

se az egyházi utazók vagy tudósok esetében. Valamennyien hasonló teológiai képzettséggel és egységes tudással rendelkeznek, amely a nagy távolság ellenére is gyakran közelebb hozza őket, mint a velük egy helységben élő honfitársaikat. A közös nyelvük (latin, francia, német) és műveltségük, valamint az egységes európai kulturális közösséghez való tartozás tudata (például: *Respublica Literaria*, *République des lettres*) erősebben hatott rájuk, mint a távoli ország idegensége. Az ókori római birodalom osztatlan örökségének és a kereszténység közös gyökereinek felfedezése még tovább erősítette a Szombathelyre látogató külföldi utazókban az otthonosság érzését. A vizsgált szövegek alapján megállapítható a Szent Márton születéshelyére alapuló szom-

bathelyi helyi hagyomány folyamatos jelenléte és fejlődése. A kezdeti időszakban ennek központja a Szent Márton-templom *Hic natus est* kápolnája, illetve a keresztelőkút zarándokhelyei voltak. A 18. századi *Grand Tour* útleírásokban szereplő kritikai észrevételekben már felszínre került a kultuszhelyszületési hely dichotómiája is. A püspökség alapítása, valamint a tudományos kutatások fellendülése okozta változásokat szintén jól lehet követni az útleírásokban, amelyek apró információikkal, más szemzőből bemutatva jól segítik a szombathelyi Szent Márton-kultuszról alkotott szélesebb kép kialakítását.

Kulcsszavak: *Szent Márton, Szombathely, Tours, utazási irodalom, szentkultusz, utazás története*

IRODALOM

- Bél Mátyás (2012): *Notitia Hungariae novae historico geographica*, II. k. (kiad. Tóth Gergely) MOL–MTA BTK, Budapest
- Biticz Lajos (1859): Szent Márton püspök születéshelyéről. *Új Magyar Múzeum*. IX, XII, 491–500. • <http://tinyurl.com/h4qzmdn>
- Finnegan, Rachel (ed.) (2002): *Letters from Abroad: The Grand Tour Correspondence of Richard Pococke & Jeremiah Milles*. Vol. 2. *Letters from the Continent (1736–37)*, Pococke Press, Piltown
- Kiss Gábor – Tóth E. – Zágórhidi Czigány B. (1998): *Savaria-Szombathely története a város alapításától 1526-ig*. Szombathely M. J. Város Önkormányzata, Szombathely
- Pococke, Richard (1745): *A Description of the East, and Some other Countries*. Vol. II. Part. II. London

- Polydore, Cyprien (1888): *Voyages en France, en Belgique et en Amérique*. Cassard Frères imprimeurs-libraires, Périgueux
- Schoenvisner, Stephan (1791): *Antiquitatum et historiae Sabariensis ab origine usque ad praesens tempus*. Trattner, Pest • <http://tinyurl.com/hgap9mo>
- Tóth Ferenc (1999): A ragúzai herceg Szombathelyen. *Vási Szemle*. 53. 5, 611–616.
- Tóth Endre (1974): Szent Márton pannonhalmi születéshely-legendájának kialakulása. *Vigilia*. 5, 306–312. • <http://tinyurl.com/h7jh6ts>
- Tóth Endre – Zágórhidi Czigány Balázs (1994): *Fornások Savaria-Szombathely történetéhez. A római kortól 1526-ig*. (*Acta Savariensia* 9.) Szombathely Megyei Jogú Város-Panniculus Régiségtani Egylet, Szombathely

LÚDHÚST ENNI*

Váncsa István

újságíró, *Élet és Irodalom*
vancsa@es.hu

Tours-i Szent Márton, akinek tiszteletére november 11-én komoly mennyiségű libát és újbort szoktunk fogyasztani, a lehető legalkalmatlanabb személy arra, hogy bármiféle dínomdánom ürügyéül szolgálhasson. Ő ugyanis askéta volt. Remeteként élt Lombardiában, majd egy lakatlan szigetecskén, amelynek a maximális kiterjedése nagyjából négyszázötven méter. (A neve Isola Gallinaria, a Ligur-tengerben, Albengával szemben található.) Márton később áthelyezte remetelakát Poitiers mellé, végül Tours közelében megalapította Marmoutier kolostorát. 371-ben püspökké szentelték, de továbbra is úgy tengődött a nép között, mint a legszegényebbek egyike.

A szentek életében azt olvassuk róla, hogy „Fölfogásának és életvitelének az a szigorú, aszketikus vonása, amely már a megválasztásakor ellenkezést váltott ki némelyekben, haláláig megmaradt, és mindvégig tüske volt még néhány püspöktársa szemében is. [...] Érthetően megütözést váltott ki, hogy miként lehet megválasztani püspökké olyat, aki vezeklésben és szegénységben él, aki a remeteséget kedveli; aki a liturgiában használatos fényes trónust elutasítva, egyszerű széket használt, ami főúri házaknál csak a cselédeké volt; s aki a vele élő szerzetes testvéreinek

megtiltotta, hogy csak egyetlen ezüstöt is elfogadjanak azért, hogy új ruhát csináltassanak maguknak.”

Tours-i Szent Márton tehát soha életében semmi olyasmit nem művelt, ami indokolná, hogy nevéhez vidám őszi eszem-iszomok kapcsolódjanak, de hát ember tervez, Isten végez, ma már csak két dolog jut róla az emberek eszébe, a bor meg a liba.

Ünnepét először Franciaországban kezdték megtartani, mármint a IV. század végétől a középkor közepéig terjedő időszakban a mezőgazdasági év végét negyvennapos böjt követte. A böjt november tizenegyedikén, Márton napján kezdődött, ezért Quadragesima Sancti Martininak, azaz Szent Márton negyven napjának nevezték; később ebből lett az, amit most adventként ismerünk. Mindenesetre a böjt előtti utolsó napon – Márton-nap előestéjén – ki-ki annyit evett-ivott, amennyit csak bírt.

Illetve, hogy pontosak legyünk, annyit és azt, amije volt neki, vagy amihez hozzájutott. El ne felejtjük, hogy a táplálkozás kultúrtörténete nem elsősorban nagy lakomákról, hanem sokkal inkább éhezésekről szól, és ez a tárgyalt időszakra hatványozottan igaz. A Római Birodalom lassú és hosszú agóniájával párhuzamosan a vidék elnéptelenedett, a mezőgazdaság és a kereskedelem gyakorlatilag leállt, ellentétben a háborúkkal, amelyek soha nem akartak abbamaradni. Ez a válságos időszak

* A szöveg eredetileg 2013. november 4-én az *Origo* internetes portál *Tűzfelspanc* rovatában jelent meg.

a III. században kezdődött, a IV–V. században súlyosbodott, és a VI. században érte el a mélypontját, ekkor tomboltak a legvéresebb háborúk, nyomukban pedig minden korábbi elképzelést felülmúló pestisjárványok és éhínségek pusztítottak. Nem éppen a gasztronómiai hagyományteremtés korszaka, de hát az élet bonyolultabb, mint gondolnánk.

Jönnek a vadludak

Enni ugyan többnyire nem volt mit, de ősszel csapatostul érkeztek a vadlibák, elsősorban a vetési lúd. Az eleség házhoz jött. Természetesen a vadászat akkoriban sem az egyszerű nép kedvtelése volt, mindamelllett tapasztalati tény, hogy éhezõ emberek közelségében a libák várható élettartama erősen csökkenõ tendenciát mutat. A vadludaké éppúgy, mint a házi ludaké. Persze a londoni St. James park tavában úszkáló kacskák és ludak élete derűs, nyugodt, háborítatlan, de más helyen vagy időben ezek a jószágok is azonnal megtalálnák az utat a környékbeli népség kemencéi és asztalai felé. Némelyek ezért úgy gondolják, hogy a Márton-napi ludak előképe vadliba lehetett. A vadlibák megjelenése ünnepszámba ment. Nem garantálta ugyan, hogy az éhezõk a továbbiakban libapecsenyével tömhetik magukat, de azért egy-két tartalmasabb étkezés halovány esélyét felvillantotta. Most, persze, nem a kora középkorról beszélünk, hanem a múlt kódébe vesző ősidőkről, amikor a Márton-napi vigasság peremfeltételei közül csupán kettő volt meg, az éhezõ ember és a (vad)liba, és optimális esetben ez a kettő össze is futott. A találkozásnak nyilván a liba örvendett kevésbé, és e tekintetben a helyzet azóta is változatlan.

Szent Márton ünnepe tehát, mint főntebb írtam, francia földön alakult ki, majd tovább terjedt a német nyelvterületek, Skandinávia

és Közép-Európa felé, evvel párhuzamosan Franciaországból el is tűnt. Kivétel ebben a tekintetben Elzász, ami legalább annyira német, mint amennyire francia, s ahol a német szokások éppoly elevenek, mint a franciák.

Németország és a teuton liba

A német hagyományok közül minket nyilván a Martinsgans, azaz Szent Márton libája érdekel a legjobban. A klasszikus Martinsgans almával és aszalt szilvával töltött peccsenyelibá, párolt vörös káposztával és zsemlegombóccal körítve. Mint ilyen, alig különbözik azoktól a libáktól, amelyeket a dánok vagy a svédek fogyasztanak, tehát ez egy általános észak-európai sült liba. Ennek ellenére – ahogy erről alább még bőven lesz szó – Észak-Olaszországban, például Venetóban is felbukkan, ráadásul épp Szent Mártonkor, ám ez az európai történelem ismeretében nem meglepő. Persze a Márton-napi liba nem készül mindenütt almával és aszalt szilvával, sőt nem is készül mindenütt, csak azon a területen, amelyre a germán kultúrkör hatása kiterjed. Ausztria, Szlovénia, Horvátország, Csehország, Magyarország, de már Lengyelországra és Szlovákiára nem igazán jellemző. Ezen a körön kívül vagy nincs Márton-nap, vagy ha van is, liba híján való. A Brit-szigeteken ünneplik ugyan Szent Mártont, de a tiszteletére marhát vágnak, vagy inkább vágta, Spanyolországban és Svájc katolikus régiójában pedig disznót. Észak-Olaszország viszont ebben a tekintetben is inkább a mi világunkhoz tartozik.

Olaszország: la festa di San Martino

Szent Márton napján Padova trattoriáiban minden komoly gondolkodású vendég libát fogyaszt. Van, aki azért, mert szereti, mások egyszerűen csak félnek a jövőtől – valószínűleg joggal –, és úgy érzik, hogy a családjuk

boldogulása érdekében meg kell tenniük mindent, ami megtehető. Aki Szent Mártonkor nem eszik libát, az pénzt a továbbiakban nem keres, tartja a helybeli hagyomány. Persze ez csak amolyan régimódi butaság, vélekednek a venetóiak, némiképp bizonytalanul, minthogy az ilyesmit manapság a legkevésbé sem tanácsos félvállról venni. Veneto a kilencvenes években még Olaszország gazdasági növekedésének a motorja volt, viszont a válság kezdete óta a Padova–Treviso–Vicenza-háromszögben rengeteg vállalkozás ment csödbe, a lakosság egyre nagyobb hányada munkanélküliként bolyong az utcán, tehát pénzt a továbbiakban csakugyan nem keres.

Valószínű, hogy ezen a liba se segít, de hát az ember próbálkozik. Sohase tudhatjuk, mi az, ami végül a hasznunkra lesz.

A helybeli vendéglősök szintén kitesznek magukért. Libamájpástétom narancsvirágkocsonyában, libamell mézben karamellizált rózsával és vargányás krumplival, szarvasgombás libamájjal töltött libacomb articsókából és stopparei édesburgonyából készült tortácskán találva, illetve amit a séf úr éppen kitalált. Mások maradnak inkább a háziak, egyszerű ételeknél. Crostini vargányás libapástétommal, füstölt libamell narancsos vajjal, bigoli libával és radicchióval, lasagne gesztenyés-vargányás libaraguval, sült liba articsókával, sült liba muskotályos tökpürével, ropogós libacomb gránátalmamártással és így tovább.

Oca glassata például, vagyis fényezett liba, amit almával és aszalt szilvával töltenek, vagyis lényegében ugyanaz, mint a német Martinsgans. A különbség első pillantásra csupán annyi, hogy ezt a sütés vége felé meglocsolják mézes narancslével, ami majd rákaramellizálódik, s ettől a liba csakugyan ragyogni fog. Almával és aszalt szilvával töltött liba egyébként más nevek alatt is felbukkan, de nem ez

benne az érdekes, hanem az, hogy ennek a hasüregébe némelyek valamilyen zöld növényt raknak, sőt nemcsak ebbe, hanem minden olyan libába, amit egészben fognak a sütőbe beküldeni. A növény semmilyen ismert zöldfűszerre nem emlékeztet, a háziasszonyok ambróziaként emlegetik, és azt állítják róla, hogy emésztést elősegítő hatása van.

Magyar neve parlagfű.

A pollenallergiában érintettek általában tudják, hogy a hazánkban elterjedt és igen kevés örömet okozó közönséges parlagfű tudományos neve *Ambrosia artemisiifolia L.*, ám ezt az ismeretet a gasztronómiával összekapcsolni nem szokás. Mindenesetre a talján háziasszony jogosan nevezi ambróziának a gyomot, amit a libájába dug, minthogy az is az *Ambrosia L.* nemzetséghez tartozik, *Ambrosia maritima*, magyarul tengermelléki parlagfű, nagyjából ártalmatlan, és tényleg gyógy növény, ezt már Dioszkoridész is leszögezte.

Ennyi az, amit az itáliai szellem a klasszikus észak-európai libasülthöz hozzá tudott vagy akart tenni. Ezen túlmenően az itáliai gasztronómia a liba iránt aránylag mérsékelt érdeklődést mutat. Alessandro Molinari Pradelli *La cucina regionale italiana in oltre 5000 ricette* című 1600 oldalas munkája mindösszesen egytucatnyi libareceptet tartalmaz, ami az ötezernek alig több, mint két ezreléke. Származási helyük Friuli–Venezia Giulia, Lombardia, Piemonte, Trentino–Alto Adige és Veneto, ennél délebbre a liba iránt társadalmi igény nem mutatkozik.

Előveszek egy másik olasz szakácskönyvet, Pellegrino Artusi 1891-ben megjelent *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (A konyha tudománya és az evés művészete) című munkáját, angol nyelvű fordításban, ez az olasz konyhaművészet első számú klasszikusa, és mellesleg az egyetemes gasztronómiai

irodalom legfontosabb alpművei közé tartozik. A libáról a következőket írja: „A házi lúd a vadlibánál nagyobb, húsosabb, zsírosabb, ennél fogva a zsidó konyhában a disznót helyettesíti. Jómagam nemigen készítem, minthogy Firenzében nem kapható, és egész Toscanában kevésbé vagy egyáltalán nem ismerik. [...] Németországban megtöltik almával, és megsütik. Nekünk, olaszoknak ez nem való, mi nem bírjuk a zsíros ételeket, amelyek a gyomrot túlzottan megterhelik.”

Artusinak abban igaza van, hogy a liba csakugyan zsíros, viszont a mediterrán világtól a zsíros ételek nem *eo ipso* idegenek. Tudvalevő, hogy a középkori arab és török ínyencnek számára a birka nem lehetett elég kövér, noha már a fiatal birka is ötvenszer zsírosabb tud lenni a legkövérebb libánál, érettebb korára pedig úgy elhájasodik, ha hagyják, mint egy mangalica. A hízott liba csont és bőr hozzá képest, másfelől pedig azt se felejtjük el, hogy a zsír csak az utóbbi időkben vált kárhuzatos dologgá, és akkor is elsősorban az észak-európai és észak-amerikai úriasszonyok szerint. Jellemző, hogy a dánok nem fogyasztják el azt az almát és aszalt szilvát, amit a liba hasüregébe belenyomtak, az ő felfogásuk szerint ez csupán azért volt ott, hogy a húst pikáns aromákkal gazdagítsa, dolga végeztével kidobandó, mert addigra magába szívja a zsírt. Ezerkétszáz kilométerrel délebbre senki józan életű emberben fel nem ködlik, hogy ki kéne hajítani a tölteléket, amit persze Észak-Olaszországban fel is turbóznak valamelyest, majd – bármit is mond Artusi – az utolsó morzsáig elfogyasztják, lévén finom.

Spanyolország: liba körtével, tarlórépával, tormamártással

Most pedig forduljunk Ibéria felé. Leveszek a polcról két testes spanyol szakácskönyvet,

az elsőnek azt a fantáziadús címet adták, hogy *1000 recept a spanyol konyhából* (1000 recetas de cocina española). Az ezer recept között egy olyan van, ami libából készült – liba körtével –, viszont az se spanyol, hanem katalán. Fogom a másik könyvet, az egy kolostori szakácskönyv, *1000 recetas de cocina de los monasterios*, ebben jobban bízom, a szerzetesek okos emberek, tudnak enni, nyilván a libát is jobban megbecsülik. És csakugyan: ebben kétszer annyi libarecept van, mint az előzőben, azaz nem egy, hanem mindjárt kettő. Az egyik liba tormamártással, a másik pedig töltött liba, a töltelék marhamájából, gesztenyéből és gyökérzöldségekből áll.

Van a polcomon egy katalán szakácskönyv is, *El Gran Libro de la Cocina Catalana*, még vastagabb, mint az előzőek, hétszázhusz oldal, és nem spanyol, hanem katalán. A katalán konyha Európában a legeslegjobbak közé tartozik, ergo a katalánok nyilván zseniális libaételeket készítenek. Föllapozom a könyvet, van benne két libarecept, az egyik történetesen ugyanaz a liba körtével, amelyikkel az imént a spanyol szakácskönyvben találkoztam, a másik pedig liba tarlórépával, mindkettő nagyon fiatal pecsenyelibára van kitálva, olyanra, aminek zsírja szinte nincs is.

Mindez persze nem azt jelenti, hogy az Ibériai-félszigeten a libát teljességgel mellőzik. Keressünk rá a neten a *recetas de ganso* kifejezésre, szép számú találatot kapunk. Ugyanúgy, ahogy például az ördöghal recept kifejezés nagy halom magyar nyelvű ördöghalreceptet eredményez, viszont ebből nyilván nem azt a következtetést kell levonnunk, hogy az ördöghal a magyar háziasszonyok egyik kedvenc alapanyagává lépett elő. A mis-recetas.org nevű spanyol gasztronómiai oldalon az első libarecept német, a második mexikói, a harmadik argentin, a negyedik megint német,

az ötödik megint mexikói, viszont az már nem is liba, hanem barackkal töltött pulyka. Annak persze nyilván nagyon finom.

Portugália tekintetében a helyzet csak annyiban különböző, hogy a portugál szakácskönyvekben libareceptek egyáltalán nincsenek is. A neten ellenben bőven vannak, az egyik például az ókori egyiptomi fáraók libasültje, almával, dióval, mazsolával töltve. Minthogy azonban az ókori Egyiptomból receptek egyáltalán nem maradtak fenn, elfogadhatjuk, hogy ez az étel csakugyan portugál fejlesztés, már csak azért is, mert a neten fellelhető további portugál (vagy legalábbis portugál nyelven írt) recepttel észrevehető rokonságot mutat.

Egyiptom titkai

Más kérdés, hogy az ókori Egyiptom fáraói csakugyan fogyaszthattak libasültet, sőt nyilván fogyasztottak is, hiszen tudvalevő, hogy az egyiptomiak a ludat istenként tisztelték, evvel együtt tömték is, hogy gyorsabban hízzon. Ha isten, ha nem. Vagyis a nordikus madarat akkor még buzgón fogyasztották Észak-Afrikában, noha manapság nem fogyasztják. Hogy közben mi változott, nem tudható. (Eltékintve attól, hogy minden.) És ha már itt tartunk, az ókorban a görögök is tartottak libát, legalábbis a klasszikus irodalom szerint: „Hús ludam él házamban, a bűzát itt eszik egyre, / vízbekeverten; örül, ha tekintek rájuk, a szívem” (*Odüsszeia*, tizenkilencedik ének). Vagyis Pénélopé, Homérosz szerint, libákat nevelt, és közben örömmel legeltette rajtuk a szemét. Azóta Görögországból eltűntek a libák, de hogy miért, arra magyarázat nincs.

A francia kapcsolat

A mediterrán térség egyetlen olyan országa, ahol komolyabb libakultusz figyelhető meg,

Franciaország. Ellenőrzésképp megint leszedek a polcról néhány vastosabb könyvet, az első Michel Kéréver *Le Grand Classique de la cuisine française*, hétszáz oldal, benne összesen két (kettő) libarecept. A következőnek a címe *Mille et une recettes maison*, hatszázharminc oldal, van benne három libarecept. A harmadik már egészen brutális méretű és súlyú fóliáns, amely ráadásul a konyhai mindentudás adományával kecsegtet (*Savoir tout faire en cuisine. 1000 recettes et tours de main*). Libaügyben a konyhai mindentudáshoz itt is három receptet kapunk.

Ez tehát három igen terjedelmes, átfogó igénnyel írt-szerkesztett és nem mellékesen csöppet sem olcsó francia szakácskönyv volt, mindösszesen hét libareceptet találtam bennük. Miközben Európa nemzeti konyhái között libában a francia a legerősebb, legalábbis a közhit szerint. Ezt követően érdemesnek látszott egy-két magyar szakácskönyvet is fellapozni, megnézendő, hogyan állunk mi libaügyben. Korábban azt hittem, pocsekul, de mint alább kiderül, ebben se lehetünk biztosak.

Hazai körkép

Számomra a magyar konyhát illetően évtizedeken át *Az ínyesmester szakácskönyve* volt a zsinórmérték, tehát evvel indultam. Tizennyolc (!) libarecept van benne, nem számolva a vadlibákat. A legtöbben, persze, a Horváth Ilonát használják, de abban is van tíz recept.

Váratlan eredmény, kivált, ha figyelembe vesszük, hogy terjedelmét tekintve az Ínyesmester a főntebb hivatkozott francia (és spanyol) szakácskönyvekkel nem vethető össze. Más súlycsoport. Horváth Ilona megpláne az. Viszont, ha már eddig eljutottam, Zilahy Ágnes *Valódi magyar szakácskönyvét* is levettem a polcról. Három libareceptet talál-

ni benne, úgymint libasült, libamell fojtva és sült libamáj. Dobos C. József az ő 1881-ben megjelent *Magyar–Francia Szakácskönyvének* 517. oldalán azt írja, hogy „Már a nyár első hónapjaiban, a fiatal libák részünkre igen finom, ízletes peccenyét szolgáltatnak, értékük havonként növekedvén késő őszig, midőn teljes tökélyüket elérték és Márton napra polgári háztartásokra nézve, az ugynevezett, Márton ludat, igen jóízű, kellemes peccenyét szolgáltatják”, viszont libareceptből a magyar konyha címszó alatt mindössze ötöt találhatni a hatalmas, csaknem ezeroldalas könyvben: vagdalt libamell, ludas kása, libamáj magyárosan, libavér magyárosan, libatepertő. (Más kérdés, hogy ez még így is sokkal több annál, amit a *Grand Classique de la cuisine française* bemutat.) Czifray István *Magyar nemzeti szakácskönyve* („Hatodik meg bővített kiadás”, 1840) egyetlen libareceptet közöl (egyet az ezerhatszáznyvennyolcból), magabiztosan hozva evvel az európai színvonalat.

Viszont a csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve kilenc libareceptet vonultat föl, az erdélyi fejedelmi udvar Radvánszky Béla által kiadott XVI. század végi szakácskönyve (a *Szakács Tudomány*, vagy más néven a Fáy-kézirat) pedig nem kevesebb, mint huszonháromat.

Libában tehát bizonyos szempontból mintha erősek volnánk, ami esetleg összefügghetne avval, hogy ötször-hatször annyit ter-

melünk belőle, mint a franciák. Viszont a libaszír konyhai használata a francia délnyugati konyháját sokkal inkább jellemzi, mint a magyart, és ez a halálozási rátákon látszik is. Nem mi vagyunk a nyertők, de a franciák nemcsak nálunk vannak jobb helyzetben, hanem szinte mindenkinél. Például Toulouse-ban és környékén a szív- és érrendszeri megbetegedések okozta elhalálozási ráta a fele annak, amit a kaliforniai Stanfordban regisztrálnak, noha a lakosság Toulouse-ban jóval koleszterinúsbab étkeket fogyaszt. A közhit szerint ez a libamájnak és a bornak köszönhető.

A libamáj zsírsavösszetétele olyan, mondják a libaevők, hogy nem növeli, hanem csökkenti a koleszterinszintet, a bor szintén csökkenti, így aztán Toulouse-ban és környékén elpusztíthatatlannak tűnő, örökifjú szépkorúak virgonckodnak, és láthatólag sohasem akarnak jobblétre szenderülni, míg ezzel szemben az ottani nyugdíjbiztosító a csőd szélén áll, és önmaga felrobbantásán gondolkodik.

Teendőink

A leghelyesebben tehát akkor járunk el, ha libát eszünk, és bort iszunk. Részint azért, mert a turáni átok ellen evvel tehetjük a legtöbbet, részint pedig azért, amit erre vonatkozólag Krúdy írt az *Álmoskönyvben*: „Lúdbúst enni: jó.”

Tanulmány

DIGITÁLIS MUNKÁSSÁG A 2020-AS ÉVEKBEN

Tamás Pál

CSc, MTA Társadalomtudományi Kutatóközpont Szociológiai Intézet
tamas.pal@tk.mta.hu

A vita

A magyar tudományosságot és a közbeszédet érdekes módon kikerülte az a nagy nemzetközi vita, amely néhány éve folyik a technológiai változások, s különösen az informatika kiterjedt bevezetésének hatásairól a gazdaságban és az élet különböző területein. Maga a technológiai átalakulás Magyarországon is kiterjedten zajlik, és egy sor területen a lemaradás nem is tűnik véglegesnek. Azonban, a hatások rendszerkénti megjelenése valószínűleg egy érzékenységi küszöb alatt van még, s a viták csak e fölött indulnak be, és válhatnak majd rövid időn belül itt is az értelmiségi közbeszéd egyik meghatározó elemévé. Kutatásaink e fázisában egyelőre ezért a nemzetközi vitákban felmerült fő kérdéseket próbáljuk konfrontálni a magyarországi változások érzékelésével.

Az aktuális társadalompolitikai viták jelentős része az egyenlőtlenségek érzékelése és feldolgozása körül bontakozott ki. Mi itt mindenekeelőtt a technológiai tényezők hatását tekintjük át ezen egyenlőtlenségek kibomlásában.

A 70–80-as évektől kezdve egyértelmű értelmezési nehézségek merülnek fel az ipari országokban a II. világháború után kialakult társadalmi szerződés jellegével kapcsolatban. Ebben az időszakban a társadalmi békét a „jó munkák elérhetőségéből” vezették le. Ez azt jelentette, hogy addig a periódusig egy család eltartásához, illetve egészségbiztosításához, valamint a nyugdíjba vonulás utáni biztonság-hoz szükséges jövedelmeket termelő munkakörök kellő tömegben álltak rendelkezésre. Azonban a 20. század utolsó harmadában ez az ideiglenes és viszonylagos egyensúly, mint szervesen megvalósítható program, léket kapott. Az inflációt is beszámítva az átlagjövedelmek nem emelkednek, a középosztály elvékonyodik, és az Európában mindenütt növekvő etnikai kisebbségi csoportok jövedelmi szintjei a többiekéhez képest romlanak.

A produktivitás növekedése és a bérek stagnációja együtt felveti a kérdést, vajon a növekedés és a termelékenység emelkedésének eredményei miért nem jutnak le kimutatható mértékben a munkásokhoz? (Autor – Dorn, 2013) A kibontakozó vitában az egyik markáns pozíciót a készségekhez, a *skillekhez*