

Beszámoló

Magyar Állami Eötvös Ösztöndíj

Határok nélkül.

Friuli gasztronómiai öröksége a 19. századi emigrációs folyamatok tükrében

Dr. Blaskó Barbara Katalin

A kutatás rövid összefoglalása

Kutatásom a magyar-olasz kapcsolattörténeten belül az északkelet-olaszországi Friuliból az Osztrák-Magyar Monarchia területére érkező és ott tevékenykedő bevándorlók történetével és a magyar iparban betöltött szerepükkel foglalkozik.

Doktori disszertációmban a téma általánosabb jellegű áttekintése mellett a friuliak debreceni jelenlétére koncentráltam, ugyanis az itt tevékenykedő családok és üzemeik nemcsak a helyi társadalmi és gazdasági életben voltak kiemelkedő jelentőségűek, hanem az országos, sőt a nemzetközi piacon is képviseltették magukat. A főszerepet az artegnai Vidoni család kapta, melynek szalámigyára a Pick és a Herz mellett az ország harmadik legnagyobb gyártójaként szerepelt a korabeli üzemek sorában. Működésével azonban nemcsak a helyi gazdaságot és a magyar ipart támogatta, hanem azt a szezonális migrációs folyamatot is, amely Friuli területéről kiindulva már a 19. században is számos európai helyszínt ért el, többek között a Monarchiát, Magyarországot is. A debreceni gyárban dolgozó szakemberek nagy része is Friuliból érkezett az üzembe.

Már disszertációmban is utaltam a vállalkozások közötti kapcsolatokra, ám csak a Vidoni Szalámigyár történetének ismertetését tűztem ki célul a többi üzem részletesebb működésének leírását mellőzve, főképpen mivel néhány gyár története külön feldolgozást is megérdemelve. A kutatást ezért az ösztöndíjas időszakban igyekeztem kibővíteni a Friuliból induló emigráció részletesebb vizsgálatával, más üzemtörténetek (Dozzi, Meduna) feltárásával, melynek célja az volt, hogy a jövőben a friuliak Magyarországon témakör átfogóbb kidolgozása is lehetővé váljon.

Ennek megvalósításához az ösztöndíjas időszak alatt lehetőségem nyílt újabb olasz és magyar nyelvű forrásanyagok áttekintésére, személyes kapcsolatok kialakítására, adatfelvételre és újabb szakmai tapasztalatok megszerzésére egyaránt. A kutatás során a könyv- és levéltárak anyaga mellett nagy részben támaszkodtam magánszemélyektől gyűjtött dokumentumokra is.

Több magánszemély (Horváth Gábor, Sylvia Ménis, Giovanni Menis, Franca Teja, a Vidoni család tagjai), magyar- és olaszországi kutató (Horváth Csaba, Felletár Zsolt, Javier P. Grossutti), érdeklődő (az *Ente Friuli nel Mondo* és az *Il Sole Verde* című lap munkatársa) is megkeresett, így a hely-, gazdaság- és migrációtörténeti ismeretanyag bővítése mellett munkám több családtörténeti kutatáshoz (Del Medico, Meduna, Menis, Pavanetto, Vidoni) hozzájárult és külföldi szakmai kapcsolataim is bővültek.

Kapcsolat a fogadó intézménnyel

Az *Ecomuseo delle Acque del Gemonese* felfigyelt kutatómunkámra, és felkértek, hogy a *Cence confins/Senza confini* (Határok nélkül) című projektjükben — mely a helyi ételekkel kapcsolatos tudásanyagot helyezi középpontba — működjek együtt velük egyrészt a szakmai tartalom biztosítása, másrészt további kutatómunka elvégzése, harmadrészt pedig a disszertációm átdolgozása és olasz nyelvre fordítása révén, melyet az ökomúzeum saját gondozásában jelentet meg.

A felkérésnek megfelelően 6 hónapos időtartamra terveztem az együttműködést 2022 őszétől 2023 tavaszáig. Ebben az időszakban elkészült a kiállításom, melynek megnyitó konferenciája keretében olasz nyelvű előadás megtartásával vettem részt. Ezen kívül betekintést kaptam az Ökomúzeum tevékenységébe értékes munkatapasztalatokat szerezve, többek között a különböző helyszíneken megvalósuló projektjeik megismerése, néprajzi, hely- és gasztrotörténeti jellegű ismeretek megosztása révén. Az Ökomúzeum tehát bevont a projektjükhöz kapcsolódó különböző típusú munkafolyamatokba, támogatta kutatómunkámat, valamint kötetem és a kiállításához készült háromnyelvű katalógus kiadásával publikációs tevékenységemet is.

A mobilitás célja

A mobilitás elsődleges célja tehát az *Ecomuseo delle Acque del Gemonese*vel való együttműködés volt, melynek keretében három, helyi jellegű élelmiszer történetével kapcsolatos kiállítás megszervezését végeztük el. Ennek egyik eleme az artegnai Savorgnan kastélyban megrendezett szalámihoz és szalámikészítéshez kapcsolódó tárlat volt, melynek előkészítéséhez az intézmény kutatómunkám újabb eredményeire is számított. (Másik két eleme a helyi tejfeldolgozás (*latterie turnarie*) és kenyérbélesztés (*pan di sorc*) történetével kapcsolatos kutatást összegezte.)

A tudományos kutatás mellett tehát egyrészt a készülő kiállítás szakmai háttérmunkálatait, a szükséges olasz, magyar és angol nyelvű szövegek (általános, illetve rövid, specifikus leírások, képaláírások) elkészítését, a képanyag beszerzését (kutatás, ill. felhasználási szerződések, kifizetések) vállaltam, továbbá a felkérésnek megfelelően előadást és tárlatvezetéseket is tartottam a témával kapcsolatban a kiállítás helyszínein.

Az ösztöndíjas időszak másik fontos feladata az előzőekkel összefüggésben a doktori értekezésem átdolgozása és fordítása, olasz nyelvű kiadásának előkészítése volt. A kötet fordítási munkálataival kapcsolatban az Udinei Tudományegyetem adjunktusa, Paolo Driussi együttműködésére számíthattam, a lektorálásnál pedig Javier P. Grossutti, a Padovai Egyetem oktatójának segítségére, akiknek szakmai támogatása jelentősen hozzájárult nemcsak a könyv, hanem a kiállítás és katalógusa nyelvi igényességéhez egyaránt.

A munkaterv teljesítésének fázisai

Az ösztöndíjas jogviszonyban eltöltött időszak első felében a kiállítás előkészítése mellett a disszertációm átdolgozásával és fordításával is elkezdtem foglalkozni, hiszen az egyes szövegrészek nemcsak a publikálandó kötet, hanem a kiállítás anyagának is fontos részét képezték. Ehhez kapcsolódóan folytattam kutatómunkámat is, mivel olasz nyelvű könyvemet új kutatási eredményekkel is szerettem volna bővíteni, illetve a kiállításhoz és a kötethez szükséges képanyagot is összegyűjtöttem. Ezek megszerzéséhez az Ökomúzeum kapcsolatrendszerére is támaszkodhattam, illetve helyi levél- és irattárakban, könyvtárakban (*Civica Biblioteca Glemonense, Biblioteca Umanistica e della Formazione dell'Università di Udine, Archivio di Stato di Udine, Ente Friuli nel Mondo, Ente Regionale Patrimonio Culturale della Regione Friuli Venezia Giulia, Wiener Museum, Topothek in Himberg, Ammer adatbázis*) fellelhető, korábban nem hozzáférhető és magánszemélyek tulajdonában álló dokumentációt egyaránt feldolgoztam. Mindemellett interjúkat is készítettem. (Nevio, Patrizia és Barbara Vidoni, Maria Romanini, Giuliano Giacomini, Giobatta Valzacchi, Santino Revelant) Ezen kívül magyar forrásanyagból is dolgoztam: Debreceni Egyetem Egyetemi és Nemzeti Könyvtár, Déri Múzeum, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Magyar Nemzeti Levéltár Hajdú-Bihar Megyei Levéltára, Méliusz Juhász Péter Könyvtár Helytörténeti Gyűjtemény és Fotótára, Országos Széchenyi Könyvtár Plakát- és Kisnyomtatványtár.

A kiállítás 2022. október 1-jei megnyitóján olasz nyelvű előadással szerepeltem és frissen megjelent kötetem bemutatására is sor került, hiszen dr. Török Róbert, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum igazgatója személyesen nyitotta meg a rendezvényt. Az

eseményen részt vett továbbá az Ökomúzeum vezetősége és munkatársai; Alessandro Marangoni, Artegna polgármestere; az Udinei Tudományegyetem képviselőjében Laura Pani professzor asszony, a Humántudományok és Kulturális Örökség Tanszék tanszékvezető-helyettese. Az érdeklődő közönség tagjai között megjelent, illetve a kiállítást köszöntőbeszédével üdvözölte Berez Gabriella, a Trieszti Tiszteletbeli Konzulátus képviselője, továbbá Anna Rossi, a Velencei Konzulátus és a Trivenetói Olasz-Magyar Kulturális Társaság képviselője. Mellettük a kutatásban említett családok leszármazottai, további olasz és magyar érdeklődők jelentek meg a rendezvényen, melyet követően egy szalámi kóstolót is tartottunk.

A kiállítást 2022. november 25-én újabb helyszínen (*Centro Polifunzionale Comunale d'Artegna*), rövidebb, két hetes időtartamra szerveztük újjá a hagyományos artegna-i *Purcit in staiare* rendezvény keretében, így december elejéig volt megtekinthető.

Az ösztöndíjas időszak második felében, a kötet kiadásával kapcsolatos feladatok kapták a főszerepet, illetve a téma kiszélesítéséhez kapcsolódó kutatómunkát is folytattam, köszönhetően nagyrészt a kiállításon megjelent érdeklődő magánszemélyeknek, akikkel interjúkat készíthettem.

A disszertáció átdolgozása és a fordítói munka ezzel párhuzamosan zajlott és a 2023. év elejére készült el, melyet a lektorálással és a publikálással kapcsolatos további teendők követtek. A Padovai Egyetem oktatója, Javier P. Grossutti még az ösztöndíjas időszak elején tudomást szerzett a készülő kiállításról és annak megtekintését követően a kötet lektorálási feladatának vállalása mellett felajánlotta a cavasso nuovói *Museo dell'Emigrazione*-val való közreműködést a kiállítás áthelyezéséhez. Az esemény megrendezésével kapcsolatos tárgyalások még folyamatban vannak.

Mivel a tárlat utazó kiállításként áthelyezhető más helyszínekre, az említett *Museo dell'Emigrazione* mellett más ajánlatokat, felkéréseket is kaptam az újraszervezésre vonatkozóan. Az olasz helyszíneket illetően az Udinei Tudományegyetemen kívül Frisanco önkormányzatával is zajlanak egyeztetések a kiállítás átköltöztetésével kapcsolatban. Magyarországon pedig a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum ajánlotta fel a megrendezés lehetőségét, továbbá a debreceni Méliusz Juhász Péter Könyvtár is szívesen látná a tárlatot a 2023 tavaszi-nyári időszakban. A rendezvényeken a korábban megjelent magyar kötet és az olasz kiadás könyvbemutatójára is sor kerülhet.

Eredmények és hasznosulás (kutatási terület, a küldő intézmény és a személyes szakmai életút szempontjából)

A kutatómunka során a migrációtörténethez és a két nemzet kapcsolattörténetéhez kötődő új információkat sikerült feltárni, amelyek helytörténeti, ipartörténeti és gasztronómiatörténeti jellegű elemeket egyaránt tartalmaznak. Ezek egyrészt a korábbi eredményeket bővítették, másrészt új kutatási irányokat jelöltek ki. Végeredményében az ösztöndíjas időszak alatt elvégzendő munka a kutatási területet olyan eredményekkel gazdagította, melyek megismertetését a kiállítás, a kötet megjelenése és a megtartott előadások/tárlatvezetések biztosították.

A küldő intézmény számára az ösztöndíjas időszakban elvégzett munka eredményei hasznosulhatnak a Nemzetközi Migrációkutatói Központ munkájában és az oktatásban egyaránt. Kötetem és a további tudományos munkám során megjelenő írásaim az intézmény publikációs mutatóit is javíthatják. Az ösztöndíjas időszakban zajló együttműködés ezen kívül erősíti a Debreceni Egyetem (illetve az *Ecomuseo delle Acque* és az Udinei Tudományegyetem) külföldi kapcsolatait, tehát elősegíti az intézmények nemzetköziesítési törekvéseit is.

A személyes szakmai életút szempontjából kijelenthető, hogy az ösztöndíj elnyerése segítette tudományos munkám folytatását, újabb publikációim megjelenését, előadás-lehetőségeket teremtett és szakmai kapcsolatok kiépítését tette lehetővé. Kiemelendő továbbá a múzeumi munkatapasztalatok megszerzése és a nyelvi készségek fejlődése is, mely a munkakapcsolat miatti interakciók és az olasz nyelvű előadások/tárlatvezetések megtartása során fejlődött. Fordítói készségeimet pedig a kiállítás olasz és angol nyelvű szövegeinek megalkotása, valamint a kötet fordítási munkálatainak elvégzése is nagymértékben fejlesztette.

Összességében véve kijelenthető, hogy az ösztöndíjas időszakban végzett kutatómunka és az *Ecomuseo delle Acque del Gemonese*vel való közreműködés eredményeként egy határokat átívelő együttműködés valósult meg, melynek keretében egy kiállítás és háromnyelvű katalógusa, valamint egy olasz nyelvű könyv született meg. Mindezek elsősorban az olasz közönség számára a kutatómunka eredményeinek hatékony megismerési lehetőségét kínálták. Könyvbemutatói lehetőséget ajánlott 2023 tavaszára a kiadó Ökomúzeum mellett a Trivenetói Olasz-Magyar Kulturális Társaság és a Római Magyar Akadémia is.

a. Az ösztöndíjnak köszönhetően készült publikációk listája az MTMT alapján:

Il gusto del successo: I fratelli Vidoni e altri friulani nella produzione di salami in Ungheria. Gemona del Friuli, Olaszország: Ecomuseo delle Acque del Gemonese (2023) ISBN: 9788894622416 Szakkönyv (Könyv)

Salamârs cence confins: Fratelli Vidoni e compagni produttori di salame in Ungheria. Gemona del Friuli, Olaszország: Ecomuseo delle Acque del Gemonese (2022), 111 p. Katalógus (Könyv) [olasz, magyar és angol nyelvű]

Salamârs cence confins: Fratelli Vidoni e compagni produttori di salame in Ungheria (2022) kiállítás, Megjelenés: Olaszország, Nem besorolt (Egyéb) [olasz, magyar és angol nyelvű]

b. További szakmai aktivitás (kutatások, konferenciák, előadások, projektek stb.):

A megjelölt időtartamban a korábban említett kutatómunka mellett előadást tartottam a kiállítás ünnepélyes megnyitóján (2022. október 1.) az artegnai Savorgnan kastélyban. A nyitvatartás ideje alatt pedig péntektől vasárnapig tárlatvezetéseket tartottam napi több alkalommal magyar és olasz nyelven összesen minimum 512 látogatónak (önkéntes regisztráció alapján számolt létszám), melyből 13 fő Magyarországról, 3 fő Svájcból, 2-2 fő Argentínából, Ausztráliából és Kanadából, 4 fő Velencéből, 2-2 fő Bolzanóból és Torinóból érkezett.

c. Médiamegjelenések:

Az ösztöndíjas időszakban interjú készült velem egy helyi magazin számára és az *Ente Friuli nel Mondo* is cikket jelentetett meg tevékenységemről:

Il salame ungherese è una creazione friulana – Sole Verde

<https://www.calameo.com/read/004769722b4d0af7287bf>

Origini friulane per il salame ungherese? - *Ente Friuli nel Mondo*

<https://www.friulinelmondo.com/wp-content/uploads/2022/12/FNM-n.-746->

[Novembre_Dicembre-2022.pdf](#)

A kiállítással kapcsolatban híradások jelentek meg az alábbi felületeken:

<https://ricerca.gelocal.it/messaggeroveneto/archivio/messaggeroveneto/2022/10/21/nazionale-l-arte-dei-norcini-descritta-in-una-mostra-34.html?ref=search> – Messaggero Veneto

<https://www.turismofvg.it/eventi/salamars-cence-confins> - Sito ufficiale del turismo in Friuli Venezia Giulia

és az Udinei Tudományegyetem honlapján:

https://www.uniud.it/it/didattica/info-didattiche/avvisi-didattica/avvisi-scaduti/salami-friulani-in-ungheria_inaugurazione-mostra-sabato-1-ottobre-2022-ore-17-00_castello-savorgnan-di-artegna-udine

A kiutazás előtt a Tempus Közalapítvány egy 2017-ben igénybe vett ösztöndíj kapcsán interjút készítettem velem, melyben említettem a Magyar Állami Eötvös ösztöndíj támogatását:

<https://hallgatoi-osztondijak.hu/sztorik/campus-mundi-sikersztori-kutatomunka-az-olasz-szalami-buvoleteben>

Az igényelt ösztöndíj hozzájárulása szakmai tevékenységem fejlesztéséhez

Az ösztöndíj nagymértékben hozzájárult szakmai tevékenységem fejlődéséhez, elsősorban mivel a támogatás nélkül nem valósulhatott volna meg a tervezett projektben való részvétel, együttműködés és kutatómunka. (személyes jelenlét szükségessége, anyagi vonzatok)

Másrészt, mivel az Ökomúzeumban végzett munka eredményeképpen nemcsak értékes szakmai tapasztalatokat szerezhettem, hanem folytathattam tudományos tevékenységemet, kutatásomat is. A kutatási téma kiszélesítése megteremtette disszertációm olasz nyelvű publikálásának feltételeit, valamint a jövőben újabb publikációk és konferenciaszereplések létrejöttéhez is hozzásegíthet.

A személyes és nyelvi fejlődés mellett az ösztöndíjas időszakban kialakuló szakmai kapcsolatoknak, ismeretségeknek köszönhetően munkám elismertsége növekedett és eredményeim is jobban hasznosultak, az így megszerzett információk alapján pedig új lehetőségek tárultak fel tudományos munkám folytatására akár nemzetközi együttműködés révén. Az Udinei Tudományegyetem ugyanis szintén örömmel fogadna egy 6 hónapos időtartamra, hogy munkámat az egyetemen folytathassam.

Az ösztöndíj hozzáadott értéke

A munka folyamán olyan nemzetközi együttműködés valósult meg, melynek keretében új kutatási eredmények feltárására és közzétételére is sor került egyrészt a már említett kiállítás megrendezése, másrészt a doktori disszertációm új eredményekkel bővített, olasz nyelvű átdolgozott változatának fordítása és könyv formájában való közzétele révén. Az elvégzett tevékenységek hozzájárultak munkám, illetve a témakör szélesebb közönség számára történő megismertetéséhez, a magyar mellett az olasz érdeklődők számára is számos új információt tettek elérhetővé, elősegítették a két nemzet kapcsolattörténetének jobb megismerését, továbbá

a helytörténet és a helyi hagyományok, kultúra megismeréséhez is hozzájárultak és a gasztronómiatörténetet is új elemekkel gazdagították.

Kishuta, 2023. március 24.



Blaskó Barbara Katalin