

TERÍTÉKEN A DIPLOMÁCIA

GASZTRODIPLOMÁCIA 1.

KÖRNYEI ÁGNES¹

Absztrakt

Amióta az emberiség létezik, az étel mindig is jelentős szerepet játszott az emberek közötti kapcsolatokban (földrajzi felfedezések, gyarmatosítás, globalizáció). A nemzeti konyha maga is része a kultúrának (nemzeti identitás kifejeződése, nemzeti ételek, sajátos étkezési szokások stb.), de szoros kapcsolatban áll a történelemmel, a földrajzzal is, remek eszköz az egyedi kultúra, a kulturális örökség terjesztésére, amely nyelvi korlátok nélkül, emocionális kapcsolatot hozhat létre. Mivel az ételek a nemzet szimbólumaként is szolgálnak, és érzelmi kötődést is kialakítanak, komoly viták is kialakultak egyes kulináris fogások hovatartozásával kapcsolatban. A gasztronómiát különböző szinteken használja a diplomácia, hol kifejezetten a szűk politikus réteget célozza meg (kulináris diplomácia) vagy egy másik ország nyilvánosságát (gasztrodipломácia) az országhép alakítása érdekében.

Kulcsszavak: élelmiszerdiplomácia, kulináris diplomácia, gasztrodipломácia, gasztronacionalizmus, országhép, kulturális diplomácia

Bevezetés

Az étel, a hozzá kapcsolódó konyhaművészet a kultúra egy olyan kifejeződése, amely mindenhol jelen van, ugyanakkor az egyik leginkább kereskedelmi forgalomban lévő „kulturális termék”, amelynek jelentős gazdasági súlya van (Waldfogel, 2020). Amióta az emberiség létezik, az étel mindig is jelentős szerepet játszott az emberek közötti kapcsolatokban,² és a modern nemzetállamok korszakában ez a szerep a nemzetközi politikában, a diplomáciában egyre jelentősebb szerepet kap. Az ív az ősi kereskedelmi utak kialakulásától,³ a földrajzi felfedezésektől a gyarmatosítás hatásán át egészen a napjainkban tapasztalható íz és ételkultúra kavalkádig (globalizáció, migráció, turizmus) felrajzolható. A konyha maga is része a kultúrának (nemzeti identitás kifejeződése, nemzeti ételek, sajátos étkezési szokások stb.), de szoros kapcsolatban áll a történelemmel,⁴ a földrajzzal is, remek eszköz az egyedi kultúra, a

¹ PhD, egyetemi docens, PPKE BTK, Nemzetközi és Politikatudományi Intézet, Nemzetközi Tanulmányok Tanszék; kornyei.agnes@btk.ppke.hu; ORCID: 0009-0006-3265-1184

² a társadalom fennmaradása, politikai stabilitása, vagy akár fegyver (blokádnál, élelmiszerforrások megsemmisítése, bojkott, vámkok)

³ A cserekereskedelem során étellel is fizettek, a só sokáig fizetőeszköz volt (ókor, középkor). Az élvezeti cikkek (pl. tea, kávé) beszerzése ösztönözte a kereskedelmi útvonalak kialakulását (lásd Levantei, Hanza útvonalak), az ételek formájában küldött ajándékok segítették a birodalmak közötti kapcsolatok építését, ápolását.

⁴ A politika című művében Arisztotelész a közösségi szintű „szolidaritási kötelék” megteremtését a közös étkezéseknek a családi egység megteremtéséhez való hozzájárulásával állította párhuzamba. Costas Constantinou, *On the Way to Diplomacy* (Minneapolis, MN: University of Minnesota Press, 1996), p. 128. cit. Chapple-Sokol, S.: *Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds* *The Hague Journal of Diplomacy* 8 (2013) 161-183 Jean-Anthelm Brillat-Savarin szerint „olvassátok el a történetek írásait Hérodotosztól kezdve egészen napjainkig, és meglátjátok, hogy soha nem volt még nagy esemény, még az

kulturális örökség terjesztésére, amely a nyelvi korlátok ellenére emocionális⁵ kapcsolatot hozhat létre. Az étel alkalmas arra, hogy megváltoztassa a nemzeti imázst és hatással van más kulturális területekre is (pl. zene, képzőművészet, sport, irodalom)⁶, ösztönzi a turizmust,⁷ a kereskedelmet (Lipscomb, 2019), a gazdasági növekedést (Nirwandy-Awang, 2014) is előmozdítja.

Gasztronómiai örökség, gasztronacionalizmus

A gasztronómia többet jelent, mint az ételek és italok szakértő ismerete, a szakácsművészet, de a terítés, a felszolgálás, az étkezés kultúráját is magában foglalja. A „konyha” fogalma öt dimenzió mentén értelmezhető: milyen alapvető élelmiszerekre épül, milyen elkészítési módok jellemzik, melyek a jellegzetes fűszerezési eljárásai, melyek az étkezési szabályok és milyen hosszú élelmiszerlánc alakult ki (milyen infrastruktúrát használ az élelmiszernek a termőföldtől az asztalig történő eljuttatására) (Belasco, 2008). A bővebb értelmezés alapján a gasztronómiai örökség a konyhaművészetten túl magában foglalja az élelmiszer termesztését, elkészítését és fogyasztását, valamint a hozzá kapcsolódó mezőgazdasági technológiákat, tartósítási eljárásokat (Brulotte-Di Giovine, 2014).

Ez az örökség általában földrajzi területhez, etnikumhoz kötődik, de van példa arra is, hogy helyhez kötött kapcsolódás nélkül is lehetséges a kulináris örökség megteremtése lásd a „szőrös” kistrák (ma xiao) örökségesítése. Az 1920-as években Japánba új édesvízi fajokat, köztük rákféléket importáltak, hogy megváltoztassák a japán lakosság étkezési szokásait. Az 1930-as években Louisiana államból a kínai Csiangszu tartományon keresztül Japánba hozott rák nem vált a japán étrend szerves részévé, ellenben népszerű étellé vált a kínai tartományban, ahol rákmúzeumot hoztak létre, Nemzetközi Rákfesztivált rendeznek.⁸

összeesküvések sem, amelynek ötlete nem étkezés közben fogant, lett kidolgozva és megszervezve”.

„Open every historian, from the time of Herodotus to our own days, and it will be seen that, not even excepting conspiracies, no great event ever took place, not conceived, prepared and arranged at a festival.” *The Physiology of Taste* (eredetileg 1825 *Physiologie du Goût*) *A ízlés fiziológiája* gu005434.pdf
⁵ mivel az ételt érzékszerveinkkel érzékeljük (látjuk, tapintjuk, de különösen ízleljük, illatozzuk) egyfajta belső, intím és érzelmi minőséggel bír és ennek eredményeképpen emlékezetünkbe vésődik, amelyre idővel visszaemlékezve újra átéljük az érzést, amelyet az étel fogyasztása alatt éreztünk. Ezáltal erős kapocs keletkezik a hely, élmény és az étel között. („we experience food through our senses (touch and sight, but especially taste and smell), it possesses certain visceral, intimate, and emotional qualities, and as a result we remember the food we eat and the sensations we felt while eating it. e senses create a strong link between place and memory, and food serves as the material representation of this experience.” Rachel Wilson: *Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru* *The Journal of Public Diplomacy* Vol. 2. (2013) Issue 1., Art. 2. tmp.1380208082.pdf.EF7Iv

⁶ „Aki részt vett valaha egy pompás lakomán, amelyet tükrökkel, szobrokkal és virágokkal díszített, szépasszonyokkal teli teremben tartottak meg, amelyben illatszerek és lágy kellemes zene hangja árad szerte, az ilyen ember minden szellemi megerőltetés nélkül át fogja látni, hogy az összes tudományok hozzájárultak az ízlés élvezetének növeléséhez és illő keretekbe foglalásához” „who has enjoyed a sumptuous banquet in a hall decked with flowers, mirrors, paintings, and statues, embalmed in perfume, enriched with pretty women, filled with delicious harmony, will not require any great effort of thought to satisfy himself that all sciences have been put in requisition to exalt and to enhance the pleasures of taste.” *The Physiology of Taste* (eredetileg 1825 *Physiologie du Goût*) *A ízlés fiziológiája* gu005434.pdf
⁷ A World Food Travel Association (Gasztroturizmus Világszövetsége, egy 2003-ban létrehozott non-profit szervezet) szerint a külföldre utazók 53%-a kifejezetten az ország ételei miatt választja a desztinációt. Valeriya Safronova: *Kitchen diplomacy: how governments use food as a soft power* *The Parliament* 2024. 01. 24. Gastrodiplomacy

⁸ A kínai Xuyi városban hozták létre 2005-ben a Xuyi Rákmúzeumot, ott rendezik meg a Nemzetközi Rákfesztivált is 2000 óta. Cheung S: *From Cajun Crayfish to Spicy Little Lobster: A Tale of Local Culinary*

Egyes gasztronómia hagyományok levédése, örökséggé alakítása akár gazdasági vagy politikai hatásokkal is járhat. Például a kínai kecskesajt (rubing)⁹ örökségesítése hatással volt az állam által irányított mezőgazdasági modernizációs kezdeményezésekre. Miután a terméket távolabbi piacokra is bevezették, 2011-ben a kínai Mezőgazdasági Minisztérium földrajzi árujelzővel¹⁰ látta el, népszerűsége miatt a termelés a gazdálkodóktól a vállalkozókhoz került át: kisüzemeket hoztak létre, amelyek a gazdáktól vásárolt kecsketejből állították elő a sajtot (Klein, 2018). A gasztronómiai hagyomány megőrzése mögött egy gazdaságpolitikai cél állt, hogy így segítik az állam által támogatott vállalatok részvételét a piacgazdaságban.

A hivatalos, örökségként történő elismerés, az UNESCO Szellemi Kulturális Örökség Reprezentatív Listájára¹¹ való felkerülés hatása a gazdaságban is mérhető. Például a nápolyi pizzaiuolo (nápolyi pizzamester) művészetének felvételét követően a pizzakészítő tanfolyamok száma 65,3%-kal, az akkreditált iskolák száma pedig 33,5%-kal emelkedett (utóbbiak 85%-a Olaszországon kívül működik).¹²

Az ételek szimbolikus jelentését is szívesen használja a politika. Példa erre a „Vindaloo¹³ az erőszak ellen”¹⁴ kampány, amely az ételen keresztül integrálja a bevándorló közösségeket az ausztrál társadalomba. 2009 végén és 2010 elején számos támadás történt indiaiak ellen az országban, ami jelentős haragot és félelmet keltett az indiai közösségben, és károsította Ausztrália nemzetközi hírnevét. A sikeres¹⁵ kezdeményezés¹⁶ békés tiltakozó kampány¹⁷ volt, az emberek szolidaritásukat fejezték ki az indiai közösséggel azáltal, hogy indiai éttermekben étkeztek.

Nemcsak nemzeti szinten, de nemzetközi szinten is megjelenik a politikai szándék. Amikor Oroszország 2022 februárjában megtámadta Ukrajnát, az UNESCO felgyorsította az eljárást, hogy az ukrán borscs főzésének kultúrája felkerüljön a szellemi kulturális örökség veszélyeztetett elemei közé. A döntés bejelentésekor a szellemi kulturális örökség védelmével foglalkozó kormányközi bizottság¹⁸ (későbbiekben Kormányközi Bizottság) kiemelte,¹⁹ hogy a háború megfosztja az

Politics in a Third-Tier City in China. In: J. Farrer (Eds.). *Globalization and Asian Cuisines: Transnational Networks and Contact Zones*, New York: Palgrave MacMillan Press, 2015; p. 209–228.

⁹ egy kecsketejből készült sajt, amelyet Kína délnyugati részén, Jünnan tartományban állítanak elő

¹⁰ kizárólag a tiszta kecsketejből, Shilin megyében előállított termék nevezhető Shilin rubingnak

¹¹ Az UNESCO Általános Konferenciája 2003-ban fogadta el a szellemi kulturális örökség megőrzéséről szóló egyezményt, amely létrehozta az emberiség szellemi kulturális örökségének reprezentatív listáját valamint a sürgős védelmet igénylő szellemi kulturális örökség listáját (és a jó gyakorlatok regiszterét).

¹² 2018 és 2023 között, a római Unitelma Sapienza Egyetem UNESCO Szellemi Kulturális Örökség Tanszéke (Pierluigi Petrillo vezetésével) kutatása cit. Lucia Iglesias Kuntz: Food and intangible heritage, a flavourful relationship 2025. április 2. UNESCO Courier Food and intangible heritage, a flavourful relationship | The UNESCO Courier

¹³ A vindaloo egy fokhagyma és borecet keverékében pácolt húsfétel (sertéshúsból), amelyet portugál hajósok vittek el Goára a XV. században, de az indiaiak fűszereikkel (pl. curry) átalakították és ma már indiai ételként ismert

¹⁴ Vindaloo Against Violence

¹⁵ Kevin Rudd ausztrál miniszterelnök méltatta a kezdeményezést, Victoria állam miniszterelnöke, John Brumby indiai diákokkal ebédelt, a victoriái parlament az az napi menüt is indiai ételekre változtatta.

¹⁶ 2010-ben indította egy Melbourne-i lakos, Mia Northrop

¹⁷ Arra kérték az embereket, hogy 2010. február 24-én menjenek el a helyi indiai étterembe, és fogyasszanak indiai ételeket.

¹⁸ Az UNESCO Általános Konferenciája 2003-ban fogadta el a szellemi kulturális örökség megőrzéséről szóló egyezményt, amely létrehozta a szellemi kulturális örökség védelmével foglalkozó kormányközi bizottságot, amely felügyeli az egyezmény végrehajtását, kezeli a listákat stb.

¹⁹ Amikor az UNESCO 2022 júliusában bejelentette, hogy gyorsított eljárásban (fast-tracking) felkerül az ukrán borscskészítés kultúrája a „Szellemi Kulturális Örökség Veszélyeztetett Elemei” (*List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding*) listájára, akkor a Bizottság külön kihangsúlyozta, hogy

ukránokat attól a lehetőségtől, hogy borscs alapanyagokat termesszenek, elkészítsék az ételt, és olyan eseményeken ünnepeljenek, ahol a borscs jelentős kulináris szerepet tölt be (pl. esküvők, fesztiválok). „Nyilvánvalóan az UNESCO a világ eseményeire reagált” „Ukrajna ezzel azt szeretné üzeni: ‘Mi nem Oroszország vagyunk.’” (Ichijo, 2020)

De az ételt konfliktusok feloldására (King, 2024) és a kultúrák közötti megértés előmozdítására is lehet használni,²⁰ az elmúlt években „jelentős erőfeszítések történtek az étel békeépítésre való felhasználására” (Safranová, 2024). Például 2016-ban elindult Franciaországban egy évente megrendezett ételfesztivál, amelynek keretében menekült séfek veszik át különböző városok éttermeinek konyháit. Az éttermek díjazást biztosítanak a séfek munkájáért, fedezik az alapanyagköltségeket, és a bevétel egy részét jótékonyossági célokra ajánlják fel. 2016 óta a fesztivál, amelyet a Menekültek Világnapján, június 20-án rendeznek meg, Franciaország határain túl is elterjedt, a kezdetek óta több mint 15 ország több mint 100 városában rendezték meg, többek között Rómában, Madridban, Brüsszelben, Amszterdamban, Athénban és New Yorkban is. A kezdeményezést támogató ENSZ Menekültügyi Főbiztossága és a fesztivált indító Refugee Food szervezet a program keretében már a menekültek képzését is biztosítja a vendéglátás területén, továbbá működtet egy éttermet és két kantint, amelyek a menekültek integrációját célozzák. (Safranová, 2024)

A történelem során a nemzeti konyhák természetes módon terjedtek a világban, az egyes kultúrákat ételeik és italaik különösen is jellemzik. Az 1990-es években, főleg a közép-ázsiai államokban új jelenség írható le, amihez nagyban hozzájárult a globalizáció miatt erősödő igény az egyediség, az egzotikum iránt. Az ételek nem korlátozódnak a nemzeti határokon belülre, egyes ételek hovatarozásáról komoly viták alakultak ki. Például az 1990-es években Örményország és Azerbajdzsán között konfliktus (Osipova, 2014) alakult ki a dolmáért,²¹ amely komoly gasztrodipomáciai erőfeszítések nyomán 2017-ben azzal zárult, hogy a dolma készítése Azerbajdzsán neve alatt felkerült az UNESCO szellemi kulturális örökség listájára. De nemzetközi vita folyt Kína és Dél-Korea között a kimchi kapcsán is, amelynek legfontosabb összetevője a kínai kel. Dél-Korea lobbizása nyomán a FAO/WHO kódex²² a dél-koreai receptet fogadta el és sikerült dél-koreai ételként felvetetni az UNESCO szellemi kulturális örökség listájára kínai káposzta helyett kimchi káposzta összetevővel (Chung Min-uck, 2012, cit. Pham, 2013). Izrael és Libanon között a humuszért (tabuleh/ falafel) (Ariel, 2012) folyt vita,

ez az első eset, hogy olyan kulturális elemet vettek fel a listára, amelyet „rendkívüli sürgősség eseteként” (as a matter of extreme urgency) kezeltek a 2003-as egyezmény szabályai szerint (17.3 cikk). A döntést a Szellemi Kulturális Örökség Kormányközi Bizottságának rendkívüli ülése (Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage – *extraordinary session*) hozta meg, amelyet 2022. június 29. és július 1. között online formában tartottak. Decision of the Intergovernmental Committee: 5.EXT.COM 5 - UNESCO Intangible Cultural Heritage

²⁰ Johanna Mendelson-Forman, a Stimson Center senior tanácsadója, a Conflict Cuisine® projekt (amely az étel, konfliktus és béke kapcsolatát vizsgálja) alapítója mondja: „A közös étkezés élménye... talán a legnagyobb univerzális összetartó erő, amely létezik.” („The experience of consuming a meal together is... perhaps the greatest universal binding experience that we have”) Ebben a kontextusban megemlíti, hogy az International Alert által szervezett programok — mint például a „Conflict Cafés” — jól szemléltetik azt a tendenciát, hogy az ételt nemcsak kultúra közvetítésére, hanem konfliktusok megértésére és béke előmozdítására is használják. Mendelson Forman, J.: Conflict Cuisine: Teaching War through Washington's Ethnic Restaurant Scene *PD Magazine* 2014 Winter Issue 11. GastroDiplomacy p.23

²¹ sokféleképpen készíthető, levélbe tekert rizses, húsos, paradicsom pástétomos, fűszeres étel

²² Codex Alimentarius Commission

vagy 2011-ben Törökország és Örményország²³ között robbant ki konfliktus, miután az UNESCO a „keshkek” anatóliai pörköltet felvette Törökország szellemi világörökség listájára.

A gasztronacionalizmus kifejezést mint politikai előnyök elérése a nemzet számára az ételkultúra révén, Michaela DeSoucey (2010) használta először 2010-ben. A szerző az Európai Unióban, 1992 és 2007 közti időszakban lezajlott olyan eseteket elemezte, ahol kivontak a szabadpiaci szabályozás alól egy ételt vagy terméket egyedi nemzeti vonásai miatt. Arra jutott, hogy a magas fokú kulináris öntudattal²⁴ rendelkező államok az egységes piacon is védelmezik élelmiszereiket, ételeiket, sűrítik kulturálisan meghatározó termékeik megjelölését. A vitatott haut cuisine étel, a libamáj (foie gras) példáján mutatta be DeSoucey, miként védte meg a francia kormány a libamáját az állatjóléti és környezetvédelmi aggályokkal szemben azáltal, hogy megszerezte számára az Európai Unió Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (PGI, Protected Geographical Indication) címkéjét. Ennek a megjelölésnek az a jelentősége, hogy egy élelmiszerterméket - jelen esetben a francia - nemzeti identitás megkülönböztető szimbólumaként jelöl és védelmez (Mendelson-Forman 2022b).

DeSoucey (2010) megfogalmazásában a gasztronacionalizmus „az élelmiszer előállításának, elosztásának és fogyasztásának használata annak érdekében, hogy kijelölje és fenntartsa a nemzeti kötődés érzelmi erejét, valamint a nacionalista érzelmek felhasználása az élelmiszer előállításában és értékesítésében”.²⁵ Azaz a nemzeti identitás ételekhez kötött reprezentációja, ahol az ételek a nemzet szimbólumaként szolgálnak, és érzelmi kötődést alakítanak ki, miközben gyakran politikai és gazdasági célokat is szolgálnak.

Sok ugyan a hasonlóság, de a gasztronacionalizmus és a gasztrodiplomácia között különbség van, ugyanis a gasztronacionalizmus révén az államok nemzeti identitásukat és a nemzet szimbolikus határait erősítik, a gasztrodiplomácián keresztül pedig ezt az identitást mutatják be külföldön nemzeti imázsuk növelésére²⁶ (Farina 2021, in Castorina-Cucinelli 2021).

Diplomácia és gasztronómia

A gasztrodiplomácia elemzéséhez elengedhetetlen két másik fogalom megkülönböztetése. Az élelmiszerdiplomácia megfogalmazás esetén nagyobb hangsúly esik azokra az erőfeszítésekre, amelyek az élelmiszersegélyek²⁷ felhasználására irányulnak a válságok, katasztrófa esetén, illetve általában a globális éhezés²⁸ megfékezésére (Luša, D., Jakešević, 2017). Élelmiszersegély eljuttatása válsághelyzetekben jóindulatot teremthet és erősítheti a nemzetközi kapcsolatokat, javítja az országimázst. Továbbá vannak olyan területek, élelmiszer-sivatagok (food deserts), ahol az emberek korlátozott mértékben férnek hozzá a friss, egészséges, megfizethető élelmiszerekhez, ami a társadalmi igazságosság és esélyegyenlőség

²³ harisa

²⁴ gasztrofesztiválok rendezése, könyvek kiadása a témában stb.

²⁵ "signals the use of food production, distribution, and consumption to demarcate and sustain the emotive power of national attachment, as well as the use of nationalist sentiments to produce and market food"

²⁶ „If, through gastronationalism, states strengthen national identity and national symbolic borders, it is through gastrodiploamacy that they promote this identity abroad to enhance their international image”

²⁷ megfelelő, biztonságos, egészséges és tápláló élelmiszerhez való hozzáférés

²⁸ “using food aid as a tool of public outreach to reduce global hunger [which is] a developmental tool as well as diplomatic tool” (Chapple-Sokol, 2013: 162).

kérdését is felveti. Az élelmezésbiztonság biztosításához diplomáciai erőfeszítésekre van szükség, ami a FAO meghatározása szerint „akkor áll fenn, amikor minden ember számára, minden időben biztosított a fizikai és gazdasági hozzáférés elegendő, biztonságos és tápláló élelemhez, amely kielégíti étrendi szükségleteiket és étkezési preferenciáikat az aktív és egészséges élet érdekében”²⁹ (FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO 2018).

A kulináris diplomácia a hagyományos diplomácia céljait szolgálja és gyakran része a diplomaták és politikusok mindennapjainak, például államfők, nagykövetek fogadásakor. A kulturális diplomácia gyökerei régre nyúlnak vissza, már évszázadokkal ezelőtt is az uralkodók ételeik, különleges alapanyagaik sokszínűségével, gazdag szakácsművészetükkel igyekeztek hatást gyakorolni messziről jött vendégeikre. Továbbá a közös étkezések helyszínt teremtenek és lehetővé teszik a politikai döntések, és megállapodások megszületését. A kulináris diplomácia tehát a hagyományos diplomácia céljait szolgáló eszköz, többnyire a protokoll része, és leginkább egy szűkebb diplomata rétegnek szól.

Amikor elkezdtek kialakulni a különböző követségek, külföldi missziók, a követek magukkal vitték hazájuk hagyományait is, köztük az ételeket is. Francois de Callières (Chapple-Sokol 2013), XIV. Lajos fődiplomátája például kijelentette, hogy a nagykövet asztalát „tisztán, bőségesen és ízlésesen kell felszolgálni”. Illetve, szerinte a nagykövetnek gyakori multságokat és összejöveteleket kell tartania, hiszen egy olyan asztal, ami fontos embereket hoz össze, a legjobb és legegyszerűbb módja annak, hogy a diplomata tájékozott maradjon az adott ország diplomatái és követei „ügyeiről”. Talleyrand szerint nem egy állam sorsát határozta már meg egy sikeres vagy éppen sikertelen diplomáciai rendezvény³⁰ (Brillat-Savarin 2004). De Churchill is kiemelten fontosnak tartotta az „asztallap diplomáciát” (tabletop diplomacy) a nemzetközi tárgyalások sikere szempontjából (Stelzer, 2011). A diplomáciai étkezés szimbolikus erejét Linda Morgan (2011) úgy írja le, hogy ilyen alkalmakkor az étel közvetítő eszköz a presztízs alapú hatalmi viszonyok érvényesüléséhez, „az étkezések a kormányok eszközévé váltak”.

Jól ismert példa, hogy 1972-ben Nixon amerikai elnök, amikor Csou En-laj kínai elnökkel vacsorázott, pálcikával evett, ami óriási jelentőségű gesztus volt, ráadásul rendkívül ritka képesség a nyugati politikusok között (Chow, 2014). Állítólag Jacques Chirac francia elnök jó kapcsolatai a japánokkal arra is visszavezethető, hogy a japán vendéglátók a francia konyhaművészet kitűnő ismerőiként francia ízlés szerint készítették a menüt a politikus számára (Chapple-Sokol, 2013). De az étkezés diplomáciai bonyodalmakat is okozhat. II. Erzsébet brit királynő 1985-ben a négy évvel korábban függetlenné vált Belize-be látogatott, ahol a helyiek által nagyon kedvelt rágcslót (paca/gibnut) is felszolgáltak. A brit bulvárlapok szerint „patkánnyal” etették az uralkodót, mire a beliziek rasszizmussal és érzéketlenséggel vádolták a brit sajtót, és a paca státusa hirtelen megnőtt a közép-amerikai országban (Wilk, 2009).

Egy adott rendezvényen résztvevők, vagy éppen a hiányzók kiléte politikai üzenetet is hordozhat. Például feszültséget eredményezett, amikor békés közeledésének kifejezésére az Obama adminisztráció meghívta a július 4.-i nemzeti ünnepségre az iráni diplomatákat, akik elutasították azt. De a felszolgált étel mennyiségének és minőségének is jelentése lehet, vagy hogy a vendéglátó ország

²⁹ „exists when all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food to meet their dietary needs and food preferences for an active and healthy life”

³⁰ „the fate of nations is decided on in a banquet”

vagy a vendég nemzeti konyhájának ételeit kínálják. Amikor 1961-ben Nehru, akkori indiai miniszterelnök, azzal a feltétellel látogatott el az USA-ba, hogy fogadását egyszerűség jellemezze, az nem csak a diplomáciai ételkínálatra volt hatással, de mutatja a két fél közti erőegyensúly változását is. Ugyanakkor ellentmondásosnak tűnhet, hogy az afrikai szegénységről tartott G8 csúcstalálkozón (2008) 18 fogásos vacsorával várták a vendégeket.

Gasztrodiplomácia

Míg a kulináris diplomácia a külpolitikai tárgyalásban, döntéshozatalban résztvevő szűk politikus- és diplomataréteget célozza meg, a gasztrodiplomácia viszont a nyilvánosságot, egy kormányzati gyakorlat az ország kulturális örökségének terjesztésére az ételen keresztül³¹ (Haugh, 2014). Paul S. Rockower, a téma elismert szakértője úgy különbözteti meg a két fogalmat egymástól, hogy a kulináris diplomácia a magasabb diplomácia, a gasztrodiplomácia pedig a nyilvános diplomácia része. Mivel „a gyomron keresztül vezet a legegyszerűbb út mások szívének és elméjének a megnyeréséhez” (Rockower, 2014), az országok saját nemzeti konyhájukat használják fel eszközként országuk népszerűsítésére, a nemzetközi köztudatban róluk kialakult kép alakítására.

A gasztrodiplomácia Rockower szerint „egy nemzeti kormány által irányított, összehangolt nyilvános diplomáciai kampány, amely a kulináris és kulturális diplomáciát ötvözi – gyakran pénzügyi befektetéssel vagy egyéb kézzelfogható erőforrásokkal támogatva – annak érdekében, hogy növelje az országmárka státuszát, és nem csupán eseti vagy egyszeri kulináris kóstolóeseményről van szó, hanem holisztikus és edukáló jellegű megközelítésről, amely növeli egy ország kulináris és kulturális örökségének nemzetközi ismertségét”³² (Rockower in Snow-Cull, 2020). A tanulmányban azt az összetett megközelítést alkalmazzuk.

Némileg eltérően Pham (2013) úgy definiálja a gasztrodiplomáciát, mint a nyilvános diplomácia azon erőfeszítéseit, amelyek egy nemzeti kulináris örökséget mutatnak be külföldön abból a célból, hogy jóindulatot keltsenek egy ország iránt, erősítsék az országmárkát, elősegítsék a kereskedelmet, és támogassák a kulturális és személyes kapcsolatok kialakulását. Figyelemreméltó, hogy korábban Rockower (2012) egyszerűbb formában határozta meg a gasztrodiplomáciát, mint az „ország kulináris élvezeteinek felhasználását a nyilvános diplomácia és a nemzet márkájának erősítése céljából”, ami nagyban összecseng Solleh (2015) meghatározásával, aki a gasztrodiplomáciát egyszerűen úgy írta le mint „egy állam kulturális örökségének bemutatása a konyhaművészet révén”.³³

A gasztrodiplomáciai kezdeményezések számának megnövekedése összefügg a globalizációval, hogy az ételek hozzávalói, a különböző elkészítési módok,

³¹ a gasztrodiplomácia lényegében egy olyan kormányzati gyakorlat vagy program, mely a nemzeti kulináris örökségen keresztül próbál kommunikálni, ezzel a nyilvános diplomácia részévé válik és optimális esetben hozzájárul az országmárka népszerűségéhez, fellendíti a turizmust, a befektetéseket, a kereskedelmet. „Gastrodiplomacy is the practice of sharing a country's cultural heritage through food. and are leveraging this unique medium of cultural diplomacy to increase trade, economic investment, and tourism, as well as to enhance soft power. This form of edible nation branding is a growing trend in public diplomacy.”

³² „concerted public diplomacy campaign by a national government that combines culinary and cultural diplomacy—often backed up by monetary investment or other tangible resources—to raise its nation-brand status, and not simply an ad hoc or one-off culinary tasting event, via a holistic and educational approach that raises international awareness of a country's culinary and cultural heritage”

³³ sharing a state's cultural heritage through cuisine

a kulináris szakemberek könnyen mozoghatnak a világban, a közösségi média hatása felbecsülhetetlen, de a jelentős fizetőképes kereslet megjelenése is befolyásolta azok mozgásterét. Azonban az intenzív megjelenés mögött a nemzeti büszkeség, nemzeti egység is megjelenhet vagy akár a feszültség elterelésére a nosztalgikus múltba tekintés.

Egy gasztrodiplomácia fellépés nem jöhet létre a politikai, gazdasági szándék nélkül, de a saját étkezési kultúra, gasztrotörténelem ismerete is alapvető. Nyilván az elérhető források, jól kidolgozott mechanizmusok elengedhetetlenek egy eredményes kampányhoz, hiszen nem elég egy PR kezdeményezés, mind a kormányon belül, mind azon kívül a résztvevőknek (séfek, helyi kézművesek, farmerek, élelmiszerszakértők stb.) azonosulniuk kell vele. Ahogy a diplomácia minden területén, itt is jól kell ismerni a befogadó közeget, a helyi igényekhez kell igazítani a kezdeményezést. Továbbá a gasztrodiplomácia nem pusztán egy „szép kép” megalkotásáról szól, de az első kulináris élmény után a párbeszéd és az interakció folyamatos fenntartásáról is. Egy olyan rendszert kell megalkotni, amely lehetővé teszi, hogy az emberek először megismerjék az országot és annak gasztronómiai termékeit, majd a fogyasztóknak lehetőséget kell teremteni, hogy megvásárolhassák azokat, elfogyaszthassák és a későbbiekben is folyamatosan beszédtéma legyen. A kormányoknak nem csak egy gondos, átfogó gasztrodiplomáciai stratégiát kell kidolgozniuk, ami közvetlenül tapasztalható, de a háttérben egyéb intézkedésekre is mint például a séfek külföldi tanulmányútjait vagy csereprogramjaikat támogató ösztöndíjak, a diaszpóra megerősítése és bevonása. A kormányoknak szinergiát kellett teremtenie a nemzeti szereplők³⁴ között a közös projekt érdekében, hogy a nemzeti gasztronómia hatékony eszközzé váljon az ország jobb nemzetközi pozicionálásában. Továbbá figyelemreméltó, hogy a gasztrodiplomácia kampányok nem a magas gasztronómiára (haute cuisine) koncentrálnak, hanem a tömegfogyasztásra alkalmas ételekre, hiszen így tudnak szélesebb közönséget megszólítani.

Az elméleti áttekintés után a tanulmány második része az állami szereplők által vezetett, nemzeti szintű kampányokra helyezi a hangsúlyt, elismerve, hogy egyre nagyobb figyelem irányul a szubállami, nem állami szereplőkre, például a diaszpóra közösségekre, séfekre vagy influenszerekre. Számos ország gasztrodiplomáciai fellépéseit vizsgálva a tudatosan felépített, szervezett kormányzati stratégiára, annak elemeire koncentrál az elemzés, egy folyamatosan bővülő eszköztár felvázolására törekszik.

Irodalomjegyzék

Ariel, A. (2012) The Hummus Wars *Gastronomica*, 12(1), 34-42. o. <https://doi.org/10.1525/gfc.2012.12.1.34> Letöltve: 2025.09.19.

Belasco, W. (2008) *Food: The Key Concepts* Oxford: Berg ISBN 9781845206734 158 o. <https://doi.org/10.5040/9781350042148>

Brillat-Savarin, J. (2004) *The Physiology of Taste* (eredetileg 1825 *Physiologie du Goût*) *A ízlés fiziológiája* gu005434.pdf Letöltve: 2025.09.19.

Brulotte, R.L., Di Giovine, M.A., (eds.) (2014) *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Routledge <https://doi.org/10.4324/9781315578781> Letöltve: 2025.09.19.

³⁴ minisztériumok, közintézmények, élelmiszeripari cégek, séfek, diaszpórák

- Chapple-Sokol, S. (2013) Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win Hearts and Minds. *The Hague Journal of Diplomacy*, 8(2), pp. 161-183. <https://doi.org/10.1163/1871191x-12341244> Letöltve: 2025.09.19.
- Cheung S. (2015) From Cajun Crayfish to Spicy Little Lobster: A Tale of Local Culinary Politics in a Third-Tier City in China. In: J. Farrer (Eds.). *Globalization and Asian Cuisines: Transnational Networks and Contact Zones*, New York: Palgrave MacMillan Press <https://doi.org/10.1057/9781137514080>
- Chow, V. (2024) How food and chopstick skills are helping ease US-China tensions *Al-Jazeera* 2024. május 9. How food and chopstick skills are helping ease US-China tensions | Politics News | Al Jazeera Letöltve: 2025.09.19.
- Constantinou, C. (1996) *On the Way to Diplomacy* Minneapolis, MN: University of Minnesota Press ISBN 9780816626854
- DeSoucey, M. (2010) Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review* 75(3), 432-455. o. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226> Letöltve: 2025.09.19.
- Farina F. (2021) The politics of *Washoku*: Japan's Gastronationalism and Gastrodiplomacy. In: Castorina, M., Cucinelli, D. (eds.), *Food Issues. Interdisciplinary Studies on Food in Modern and Contemporary East Asia*. Florence: Firenze University Press, 93-107. o. <https://doi.org/10.36253/978-88-5518-506-6.09> Letöltve: 2025.09.19.
- Haugh, Sh. (2014) Letter from the editor *Public Diplomacy Magazine* 9. o. GastroDiplomacy Letöltve: 2025.09.19.
- Ichijo, A. (2020) Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. *Nationalities Papers* 48(2) 215-223. o. <https://doi.org/10.1017/nps.2019.104> Letöltve: 2025.09.19.
- King, E. (2024) Hypotheses on Food and Peace: Five Ways to Use Social Gastronomy for Peacebuilding *Nationalism and Ethnic Politics*, 31(2), 276-294. o. <https://doi.org/10.1080/13537113.2024.2413469>
- Klein, J.A. (2018) Heritagizing Local Cheese in China: Opportunities, Challenges, and Inequalities. *Food Foodways*; 26(1) pp. 63-83. <https://doi.org/10.1080/07409710.2017.1420354>. Letöltve: 2025.09.19.
- Kuntz, L.I. (2025) Food and intangible heritage, a flavourful relationship 2025. április 2. UNESCO Courier Food and intangible heritage, a flavourful relationship | The UNESCO Courier Letöltve: 2025.09.19.
- Lee, D. (2005) Trade Spat Ferments Over Spicy Cabbage *Los Angeles Times* 2005. november 24. Trade Spat Ferments Over Spicy Cabbage - Los Angeles Times Letöltve: 2025.09.19.
- Leer, J. (2018) "Monocultural and Multicultural Gastronationalism: National Narratives in European Food Shows *European Journal of Cultural Studies* 22 (5/6) 817-834 o. <https://doi.org/10.1177/1367549418786404>
- Lipscomb, A. (2019) Culinary relations: gastrodiplomacy in Thailand, Taiwan, and South Korea, *The Yale Review of International Studies*, 17-39. o. [yris-spring-issue-2019-final.pdf](https://yalereview.org/2019-final.pdf)

- Luša, D., Jakešević, R. (2017) The Role of food In Diplomacy: communicating and "Winning hearts and Minds" Through food *Medijske Studije/Media Studies* 8(16) (PDF) The Role of Food in Diplomacy: Communicating and "Winning Hearts and Minds" Through Food DOI: 10.20901/ms.8.16.7 Letöltve: 2025.09.19.
- Mendelson Forman, J. (2022a) Is Social Gastronomy a Recipe for Peace? In Borghini, A. and Engisch, P. (eds) *A Philosophy of Recipes: Making, Experiencing, and Valuing* London: Bloomsbury Publishing <https://doi.org/10.5040/9781350145948.ch-16>
- Mendelson-Forman, J. (2022b) The Borsch War is Over Inkstick The Borsch War is Over - Inkstick The Borsch War is Over - Inkstick Letöltve: 2025.09.19.
- Mendelson-Forman, J. (2014) Conflict Cuisine: Teaching War through Washington's Ethnic Restaurant Scene *PD Magazine* Winter Issue 11. GastroDiplomacy Letöltve: 2025.09.19.
- Min-uck, Ch. (2012) Chinese upset in kimchi cabbage row *The Korea Times* 2012. május 4. Chinese upset in kimchi cabbage row - The Korea Times
- Morgan, L. (2012) Diplomatic Gastronomy: Style and Power at the table *Food and Foodways*, 20(2), 146–166. o. <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.680366> Letöltve: 2025.09.19.
- Nirwandy, N., Awang, A.A. (2014) Conceptualizing public diplomacy social convention culinary: engaging gastro diplomacy warfare for economic branding, *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 130: 325 – 332. o. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.04.038> Letöltve: 2025.09.19.
- Osipova, J. (2014) From gastronationalism to gastrodiplomacy: reversing the securitization of the dolma in the South Caucasus *PD Magazine* GastroDiplomacy Letöltve: 2025.09.19.
- Pham, M. J. A. (2013) Food as Communication South Korea's Gastrodiplomacy *Journal of International Service*, 2013, 22(1) 1-22. o. Spring2013issue_final_proof (1) Letöltve: 2025.09.19.
- Rockower, P. (2020) A guide to gastrodiplomacy, In Snow, N., and Cull, N.J. (eds). 2020. *Routledge handbook of public diplomacy*, 2nd edition, Routledge, New York, NY, USA ISBN 9781138610873 <https://doi.org/10.4324/9780429465543-25>
- Rockower, P. (2014) The State of Gastrodiplomacy *Public Diplomacy Magazine* Issue 11 Winter 2014 GastroDiplomacy Letöltve: 2025.09.19.
- Rockower, P. (2012) Recipes for gastrodiplomacy *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3) 235–246. o. <https://doi.org/10.1057/pb.2012.17>
- Safronova, V. (2024) Kitchen diplomacy: how governments use food as a soft power *The Parliament* 2024. 01. 24. Gastrodiplomacy Letöltve: 2025.09.19.
- Schmitt, C. (2017) How Paris Is Supporting Refugee Integration Through an Innovative Food Festival UNHCR Innovation, March 24, 2017 <https://www.unhcr.org/innovation/paris-supporting-refugee-integration-innovative-food-festival/>.

Solleh, F.M. (2015) Gastrodiplomacy as a soft power tool to enhance nation brand, *Journal of Media and Information Warfare*, 7: 161-199. o. v7c5.pdf Letöltve: 2025.09.19.

Stelzer, C. (2011) *Dinner with Churchill: The Prime Minister's Table-Top Diplomacy* Faber and Faber

Waldfogel, J. (2020) Dining out as cultural trade *Journal of Cultural Economics* 44(2) 309-338. o. <https://doi.org/10.1007/s10824-019-09360-5> Letöltve: 2025.09.19.

Welz, C. (2013) Halloumi/Hellim: Global Markets, European Union Regulation, and Ethnicised Cultural Property. *The Cyprus Review* 25(1) 37–54. o. Halloumi/Hellim: Global Markets, European Union regulation, and ethnicised cultural property | Request PDF

Wilk, R. (1999) "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean *American Antrophologist* 101(2) 244 -255 o. <https://doi.org/10.1525/aa.1999.101.2.244>

Wilson, R. (2013) Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru *The Journal of Public Diplomacy* 2(1), Art. 2. tmp.1380208082.pdf.EF7lv Letöltve: 2025.09.19.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2018) *The State of Food Security and Nutrition in the World 2018. Building climate resilience for food security and nutrition*. Rome, FAO. The State of Food Security and Nutrition in the World 2018 Letöltve: 2025.09.19.

UNESCO Szellemi Kulturális Örökség Kormányközi Bizottságának döntése Decision of the Intergovernmental Committee: 5.EXT.COM 5 - UNESCO Intangible Cultural Heritage Letöltve: 2025.09.19.

Refugee Food honlapja Refugee Food: faire évoluer les regards portés sur les personnes réfugiées - Association Refugee Food Letöltve: 2025.09.19.

DIPLOMACY ON THE TABLE

GASTRODIPLOMACY 1

ÁGNES KÖRNYEI

From the earliest stages of human history, food has played a significant role in human interactions, whether in the context of geographical discoveries, colonization, or globalization. National cuisine constitutes an integral part of culture—serving as a manifestation of national identity through traditional dishes and distinctive culinary practices—while deeply embedded in historical trajectories and geographical specificities serving as a powerful instrument for the transmission of a unique culture and cultural heritage, capable of creating emotional connections beyond linguistic boundaries. As food often serves as a symbol of the nation and fosters emotional attachment, disputes can emerge concerning the ownership and cultural attribution of particular culinary traditions. Within the sphere of diplomacy, gastronomy operates on multiple dimensions: on the one hand targeting the narrow circle of diplomats, politicians (culinary diplomacy), while on the other, addressing the

broader foreign publics (gastrodiplomacy), contributing to the construction and projection of national image.

Keywords: food diplomacy, culinary diplomacy, gastrodiplomacy, gastronationalism, national image, cultural diplomacy