séfek szívének kedves e gondolat – adódnak problémák, mivel az ételeket, minthogy mindig megesszik őket, mindig reprodukálni kell. Viktória királynő konyhafőnöke, M. Ménager szokta volt

## A FOGYASZTÓI TÁRSADALOM KRITIKÁJA

A tömegkultúra fogalmát konzervatív és radikális kritikusai egyaránt használják, amikor aggodalmukat fejezik ki a művészetek és általában a kultúra állása miatt. Mindkét csoport egyetért abban, hogy a 20. század folyamán egy tájékozott és kritikailag független nyilvánosság szinte beleroskadt egy strukturálatlan, alaktalan és nagyrészt apatikus tömegbe. A tömeg habzsolja a közepszerű, kérészetletű, tömeggyártású kultúrát, legyen ez irodalom, zene vagy képzőművészet, és a maradandó értékek kulturális teremtése veszélybe került. A konzervatívok és radikálisok abban különböznek, hogy miben látják a fenyegetés eredetét.

A konzervatív, „arisztokratikus” kritikusok szerint, mint Ortega y Gasset *A tömegek lázadásában* (1930) vagy T. S. Eliot *Jegyzetek a kultúra definíciójához* című művében (1948), a fenyegetés „alulról jön”: a tömegek

---

\* Stephen Mennell: *All Manners of Food*. Oxford: Blackwell, 1985. A könyv 12. fejezetéből közlünk részleteket, 317–332. oldal.

mondani, hogy bár a szakács feladata ugyanolyan nehéz, mint azé, aki fából vagy kőből valami szépet farag, művészete mégsem marad fenn: sikere pillanatnyi, arra a néhány percre korlátozódik, amely az étel főlszolgálása és az utolsó falat lenyelése között telik el (Tschumi 1954: 66). Egy étel, még akkor is, ha kitalálója azon kevesek egyike, akiket név szerint ismernek, csak nagyon korlátozottan bír az egyszeriség minőségével. Ennek ellenére Benjamin esszéje rávilágít a tömegtermeléssel létrehozott konzerveknek és mélyhűtött „inyencségeknek” arra a vonására, amelyben hasonlítanak egy híres festmény reprodukciójához: nemcsak hogy szegényes másolatai az eredetinek, de valószínűleg magának a vevőnek a helyzete sem illik az étel eredeti kontextusához és hagyományához.

Theodor Adorno, aki egy személyben kitűnő zenetudós és szociológus, a zenei élet két szerencsétlenségét definiálta, melyet a kultúrpar működése idéz elő: egyfajta „fetisizmust” és a „zenehallgatás regresszióját”. A zenében kifejlődő fetisizmus jellemzője a „bestsellerek panteonjának” kialakulása:

A programok beszűkülnek; és az összezsugorodási folyamat nem csupán a közepes javakat szorítja ki, hanem még az elfogadott klasszikusokat magukat is úgy szelektálják, hogy a szelekciónak semmi köze nincs a kvalitáshoz: Beethoven 4. *szimfóniája* Amerikában már a ritkaságokhoz tartozik. Ez a kiválasztás fatális körben reprodukálódik: a legismertebb a legsikeresebb; ezért újra meg újra eljátsszák, és ezáltal még ismertebbé válik (Adorno 1970: 237).

Nagyon csábító fétis-karaktert látni az élelmiszeripar működésével létrehozott termékekben, hasonlóan ahhoz, ahogy Adorno szerint a kultúrpar a zenében hozza létre. Bizonyára működnek olyan erők, amelyek egy korlátozott ételválaszték sztenderdje felé nyomnak. Egy piackutatási beszámoló a brit vendéglátóiparról azt állítja, hogy „az étteremláncoknál az étlapokat a központban tervezik, és ezek többé-kevésbé egyformák mindegyik egységben, csak egészen kis engedelményeket tesznek a helyi ízlésnek” (Acumen 1978:18). Aztán ott van az olyan cégek hatása, mint az *Alveston Kitchens*, amelyik a brit szállodákban széles körben kínált fagyasztott „inyencségek” gyártja. És az *Alveston* méretei még kicsik, ha összehasonlítjuk az *Escoffier* vagy az *Elisabeth David* repertoárjával. Sok remek ételnek kell osztoznia Beethoven 4. *szimfóniájának* sorsában.

A másik kapcsolat a modern zenei kultúra adornói kritikájával a „zenehallgatás regressziója”. Nem az egyes hallgató, hanem a mai kornak megfelelő zenehallgatás az, ami „megrekedt az infantilis stádiumban”. A regresszió nem egy korábbi zenei korszakhoz, hanem inkább egy olyan infantilis állapothoz való visszatérés, amelyben a hallgató tanulókony, de fél minden újtól. A regrediált zenehallgató „minden szokatlant dölyfős ignoranciával elhárít” (Adorno 1970: 260). Martin Jay a Frankfurter Iskola történetéről írott művében úgy magyarázza Adorno érvelését, hogy az evéssel vont párhuzamot emeli ki:

A regrediált hallgató is olyan, akár a gyerekek, akik csak azt hajlandók megenni, amit már ismernek: csak a már korábban hallott zenemű hat rá. Akár a gyerekek, akikre csak az élénk színek hatnak, ő is el van bűvölve a hangszerelési trükköktől, amelyek izgalmasnak tűnnek és az egyediség érzését adják (Jay 1973: 190).

Adorno – ha előre látta volna a táplálkozás színpadán várható fejleményeket – a tömegéltel példának tekintette volna az evés regressziójára. Ez is Amerikából jön, mint a dzsessz, melyet úgy utált. Vagy példaként említhette volna a díszítő szakácművészetet, amellyel gasztronómiai rovatokban találkozhatott volna, és amely – akár a dzsesszben – végtelenül ismételtet egészen egyszerű alapmotívumokat a tortákról ismert tejszínhab „paszománnyal”. Kimutathatta volna, hogy az ételipar lehetővé teszi, hogy az emberek ugyanúgy néhány kedvenc ételüket egyék egész éven át, ahogyan állandóan ugyanazt a poplemezt hallgatják.

Ezen a ponton Adorno zenei életről kifejtett nézetei belesimulnak a Frankfurter Iskolának a kapitalista társadalom kultúrájáról vallott általánosabb téziseibe. Vítatják az amerikai szociológusok között általános nézetet, mely szerint a kortárs tömegkultúra nem más, mint a

piac közvetítette válasz arra, amit az emberek akarnak, és hogy ebben a diverzitásban az összes ízlésfajta kereslete tükröződik.<sup>1</sup> Adorno – Max Horkheimerrel, Herbert Marcuséval és a Frankfurti Iskola más képviselőivel együtt – elutasítja az individuális „ízlés” liberális képzetét; ezt mára teljesen aláasta az autonóm személyiség fokozatos felszámolása a modern társadalomban. A modern kapitalizmusban az embereket a csupasz ösztönökig manipulálják, és ezeket az „igazi szükségleteket” a kultúripar alakította ki.<sup>2</sup>

Ez a vita teljesen beleillik a táplálkozás birodalmába. Arnold Bender, a híres táplálkozástudós, aki évekig dolgozott az iparban, egyszerűen azt állítja, hogy a „gyártó azt gyártja, amit a közönség kíván” (Yudkin és McKenzie 1964:109). De idézhetnénk Lord Forte nyilatkozatát is, miszerint vendéglátó birodalma olyan ételeket ad az embereknek, amelyeket szeretnek – erről tanúskodik a forgalma is. Semmi okunk arra, hogy kétségbe vonjuk az ilyen kijelentések őszinteségét. Teljesen igazak, bár magyarázó erejük csekély. A Frankfurti Iskola és más kritikusok fogalomhasználatával – például a „manipuláció” fogalmával – az a probléma, hogy azt sugallja, mintha az iparban (a kultúr- vagy az élelmiszer- és vendéglátóiparban) hatalmi pozícióban lévők *tudatosan* és ártó szándékkal igyekeznének meggyőzni az embereket arról, hogy a rosszabb minőségű vagy egészségre káros termékeket kívánják és szeressék. Ily módon elkerüli a figyelmet a nem tervezett, szándéktalan hibás kör, amely által a kínálat és a kereslet általában összekapcsolódik. Napjainkban orvosi körökben elterjedt nézet, hogy az élelmiszer-ipari termékekben fölhasznált sokféle vegyi anyag nagy mennyiségben káros. Ma már az is nyilvánvaló, hogy a nyugati társadalmakban a degeneratív betegségek egyik fő oka a cukorban, sóban és zsírban túl gazdag, rostban szegény nyugati étrend. Arra azonban semmi bizonyíték, hogy az élelmiszeripar cinikus módon direkt ártani akar. Amikor a 19. században a süteményekbe és a lekvárokból olcsó cukrot tettek, ez népszerűnek és profitábilisnak bizonyult, csak hogy nem ismerték még a cukor káros hatásait. Ugyanigy, amikor a malmok a korábbinál kevesebb rosttal tudták előállítani a lisztet, ezzel megalapozták a fehér kenyér iránti tömeggyűlöletet, de még nem ismerték potenciális ártalmasságát. Mindez mozgásba lendített egy kényszerítő és önmagát erősítő folyamatot, amely alakította a közízlést; a közízlésre hivatkozva azután az ipar jogosnak érezte, hogy még a legújabb ismeretek ellenére is könnyörtelenül védje pozícióit. (Lásd Walker és Cannon 1984.)

A Frankfurti Iskola képzelt kritikájának a kortárs táplálkozási kultúráról van néhány érvényes pontja. Az igaz, hogy az emberek nem „igénylik” vagy nem akarják azt, amit még nem tapasztaltak, és hogy bizonyos erők azon dolgoznak, hogy a megtapasztalható dolgok körét egységesítsék és szűkítsék. De a multinacionális élelmiszeripari konglomerátumok és a szállodaipar óriásai csak részei az összképnek. Mert Angliában és Franciaországban is van egy olyan általános trend, hogy minél több embernek adjanak lehetőséget arra, hogy változatosabb tapasztalatokra tehessen szert az evésben, és hogy többféle ízlés fejlődjék ki. Ha valaki ragaszkodik ahhoz a nézethez, hogy mi az „evés regressziójának” áldozata vagyunk, akkor emlékeztetni kell arra a nehézségre, amellyel Adorno is szembekerült, amikor a zenehallgatás regressziója mellett érvelt. Föl kellett ismernie, hogy „azok a milliók, akiket csak a mai tömegkommunikáció jóvoltából ért el a zene, nem hasonlíthatók össze a múlt hallgatóságával” (Adorno 1970: 252). Közömbös, hogy hány, a legkifinomultabb szakácsművészethez szokott inyenc helyteleníti a modern tömegételeket, mert ha hosszú távon nézzük, akkor kétségtelen tény, hogy – nem csak a nyugati országokban, hanem az egész világon – a változatosabb szakácsművészet és a bőségesebb étel ma több ember számára hozzáférhető, mint régen. És még ha a 20. századi koncertterekben Beethoven *Ötödik szimfóniáját* többször játsszák is, mint a Negyediket, arra is minden korábbinál több lehető-

1 Ennek az álláspontnak a kifejtését lásd például Gansnál (Gans 1974).

2 A Frankfurti Iskolának a kulturális „szükségletekről” kifejtett nézeteit részletesebben lásd Mennell 1979.

ség van, hogy Schönberget vagy Stockhausent hallgassanak (vagy akár a múlt olyan kevésbé ismert mestereit, mint Josquin des Prés és Buxtehude).

Így egy hosszabb időszakot nézve meg kell állapítani: miközben a fő áramlat alatt ott kavarog sok, egymást keresztező kis divatocska, a táplálkozási szokásokban és az ízlésben a fő trend a *különbségek csökkenése* és a *választék növekedése*. És ez egy trend, nem kettő: annak ellenére, hogy a különbségek csökkenése és a választék növekedése között látszólag ellentmondás van, ez ugyanannak a folyamatnak két arca.

## A KÜLÖNBSÉGEK CSÖKKENÉSE

A középkorban, az általunk tanulmányozott időszak elején, a táplálék elosztásában hatalmas társadalmi egyenlőtlenségek voltak. A rendek közötti táplálkozási különbségek megdöbbentőbbek, mint a Nyugat-Európa országai közötti különbségek. A felső osztályok általában többet ettek, mint az alsóbb rendek. A felső osztályok a középkor és a kora újkor nagyobb részében húst is többet ettek, bár e tekintetben voltak ingadozások: a Fekete Halál időszaka és körülbelül 1550 között a mészárszéki hús viszonylag bőségesen állt rendelkezésre mindenkinek. A táplálkozásbeli egyenlőtlenségek csak fokozatosan csökkentek, bár ez a csökkenés is ingadozott a gazdasági helyzettől függően. A városi és vidéki szegények étrendjének 18. és 19. századi leírásai elborzasztják a mai olvasót. Lassan-lassan aztán kifejlődött egy nagyobb érzékenység a táplálkozásban mutatkozó egyenlőtlenségek iránt, mint ahogy általában a társadalmi egyenlőtlenségek iránt is. Valamikor az elmúlt négy száz év alatt az egyházfők és a királyok számára kényelmetlenné vált egyre dúsabb lakomákat rendezni az éhínség kellős közepén. Az emberek mint embertársak tömegeivel való azonosulás egyre erősebbé vált, és ez társult azzal, hogy a magasabb és alacsonyabb társadalmi csoportokat összefűző kötelékek mind szorosabbá váltak, a köztük lévő hatalmi egyensúly pedig egyre kiegyensúlyozottabbá. A 20. század végére már mindenki helyénvalónak tartja, hogy kifejezze megütközését (sőt, így is érezzen) nem csak a saját országában, hanem a harmadik világban tapasztalt éhezés láttán is.

Egy másik különbség is csökkent: az évszakok közötti, illetőleg az ünnepnap és a hétköznapi evés közötti különbség. A különleges alkalmakra – karácsony, családi ünnepek stb. – készített speciális ételek természetesen nem tűntek el teljesen, és például vizsgálatok mutatták ki, hogy a francia vidéken inkább fennmaradtak az „ünnepi” ételek, mint a városokban. Viszont az étkezés ritmusa már alig függ az évszakoktól. A boltok egész évben egyformán tele vannak áruval. Ezenkívül az élelmiszeripar és a tartósítás technikai fejlődésének köszönhetően az emberek évszakra való tekintet nélkül választhatják *ugyanazt* az ételt; ez pedig ugyanannak a néhány fajta kedvenc vagy legfinomabb ételnek a választását jelentheti. Ahogy Yudkin és McKenzie rámutattak, ez bizonyos esetekben az étrend élettanilag nemkívánatos beszűküléséhez vezethet – jóllehet a technológiai fejlődés legáltalánosabb hatása az volt, hogy diverzifikálta az étrendeket (Yudkin és McKenzie 1964:18).

A kereskedelem és a szállítás egyenletesen terítő hálózata ugyancsak a város és vidék táplálkozása közötti különbségek csökkenését szolgálta. Történetileg a városokban – a városi piacok révén – az élelmiszerek nagyobb választéka állt rendelkezésre, mint vidéken. A 19. század óta ez a különbség egyre kisebb, bár a kutatások (lásd például Claudian et al. 1969) azt mutatják, hogy a vidéki áruválaszték még mindig kisebb. Természetesen a szegények táplálkozásáról festett legriasztóbb képek a városokból származtak, nem a vidékről; de ismét le kell szögezni: a kereskedelem, a szállítás és a marketing fejlődése a 19. század vége felé jelentősen javította a városi szegénység táplálkozását.

Az élelmiszer-ipari termékek egyenletesen növekvő hányadot képeznek az étrendben Angliában, és – némi kis ellenállást legyőzve – Franciaországban is. A konzerveket, a mélyly-

hűtött, előfőzött és gyorsételeket gyakran elátkozzák, de a National Food Survey Committee (1960-as jelentésében) hangsúlyozza, hogy jelentős szerepet játszottak a 20. században az átlagos brit étrend tápértékének javításában.

Bennünket azonban most nem annyira a tápérték érdekel, mint inkább az étel, a főzés és az evés ízléssel kapcsolatos vonatkozásai. A „történelem polifóniájának” egyik megnyilvánulása, hogy az *haute cuisine* kifejlődése századokon keresztül inkább a különbségek növekedését szolgálta, mint csökkenését, és a görbe csak a legújabb időkben hajlott lefelé. A középkor vége felé az *haute cuisine* néhány kivételes központra és valószínűleg speciális alkalmakra korlátozódott. Ettől eltekintve – bár a felső réteg mennyiségileg nagyobb volt – a konyhaművészet stílusában és technikáiban mutatkozó különbségek nem voltak nagyok: még a gazdagok és hatalmasok között is az egyszerű sütés és főzés volt a domináns technika. A társadalom mélyszerkezetében a főzési szokások továbbra is lassan – vagy egyáltalán nem – változtak; itt is a *longue durée* egy változatával van tehát dolgunk. Az udvarok szakácsművészete azonban egyre gyorsabb finomodáson ment át. A nyomtatás valószínűleg gyorsította a fejlődést: Peter Burke azt állítja, hogy a középkori Európában volt egy népi kultúra, amely bizonyos mértékig a társadalom mindegyik rendjét jellemezte, de aztán a nyomtatás lökést adott a népi és az írott kultúra szétválásának (Burke 1978). Ezzel párhuzamosan történhetett valami a szakácsművészet területén is. A középkori kulináris egységhez hasonló képződmény csak a közelmúltban állt vissza azzal, hogy a tömegvendéglátásban, az itt elérhető kényelemben és a gyorsételekben az összes társadalmi réteg részestül.

Mindenesetre a „kifinomult” étel a felső körök felsőbbrendűségének kifejezési módja lett. A finomodás továbbterjedését – a konyhaművészetben éppúgy, mint a modorban – „alulról” jövő nyomás gyorsította föl. Alulról jövő nyomás *mindig* van, bár erőssége ingadozik; társadalmi verseny mindig van, bár hevesége fluktuál. A felemelkedőben lévő csoportok átveszik az elit jellegzetességeit; már megállapodott és kívülről jövő csoportok újra meg újra összeolvadnak (összekeverve mindkét csoport eredeti stíluselemeit), hogy kialakítsák az új uralkodó csoportokat, amelyek azután ismét új feljövő csoportok „alulról jövő” nyomásának vannak kitéve (Elias 1939: II, 251. és tovább).

Az elit professzionális konyha és a hétköznapi konyha közötti különbség, amely a 19. században volt a legnagyobb, mára megszűnőben van. A rés szűküléséhez több elem járult hozzá. Az *haute cuisine* még a 19. században átvette a francia parasztnak azt a szokását, hogy bizonyos ételeket vajjal főztek. Még fontosabb, hogy a századfordulótól és különösen a háború utáni évektől magát a „vidéki” konyhát népszerűsítették a francia jómódú rétegek között. A döntő változás mind Franciaországban, mind Angliában az volt, hogy az első világháborút követően a régi *grande cuisine* túl drága lett, és drága is maradt. A folyamat nem egyszerűen a minőségi élelmiszerek piacának beszűkülését jelentette. A gasztronómiai kézikönyvek, a szakácskönyvek és az újságok főzési rovata sokat tett – különösen Angliában a második világháború után – azért, hogy a jó konyha megbecsülése *szélesebb* körben terjedjen, mint azelőtt.

A szálloda- és étteremipar növekedése és ehhez igazodó átalakulása ugyancsak sokat tett a társadalmi különbségek csökkentéséért. A 19. század végi divatos szállodák és éttermek láttán könnyű megfélemleni arról, hogy ezek – fonák módon – a kulináris demokrácia felé tett lépések, mivel sokkal publikusabb és kevésbé exkluzív helyek voltak azoknál, ahol egy-két évszázaddal korábban lehetett hozzájutni a legfinomabb ételekhez. Nem hagyhatjuk figyelmen kívül a vendéglőláncok szerepét sem, amilyen például a *J. Lyons* volt, amely e század elején jelent meg Nagy-Britanniában, és szélesebb közönség számára tett elérhetővé egy jobb ételstenderdet. A folyamat azóta kiteljesedett. Persze, a vendéglőbeli étkezés még mindig a társadalmi osztály és a jövedelem függvénye, különösen Nagy-Britanniában, de ma már sokkal kevésbé, mint régen. Az étkezőhelyek társadalmi rétegződése századunk végére pedig még elmosódottabbá vált. A *Hotel and Restaurant Management* szerkesztője írta az 1964. januári számban:

Azok a sznob szakírók, akik kinevetik a tradicionális *haute cuisine* rovására egyszerű és olcsó ételeket kínáló vendéglősöket, alábecsülik mind a közönség igényeit, mind pedig az ízlés változását. A csillogó-villogó, bár osztályba nem sorolt népszerű étkezdek gyorsan fölváltották a régi koszos, elhanyagolt „sarki kifőzdéket”.

Az egész csak nézőpont kérdése. Annak, aki megszokta, hogy a legfinomabb ételeket fogyaszthatja, a „népszerű” étel iztelennek és szörnyűnek tűnik; mindazoknak viszont, akik nem válogathattak a legjobb falatok között, a *Berni Inn* vagy hasonló lánccéletterem jelentős javulást jelent.

## NÖVEKVŐ VÁLASZTÉK

Amikor leírtuk azokat az összetevőket, amelyek a különbségek csökkenését idézték elő, csak az érem egyik oldalát néztük. A választék növekedése ugyanezen folyamaton belül szemlélhető.

A választék és a differenciálódás természetesen mindenfajta *haute cuisine* kifejlődésének lényege. Ez nem csak az ételek és szavak sokasodásának kérdése, amely – különösen Franciaországban – a 17. századtól a 19. századig egyre gyorsuló ütemben következett be. Ez ama társadalmi kontextus differenciálódásának kérdése is, amely ezt a sokasodást táplálta: a nyilvános éttermek elkülönülése a magánháztartásoktól; majd az éttermek sokféleségének kialakulása; majd pedig egy versenypiac létrejötte, amely igencsak fölgyorsította a kulináris változás és innováció ütemét.

E kulináris pluralizmus megfelelője ismerős a művészetekből is: mégpedig az egyetlen uralkodó stílus elvetése. A barokk és a rokokó és a maga korában gyakorlatilag megkérdőjelezhetetlen egyeduralmat élvezett. Kissé problematikusabban ugyan, de a romantika is uralta a kort, és széles körben elterjedt. Az utolsó száz évben azonban ez a stílusegység megszűnt. Az egy időben egymás mellett élő és egymással versengő ízlések sokfélesége van jelen. A művészi stílusokban a divatok gyorsan követik egymást. És megjelent a különböző stílusokból származó elemek keveréke is.

A menükben és az egyes ételekben is általánossá vált a stílusok keveredése. Saját legmeghökkenőbb tapasztalatom a füstölt rénszarvashúsos pizza, melyet Finnországban ettem. A divatok gyors változása a századforduló óta figyelhető meg, amikor a diplomáciai események Párizsban egymás után tették divattá az angol, az orosz és a marokkói dolgokat. A hullámhossz egyre rövidül, az amplitúdó egyre nagyobb. A második világháború óta négy nagyobb idegen hullám volt a brit vendéglátóiparban: durva kronológiai rendben az olasz, a kínai, az indiai, valamint a görög és a török egy időben. Ezekhez még hozzá kell venni az alapvető és folyamatos amerikai hatást, különösen a hamburger bárokat és más gyorséttermeket, amelyek maguk is kitesznek egy divathullámot. Franciaországban viszont – bár vannak kínai és vietnami éttermek, és van választék észak-afrikai ételekből is – az étel a nemzeti lobogót követi, a nemzeti hagyományokat jobban megtartották, mint Angliában. Franciaországban nagy tere van a divatnak, de a francia konyhán *belül* maradva.

A növekvő választék azonban nem csak a professzionális vendéglátás világában jelenik meg. A 20. századra Angliában is, Franciaországban is megszűnt az, hogy egy-két szakácskönyv reprezentálja a hazai konyhát.

*Andor Mihály fordítása*

## HIVATKOZOTT IRODALOM

- Acumen Marketing Group Ltd. (1978): *A Study of the British Retail Catering Market*. London.
- Adorno, T. W. (1970): Fétis-karakter a zenében és a zenehallgatás regressziója, In *Zene, filozófia, társadalom*. Budapest: Gondolat Kiadó.
- Benjamin, W. (1969): A műalkotás a technikai sokszorosíthatóság korszakában. In *Kommentár és prófécia*. Budapest: Gondolat Kiadó.
- Burke, P. (1978): *Popular Culture in Early Modern Europe*. London: Temple Smith.
- Claudian, J., Y. Serville és F. Tremolières (1969): Enquête sur les Facteurs de Choix des Aliments. In *Bulletine l'INSERM*, 24 (5): 1277–1390.
- Curnonsky (Maurice-Edmond Sailland) (1958): *Souvenirs*. Párizs: A. Michel.
- Elias, N. (1982 [1939]): *The Civilising Process*. 2. kötet: *State Formation and Civilisation*. Oxford: Basil Blackwell.
- Hartley, D. (1954): *Food in Britain*. London: Macdonald.
- Gans, H. (1974): *Popular Culture and High Culture*. New York: Basic Books.
- Jay, M. (1973): *The Dialectical Imagination*. London: Heinemann.
- Mennell, S. (1979): Theoretical Considerations on the Study of Cultural „Needs”. In *Sociology*, 13(2): 235–257.
- Tschumi, G. (1954): *Royal Chef: Recollections of Life in Royal Household from Queen Victoria to Queen Mary*. London: W. Kimber.
- Yudkin, J. és J. C. McKenzie (szerk.) (1964): *Changing Food Habits*. London: MacGibbon & Kee.
- Walker, C. és G. Cannon (1984): *The Food Scandal*. London: Century.