

OTDK dolgozat

Készítette: Kálmán Júlia
BA

2013

A mediterrán érzés a turizmusban és vendéglátásban

Mediterranean feeling in tourism and catering

1	Tartalom	
1	Bevezetés	4
2	Viselkedés és mentalitás szerepe a turizmusban	5
3	Ország ismeret	9
3.1	Spanyolország	9
3.1.1	Általános jellemzők	9
3.1.2	Történelmi áttekintés	10
3.1.3	Vallás	11
3.2	Olaszország	12
3.2.1	Általános jellemzők	12
3.2.2	Történelmi áttekintés	13
3.2.3	Vallás	14
4	Viselkedés mediterrán módra	15
4.1	Spanyol szokások, jellemzők	15
4.2	Olasz szokások, jellemzők	17
5	Gasztronómia	19
5.1	Spanyolország	19
5.2	Olaszország	22
6	Befejezés	25
7	Felhasznált irodalom	26
7.1	Személyes interjú	26
7.2	Felhasznált irodalom	26
7.3	Internet	26

1 Bevezetés

A XXI. század globalizációs növekedést hozott illetve hoz magával, amely az egész világot behálózó globális növekedéssel, technológia rohamos fejlődésével, az emberi kapcsolatok átalakulásával és a különböző kultúrák találkozásával, keveredésével jár együtt. A határok megszűnésének és a különböző politikai döntéseknek köszönhetően ma már nem jelent problémát elutazni a világ bármelyik részére, csupán szabadidő és megfelelő, szabadon elkölthető pénzösszeg szükséges hozzá. Azonban, hogy ezekkel milyen módon rendelkezünk, mire fogjuk fordítani, az a bennünk létrejött motiváció (szükséglet) fogja nagyban befolyásolni. A motiváció kialakulása számtalan forrásból származhat, lehetséges valamilyen közvetítő csatorna (útikönyv, internet, tankönyv), ismerősöktől szerzett információk, kialakult emocionális képek és átélt tapasztalatok által.

Én is személyesen átélt és megélt tapasztalataimra hagyatkozva fogom bemutatni két mediterrán ország mentalitását a turizmus tükrében. Az általam kiválasztott két ország pedig Spanyolország és Olaszország. Hogy miért is ez a két ország? Egyszerű. Kicsi korom óta vonzódok ehhez a két országhoz, sok hasonlóságot látok bennünk. Valamint volt szerencsém egy ösztöndíjpályázat keretein belül 4 hónapot Dél-Spanyolországban, Andalúzia fővárosában, Sevillában eltölteni. Magával ragadó volt az ott töltött 4 hónap, és az a mediterrán mentalitás és viselkedés, amely nagyon messze áll a hazaitól. Olaszországot is bejártam már, és szinte sehol nem találkoztam olyan önzetlen, kedves, barátságos viselkedéssel, amely ott fogadott.

Dolgozatomban a mediterrán érzést, mentalitást és viselkedést fogom vizsgálni, szubjektív képet alkotva az említett két országról.

A kérdés, amely a dolgozatomat megírni készítette, hogy mekkora szerepe van egy nép mentalitásnak a turizmusban lezajló eseményekben, mennyire számít, hogy hogyan viselkedünk másokkal és hogy milyen a hozzáállásunk. Azon kívül megpróbálom azt a kérdést megválaszolni, hogy vajon miért ennyire népszerű manapság a mediterrán mentalitás illetve gasztronómia? Mi lehet ennek az oka?

2 Viselkedés és mentalitás szerepe a turizmusban¹

A turizmus napjaink meghatározó jelensége, meghatározó helyet foglal el bizonyos országok nemzetgazdaságában. A hétköznapi élet szerves részeként nőtte ki magát, a szabadidő eltöltésének egyik hatékony és kedvelt lehetősége. Azon kívül munkahelyeket teremt, infrastruktúrát fejleszt, hozzájárul az ország fizetési mérleg egyensúlyához, serkenti a gazdasági növekedést.

Azonban a gazdasági, környezeti, kulturális tulajdonságok még nem elegendek a turizmus teljes kikristályosodásához. Ebben az ágazatban mindennél fontosabb szerepe lesz az emberi erőforrásnak. A turizmusban direkt módon kerülünk kapcsolatba embertársainkkal, elégítjük ki szükségleteiket a szolgáltatásunk nyújtásával, valamint értékesítési szándékunk miatt is, elengedhetetlen a helyes viselkedés. Ha nem gyakorolunk jó benyomást egy vendégre, és nem lesz elégedett, akkor nem fog visszatérni hozzánk, nem minket fog választani legközelebb és még el is híreszteli szállodánkról, hogy milyen tapasztalati vannak. Azonban, ha helyesen viselkedünk, kedvesen, segítőkészen, akkor egy nagyobb hiba után is lehetséges, hogy újból visszatérnek, hiszen a személyünk ad erre okot, és arra fog emlékezni, hogy itt remek szakemberek foglalkoztak velem.

Minden kommunikációra épülő szolgáltatás sikeressége beállítódáson múlik, illetve a hozzáálláson. A turizmus sajátossága, hogy egy körültekintőbb vizsgálat előzi meg a szolgáltatások igénybevételét. Tehát nemcsak a kínálaton múlik az adott desztináció kiválasztása, hanem természetesen a turista szükségletein is. Ezt a szükségletet a szabadon elkölthető jövedelem és a szabadidőn kívül a motiváció is meghatározza. A motiváció kialakulása az eddig megszerzett információk és érzések alapján történik. Például mindenki megtanulta már kisiskolás korában, hogy Olaszország, a csizma alakú ország, ahol mindenki jókedvű és nagyon hangosan beszélnek. Tehát a turisztikai kínálaton kívül ugyanakkora

¹ Inge Wolf: Nagy Illemkódex, Trivium, Budapest 1995

Dr. Sille István: Illem, etikett Protokoll, Közgazdasági és jogi Könyvkiadó, Budapest 1991

Görög Ibolya: Életem a protokoll, Athaneum 1999, 2006

szerepe van a megszerzett információknak a motiváció kialakulásához. Természetesen számos más összetevő létezik, függ a személyiségtől, hozzáállástól, mentalitástól, kedvtől. Ám ha két desztináció azonos kínálatot sorakoztat, akkor a döntő a megszerzett információ, illetve az érzelmi kötődés. Amelyik desztinációnak pozitívabb képet sikerült kialakítania magáról, oda fognak utazni a turisták. Az összetett pozitív kép megalkotása az infrastrukturális eszközök meglétén kívül az ott élő emberek, és a turisztikai szakemberek vendégszeretete is nagymértékben hozzájárul. A vendégszeretet a helyiek viselkedéskultúráján mérhető. A viselkedésünk mondhatni, hogy örök érvényű. Alapvető illemszabályok, protokoll szabályok kialakultak már az emberiség kialakulása során, melyek minden nép kultúrájában felütik fejüket vagy így vagy úgy. A magatartás, vagyis, az hogy milyen a viszonyunk a környezetünkhöz, a viselkedésen keresztül jut kifejezésre.

A *viselkedés*, a jó modor formaisága, az ember látható és hosszabb ideig észlelhető megnyilvánulásainak jellemzése. Az emberi viselkedésre hatással van a közvetlen környezet, a személy attitűdjei, valamint a testi és mentális állapota.²

A viselkedést a különböző alapszabályok határozzák meg, melyek a következők:

- tiszteletadás
- határozottság szerénységgel párosulva
- mértéktartás
- jó ízlés, ráérezés és tapasztalat.

A viselkedésünket két alcsoportra oszthatjuk, passzívákra és aktívákra. A passzívák azok a mozzanatok, melyeknél a cselekvő közreműködésünk nélkül is érzékelhető protokollismereti és illemtani kulturáltságunk. Ezek a jellem, a lelkiismeret, magatartás, megjelenés, öltözk, illedelmesség, jó modor, udvariasság, tapintat, türelem, önuralom, pontosság, előzékenység, figyelmesség. Az aktívák olyan mozzanatok, amelyhez a cselekvő közreműködésünk, megszólalásunk, azaz valamilyen interakció szükséges. Ezek a kézfogás, kézcsók, köszönés, meghajlás, megszólítás, bemutatkozás, társalgás, tegezés és magázás kérdése.

A civilizáció létrejöttének, társadalmak kialakulásának, az emberi együttélés és egymás mellett élés akarva-akaratlanul is az egyéniséget korlátok közé szorító társadalmi kötelmek

² Széphegyi Géza: Viselkedési formák

sokaságát vonja maga után. Az életünk során számos olyan szituáció alakul ki, amelyben nem kaphat teret pusztán az emberi egyéniség, a helyes viselkedésnek kulcsszerepe van, rákényszeredünk, hogy viselkedjünk. Ez az a dolog, amely megkülönböztet minket az állatoktól, hogy nemcsak kizárólag az ösztöneink szerint élünk. Az ösztönös tevékenységek közé tartozik például az a tudat, amikor a hódok megépítik a gátjukat, vagy a hangyák a kis bolyukat. Az emberek az evolúció során elvesztették ezt az ösztönös tájékozódási képességüket, tudásukat.

Az emberi személyiség alapjai öröklöttek, ez vitathatatlan tény, azonban a viselkedési formák kialakulásában a gének minimális szerepet kapnak.

Amikor egy újszülött világra jön, semmilyen viselkedési formával nem rendelkezik, a család, a környezet, az élet fogja ezeket kialakítani. A gyermekek első viselkedési mércéjévé a szülőknek viselkedése válik. Azonban ahogy a gyermek növekszik, úgy érik őt, különböző impulzusok, amelyek bizonyos esetekben felülbírálják a szülők által diktált viselkedési formákat, és formálódik folyamatosan a személyiségünk az életünk végéig. Ez a szocializáció folyamata.

A társadalmi érintkezések és szocializáció következményeképpen bizonyos illem- és etikett szabályokat ildomos ismerni.

Az *illemszabályok*, olyan szabályok összessége, amelyek a társadalmi érintkezés, a jó modor, az udvariasság kapcsán merülnek fel.³

Az *etikett* a társadalmi érintkezés viselkedési formáinak előkelő körökben illetve diplomáciában megszabott rendszere.⁴

A *protokoll*: a hivatalos kapcsolatok írott és íratlan szabályainak, szokásainak és formáságainak összessége.

Az *etika*: valamely hivatás körébe vágó erkölcsi szabályok összessége.⁵

Ezeket a viselkedéstechnikai elemeket hordoznia kell egy idegenforgalmi szakembernek, hiszen, ha sikeres akar lenni a munkájában, akkor a helyes magatartás, önuralom, jó modor, valamint önszabályozó képessége elengedhetetlen. Ismernie kell a protokoll és etikett

³ Magyar Értelmező kéziszótár alapján.

⁴ Magyar Értelmező kéziszótár alapján.

⁵ Magyar értelmező kéziszótár alapján.

szabályokat, és bizony a különböző nemzetek kultúráját, és viselkedési szabályait. Hiszen ezek a mozzanatok országonként, népcsoportokként változhatnak, amely az egyik országban udvariatlanság, az a másikban teljesen természetes dolognak tűnik. Ez nézőpont kérdése.

3 Ország ismeret

Ahhoz, hogy tudjunk egy nép viselkedéséről, mentalitásáról beszélni, fontos, hogy alapinformációkkal rendelkezünk az adott országról.

Az image az a kép, amely kialakult az emberek, embercsoportok fejében, egy termékről, szolgáltatásról, vállalatról vagy országról.⁶ Ugyanez a kép kialakul az emberben egy adott országról. Fontos hogy megfelelő és helytálló információkkal rendelkezzenek, hiszen egy országot ez alapján lehet negatív sztereotípiákkal és pozitívokkal is felruházni. Az ország-image az image fajták közül egy speciálisabb szeletet képvisel.

Az ország-image jelenti az adott népről, nemzetről kialakult képet, annak minden aspektusú létével kapcsolatos belső és külső nézet- és véleményrendszert, a heterogén és általánosított értékítéletek egyidejűleg objektív és szubjektív, komplex (racionális és emocionális) pszichológiai tartalmát.⁷

A következő fejezetben a két ország általános jellemzőiről és történelméről fogok írni.

3.1 Spanyolország

3.1.1 Általános jellemzők⁸

Spanyolország az Ibériai félszigeten helyezkedik el, északról szomszédos Franciaországgal nyugatról Portugáliával határos, valamint délen Gibraltárral (Egyesült Királyság gyarmata). Északon a Pireneusok természetes határt képez Franciaország és Andorra felé. Keleten és délkeleten a Földközi-tengerrel határos, észak, illetve dél-nyugaton a Cádiz-öböllel (Atlanti óceán). Délen a Gibraltári-szoros választja el Afrikától. A szárazföldi területeken kívül a királyság része a Baleár-szigetecsoporthoz tartozó szigetek: (Mallorca, Menorca és két kisebb sziget, Ibiza és Formentera; valamint a Kanári-szigetek az Atlanti-óceánon.

Az ország a mérsékelt övi éghajlati zónában fekszik, éghajlata mediterrán, azonban az ország nagyságát tekintve az éghajlata területenként változó. A Baleár-szigeteken az éghajlat

⁶ Totth G: A vállalati image kialakításának és fenntartásának módszertana, Budapesti Közgazdaságtudományi Egyetem Posztgraduális Kar, 1996

⁷ Szeles Péter: Nagy PR könyv, Management Kiadó Budapest, 2001

⁸ Sági Borbála: Spanyolország, Útitárs, Panamax Kiadó, 2009

szubtrópusi, az év egészét nézve az átlag hőmérséklet 20 fok. Madrid környékén erős mediterrán-kontinentális hatások érvényesülnek. A tengerparti régiókban kevésbé szélsőséges az időjárás, míg az Atlanti-óceán befolyását érő területek sokkal csapadékosabbak.

A népessége közel 48 millió fő, fővárosa Madrid (5 millió fő) Államformája alkotmányos monarchia, az államfő a király.

Hivatalos nyelve a kasztíliai spanyol, amelyet a népesség 74%-a beszél. Ezen kívül a katalán, baszk és galíciai spanyol is használatos. A katalán nyelv hivatalos Katalóniában (Barcelona környéke), Baleár-szigeteken és a Valenciái közösségben. A galíciai spanyolt Galíciában használják, a baszk pedig Baszkföldön hivatalos.

Madrid utána jelentős városai és turisták által is kedvelt célpontok Barcelona, Valencia, Sevilla.

Híres üdülőközpontok: Costa Brava, Costa de Sol, Costa de Luz, Kanári-szigetek, Baleár-szigetek.

3.1.2 Történelmi áttekintés⁹

A spanyol történelem nagyon színes és érdekes. Az egészet bemutatni nem lehetséges, nem is ez a célom. A legfontosabb események leírása azonban szükséges, hogy lássuk miért és hogyan alakult ki a mai Spanyolország, és milyen kultúrák ötvözetéből jött létre ez a nemzet. A mai Spanyolország területén több nép is letelepedett, a kelták, a rómaiak, a vízigótok és a mórok.

Már az őskorban is mutatta jelét az emberiség, hiszen az akkori Hispánia északi területén lévő barlangokban találtak barlangfestményeket.

Az ókort Spanyolországban a hódítások jellemezték, fekvésének köszönhetően a hajózó és hódító népek igen kedvelt célpontjává vált. Először a kelták vetettek lábat e vidéken, majd megjelentek a föníciaiak. A rómaiak i. e 3.században érkeztek, azonban szükség volt még további két évszázadra, míg élvezhették Spanyolországot. Az első fontosabb társadalmi átalakulása római kultúra hozta magával, amely a minden napos életbe is beleivódott. Megjelent a mezőgazdaság, a rabszolgaság, a latin, a kereskedelem, a bányászat. A római uralomnak a folyamatos felkelések és a népvándorlás vetett véget.

⁹ Száray Miklós: Történelem I., Nemzeti Tankönyv Kiadó, 2001

A középkorban a [vízigótok](#), alapítottak királyságot ezen a területen. Királyságuknak a Gibraltáron betörő muzulmán népek vetettek véget. 714-re az arab hadsereg az egész félszigetet elfoglalta. Ennek köszönhetően ebben az időszakban a művészetek virágoztak, a tudomány fejlődött, új termények és technikák jelentek meg. Ebből az időszakból származnak Spanyolország ma már a Világörökséghez is tartozó épületei, mint az Alcazar Sevillában, vagy az Alhambra Granadában. Ezek hatalmas paloták voltak, gazdagon díszítve, óriási kerttel. Az arab hódoltság vége 722-ben volt. Ezt követte a „Reconquista” korszak, amely egy katolikus friggyel kezdődött Kasztíliai Izabella és Aragóniai Ferdinánd esküvőjével. E két uralkodó egyesítette Spanyolországot, és megalapították a spanyol inkvizíciót, elűzve az össze nem keresztényt Spanyolországból.

Az újkorban Spanyolország világbirodalom volt. 1492-ben, amikor Kolumbusz Kristóf partra szállt Amerikában, rengeteg arany és ezüst gazdagította a spanyol kincstárat, valamint a birodalom kiterjedt Kubától Bolíviáig

Az Újvilágba megindult a spanyol konkvisztádorok hada. A konkvisztádorok alkirályságokat hoztak létre, amelyek urai kizárólag a spanyol királynak tartoztak felelősséggel. A spanyol birodalom végét az 1898-as spanyol-amerikai háború jelentette.

A 20. század elején Spanyolországában zavargások, polgárháborúk voltak jellemzőek. 1939-ben Franco által vezetett nacionalisták megnyerték a polgárháborút, és ezzel kezdetét vette a közel 35 évig tartó uralma. Ennek hatására Spanyolország elszigetelődött. Ennek az állapotnak a turizmus fellendülése és az Amerikával kötött szerződés teremtette meg a forrásokat az ország talpra állításához.

Spanyolország 1986-ban csatlakozott az Európai Unióhoz.

3.1.3 Vallás¹⁰

Az ország jelentős része katolikus (98%), amely a spanyol nép mindennapjaiban is megmutatkozik. Azonban nem nevezhető ez bigottnak, hiszen a spanyol mentalitás nagyon is vérbő, életteli. Leginkább a jelenre koncentrálnak és nem a túlvilági életre készülnek, hanem a jelenüket élik meg nagy intenzitással. Azonban rengeteg Szentjük van, és rengetek ehhez kapcsolódó program és esemény is, szinte minden hónapra jut egy. Általában körmenetekkel ünnepelnek, minden város megtartja a saját védőszentjének az ünnepét.

¹⁰Személyes interjú Maria Angeles Gonzales Cobrerossal, az EUSA spanyol egyetem tanárával.

Szűz Máriának és Jézusnak is nagy kultusza alakult ki Spanyolországban. A legkisebb településen is találunk olyan jeles napokat, amit nekik szentelnek. Andalúziának a védőszentje Szűzanya, ahogy ők hívják *paloma blanca*.

Jellegzetes spanyol tradíció a zarándoklat. A világon mindenhol ismert két zarándokútja. Az egyik a Szent Jakab templomához vezető Santiago de Compostela-i út. Észak-Spanyolországban van, és számos más Európai országból is meg lehet közelíteni. A zarándok út kialakulása az arab hódoltságtól való megszabadulás tisztelete.

A másik híres zarándokút Spanyolországban a Coto Donana Nemzeti Parkon keresztül vezet. Ez az esemény az egyik legtipikusabb spanyol vallási ünnep. Minden évben Pünkösdkor járják végig, hódolva a Szűzanyának. A végső állomás El Rocio , egy apró kis templom. Itt őrzik a rociói Szűzanya szobrát, amelyet a zarándoklat idején kihoznak a templomból és végighordozzák a nép között.(Virgen del Rocio)

3.2 Olaszország

3.2.1 Általános jellemzők¹¹

Olaszország a Földközi-tenger medencéjébe nyúló Appenini-félszigeten terül el, hozzátartozik még Szicília és Szardínia. Szomszédos országai Ausztria, Svájc, Franciaország, Szlovénia. Keletről az Adriai-tenger, nyugatról a Tirrén-tenger, délről pedig a Jöntenger mossa partjait. Északi határvonalát az Alpok vonala húzza meg. Olaszország területén fekszik 2 önálló állam, Vatikán pápai állam, illetve San Marino.

Domborzati szempontból a következőkre osztható: Alpok, Pó-síkság, Appenninek és a szigetek. A leghosszabb folyója a Pó folyó.

Éghajlata a tájakhoz köthető. Az Alpokban bőséges csapadék jellemző, télen-nyáron hűvös hőmérséklet. A Pó-síkságon száraz, kontinentális idő uralkodik, jellemzően a tél hideg, a nyár nagyon száraz, a csapadék eloszlása egyenletes. Az Appenninekben hegyvidéki éghajlat jellemző, nagyon hideg tél kíséri.

Államformája parlamentáris köztársaság.

¹¹ Lonley Planet Discover útikönyv: Olaszország(2011)

Az ország lakosainak száma közel 57 millió, ezzel az egyik legsűrűbben lakott terület Európában, annak ellenére, hogy történelme során hódítások jellemezték, a lakosságának 98%-a olasz. Azonban az olaszok között is létezik megosztottság. Ez bizonyítja északi és déli területek közötti feszültség. Odáig fajult ez a feszültség, hogy Észak-Olaszországnak olyan elképzelései is vannak, amely szerint külön államot szeretnének alapítani Milánó fővárossal, a déli részekről elkülönülve. Gyakran egyszerűen nem hajlandók belátni és elismerni a déli terület hatalmas egzisztenciális fejlődését.

Fővárosa Róma, amelynek területén található a katolikus állam, Vatikán is.

Az európai kultúra bölcsője, mi sem bizonyítja ezt jobban, mint híres festők (Michelangelo, Leonardo, Raffaello), zenészek (Vivaldi, Puccini, Verdi), filozófusok (Dante, Petrarca).

3.2.2 Történelmi áttekintés¹²

Olaszország területe már az i.e. 1. évezredben lakott volt, az északi részeket az etruszkok lakták, a déli részek felett pedig görög hódítóknak volt uralmuk. Az etruszkok alapították Rómát i.e. 753-ban, királyság, köztársaság, majd császárság lett az államformája. A császárság korában teljesedett ki a Római Birodalom. 395-ben kettészakadt a birodalom, majd 476-ban végleg megdöntötték a Nyugat-római Birodalom utolsó bástyáját is a germán törzsek.

A középkori Itáliát független városállamok összessége jellemezte. A félsziget Bizánc, később az arabok, majd a normannok uralma alá került. A középkort még jellemezte a Német-római Császárság megalakulása és ténykedése, valamint a pápai tevékenységek. Ebben az időszakban vált Velence nagyhatalommá, egészen a 18. századig.

Az egységes Olasz Királyság 1861-ben alakult meg a Szárd–piemonti Királyságból, II. Viktor Emánuel király koronája alatt. Veneto tartomány csak 1866-ban került az olasz államhoz, a porosz–osztrák–olasz háborúban elért porosz győzelem nyomán. Róma elfoglalása és a pápák világi hatalmának megdöntése 1870-ben történt meg. Ekkor vonult vissza a pápa a Vatikán és a Laterán területére.

¹² http://olaszország.network.hu/blog/olaszország-kozossegi-oldala-blogja/rovid_tortenete

¹² Száray Miklós: Történelem I., Nemzeti Tankönyv Kiadó, 2001

A Olaszország a világháborúba Németország és az Osztrák-Magyar Monarchia ellen lépett be 1915-ben. Területnövelés volt a célja, azonban követeléseit nem sikerült teljes mértékben abszolválni. 1922-ben Mussolini fasiszta alap államot alapított. 1929-ben sikerült az olasz és az egyházi államnak a lateráni szerződésben egyezsége jutnia, amelyben az olasz állam elismerte az Egyházi Állam függetlenségét.

A második világháború után népszavazás alapján döntöttek a köztársasági államformáról.

1960-as években felgyorsult a fejlődés az országban.

3.2.3 Vallás¹³

Az olaszok nagyon vallásosak, közel 85%-a a népességnek vallja magát katolikusnak. Ez nem újdonság, hiszen Szent Péter Rómában alapította meg a katolikus egyházat, elkötelezte Olaszországot, hogy annak hazája legyen, és azt, amit a Pápa és a Vatikán jelenléte fejez ki. A Vatikán Róma területén található, a Tevere partján, az államot városfal veszi körül, önálló államként működik. Annak ellenére, hogy Vatikán különálló állam, nem szükséges semmilyen hivatalos okmány, hogy Rómából Vatikánba léphessünk. Vatikán államban természetesen minden a vallásról szól, így nagy becsben tartják a vallási ünnepeket, és hatalmas tömegeket vonz. (vallási turizmus). Karácsonykor, húsvétkor, pünkösdkor megtelik a Szent Péter tér, mivel mindenki részt szeretne venni egy pápa által celebrált misén.

¹³Személyes interjú Elisabeth Montefuscoval.

4 Viselkedés mediterrán módra

4.1 Spanyol szokások, jellemzők¹⁴

Meggyőződésem és tapasztalatom szerint létezik egy olyan Spanyolország, amely távol áll a felkapott, divatos és multikulturális spanyol városoktól (Madrid vagy Barcelona), és valódi gyöngyszemként tündököl Spanyolország déli területein. Itt az ember tényleg megismerheti a spanyol mentalitást, vehet egy szeletet az igazi spanyol életből. Ez a hely nem más, mint Andalúzia. Andalúzia településein és városaiban a mai napig élnek a hagyományok, az ott élők nem engedik, hogy a múlt martalékává váljanak, ápolják és tisztelik a régi szokásaikat, vallásukat és hagyományaikat. Ebből kifolyólag az embert egy teljesen más „*feeling*” fogja el, amely magába szippantja, és sose akarnak szabadulni. Magával ragadó az emberek viselkedése, bár fontos megemlíteni, hogy nem mindenki élvezi ezt a magyar szokásokhoz képest bizarr közvetlenséget.

A spanyolok első látomásra és magyar szemmel nézve, valószínűleg udvariatlanoknak tűnnek. Sokszor előfordul, hogy nem kérnek elnézést a boltban, ha meglöknék valakit, nem nyitják ki a nőknek az ajtót, és nem adják át a fiatalok a helyüket a buszon. (Ez utóbbi sajnos már Magyarországra sem jellemző, tisztelet a kivételnek). Azonban az idő múlásával rájöttem, hogy nem feltétlenül udvariatlanok, hanem a saját környezetükben normálisak. Senki nem rója fel nekik az előbb példaként felsoroltakat, mivel senkinek sem tűnik fel, mert ez a normális.

Spanyolországban nincs kimondott magázódás és tegeződés. Csak a nagyon formális, hivatalos életben létezik.

Napszaknak megfelelően köszönnek. Reggel és délelőtt a „*Buenos días*”-t használják, nagyon egyszerű ok miatt: náluk a reggel 10 óránál előbb csak bizonyos szakmában elképzelhető. Délután „*Buenas Tardes*”-el köszöntik egymást, az este viszont már „*Buenos Noches*”-t használják. Ha egy férfi belép valahova, akkor „*Senor*”-ként kell megszólítani, míg feleségét „*Senora*”-ként kell említeni. A hajdon és fiatal hölgyek a „*Senoríták*”.

¹⁴ Saját tapasztalat, és Maria Angeles Gonzales Cobreros segítségével.

Spanyolországban nincs merev elhatárolódás a tegeződés kapcsán, mindenki mindenkivel tegeződik, és ez nem számít illetlenségnek. A „*hola*” köszönési forma szinte mindenhol elfogadott, legyen valaki 10 vagy 50 éves, nincs sértődés. Viszont a köszönés, üdvözlés egyértelmű a spanyolok számára, még akkor is, ha éppen olyan szituáció alakul ki, amikor olyanokkal érintkeznek közvetlenül, akit nem is ismernek személyesen (például lift). A spanyol népre általános jellemző a pontatlanság. Egy dolog kivétel ez alól, az pedig a bikaviadal, ahonnan viszont nem megengedett a késés. A stresszkezelést nagyon jól művelik a spanyolok, minek után nincs mit kezelniük. Olyat, hogy stresszelő spanyolt nem igen láttam az ott töltött 4 hónapom alatt. Sokszor groteszknak éreztem ezt a tulajdonságukat, annak tudatában, hogy a spanyol fiataloknak egyáltalán nincs szerencsés helyzetük, vezető a munkanélküliség az országukban, és a válság is elérte az országot.

Ha valaki Spanyolországba utazik, az első szó, amit meg fog tanulni az a „*manana*”, amely azt jelenti, hogy holnap. Igen gyakran használt szavuk, sokszor elintézik mindent egy *mananával*, ami ebben a szituációban annyit tesz, hogy „nyugi, majd holnap meglesz”. Gyakran el tudnak térni a tényleges feladatuktól (pl. tanár a tanítástól), bármilyen más témáról képesek beszélni sokáig. Rengeteget beszélnek, de felületesek. Sok esetben ugyan megkérdezik, hogy mit csinálsz, honnan jöttél, de a következő találkozáskor ugyanezek a kérdések elhangzanak. Vagyis a figyelmüket ritkán lehet lekötni.

A család szerepe, mint minden mediterrán országban első számú helyen van. A családfenntartó, a kenyérkereső szerepe természetesen a férfira, az apára hárul. Az összes többi feladat a ház és a gyermek körül, természetesen a nő, az anya feladata. Jellemző, hogy döntésekben, teendőkben az idősebb generáció is becsatlakozik. Természetesen napjainkban feminizmus hatásai Spanyolországba is eljutottak.

A spanyol nép egyszerű. Megvannak a maguk kis világában, persze egyre többen rendelkeznek olyan ambíciókkal, melyek a világ megismerését szolgálják. Azonban számomra, nagyon megdöbbenő volt, hogy nem tudják még csak elhelyezni sem Magyarországot. Vagy úgy azonosították be, hogy Bukaresthez közel van-e vagy sem.

A vallás nagy szerepet játszik az életükben. Legnagyobb vallási ünnepük a FERIA de ABRIL áprilisban, amely 9 napig tart.

A manapság zajló események ellenére a spanyolok kedvesek és segítőkészek. Nagyon vidámak és hangosak, amely egy magyar embernek nagyon sokszor szokatlanul hat. Meg kell

jegyezni, hogy nem mindenki tud azonosulni ezzel a mentalitással, azok számára nem a legmegfelelőbb hely Spanyolország.

4.2 Olasz szokások, jellemzők¹⁵

*„Az olaszok az egyszerűséget és a harmóniát keresik az emberi bonyodalmak zűrzavarában.”
/John Navone tiszteletes/*

Az olasz nép más. De még mennyire más. Az olaszok drámaiak, imádnak a középpontban lenni, feszült színpadiasság jellemzi a megnyilvánulásait. Pimasz közvetlenségük, vendégszeretetük lehengerli a turistákat. És ők ezt tudják, de még mennyire tudják! Náluk maximálisan érvényesül a „vendég az első” felkiáltás, ugyanakkor a színpad ott rejtőzik a történetükben, hiszen ha dráma van, akkor dráma van. Akkor kizárják a külvilágot, csak is a drámára koncentrálnak, hevesen vitatkoznak, ordibálnak, majd egy óra múlva mindenki szeret mindenkit. Heves gesztikuláció jellemzi a beszédüket, nem restelve belelépni a másik intimszférájába azáltal, hogy majdnem szemedet kiszúrva mutogatnak. Elképesztő ereje van ennek a tevékenységnek. Szavak nélkül is képesek beszélni, és az sem probléma, hogyha nem beszél az éppen aktuális beszédpartnerével közös nyelvet. Ha nem jutnak közös nevezőre, akkor jönnek a kézmozdulatok, amely felérhet egy hosszú mondattal is. A kézmozdulatokhoz tartozik egy anekdota is, amely szerint egyszer egy vádlott képtelen volt addig megszólalni, amíg a bilincs kezén volt.

A jókedv, hangos beszéd, éneklés alapvető tulajdonságuk. Az érzelmi megnyilvánulásaik sokkal hevesebbek. Képesek hangulataikat pillanatok alatt változtatni, ha béke van akkor mindenki szeret mindenkit, minden a legnagyobb rendben van, azonban ha a hangulat hanyatlik, akkor ez a környezetre maximálisan kihat. Nem tudnak és talán nem is akarnak figyelemmel lenni a környezetükben élőkre.

Az olaszok roppant büszkéek hazájukra, nagy örömmel látják honfitársukat a nagyvilágban. Ez szöges ellentéte a magyar szokásnak, amely szerint, hogyha valahol a külföldön meghallunk és meglátunk egy magyarul beszélő embert, akkor „csak észre ne vegyen” felkiáltással továbbhaladunk. (Tisztelet a kivételnek)

¹⁵ Saját tapasztalat alapján, valamint Elisabeth Montefuscóval készített személyes interjú alapján.

Elfogadott általános köszönés a „Ciao!”. Napszaknak megfelelően köszönnek, reggel és délben a „Buen Giorno”-t, késő délután pedig a „Buen Sera”-t. Szeretik kihangsúlyozni a titulusokat, mint például „Dottore”. A férfiaknak „Signor” megszólítás jár, a párjuknak „Signora”. A köszönést heves kézrázás követi, gyakran hátba veregetés, ölelés, nagyon közeli kapcsolatban lévőknél arcon csókolás.

Az olaszok életében első helyen áll a család, az egység és a hagyomány legfőbb forrása. Nem is olyan régen (manapság inkább csak Dél-Olaszországra jellemző), egy fedél alatt éltek a nagyszülők, szülők és még a gyerekek is, illetve egyéb hozzátartozók. A legidősebb férfi az *il padrone*, ő volt a családfő, a kenyérkereső, a családi vállalkozás feje és a családban lévő férfiak feje. Mellette állt a *mamma*, aki a konyhai feladatokat látta el, illetve minden otthon felmerülő problémát orvosolt. A *la padrona di casa*, volt a legidősebb nő a családban, aki a színpalak mögül irányított, viszont tiszteletből nyilvánosan mégis alárendelte magát a férjének.

Napjainkban változott a helyzet, azonban az olasz fiatalok az esküvőikig vagy tovább is élvezik még a szülői ház biztonságát. A nők helyzete megváltozott, természetesen elvárják tőlük, hogy megfeleljenek mind a háziasszony, mind az anya, mind a feleség és tradicionális *mamma* szerepkörének, ugyanakkor egyre gyakrabban fordul elő, hogy bizony hozzá kell járulniuk még a családi költségvetéshez. (Ez csak olyan nemzeteknél furcsa, ahol nem magától értetődő).

5 Gasztronómia

A gasztronómia görög szó, jelentése ínyencség, az ételek italok szakismerete, kifinomult élvezése, és az étkezés művészete.¹⁶ Ez a szűkebb értelmében vett értelmezése, azonban manapság már sokkal több jelentéssel bír. A gasztronómia magába foglalja az ételeket, annak elkészítési formáját, díszítését, az étkezés kultúráját, a megteremtett az étkezés megteremtett körülményét, azaz a zenét, a harmóniát, a berendezést, esetleg az adott helyen a felszolgálókat.

A mediterrán népekre jellemző, hogy gasztronómiájuk híres és kedvelt a világszerte. Ennek oka, hogy ők maguk imádnak enni és inni, egyfajta rituálé épül az étkezések köré. Nem láttam még olyan spanyolt, illetve olaszt, aki állva a konyha sarkában, vagy futva bekapott volna egy falatot. Jellemző hogy mindenki leül egy szépen megterített asztalhoz, és közösen, beszélgetve elfogyasztják nyugodtan az ebédet, vacsorát. Ezeket az étkezéseket nem lehet megzavarni.

5.1 Spanyolország

A spanyol konyha rendkívül sokszínű, olyan hogy egységes spanyol konyha, nem létezik. Ennek legfőbb oka az ország mérete, régen a nagy távolságok áthidalása szinte lehetetlen volt, így minden tájnak, régióknak kialakultak a nevezetes ételei. Tehát a spanyol receptek listája feltérképezhetetlen, hiszen minden egyes régióknak megvannak a saját specialitásai, amelyek időről időre, anyáról lányra szállva formálódnak, alakulnak illetve keletkeznek.

A spanyolok étkezései későbbre csúsztak, mint a magyaroké: később kezdődik a nap, és sokkal tovább vannak este fent, illetve az élet is belenyúlik az éjszakába. Ennek többféle okai is lehetnek, egyes sztereotípiák szerint „ezek tudnak élni”, és csak a „fiesta” érdekli őket. Azonban ennek lehet egy sokkal egyszerűbb magyarázata is, amely a következő lehet: az időjárás. A legnagyobb hőségben, nyáron akár 50 fokot is elérheti a hőmérséklet, így napközben nem szívesen mozdulnak ki, hiszen elviselhetetlen hőség uralkodik. Ezzel

¹⁶ <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm>, Tusor András: Gasztronómia 1. fejezet

összefüggésbe lehet hozni, hogy ugyan esznek sertés húst, de a nagy melegben a zsíros disznó hús, nem tesz jót az emésztésnek. Tehát ezért váltja ki számos zöldség, saláta és a legkülönbélebb tengeri halak, rákok az étkezésben.

Spanyolországban tehát az élet általában 9 és 10 óra körül kezdődik. Akkor nyitnak a boltok, bárók, akkor mennek dolgozni az emberek. Így a spanyolok későn reggeliznek, általában valami könnyűt. Szinte minden bárban megtalálható a reggeli menü, ami általában pirítós volt vajjal és lekvárral, vagy a spanyolok kedvelt sonkájával, a „*jamon de serrano*”-val. Ez a sonka, sokkal könnyebb, mint a mi tipikus magyar sonkánk. Ehhez természetesen „*café con leche*”, azaz tejes kávé és frissen facsart narancslé járt. Apropos kávé, a spanyoloknál ugyan úgy, mint az olaszoknál, szintén nagy szerepe van a kávénak az étkezésben. Szinte önálló fogásként áll egy menüsorban, azonban a sorrend nem mindegy. Személyes tapasztalatom, hogy egy étteremben nem kaptam délután 2-kor kávé, mert étkezés előtt akartam inni.

Az ebéd általában három óráig tart, ami náluk nem számít főétkezésnek. Ebéd gyanánt gyakran fogyasztanak úgy nevezett „*bocadillokat*”, ami magyarul szendvicset jelent. Ami érdekesség számomra, hogy chips minden ételhez jár. Köretként is eszik, szinte nemzeti eledelük. Az ebédet a jól megérdemelt szieszta követi, ha már úgyis annyit dolgoztak. Ilyenkor bezárnak a boltok, éttermek, és a városok átalakulnak kissé szellemvárossá. A turistákon kívül spanyolt elvélve lát az ember. Az esti, illetve éjszakai élet öt és hat óra között kezdődik, mikor is újra kinyitnak a boltok, éttermek. A vacsora fontos része a nap étkezésnek, amely éjszakába nyúlóan is eltarthat.

A spanyol konyha egyik fő jellegzetes étele a paella, ami Valenciából származik, de mára minden városnak van saját speciális készítésű paellája. Fő összetevője, a sáfrány, olívaolaj, rizs, zöldségek, tenger gyümölcsei, rákok. A gazpacho, amely egy hideg paradicsomleves Andalúziából származik, de mára összeolvadt már Spanyolország nevével. A tortilla szintén nemzeti eledel, ami nem, más mint egy omlett burgonyával elkészítve, és sült paradicsommal tálalva. Turisták által olyan nagyon szeretett és magasztalt édesség a churros con chocolate.

A spanyol gasztronómia különlegessége a tapas. A tapas tulajdonképpen nem egy étel típus, hanem az ételek fogyasztásra és adagjára jellemző elnevezés. Ugyan is, a tapas egy kicsi adagot jelent, és bármiből lehet tapas. Legkedveltebb ilyen tapas a pringas (hasonló, mint egy meleg szendvics, vagy az olasz panini). Emellé természetesen sör, illetve tinto de verano szolgál. A tinto de verano szintén egy jellegzetes spanyol ital, amely alapjában véve bor, azonban narancs vagy citromlével van hígítva. Nagyon frissítően hat a negyven fokban.

Az egész országra jellemző „manana” felfogás nincs ez másképp a turizmusban sem. A felszolgálókra alapvetően a kedvesség és vendégszeretet tapasztalatom szerint nem jellemző. Az idegen nyelv beszélése sem az erősségük, de még csak meg sem próbálják. Szerintük, ha valaki Spanyolországba jön (ez főleg Dél-Spanyolország, illetve Andalúzia területén mondható el), az vegye a fáradságot és beszéljen spanyolul. Az éttermekben gyakori a várakozás, vagy olyan is volt, hogy nem is jött oda a pincér. A felszolgálói díj természetesen bele van építve a számlába, és érdekesség hogy a kenyérért, és az „előételért”, amit kérés nélkül hoznak, szintén fizetni kell.

Vannak tipikus tapas helyek, ahol ebéd és vacsora időben nem lehet megmozdulni. Hatalmas nyüzsgés, kiabáló pincérek és hangzavar jellemez egy ilyen estét. A pincér kikiabál valamilyen spanyolhoz hasonló nyelven, amelyből következtetni lehet, hogy most már én következem.

A fent említett tulajdonságuk megmutatkozik a turizmusban és idegenforgalomban is. Azonban pár negatívumot megemlítenék. Saját bevallásuk szerint (és spanyol tanáraink elmondása szerint) a vendéglátásban dolgozók nem feltétlenül kedvesek. Sokszor elég nyersen viselkednek, nem szólalnak meg idegen nyelven, csak spanyolul. A vendéghez odalépve annyit mondanak, hogy „*Dime!*”, azaz „Mondjad”. Nekünk, magyaroknak nagyon szokatlanul hat.

Tisztában vannak vele, hogy hiba az idegen nyelvek hiánya, de még így is működik, és turisták ezrei áramlanak oda, akkor miért fecsérelnének bele több energiát, mint ami szükséges. Számomra nagy negatívum volt, hogy pincérek, felszolgálás közben dohányoztak.

Összességében a spanyol vendéglátásban a dolgozók érzésem szerint csak kötelezettségből csinálják a dolgaikat. Nincs meg bennük az a klasszikus idegenforgalmi viselkedésforma, amely a szakmánkban elengedhetetlen, valamint az a szenvedély, amely a minden napi életben annyira jellemzi őket. Vagyis náluk a *vendég az első* felszólítást nem mindig éreztem helytállónak.

Ezek a meglátások egy szubjektív képet festenek a spanyolokról a teljesség igénye nélkül, hiszen nem jártam minden egyes vendéglátó egységben.

5.2 Olaszország¹⁷

A családon kívül a másik összetartó erő az olaszoknál az étkezés. A mediterrán vidék nyersanyag bősége, valamint már a Római Birodalomban kialakult ételkészítési szokások rendkívül gazdaggá és változatossá tette az olasz konyhát. Vezúv által elpusztított városban, Pompei városában is több száz személyes étkezőhelyet és konyhát találtak a régészek, valamint beépített italpultok is kerültek feltárássra.¹⁸

Az étkezési szokások kialakulásában szerepet kapott a gazdasági, földrajzi adottságokon kívül az olasz életfilozófia is. Az olaszok szeretnek élni, kiélvezik az élet minden egyes pillanatát. Ehhez hozzájárul finom falatok és italok fogyasztása és elkészítése. Nem feltétlenül kell itt luxus dolgokra gondolni. A legegyszerűbb paradicsomos tésztát is úgy készítik el, és úgy fogyasztják, mintha legalább orosz kaviár lenne a tányérjukon.

Az olasz gasztronómia napjainkban szupergyorsasággal terjed a világ minden részén. Szinte nincs olyan nagyváros, ahol ne lenne egy olasz kis étterem. Ez akkor a legszerencsésebb, ha egy hazájából eltávozó olasz fejében születik meg az a gondolat hogy olasz étterem külföldön, mert akkor nagy valószínűséggel jól fogja művelni, és tényleg úgy érezhetjük, magunkat mintha nyaralásunkat töltenénk. Alapvetően egy étterem se lesz attól olasz, mert vehetünk egy sonkás pizzát és egy spaghetti bolognese-t. Sokkal több dologban rejlik az olaszága egy ilyen helynek.

Az olaszok szeretnek enni és inni. Az evés minden egyes pillanatát élvezik, és szeretik kihasználni. Nem feltétlenül esznek bonyolult ételeket, de a legegyszerűbb tésztákat is nagy átéléssel, odaadással készítik el, majd fogyasztják el valamilyen kiváló, olasz bor kíséretében.

Az olasz konyha jellemzői ételei, a különféle tészták, pestóval, paradicsompürével és olívaolajjal ízesítve, készítve, hogy csak a kedvenceim említsem meg. A mondás szerint az olasz háziasszonyok az év minden napján tudnának pastát készíteni, hiszen annyi van belőlük. Ők a tésztákat nem főzik olyan puhára, mint mi magyarok, hanem inkább „roppanósra” hagyják, majd kifőzés után vajjal keverik össze. Az ismertebb tésztafélék: spaghetti, makaróni, lasagne, penne, canelloni, tortellini, menicotti és még sorolhatnák.

¹⁷ Saját tapasztalatok, kiegészítve Elisabeth Montefusco által elmondottakkal.

¹⁸ <http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?tpl=theme&id=72>

A másik híres nemzeti eledelük, a pizza. Legimádottabb pizzájuk a Margaretha, azaz a sima paradicsomos alap, sajt feltéttel. De számos más pizzafajtájuk van, amelyet különböző feltétekkel készítenek. Az olasz szakácsok a főzéshez vaját, olívaolajat használnak. Sokféle fűszerrel ízesítenek a legkedveltebb közülük az oregáno, bazsalikom, sáfrány, menta, kapribogyó. Legkedveltebb leveseik minestrone, illetve paradicsomleves, amelyeket gyakran parmezánnal ízesítenek.

Előételeik gyakran különböző zöldségekből készülnek, mint padlizsán, cukkini vagy hagyma, illetve különböző tenger gyümölcsei is előételként szolgálhatnak. Ugyancsak népszerű előételeik a rizottók.

A tenger gyümölcseit (rákok, tintahal, tengeri sün, polip) természetesen főételként is fogyasztanak, illetve a különleges halfajtákat is (Saint Danielle) előszeretettel esznek. Ezeken kívül szívesen fogyasztanak a húsételeket, kedvencük a borjú és a marhahús, azonban sertés húst is ugyanúgy fogyasztanak. Köretként sokféle zöldséget készítenek vajban sütve, vagy párolva, és mellé párolt rizs vagy sült burgonya kerül a tányérra.

Friss salátákat is előszeretettel fogyasztanak ételeik mellé, amit különböző saláta dressinggel tesznek még változatosabbá.

Befejező desszertek a híres tiramisu, profiterol, illetve a világhírű olasz fagylalt.

Az étkezéshez leginkább bort fogyasztanak, gondosan kiválasztva az ételhez illőt. Befejezésként grappát isznak, illetve limochellot ami tulajdonképpen egy citromlikőr. Majd végezetül következik az olasz kávé (espresso). Az olasz espresso nagyon jó minőségű és világszerte ismert és kedvelt. Talán ők az egyetlen nép, akik nálunk is erősebben fogyasztják a kávé.

A sajátos étkezési ritmusuk leginkább a földrajzi adottságaikkal és klímájukkal magyarázható. Reggelire nem esznek sokat, tejeskávé és egy pirítós, lekvár, vaj. Az ebéd a nagy hőség miatt, valamilyen leves, illetve egyszerű előétel, és zárásként gyümölcs. Vacsora rendszerint komplett étkezés az előételektől a kávéig bezárólag.

Az Olaszországban elfogyasztott alkohol mennyisége igen nagy. Azonban azért, mert minden olasz akkor iszik, amikor eszik. Bort, grappát, limonchellot, avagy egy pohár sört. Egyre kedveltebb italuk, mely a világon egyre nagyobb sebességgel terjed, az Aperol. Magyarországon egyelőre még a Campari ismertebb, de a szomszédos országokat már

meghódította az Aperol. Az Aperol eredetileg gyomorkeserűként szolgál, azonban pezsgőborral, avagy fehérborral felöntve majd szódával hígítva remek frissítőként szolgál a nyári hőségben. Padovából származik, csak csekélyebb alkoholtartalmú, mint a Campari. Tökéletes partyital, kellemes, nem túl ütős, jó színű és ízes. Az olaszok előszeretettel fogyasztják.

Személyes rajongója vagyok az olasz ételeknek, illetve elkészítésüknek. A különböző fortélyok, fűszerek egyéb ízesítők teszik azzá az ételt, amelytől igazán olasznak mondhatók.

Fontos megjegyezni a mai világban oly fontosá vált egészséges táplálkozás íratlan szabályainak maximálisan megfelel az olasz ételkészítési technika. Bár megjegyzendő, hogy mind az olaszoknál mind a spanyoloknál egyszerű egészségesen táplálkozni, hiszen az éghajlati adottságainak köszönhetően szinte minden zöldség, gyümölcs megterem, a tengerek közelsége miatt minden tengeri hal fellelhető elfogadható áron.

6 Befejezés

Tehát a dolgozatom teljes mértékben saját tapasztalataimra támaszkodva íródott. Az oka a mediterrán környezetben eltöltött idők, illetve a mediterrán impulzusok hatása, mely vonzalommá alakult át.

Nem hinném, hogy sokan vannak olyanok, akik ne ismernék a világhírű olasz pizzákat, tésztákat, avagy az olasz vendégszeretetet, illetve ne hallott volna már a spanyol sangriáról illetve a spanyol bikaviadalokról.

A mediterránok viselkedés természetesen ott van az emberekben, akik a turizmusban dolgoznak. Ugyanúgy vidámak lesznek, segítőkészek, de emellett mélyen vallásosak, a család mint összetartó erő a hétköznapi, munkás életben is jelen van. A munkahelyen az ebédet közösen fogyasztják el, miközben hangosan megvitatják az aznapi eseményeket.

A mediterrán konyha világhírű, és minden országban hódít. Valószínűleg azért lehetett ilyen népszerű, hiszen náluk az étkezések, nemcsak mint alapszükségletek jelennek meg, hanem valóságos kultusz épül köréjük. Nem láttam még olyan spanyolt, vagy olaszt, aki gyorsan, valamint állva, éppen A-ból B pontba futva fogyasztotta volna el az ebédjét.

E két népcsoportnak nagyon sok kedvelője van, akik szeretik és imádják őket. Szeretnek kapcsolódni a szürke hétköznapiokból, amelyre igen csak alkalmasak ezek a helyszínek. Hiszen ezektől az emberektől meg lehet tanulni az élet szeretetét, és élvezetét. Azt, hogy az adott pillanatnak örüljünk, és amink van, ne azzal foglalkozzunk, hogy a szomszédnak miye van, illetve hogy mit kell csinálnom még holnap. Meg kell tanulni az embereknek élvezni az életet, elfogadni magukat olyannak, amilyenek teremtette őket az élet. Különbséget tenni a médiafikció és a hétköznapijaink között. Értékelni azt, amink van, ami körül vesz. Nem állítom, hogy náluk a fogyasztói társadalom hatásai nem érezhetőek. Azonban erősebb az élet iránti szeretet, mint egy újabb plazma tévé megvétele.

Mindig kerestem és keresni is fogom a lehetőségeket, hogy élvezhessem a mediterrán mentalitást a turizmusban és vendéglátásban.

7 Felhasznált irodalom

7.1 Személyes interjú

- Elisabeth Montefuscoval, a Montefusco Tattoria tulajdonosa.
Az interjú időpontja: 2012. szeptember 21.
- Maria Angeles Gonzales Cobreros, az EUSA spanyol egyetem tanárával.
2011. október
- Személyes tapasztalat

7.2 Felhasznált irodalom

- Dr. Sille István: Illem, etikett Protokoll, Közgazdasági és jogi Könyvkiadó, Budapest 1991
- Görög Ibolya: Életem a protokoll, Athenaeum 1999, 2006
- Inge Wolf: Nagy Illemkódex, Trivium, Budapest 1995
- Lonely Planet Discover útikönyv: Olaszország (2011)
- Lonely Planet Discover útikönyv: Spanyolország (2011)
- Magyar Értelmező Kéziszótár, Akadémiai Kiadó Zrt. , Budapest, 2003. 2.kiadás
- Sági Borbála: Spanyolország, Útitárs, Panamax Kiadó, 2009
- Száray Miklós: Történelem I. Nemzeti Tankönyv Kiadó, 2001
- Szeles Péter: Nagy PR könyv, Management Kiadó Budapest, 2001

7.3 Internet

- http://olaszorszag.network.hu/blog/olaszorszag-kozossegi-oldala-blogja/rovid_tortenete
- Széphegyi Géza: Viselkedési formák,
<http://www.shp.hu/hpc/userfiles/szuperlap/13.konfliktus.pdf>
Letöltés: 2012.10.15.

- <http://www.gourmandnet.hu/konyha/site.php?tpl=theme&id=72>

Letöltés: 2012. 10.20.

- <http://mek.oszk.hu/00100/00129/html/1fejezet.htm>, Tusor András: Gasztronómia 1. fejezet