

✓319.508

11

NÉPRAJZI LÁTÓHATÁR

Ethnographic Horizons

2014
3-4. szám



SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZAG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

NÉPRAJZI LÁTÓHATÁR

A Györffy István Néprajzi Egyesület lektorált folyóirata
XXIII. évf. 2014. 3–4. szám

A folyóirat alapítói

BALASSA IVÁN és UJVÁRY ZOLTÁN (1992)

Alapítószerkesztő

VIGA GYULA (1992–2001)

KEMÉNYFI RÓBERT (2002–2012)

Szerkesztő

BARTHA ELEK

A szerkesztőbizottság elnöke

UJVÁRY ZOLTÁN

A szerkesztőbizottság tagjai

FARKAS JUDIT (Pécs), GECSE ANNABELLA (Szolnok), KESZEG VILMOS (Kolozsvár),
SÁRI ZSOLT (Szentendre), SZÓKE ANNA (Vajdaság)

Ezúton is köszönjük a lektorok áldozatos munkáját,
szíves együttműködését!

Lektorálta

BERECZKI IBOLYA

CSERVENYÁK LÁSZLÓ

Fordító és nyelvi lektor

CSONTOS PÁL

Technikai munkatárs

BIHARI NAGY ÉVA

A borítóterv

TÖRÖK JÓZSEF

A kötet megjelenését támogatta

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 *Élelmiszerbiztonság és
gasztronómia vonatkozású egyetemi együttműködés,*
DE-SZTE-EKF-NYME

Emberi Erőforrások Minisztériuma Múzeumi Osztály

Debrecen Város Önkormányzata

MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport

Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszék

Felelős kiadó

BARTHA ELEK, a Györffy István Néprajzi Egyesület elnöke

ISSN 1215-8097

Nyomdai munkálatok

Kapitális Kft., Debrecen

www.neprajzilatohatar.hu



Tartalom

XXIII. ÉVF. 2014. 3–4. SZÁM

MAGYAROS ÉTELEK

Keményfi Róbert: Egy magyar gazdasszony ételreceptgyűjteménye. <i>Táplálkozáskultúra – írásbeliség – emlékezet 2.</i>	5
Bihari Nagy Éva: Hagyományos ízek – magyar ételek! <i>Bihari értékek</i>	32
Bartha Elek: Regionális sajátosságok a rituális táplálkozásban. <i>Vallás és böjt. Levesek</i>	82
Lovas Kiss Antal: Helyi érték és hungarikum egy lokális társadalmi kontextusban. <i>A panyolai példa</i>	107
Kovács László Erik: Hungarikumok és kulturális örökselemek túristvándi népi táplálkozásában	127

NÉPEK GASZTRONÓMIÁJA

Csíki Tamás: Magyarországi népek gasztronómiája. <i>Étkezés és etnikai sztereotípiák a szász-adelői néprajzi leírásaiban</i>	153
Marinka Melinda: A magyar „nemzeti sült” színei egy tokaj-hegyaljai település táplálkozáskultúrájának tükrében	169
Berdán Zsuzsanna: Pillanatkép Svájcból. <i>Hagyományos ételek és étkezési szokások</i>	190
Legyes Krisztián: A népi táplálkozás hordozható imázslemeinek és a „magyar” boltok identitásmegetartó szerepe.....	217

Contents

Volume 23 Number 3–4 (2014)

HUNGARIAN FOODWAYS

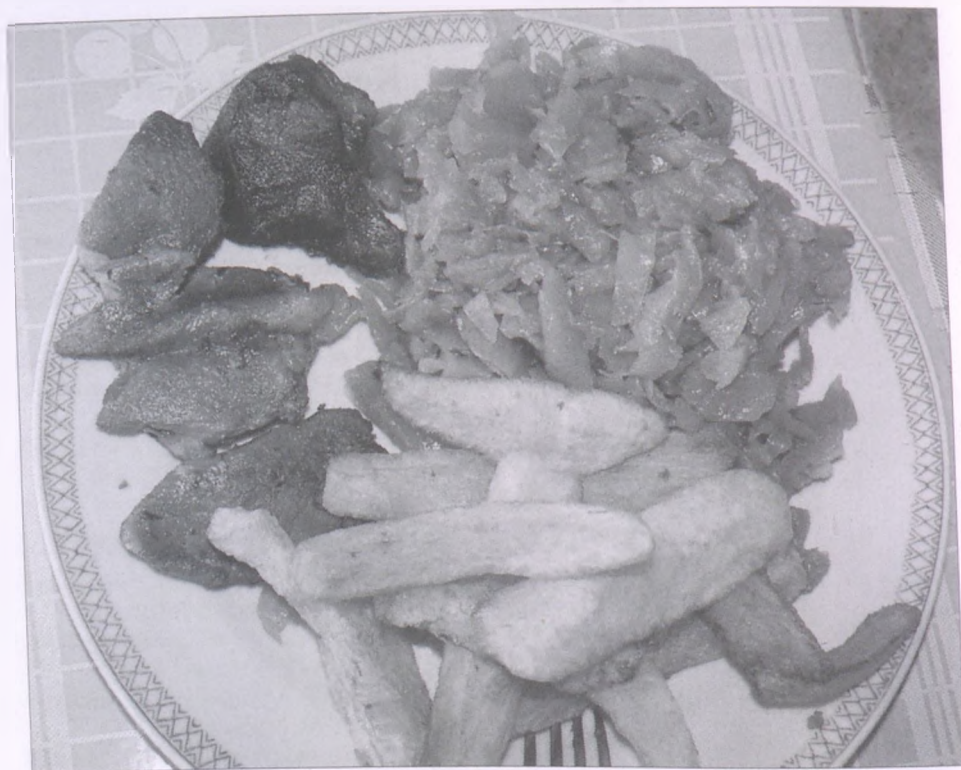
<i>Róbert Keményfi</i> : A Collection of Cooking Recipes Compiled by a Hungarian Housewife. <i>Dietary Culture, Literacy, and Remembrance 2</i>	5
<i>Éva Bihari Nagy</i> : Traditional Flavors – Hungarian Dishes. Foodstuffs and Values in the <i>Bihar</i> Region	32
<i>Elek Bartha</i> : Regional Peculiarities in Ritual Diet: Religion and Fasting (Soups).....	82
<i>Antal Lovas Kiss</i> : Local Value and <i>Hungarikum</i> in a Local Social Context: <i>The Example of Panyola</i>	107
<i>Erik László Kovács</i> : Hungarian Staples and Elements of Cultural Heritage in the Folk Diet of <i>Túristvándi</i>	127

GASTRONOMY OF PEOPLES

<i>Tamás Csiki</i> : Gastronomy of Peoples in Hungary: Diet and Ethnic Stereotypes in the Ethnography at the Beginning of the 20th Century	153
<i>Melinda Marinka</i> : The Colors of the Hungarian “ <i>National Roast</i> ” Reflected in the Dietary Culture of a Settlement in the <i>Tokaj-Hegyalja</i> Region	169
<i>Zsuzsanna Berdán</i> : Snapshots from Switzerland: Traditional Dishes and Customs Related to Diet	190
<i>Krisztián Legyes</i> : For the portable image elements of the folk nourishment and the Hungarian shops identity-keeping his role	217

Magyaros ételek

Keményfi Róbert
Bihari Nagy Éva
Bartha Elek
Lovas Kiss Antal
Kovács László Erik



Vasárnap ebéd
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2014. május 10.)

Egy magyar gazdasszony ételreceptgyűjteménye

Táplálkozáskultúra – írásbeliség – emlékezet 2.

KEMÉNYFI RÓBERT

Mama emlékének

Amint arról a táplálkozáskultúra és az emlékezet kapcsolatáról szóló előző tanulmányban írtam, az írott források alapvetően két megközelítési lehetőségéről beszél ma a szakirodalom.¹ A norai emlékezetkoncepció alapján a kollektív, illetve a személyes emlékezet értelmezése eltérő módon viszonyul az írásos forráscsoportokhoz. A (kollektív) társadalmi képzetben a nemzeti gasztronómia történeti képeit egyrészt *maguk* a kötetek, tehát azok az ételrecept-gyűjtemények, szakácskönyvek tartják fenn, melyek meghatározzák a nemzeti közösség imaginárius ételkultúráját. Az emlékezeti formák értelmezésének másik útja, amikor nem egy-egy gasztronómiai receptes gyűjtemény vagy könyv maga az elemzés elsődleges tárgya, illetve az adott kötetnek a nemzeti emlékezetben betöltött szerepe, hanem a kutatás az írásbeli forrásokat az emlékezet *írott regisztereként* értékeli.² Ezekben az esetekben a papírra vetett *személyes* feljegyzések, memoárok, akár saját archívumok annak a megértését segítik elő, hogy az *egyén* vagy a család, illetve más, szűkebb *emlékezeti* közösség (pl. egy gyülekezet) milyen tudással rendelkezett, azaz milyen módon szervezte életét, mindennapjait, és – a gasztronómia területén – hová helyezte (vagy kénytelen volt helyezni) az ételfogyasztási hangsúlyokat, illetve milyen táplálkozási módokat követett. Az emlékezet/felejtés/megtartás bonyolult szövetében az elbeszélte történetek és írott források kettőssége, esetekben ellentmondó viszonya, vagy éppen egymást kiegészítő szerepe, azaz a két műfaj

¹ L. a *Táplálkozáskultúra, írásbeliség, emlékezet* című írást. (*Néprajzi Látóhatár* 2014. 1–2.) – A kutatást és a tanulmány elkészítését a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Keszeg 2011: 187.

együttes kezelése, az elsődleges olvasatoknál az adott (mikro)történet jóval több rétegét képes feltárni. Az adatok ütköztetése az elbeszélés másodlagos jelentéseit, rejtett (azaz nem nyilvánvaló) társadalmi és kulturális kontextusait, az egyéni és/vagy mikroközösségi (családi) képzetek tényleges hálóját, esetlegességeit, szituatív voltát, a történet valós részeit és fiktív árnyalatait tudja a felszínre hozni.³ Másként fogalmazva, az évek folyamán összeállt receptes gyűjtemények, írott naplók, feljegyzések forrásként szolgálhatnak a családi emlékképek, családi szerepek, családtagokról fennmaradt egyedi képzetek rögzült, elbeszélte történeti formáinak vagy éppen *esetlegességeinek*, változásának feltárására, értelmezésére.

Jelen tanulmány esetelemzése ebben a kérdéskörben részben azt a kérdést járja körül, hogy milyen módon állt össze egy önálló háztartást vezető asszony saját ételrecept-gyűjteménye. Milyen szempontok alapján őrzött meg a gazdasszony leírásokat? Honnan ered, illetve hogyan változott gasztronómiai tudása az évtizedek alapján? Milyen gyakran készítette el ezeket az általa kigyűjtött recepteket? Mely ételösszetétel-leírásokat örökölt meg felmenőitől, melyeket cserélt, illetve kapott kollégáitól, s miért, milyen alkalmakra, illetve mely recepteket vágott ki akár szakácskönyvekből, heti és napi lapokból. A több mint négy évtized alatt felgyűlt receptgyűjtemény pontos tükrö egy átlagos magyar háztartás gazdasági lehetőségeinek, főzési preferenciáinak, ételkultúrájának. A személyre szabott gyűjtemények, összeálló kötetek a házvezetés gyakorlati tudásának inventáriumi, ez esetben a mikroközösség tudásformáinak regiszterei.⁴ Olyan források, amelyekből képet alkothatunk a konyhai ismeretek összetételéről, tapasztalatainak felgyűléséről, illetve a konyhai tudás szerkezetének folyamatos alakulásáról.

Családi háttér – tanult főzési alapok. P. A. (1944–2013) kispolgári családban, egy vidéki (nagyközség szintű) településen született és élt egészen a férjhez meneteleig, 1965-ig. Gyermekkorát szigorú rend határozta meg, melyben a munka állt a középpontban, mint legfőbb kötelesség, ám egyben mint elsőrendű érték és mint alapvető erény. Édesapja reggeltől estig a kiskereskedelmi forgalom egyik üzlethelyiségében beosztott eladóként dolgozott, akit a család ritkán, főként a közös napi étkezéseknél, illetve a vasárnapi asztalnál látott csupán. A család összetartó ereje így a háztartásbeli édesanya volt, aki minden tekintetben ellátta gyermekeit és kiszolgáltáta meglehetősen öntörvényű, a saját életét élő férjét. Ez a családi kapcsolati háló szakadt visszavonhatatlanul szét az édesanya hirtelen bekövetkezett halálával (1951). A szülőanya elvesztése alapvetően meghatározta P. A. további életét. Az elhunyt a hét éves leány mellett még két fiúgyermeket (1939,

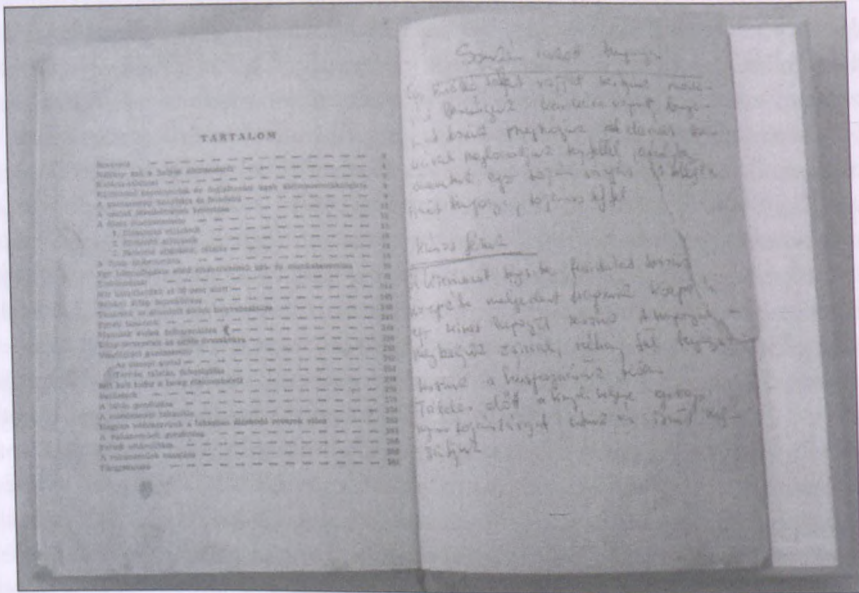
³ L. ehhez Gyáni 2000a: 128–144, különösen: 136–137; Gyáni 2000b:145–160; Kövér 2014: 99–214.

⁴ Keszeg 2011: 187. – Keszeg Vilmos idézett tanulmánya a gasztronómia–írásbeliség–emlékezet összefüggésének témakörében kitűnő példaelemzést nyújt.

1941) hagyott özvegyen maradt férjére. A családi emlékezet szerint elsődlegesen ennek a helyzetnek a megoldása vezette a megözvegyült férjet, azaz a három gyerek ellátásának megszervezése, illetve addigi életvezetésének fenntartása, munkájának folyamatos (és zavartalan) ellátása, hogy felesége halála utáni évben ismétetlen megnősüljön (1952). A házasságáig hajadonként élő nevelőanya (1906–1974), aki a második világháború végéig budapesti főúri családokban nevelőnőként szolgált, majd egy vidéki csecsemőotthonban töltött szolgálat után az egészségügyi szakellátás egyik rendelőjében lett asszisztens, elfogadta a neki szánt családösszetartói szerepet, igyekezett az élete új tagjainak mindenben megfelelni, aminek eredményeként a férjével, illetve nevelt gyermekeivel az évek során lassan kialakuló, majd folyamatosan formálódó, ám alapvetően elfogadó szeretetközösség alakult ki. Jóllehet a nevelőanya fiatal éveit is gyerekek felügyeletével töltötte, ám *főzési ismeretekkel nem rendelkezett*. A konyhai tudás átadásának *hagyományos lánc*a, azaz a mindennapi közös tevékenység keretében elsajátítható jártasság megszerzése, a családi emlékezet szerint nagyon jól főző édesanya halálával P. A. számára tehát ekkor *megszakadt*. Nem más történt ekkor, mint az, hogy a nevelőanya az alapoktól kezdve fokozatosan elsajátította a főzési ismereteket, amely tanulási folyamatba először csupán szemlélődőként, majd 13-14 éves korától az egyszerűbb konyhaműveletekbe bevonta nevelt lányát is olyannyira, hogy P. A. a gimnazista korára képessé vált a nyarakon, iskolai szünnapokon egyszerűbb ebédek elkészítésére. Azért is volt e tudásformára P. A.-nak szüksége, mert – ellentétben édesanyjával – a nevelőanya közalkalmazotti kötött munkaidőben dolgozott, azaz a család ételellátását nem tudta mindig közvetlenül biztosítani. Ez a sajátos helyzet azt eredményezte, hogy nem lineáris, azaz generációs ismeretátadásra kell P. A. konyhai műveltségének alapjait/kezdétét visszavezetni, hanem a folyamatot sokkal inkább a generációs *együtt tanulás* kifejezéssel jellemezhetjük. Az elsődleges ételkészítési ismeretek elsajátítását – a hagyományos belenevelődés hiányában – a megjelenésekor azonnal közismertté váló Horváth Ilona-féle szakácskönyv segítette, amelynek második kiadását a nevelőanya 1956-ban megvásárolta (1. ábra).⁵ Az emlékezet szerint P. A. a gimnáziumi éveit a nevelőanya melletti segítő/fenntartó háztartási szerepet fokozatosan elsajátította, elfogadta, főzési ismeretei egyre biztosabbá váltak. Sőt tudása bővülésével, illetve a gyakorlat megszerzésével, a család ellátása képességének egyre magabiztosabb felismerésével P. A. a főzésben – a mindennapos ételkészítés monoton terhei ellenére – *örömet*, önmegvalósítási lehetőséget ismert fel. Másként fogalmazva, az új családi szerep, melybe P. A. édesanyja halála miatt szorult, illetve a családfő által diktált szigorú, munkaközpontú rend kényszerítő ereje mellett P. A. – a korai években még a nevelőanya mellett – a főzés segítségével megteremtette és berendezte a maga teljes

⁵ A szakácskönyvről l. az első lábjegyzetben megjelölt irodalmat.

– önmaga számára az élete végéig ki nem beszélt gyermekkori trauma (gyász) elviselését segítő, illetve a kamaszkori családi magányt enyhítő – *életvilágát*. Kisebb fiának többször, de csak nagyon röviden, a múlt fájó emléket elharapva beszélt arról az elég nehéz légkörről, amelyet édesapja nyomasztóan szigorú személye teremtett.



1. ábra. P. A. nevelőanyjától megörökölt „Horváth Ilona” kötete saját bejegyzésével

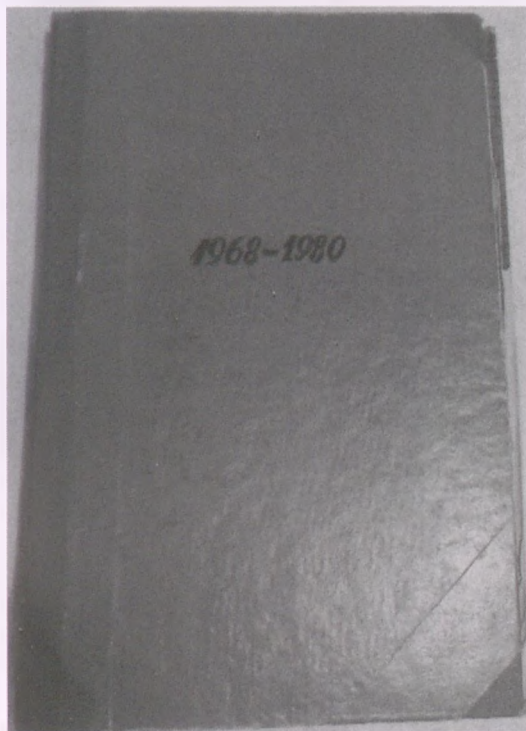
(„A kispolgári család, az áporodott levegő, a kényszerű együttlétek közepette mindez nagyon csábító volt, el apámtól, az üzlet pultja előtt álló és locsogó vevőtől, el a szűkös kétszobás lakásból [...]”⁶)

P. A. számára *a rend*, a család ellátásának fegyelmezettsége, és e feladat megkérdőjelezhetetlensége tehát a családfő által meghatározott szigorú, alapvetően a kispolgári életmódba történt belenevelődéséből következett.⁷ A szegénység, illetve részben a kor, részben az apa által elvárt női szerep nem tette lehetővé P. A. számára, hogy érettségije (1962) után a felsőoktatásban továbbtanuljon. A neveltetés és megfelelés kényszerei P. A. életét a dolgozó nők világába vezette, nevelőanyja mellett helyezkedett el szülőhelye egyik egészségügyi szakrendelőjében. A későbbi szakképzettségét adó iskolákat is a munka mellett, levelező tagozaton végezte el. Férjhezmenetelével (1965) P. A. elköltözött szüleitől, önálló háztartás

⁶ Grass 2007: 28.

⁷ A kispolgári életmódról, értékrendekről l. L. Nagy 1997.

tudatos felépítésére törekedett, amely célját – három év társbérlet után – 1968-tól, első önálló, a szülőhelye közelében fekvő városban lévő társasházi lakásának felépítésétől tudta teljes odaadással megvalósítani. Majd P. A. otthoni munkáját két gyermekének (1966, 1969) ellátása, illetve felnevelése teljesítette ki.



2. ábra. P. A. négy gazdasági naplójának első kötete

Gasztronómiai tudásformák – gazdálkodási lehetőségek. Amint arról fentebb szó volt, P. A. alapvető főzési ismereteit a Horváth Ilona-féle szakácskönyv segítségével sajátította el. A főzési alapismertek tanulási korszaka, azaz serdülőkora évtizedét – az 1950/60-as évek fordulóját – részben az alapanyaghiány, részben a tartósítóiipar (konzervek), illetve fokozatosan a konyhai technikai (hűtőgépek, gáztűzhelyek) megjelenése határozta meg.⁸ P. A. felismerte, hogy az alapanyaghiány korlátokon, szegényes lehetőségeken részben új technikai eszközök beszerzésével (pl. hűtőszekrény), ám főként *tudása szélesítése* révén képes átlépni, pontosabban a szegényes adottságokból minél ízesebb ételeket főzni, illetve változatosabb ételsorokat összeállítani.

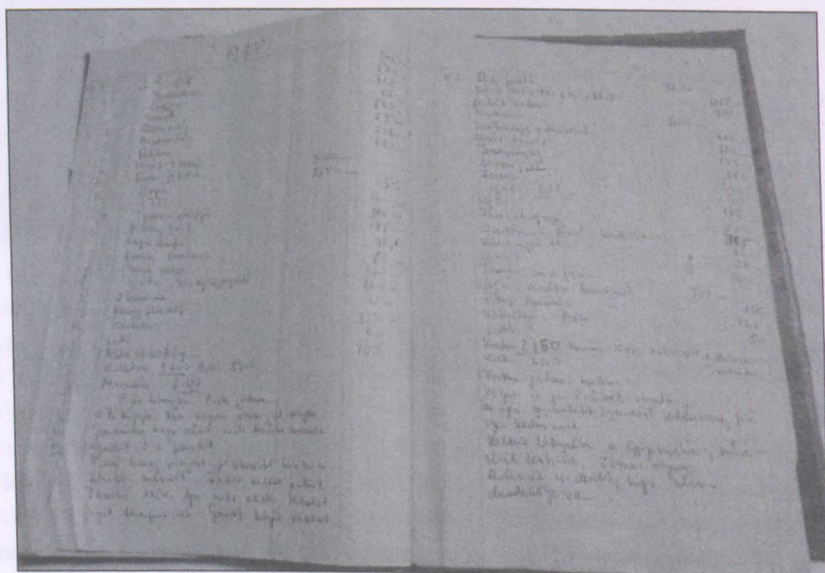
A családi emlékezet mellett közvetett, ám igen korai tanúbizonyság P. A. főzési érdeklődésére, tanulási vágyára – és valószínűsíthetően e témakörben folytatott mindennapi beszélgetéseire – az a szakácskönyv, amelyet az első lapon bejegyzett ajánlás szerint legjobb barátnőjétől kapott a 19. születésnapjára.⁹ Ám a fiatal háziasszony (1965-től) lehetőségeit nem csupán az országos, általánosan jellemző ellátási keretek határozták meg, hanem jóval döntőbb gát volt a fiatal pár személyes életében az *anyagi lehetőségek erős korlátai*. A közalkalmazotti pályakezdő bérek (férje tanár), a lakásépítésre felvett takarékbanks kölcsön terhe, az alapvető

⁸ A kérdésről l. Valuch 2013: 130–166; 285–321.

⁹ Az ajándékkötet: Venezs József (szerk.): *Szakácskönyv*. Budapest: Minerva, 1963. (8. kiadás)

lakberendezés megteremtése, majd a gyermekvállalás csak *igen egyszerű étkezési rend* kialakítására adott módot. A *takarékosság–egyszerűség–jól lakás (laktatás)* hármasa P. A. életének hosszú évtizedeit meghatározta. Ám e keretet P. A. mégis úgy igyekezett a végsőig kitágítani, hogy a *családi ünnepek* étlapjai mégse szenvedjenek semmiben sem hiányt, illetve úgy, – s ez a szempont élete végéig nagyon fontos volt a számára –, hogy vendégei mindig elégedetten, jó értelemben vett gasztronómiai élménnyel távozzanak az otthonából. Számos alkalommal emlegette fel azt a fiatalkori szegénységéből adódó elhatározását, hogy háziasszonyi legfőbb célja majd az lesz, hogy vendégeinek „mindig tudjon valamit kínálni”.

P. A. háztartásának mindenkori anyagi viszonyai évtizedekre visszamenően, 1968-tól megbízhatóan elemezhető, ugyanis P. A. havi bontásban egészen a haláláig (2013) pontos gazdasági naplót, könyvelést vezetett (2. ábra). A 45 évet átfogó kötetek feldolgozása önálló tanulmányokat igényelne, a jelen írás tárgyának megfelelően e helyen csupán az ételkészítés/főzés szempontjából mutatunk be példaadatokat a családi gazdálkodás szerkezetéből.



3. ábra. P. A. gazdasági naplójának részlete

(a) 1974 áprilisában P. A. azt jegyzete fel, hogy a család összkiadásának 40 százalékát költötte a család ételkészítésére. Ebben csupán a közvetlen, otthoni ellátás költségei szerepelnek („kosztra” rovat), a gyerekek hétköznapi ellátását biztosító intézmények havi fix díjait a gazdaságon külön soron („költés” oszlopban) tüntette fel. Ebben a hónapban nagyobb családi esemény nem volt. Habár a húsvét az 1974-es évben áprilusra esett, de nyoma nagyobb kiadással ezen ünnepnek

nincs. Az áprilisi költés összegét összevetve más olyan hónapokkal, melyekben nem szerepelnek nagyobb családi események, nagyobb vendégségek, az ételkészítési költségei hasonló módon, az összbevétel 40-45 százaléka körül mozgott. E kiadási tétel a háztartás egyéb költéseivel (rezsi, különböző állandó, illetve egyszeri kiadások) együtt igen feszített havi költségvetést eredményezett. P. A. gazdasági naplója ezekben a hónapokban szinte a fizetés teljes felélését rögzíti.

(b) Ugyanezen év (1974) júliusának és decemberének elszámolása viszont más adatokat tartalmaz. A hó végi szöveges értékelésében, amellyel a gazdaszszony az adott időszak eseményeit foglalja össze, mindkét hónapnál az szerepel, hogy az ünnepek alatt sok vendég járt a családnál. Július kiemelt névnap volt P. A. életében, a december pedig értelemszerűen a karácsony és az év zárásának időszaka. Mind a nyári, nagyszabású, a széles családot és rokonságot érintő névnapon, mind karácsonykor, majd Szilveszter éjszakáján P. A. -nak sok rokoni, baráti látogatót kellett ünnepi színvonalon ellátnia. A nyári hónapban ezért az ételkészítésként kiadott összeg a havi összbevétel 61 százalékára ugrott. A hónapot lezáró elszámoláskor a kosztra kiadott összeget P. A. nyolc felkiáltójellel jelölte meg, illetve „Kosztra nagyon sokat költöttünk” széljegyzettel látta el. A méltó vendéglátás fedezetét ebben a hónapban csak úgy tudta előteremteni, hogy a szocializmus évtizedei alatt működő Kölcsönös Segítő Takarékpénztári (KST) tagként rövid futamidejű kölcsönt vette fel. Habár a hitelt alapvetően a garázs építését segítette, P. A. úgy rendezte át beruházást, hogy a magasabb ételkészítési költségek is beleférjenek (3. ábra).

Hasonlóan júliushoz, az év utolsó hónapjában is az ételkészítési költségei az összkiadás 62 százalékra emelkedett fel. Az ajándékok, illetve az ünnepek számos kellékének megvásárlása, a méltó asztal megteremtése ismét csak az előzetes takarékoskodás feltételét is magában foglaló, az Országos Takarékpénztár által szervezett és fenntartott KST kölcsön felvételével volt biztosítható.

P. A. életében *mindig* fontos volt, hogy akár az anyagi lehetőségek által meghatározott „mozgáster és kényszerpálya” *ellenére* megpróbálja ételkészítési ismereteivel a család ellátását minél változatosabban megszervezni annak az eleve elfogadott alaptételnek a betartásával, hogy a mindennapokban takarékoskodni, illetve az ételmaradékokat teljes mértékben hasznosítani kell. Amint azt a gazdasági adatok szemléltetik, viszont az ünnepek, a vendéglátás alkalmi túlbujánzó (gyakran értelmetlen) bőség jegyében teltek. Meleg konyha esetében a levest legalább két, de inkább háromféle második követte, illetve sós és többfajta édes sütemény sorakozott fel zárásként. Az ételsor végigfőzése nem csupán komoly szervezési munkát, fizikai állóképességet igényelt P. A. részéről, hanem az anyagi lehetőségek szabadabb kezelését, azaz komolyabb alapanyag-beruházást is meg-

követelt. A családi és naptári ünnepeken, illetve a vendéglátások esetén mindig húsos ételek léptek előtérbe, melyek között szerepeltek fehér és a jóval drágább, a szocializmus évtizedei alatt nehezen beszerezhető vörös, kiemelt helyen a szarvasmarha hús. P. A. ezen alkalmakkor – a takarékoskodás, és a „nem eladósodás” elvét mindenkor szem előtt tartó gazdálkodási alapalkatától akár teljesen eltérően – képes volt komolyabb, akár a család havi jövedelmét is meghaladó kiadásokra (kölcsön felvétele), vagy a szűkös anyagi tartalékok megbontására.

Gasztronómiai tudásformák – tanulási lehetőségek. P. A. kizárólagosan ún. „magyaros” konyhát vitt, azaz hétköznapokban, átlagos hétvégeken alapvetően a szakma által bizony mára némi malíciával kezelt „hagymás, paprikás, tejfölös, szalonnás” négyes keretében mozogott. A rendszerváltással elérhetővé váló világkonyhák (pl. távol-keleti tájak) ízei, alapanyagai, ételkészítési ismeretei teljesen hidegen hagyták, mint ahogy a különböző reformkonyhák, vegetáriánus („könynyű”) ételek univerzuma is. Ám ez nem jelenti azt, hogy P. A. ne törekedett volna innovációra. Éppen az adott számára örömet, ha a hagyományos (átlagos magyar) ízlésnek azért megfelelő, ám mégis új ételeket, új ízeket tálalhatott egy-egy ünnepen fel, s arathatta le – szinte az asztalt mint színpadot tekintve –, a vendégei elismerő szavait.¹⁰ Ám ezeket az alkalmakat szinte mindig *tudatos felkészülés* előzte meg.

P. A. alapvetően két forrásból igyekezett konyhai ismereteit bővíteni, tudását elmélyíteni. Részben a házi asszonyok, műkedvelő amatőrök számára írt szakácskönyvekből, nyomtatott lapokból (napilapok, magazinok¹¹), részben pedig a környezete, nagyobb családjának nőtagjaitól, barát- és kolléganőitől kapott, vagy általuk elmondott/lejegyzett receptek, illetve beszélgetések százaiból (részletesen l. lentebb). Ám P. A. figyelme kiterjedt a mediális csatornákra is, nézte a főzőműsorokat (pl. *Főzőcske, de okosan!*), sőt élete utolsó évtizedében a világháló gasztronómiai blogjainak széles terére is rá-rápillantott, onnan recepteket is kinyomtatott. P. A. háziasszonyi tevékenysége alatt változatos, igen gazdag gasztronómiai tárgyú könyvválasztékot halmozott fel.

¹⁰ Fia emlékezete szerint valószínű, hogy nem csupán a gyakran 12-14 vendég tökéletes ellátására törekvő, több napos mentális és fizikai teher miatti teljes kimerültség, hanem e flow átélése is okozta azt a vendéglátás lezajlása utáni ürességet, amit P. A. élete utolsó éveiben egyre nehezebben (és általa egyre értelenebbül) viselt.

¹¹ P. A. háztartásába napilapként a *Magyar Nemzet* járt a rendszerváltásig, heti lapként a *Film, színház, muzsika*, a *Nők Lapja*, az *Új Tükör* című magazinok, és valamelyik heti tévé és rádió műsort tartalmazó újság is. Habár nem minden hónapban, de P. A. rendszeresen megvásárolta a *Magyar Konyha* című havi lapot is.

P. A. gasztronómiai tárgyú könyvei:

- Anette Heisch, (2005) *Barbecue-grillezés a kertben*. Budapest: Holló és Társa Kiadó
- Aranyos Pál – Baján László – Bara Zoltán, (1982) *A Főzőkanál Művészei*. Budapest: IPV Kiadó
- Á. Lőrincz Jolán, (1967) *A modern háziasszony*. Bukarest: Meridiane Könyvkiadó
- Bathó Edit – Kiss Erika (szerk.), (2012) *Pányvás pulyka, Lábatlan tyúk, Rézpogácsa...: Népi ételek a Jászságból*. Jászberény: Jász Múzeumért Kulturális Alapítvány
- Bói Imréné (szerk.), (2001) *Furtai ökumenikus süteménygyűjtemény*. Budapest: Kálvin Kiadó
- Borszékiné Rétháti Ágnes, (1996) *Főzőkanalat a lányok kezébe: Gödöllő népi szakácskönyve*. Budapest: Integra-projekt
- Domokos Lászlóné, (1982) *Mindentudó szakácskönyv*. Budapest: Minerva Kiadó
- Dr. Oetker, (2007) *A díszítés és tálalás művészete*. Budapest: Grafo Kiadó
- Endrődy Hanna, (1991) *Házi-barát klub, tessék belépni*. Budapest: Ráció Könyvkiadó
- F. Nagy Angéla, (1981) *A család szakácskönyve: [A Nők Lapjában megjelent receptek]*. Budapest: Minerva Kiadó
- F. Nagy Angéla, (1988) *Különleges konyha*. Budapest: Kossuth Könyvkiadó
- Frank Júlia, (2001) *Frank Júlia nagy szakácskönyve*. Budapest: Magyar Könyvklub
- Frank Júlia, (1986) *Szárnyasparádé*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- Gundel Imre, (1987) *Gasztronómiáról és Gundelekről*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- Gundel Károly (1984) *Kis magyar szakácskönyv*. Budapest: Corvina Kiadó
- Hajková, Mária, (1963) *Édeskönyv*. Bratislava: Práca–Roh Kiadóvállalat
- Hargitai György, (2002) *Édességek és torták*. Budapest: Média Nova Kiadó
- Horváth Ilona, (1956) *Szakácskönyv*. Budapest: Magyar Nők Demokratikus Szövetsége (2. bővített kiadás)
- Horváth Ilona, (1979) *Szakácskönyv*. Budapest: Magyar Nők Országos Tanácsa (11. kiadás)
- Keith Floyd, (2003) *Serpenyőn túl*. Budapest: Park Könyvkiadó
- Kopcsik Lajos – Lukács István – Novák Ferenc, (1997) *Oscar-díjasok*. Zalaegerszeg: Célprint Kft.
- Kovács Mihály – Unger Károly – Gelléri Miklós (szerk.), (1988) *Hatvan szakácsmester háromszáz receptje*. Budapest: Hírlapkiadó Vállalat
- Kugler Géza, (1983) *Nagy Házi Cukrászat*. Budapest
- Lajos Mari – Hemző Károly, (1991) *Pizza és tészta*. Budapest: Corvina Kiadó
- Lajos Mari – Hemző Károly, (2006) *Új nyalánkság*. Budapest: Aquila Könyvkiadó
- Lajos Mari – Hemző Károly, (1990) *Ünnepi étel*. Budapest: Corvina Kiadó
- Lejtényi Éva – Waldhauser György – (Szlifka Anna), (1983) *Régi idők receptjei: nagyanyáink főzték*. Budapest: Népszava Kiadó
- Lénárt Vera – Pákozdi Judit, (1985) *Főzőkanállal hazán kívül*. Budapest: IPV Kiadó
- Margaret Ebel – Gottlieb Ebel, (2003) *Mézese könyv*. Budapest: Magyar Könyvklub
- Mészáros Veronika (szerk.), (2002) *Népi receptek. A Bakonyból és a Balaton-felvidékről*. Veszprém: Veszprém Megyei Múzeumok igazgatósága
- Nagyné Bősze Katalin – Páll István, (2004) *A mi receptkönyvünk*. Nyíregyháza-Sóstófürdő: Múzeumfalú Baráti Köre
- Pákozdi Judit, (1983) *Fortélyok főzőkanállal*. Budapest: IPV Kiadó

- Pákozdi Judit – Hargitai György, (1998) *A Magyar Konyha legjobb receptjei*. Budapest: Média Nova Kiadó
- Pánczél Magda, (1966) *Főzzünk Másképpen*. Budapest: Minerva Kiadó
- Pataki Mária, (1982) *A vendéglátás Ábécéje*. Budapest: Minerva Kiadó
- Pelle Józsefné, (2000) *Nagyananyámtól tanultam*. Budapest: Szalay Kiadó és Annó Kiadó közös kiadás
- Pelle Józsefné, (1988) *Nyári ízek télire*. Budapest: Kossuth Kiadó
- Pető Gyula, (1991) *Ételkészítési ismeretek*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó
- Ragyogó szakácskönyv*. (1997) Gyöngyös: Pallas Antikvárium
- R. Szepessy Ilona, (1984) *Francia konyha*. Budapest: Minerva
- Sajtos ételek kreatív konyha*. (2005) Pécs: Alexandra Kiadó
- Saulnier, Alain, (1994) *Mikrohullámú receptek és módszerek*. Budapest: Delta 2000 Kiadó
- Simmel, Johannes Mario, (1984) *Néhanapján kaviár (Thomas Lieven receptjei)*. Budapest: Európa Könyvkiadó
- Stahl Judit, (2004) *Büntetlen örömök*. Budapest: Kulinária Kiadó
- Sütemények: Nagymamáink konyhájának receptjei*. (2000) Nyíregyháza: Black & White Kiadó
- Szárnyasételek kreatív konyha* (2005) Pécs: Alexandra Kiadó
- Szendí Gábor – Mezei Elmira, (2010) *Paleolit szakácskönyv*. Budapest: Jaffa Kiadó
- Szöke Krisztina, (2009) *Tej-, tojás- és szójamentes ételek receptkönyve*. Budapest: Springmed diétás könyvek kiadó
- Tárgyik Sándor – Nagy László, (1983) *Hidegkonyhai szakácsművészet*. Budapest: Közgazdasági és Jogi könyvkiadó
- Tiszai László (szerk.), (1983-2009) *Fakanál*. Budapest: Ifjúsági Lap-és Könyvkiadó Vállalat
- Turós Emil, (1989) *Nagy saláta-könyv*. Budapest: Corvina Kiadó
- Venezs József (szerk.), (1963) *Szakácskönyv*. Budapest: Minerva Kiadó
- Vánca József, (1985) *A mi süteményeskönyvünk*. Budapest: Minerva Kiadó (14. kiadás)

P. A. a konyhában csak egyetlen könyvet tartott mindig kéznél, a kredenc fiókjában, a sokat emlegetett „Horváth Ilonkát”, amelyet gyakran elővett még több évtizedes főzési gyakorlattal is. A nevelőanyjától örökölt első Horváth Ilona-féle szakácskönyv teljes szétesése után vette meg a kötet 11. kiadását, 1979-ben.¹² A többi könyv a hálószerobájában volt. Egy-egy ünnep, családi esemény

¹² Hogy mennyire fontosnak és egy háztartásban nélkülözhetetlennek tartotta a „Horváth Ilonát”, férje emlékezete szerint az is bizonyítja, hogy P. A. a rokoni, illetve a baráti körében kötött új házasságoknál a nászajándék részeként az ifjú párnak e szakácskönyvet is átadta azzal a megjegyzéssel, hogy őrizték meg, saját receptjeikkel egészítsék ki, majd adják utódaiknak tovább. P. A. az önálló háztartása elindításához a kisebbik fiának adta a saját, első, még nevelőanyjától megörökölt Horváth Ilona-féle szakácskönyvet. Amikor P. A. észlelte, hogy kisebbik fia a teljesen szétesett könyvet (1. ábra) az eredeti jelleg megőrzése mellett gondosan újra köttette, nagyon komoly elismerésének és örömének adott hangot.

előtti hetekben itt forgatta e köteteket esténként, gyakran háttértévészéssel, akár egy darab cetlivel és tollal a kezében, ötleteket gyűjtött, számolta a hozzávetőleges alapanyag-költségeket, illetve menüsorokat állított gondolatban össze. Szerepel a könyvtárban egy-egy, inkább a korban népszerű bestseller, mint szakácskönyv (pl. Simmel kötet), illetve gasztronómatörténet is (Gundel Imre műve), ám P. A. szakárnyú könyvgyűjteményét alapvetően a hasznosság, a gyakorlati tudás igénye jellemzi. Természetesen ez a szélesebb könyvválaszték mégsem jelenti azt, hogy P. A. minden kötetet alaposan végig is olvasott, akár ki is jegyzetelt. Umberto Eco nyomán sokkal inkább úgy fogalmazhatunk, hogy P. A. számára e könyvek mindegyike *ismerős* volt. P. A. ezeket a könyveket többször átrakta, pakolgatta, valószínű, hogy akár a takarítás közben is pár percre e köteteket lapozgatta. Az új könyveket viszont – akár vásárolta, akár ajándékba kapta – mindig átlapozta, elolvasta, nézegette, azaz (legalább) egy-egy benyomás, akár képi lenyomat rögzült P. A. emlékezetében. Továbbá a könyveknek egymás mellett meghatározott, P. A. szeme által megszokott helye volt. Így egy-egy könyv keresésekor a másik, a „szomszédos” kötetek tudattalanba vésődő címei, az egyszer levett, majd elfeledett kötetek, illetve a könyvekben leírt, gyakran egymást idéző, vagy egymáshoz nagyon hasonló ételleírásai P. A. számára a szakácskönyvtára *egészéről* biztosított képet, teljes, átfogó tudást.¹³

A műkedvelő szakácskönyvek gyűjtésétől, forgatásától azonban P. A. gasztronómiai tudása a negyvenes éveitől második felében két egymástól független családi esemény, majd fokozatosan elinduló folyamat eredményeként *magasabb* szintre lépett. Idősebb fia ugyanis felvételt nyert a fővárosi Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolára. Az itt megismert és megvásárolt táplálkozástudományi tankönyvek, speciális, alkalmazott szakkönyvek, tananyagok, illetve a gyakorlati képzésben elsajátított profi ételkészítési szakfogások fia révén P. A. számára is egy egészen új világot nyitottak ki. A gyakorlati megmértetésekre készülő fiút segítve P. A. saját konyhájában vette át (fiával együtt) lépésről-lépésre a szakönyvekben megkövetelt módon és sorrendben az ételek előkészítésének, illetve elkészítésének fázisait. P. A. fia négy tankönyvét is kéznél, a szakácskönyves polcán tartotta:

Bajtala István – Marczinek László, (1983) *Hidegkonyhai ételismereti gyakorlat*.

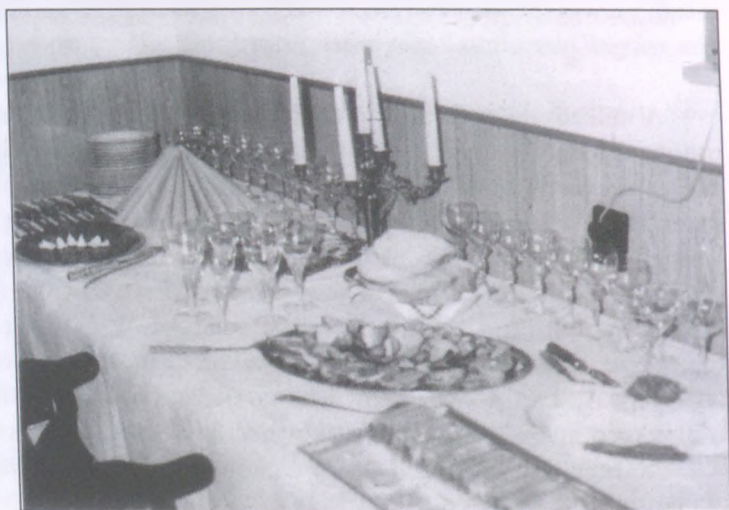
Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

Balogh Gábor, (1981) *Cukrászati ismeretek gyakorlata*. Budapest: Főprint nyomda

Marczinek László, (1982) *Melegkonyhai ételismereti gyakorlat 1–2*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó

¹³ Carrière–Eco 2010: 236–237.

Pető Gyula, (1992) *Ételkészítési ismeretek*. Budapest: Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó¹⁴



4. ábra. P. A. nagyobb vendégszámot kiszolgáló svédasztalos rendszere

P. A. ételkészítési ismereteinek bővülése mellett a család anyagi helyzetének változása is hatással volt a táplálkozási lehetőségeire. Részben azért, mert a rend-

¹⁴ Pető könyve két példányban volt meg P. A. könyvtárában. Egyiket idősebb fia használt tankönyvként, majd elköltözése után, amikor magával vitte a fiú a könyveit is, e munkát megvásárolta férje is elsődlegesen saját tanári munkája egyik segédköteteként, másrészt pedig P. A. számára.

szerváltás éveiben P. A. gyermekei felnőttek, önálló háztartás vezetésébe fogtak (nagyobb fia), illetve a családtól távoli városban kezdték meg tanulmányaikat (kiseb-
 bbi fia), részben pedig azért, mert mind P. A., mind a férje középvezetői, vezetői beosztásba léptek, majd később az akkori jogszabályoknak megfelelően a nyugdíj mellett mindketten még dolgozhattak. A megváltozott körülmények, a nyugalmasabb és az anyagi biztonság hátterével telő évek az ünnepi étrendek összeállításában, a vendéglátás minőségének emelésében is kifejezésre jutottak. Így jelent meg P. A. háztartásában például az ételválasztékot (és egyben a költségeket) a terítés jellege miatt szükségszerűen emelő *svédasztalos* rend, amely részben hideg, részben meleg ételleket tartalmazott, illetve a háztartás fizikai korlátain, az asztali ülésrend kapacitásain túllépő vendégszám fogadására és ellátására adott lehetőséget. A konyhában megterített kínáló asztalról vett változatos fogásokkal a vendégek szabadon mozoghattak, amely rendszer P. A. számára, főként kerek születésnapjához kapcsolódó családi ünnepeken, akár húsz fő feletti vendégszám teljes és zavartalan *egyidejű* ellátását tudta biztosítani (4. ábra).

A gazdasági napló feljegyzése szerint az 1990-es évek elején, amikor P. A. férjével kettesben élt már csupán a háztartásban, a jövedelem 20-25 százalékát költötték élelemre. Ez az összeg 1993 decemberében arányaiban pontosan a duplájára, 50 százalékra nőtt. A napló bejegyzése szerint a legnagyobb tételt ebből a kiadásból nem a karácsonyi asztal, hanem egy kerek évfordulóhoz köthető, nagy volumenű családi és baráti vendéglátás előbb bemutatott svédasztalos terítése tette ki. Hiszen:

„[...] a svédasztalnak is az a legfőbb sajátossága, hogy a vendég a sokféle ételből maga válogat, a sorrendet és a mennyiséget is maga szabja meg magának.

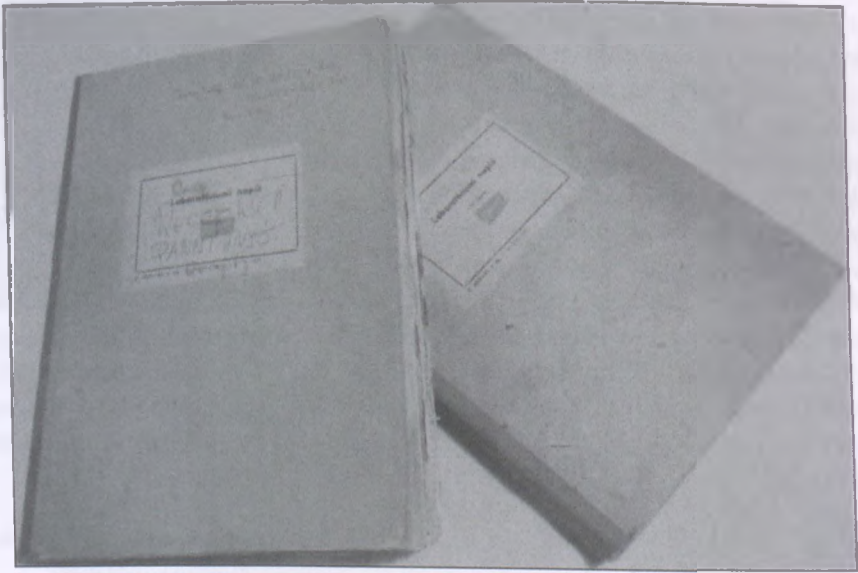
Itt mindent láthatunk, ami szem-szájnak ingere. Festői gazdagságot mutat a terület asztalkám, amely mégis tudatos szervezettséget takar. Balról unicum és aperitif poharak, mellettük sós sütemények, majd borok és szendvicsek következnek, utána édes mignonok, a gyümölcs és a feketekávé, illetve ezek kellei.”¹⁵

Másként mutatva be e vendéglátás volumenének nagyságát, azt mondhatjuk, hogy az ebben a hónapban kosztra és vendéglátásra elköltött összeg P. A. kisebbik fia kezdő közalkalmazotti havi fizetésének pontosan a *kétszeresét* fedte le.

Az ilyen alkalmak viszont nem csupán a ráfordított anyagokban követeltek többletet, és a hidegkonyhai ismeretek fent említett, profi könyvekből történő elsajátítására volt előzetesen szükség, hanem az ételek elkészítési rendjének áttekintésére is, illetve az anyagbeszerzés és az előkészítés logisztikai feladatai is komoly kihívást jelentettek. Az ünnepi „szépen terített asztal”, a megfelelő esztétikus tállalás igénye P. A. egész gasztronómiai tevékenységét meghatározta, azonban a

¹⁵ Vadas (szerk.) 1986: 52–53.

szervírozás minden részletre ügyelő precíz, türelmet követelő dekoratív kivitelezése igazán – férje aktív közreműködésével – a fiai eleresztése utáni nyugalmasabb időszakban bontakozott ki. P. A. élete utolsó évtizedében a legfontosabb pillanatok az alkalmak jelentették, amikor családi/rokon/baráti ünnepeken nem csak az ételek több variációját tudta letenni, hanem az egész asztal megjelenése is méltó volt ahhoz a befektetett munkához, amelyet egy-egy nagyobb vendéglátásba befektetett.¹⁶



5. ábra. P. A. receptes gyűjteményei

Úgy fogalmazhatunk talán a legtalálóbban, hogy P. A. a munkafolyamat egészébe – beszerzés, előkészítés, elkészítés, tálalás – alapvető, a majdani vendéglátásba vetett *bizalommal*, az elérendő *íz és esztétikai öröm reményével* vágott bele a *vendéglátás szertartásrendjének* kidolgozott, állandó rítusával újra és újra, alkalomról alakra.¹⁷

¹⁶ Jóllehet sem P. A., sem férje számára nem igazán volt szükség segítségre, ötletekre a gusza terítések bekészítéséhez, de mégis háttérismeretként P. A. megvásárolta *A szépen terített asztal* című könyvet is (szerk.: Vadas József, Budapest: OMF.B.IFTI, 1986).

¹⁷ Demeter 153–163.

„[...] minden asszony egy
egyedi szöveghalmazt birtokol!”
(Keszeg Vilmos¹⁸)

Gasztronómiai tudásformák írott regisztere. Receptes könyv mint életgyűjtemény. Arra, hogy mennyire igaz a fentebb megfogalmazott tétel, azaz hogy P. A. mindennapi érdeklődésének, beszélgetéseinek komoly része volt a főzés, a fennmaradt írott forrásokból is igazolást kapunk. A „regiszter”, azaz P. A. receptes gyűjteménye (5. ábra) azonban több mint egyszerű szemelvény:

Mandulás lepény*

14 dkg vaj, 5 dkg cukor, 21 dkg liszt, 2 db tojás sárgája, félig megsütjük, izzel megkenjük.

Töltelék: 14 dkg darált dió /mandula/, 21 dkg porcukor, 4 tojás habja, 6 dkg vágott mandulával /dióval/ meghintjük.

Gyenge tűznél sütjük.

(* A receptek P. A. gyűjtésében szerepelnek)

„A személyi szakácskönyv az ételkészítés, kisebb mértékben a házvezetés gyakorlati tudását foglalja össze. Ezen túl azonban jelentős mértékben a lokális társadalomról való tudás regisztere. A. A. gyűjteményében mintegy 30-40 háztartásból származó receptek maradtak fenn. Általuk [...] ugyanennyi háztartásba [...] volt betekintése. Tudomása volt a felszolgált ételekről, a felszolgálás alkalmáról és módjáról, ismerősei kedvenc ételei-

ről. [...] A lokális társadalom egyedeire, étkezési habitusaira vonatkozó tudás több generáción továbbadott. Ilyenképpen A. A., valamint rokonainak és ismerőseinek háztartása *lieu de mémoire*-ként, A. A. és szociális környezete emlékezetközösségeként funkcionált. A gasztronómiai tevékenység újratermelte, napirenden tartotta elhunyt és élő személyek emlékét, másrészt pedig az emlékek A. A. gasztronómiai tevékenységének alapját képezték.”¹⁹

A két kötetből képet kapunk tehát P. A. tudásformáiról, a környezete gasztronómiai ismereteiről, fennmaradt mozaikokként édesanyja, majd nevelőanyja konyhájáról. Ám elsődlegesen P. A. főzési/sütési érdeklődésének *jellegeről* nyerünk már a kötetek első átlapozásával is átfogó benyomást.

A kétkötetes gyűjtemény anyaga több évtized alatt állt össze. P. A. először dobozokban, uzsonnás zacskókban, füzetek lapjai között halmozta fel a re-

Mézes rácsos

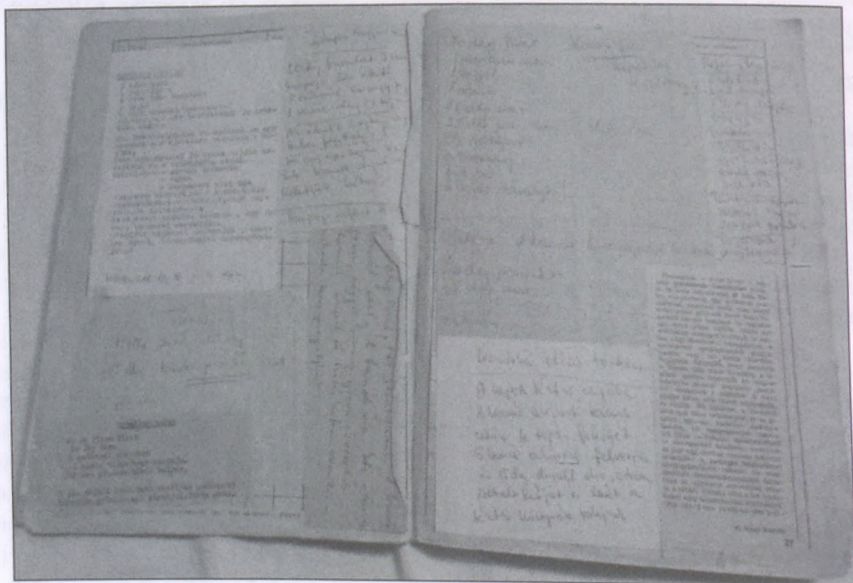
½ kg liszt, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 cs. vaníliás-cukor, 20 dkg porcukor, fahéj vagy citromhéj ízesítőnek, 2 nagy kanál hideg méz, 2 egész tojás.

Először a tojást kikeverjük a cukorral, mézzel és 10 dkg vajjal, majd a szóda-bikarbónás lisztet hozzágyúrva zsirozott, lisztezett tepsibe tesszük 2/3-ad részét, majd lekvárral és darabos dióval megszórva sütjük. Sokáig eláll, ha nem eszitek meg.

¹⁸ Keszeg 2008: 358.

¹⁹ Keszeg 2011: 187.

cepteket. Majd valamikor a nyolcvanas években (pontosabb dátum megállapíthatatlan) – egészségügyi dolgozó révén, stílusosan, formáját tekintve ma is érvényben lévő laboratóriumi naplóba – beragasztotta az addig felgyűlt receptes cetliket. A két kötet eltérő állapota azt az információt hordozza, hogy nem egy időben készült el a teljes gyűjtemény. Jóllehet a második kötet teljesen azonos sorozatszámú az elsővel, ám állapota jóval újszerűbb, a lapok természetes öregedése kevésbé előrehaladott. Ám nem csupán a külső megjelenése más, hanem a



6. ábra. P. A. receptes gyűjteményének lapja

gyűjtött anyag jellege is eltér a második kötetben az elsőhöz képest, ezért a gyűjtés időbeli rendjét is mutatja. (Érdekes módon P. A. csupán erre, a második kötetre írt címet: „*Receptek II. P. anyó receptjei.*”) Habár még véletlenül sem szerepel az újságokból kivágott receptek sarkán sehol egy eligazító dátum sem, az anyag összhabitusza az első kötetéhez képest változott. Nincs benne már egyetlen géppel írt leírás sem, illetve a kivágott receptek a nyomdatechnikai minőség javulásáról tanúskodnak. Az első kötethez képest szinte minden oldalon színes, a kötet vége felé egyre jobb minőségű papíron megjelent receptek sorakoznak, illetve felismerhetők napjaink emblemikus szakácsalakjai, akik saját fényképük alatt közölték receptjeiket. Dátumok hiányában e másodlagos jegyek mégis azt mutatják, P. A. lényegében a 2000-es évek első évtizedének végéig, azaz haláláig vezette receptes gyűjteményét. Természetesen ez nem jelenti azt, hogy egy teljes, lineáris képünk, történetünk lenne P. A. gyűjteményéről. Az első kötetben is vannak átragasztások, egykori receptek átiratai, letakarásai. Évtizedekkel később megjelent

receptek egymás mellett szerepelnek, illetve pontosan az átragasztások miatt akár kitűnő vizsgálatot jelenthetne a régi (palimpszeszt) rétegek előhívása. Ezért csupán a gyűjtemény időrendjében érvényesülő *fő tendenciáról* szólhatunk így biztonságosan, a pontos formálódásáról viszont értelemszerűen nem.

A két kötet alapvetően „cédulakönyv”, azaz szinte minden leírás utólagos ragasztással került be a mappákba. Ezek a jegyzetlapok viszont igen változatos formában jelennek meg. Szerepelnek közöttük újságokból kivágott ételleírások, géppel és kézzel írt lapok, illetve az 1990-es évek végétől felbukkan a gépírás helyett már számítógépen leírt, s onnan nyomtatott néhány ételleírás is (6. ábra), és szerepel néhány *utólag*, a gyűjtemény megformálódása után, közvetlenül a kötetek üresen maradt „helymaradékaira” kézzel lejegyzett recept is.

Különleges bejgli

Hozzávalók: 1 kg liszt, 20 dkg margarin, 15 dkg zsír, 8 dkg porcukor, 2 dkg élesztő, 2 tojás, 2 dl tej, pici só.

Elkészítés: Az élesztőt 2 dl langyos cukros tejben megfuttatjuk és az egész tésztahoz vegyítjük, hozzáadunk még egy egész tojást, késhegynyi sót. Az egészet jól összegyúrjuk és hideg helyen néhány órát pihentetjük. Utána 6 kis cipőt formálunk.

A két kötet összesen 1055 receptet tartalmaz.²⁰ Újságokból, képes magazinkból kivágott, majd a rendszerváltás után kifénymászolt leírás: 737. Írógéppel készült, illetve számítógéppel írt és nyomtatott recept: 98. Kézzel írt cédula és bejegyzés: 220. A számos, saját kézzel leírt, hol részletesebb, hol csupán felvázolt ételek, elkészítési módok mellett kollégáktól, rokonoktól kapott idegen kéziratok is – amelyek benne vannak a 220 kéziratos keretben – természet

szetes helyet kaptak P. A. gyűjteményében. A felgyűjtés teljes folyamata minden részletében ma már rekonstruálhatatlan, ám a nagycsaládi közös események (számos rokon, barátnő részvételével), a „telefonos lediktálások”, a napi és heti lapok figyelemmel kísérése fokról-fokra állította össze P. A. ételleírásai gyűjteményét.

Ám a legfontosabb közeg P. A. számára a munkahelyi női (gazdasszonyi, családanyai) közösség volt. Kézzelfogható nyomai az intenzív „főzési beszélgetések” a receptes könyvben szereplő speciális *sárga* lapokra írt receptek sokasága, amely papírtípus a munkahelyén volt csupán elérhető; e papírt, orvosi vizsgálatokhoz szükséges fényérzékeny anyagok csomagolására használták, az íveket apró jegyzet-cetlikké vágták fel, amelyek a munkahelyi közösség rendelkezésére álltak.²¹

²⁰ A második kötet végén néhány recept ismét felgyűlt, amelyek akár egy harmadik, már meg nem nyitott gyűjteményes könyv számára halmozódtak egymásra. Ez a pár leírás a statisztikai kiértékelésben már nem szerepel. Önálló örökségként szerepel még P. A. receptes hagyatékában egy iskolai írka füzet, amely „*Sütemény receptek*” címmel részben édesanyjától, részben nevelőanyjától származó (alapvetően tehát két írástípusú) kéziratos süteményrecepteket tartalmaz.

²¹ P. A. pontosan számon tartotta, hogy az adott receptet kitől kapta (pl. „Marikától”; „Jutka receptje”; „Dr.-nő sajtos pogija”).

Ha a szaktudományunk érdeklődési terébe helyezzük P. A. receptes gyűjteményeit, azt mondhatjuk, hogy P. A. táplálkozási műveltségének e sajátos, kétkötetes *regisztere* több forrásból állt össze: (1) a mindennapi, az adott helyzetben *aktuális* főzési tudásformákból, amely – alapvetően *szóban* befogadott – ismereteket P. A. lejegyzett; (2) a *populáris kultúra* legkülönbözőbb sajtótermékeiben olvasott leírások kivágásából, majd átemeléséből; (3) a *hagyományozódás* tradicionális útján édesanyjától, illetve nevelőanyjától fennmaradt kéziratos leírásaiból; (4) a világháló blogteréből *kinyomtatott* egy-egy receptből.

A receptes könyv két kötetét *alapvetően az elsődleges* írásbeliség jellemzi, mivel részben szabatosan kidolgozott, letisztult stílusú nyomtatott recepteket, illetve részben általa – géppel vagy szabad kézzel – formába öntött ételleírások és készítési munkamenetek szerepelnek a gyűjteményben. Van azonban a kötetekben a *másodlagos szóbeliségnek* is azokban az esetekben szerepe, amikor – amint arról fentebb már szó volt – telefonon, vagy magánál az étkezési asztalnál, vagy munkahelyi beszélgetés közben hallott recepteket vázolt fel egy cetlire sebesen, sőt arra is van példa, hogy P. A. az így kapott receptet a vázlatból gondosan átgépelte – egyben stílusosan is igazította –, és e letisztult formában ragasztotta be az adott étel elkészítési módját, azaz *szóbeli* közléseket *írásban* archivált.²²

P. A. gyűjteménye pontosan tükrözi a gazdasszonyi preferenciáit, érdeklődési körét, családjá, rokonsága, barátai ízlését, táplálkozási szokásait. Azaz *maga a gyűjtemény egésze* a válasz arra a kérdésre, hogy P. A. a család táplálkozási kultúrájában mit tartott fontosnak, illetve az ellátást milyen irányban igyekezett elmozdítani vagy éppen tartani. Jóllehet az ételek eredetére, nemzeti jellegére P. A. érdeklődése nem terjedt ki, a két kötet összetétele alapvetően *nem* mozdul ki a tágan értelmezett (és közhelyszerű) „magyaros” ízvilágból.²³ A gyűjteményben szereplő ételek alapanyagai, fűszerei és elkészítési fogásai a szélesen értelmezett magyar közkultúrában általánosan értelmezhetőek (azaz nem szorul különösebb magyarázatra például egy-egy egzotikus mártás mibenléte – mert ilyenek nincsenek). Továbbá az is igaz, hogy a regiszterben szereplő nyersanyagok a szocializmus évtizedeinek hiánygazdaságában, – jóllehet gyakran csupán nagyobb utánajárással (pl. vörös húsok) – ám mégis elérhetőek voltak. Azaz

Szörös gombóc

15 dkg dió, 15 dkg porcukor, 2 dkg kakaó, 1 tojás fehérje, 1 evőkanál rum.
Összedolgozni, utána gombócokat formálunk belőle, közepébe meggyet teszünk, majd kristálycukorba vagy kókuszreszelékbe forgatjuk.

²² A kérdésről részletesen l. Keszeg 1998: 589–628. – Itt köszönöm meg Keszeg Vilmosnak a témakörben hozzám írt részletes, a műfaji átmenetek szövegében eligazító levelét.

²³ L. ezen „ízvilág” jellegét fentebb.

P. A. gyűjteményében egy olyan háttérbázist igyekezett megteremteni, amely változatos, de a szerény anyagi körülmények ellenére megvalósítható ételeket vagy akár menüket tartalmaz. Amint arról fentebb szó volt, nem lehet pontos, lineáris időrendet megállapítani a kötetek felépítésében, ám ennek ellenére az érvényesülő tendenciáról annyi elmondható, hogy az időben későbbi, azaz a gyűjtemény második kötetében – a gazdasszony évtizedek alatt megszerzett gyakorlatának, a pénzügyi lehetőségek javulásának köszönhetően – előre lépnek a nehezebben elkészíthető, konyhai gyakorlatot megkövetelő, illetve drágább, összetettebb ételek receptjei (pl. bonyolult, folyékony csokoládés édességek). P. A. konyhájának csúcspontjait (és egyben logisztikai valamint főzési csúcsteljesítményeit) a vendéglátás alkalmi jelentették, amely tevékenység élete utolsó két évtizedében bontakozott ki teljes (szinte szakiskolai szintű professzionális) skáláján. Értem ez alatt nagyszámú vendégkörnek hideg- és melegkonyha egyidejű tálalását (svédasztal), előételek, saláták, édes és sós sütemények párhuzamos kínálását, a szervírozás folyamatának szakmai időzítését, az esztétikai terítés megszervezését. A regiszter statisztikai feldolgozása azt mutatja, hogy P. A. a magyar konyha alapvető jellegzetességének megfelelően elsődlegesen *húsos főételek*, illetve *sütemények* receptjeit gyűjtötte, főzési/sütési tevékenységét e két tartóoszlop köré rendezte.

Boccaccio szelet

Tojássárgáját kikeverünk 20 dkg cukorral, belekeverünk 20 dkg darált diót, 1 kanál zsemlemorzsát, 1 mokkáskanál sütőport végül 5 tojás kemény habját. Ostyalappal kibélelt tepsibe öntjük, lassú tűzben sütjük.

Krém: 15 dkg cukrot, 20 dkg margarinnal, 1 tojássárgájával /fehérjét a fenti masszánál használjuk fel/ és fél deci feketekávéval kikeverjük. A kihűlt tésztára kenjük és megszórjuk durvára vágott dióval.

A receptes könyv ételféleségeinek összetétele: (a) sütemények/édességek: 105 sós; 496 édes; (b) levesek: 24; (c) főételek: 288; egyéb ételféleségek: 142 recept.

A főételek (288): húsos: 215; hal: 2; zöldséges: 41; krumplis ételek: 19; tészta ételek: 2; tojásos: 9.

Egyebek (142): lángos 6; pizza: 19; rizs: 2; tészta (tortilla, száraz tészták): 11; pástétom, májas: 15; mártás: 9; pác: 6; szendvics: 10; majonéz, ketchup: 6; befőtt: 24; savanyúság: 13; dzsem: 7; szörp: 2; bólé: 8; tea: 2; kenyér: 2.²⁴

A receptes könyv a legkülönbözőbb metszetek kimutatására alkalmas (pl. szezonális receptek, ünnepi, hétköznapi reggeli, vacsoraleírások, ételek), ám e felépítés azt is mutatja, hogy P. A. életében a vendéglátás leghagyományosabb for-

²⁴ Itt köszönöm meg Csontos Anna és Tömöri Szilvia áldozatos munkáját a gyűjtemény statisztikai kiértékelésének elvégzésében.

májára helyezte a hangsúlyt. A délutáni (hétvégi) és/vagy ünnepi vendég cukrászati „jól tartására”.

E hatalmas inventárium nem jelenti azt, hogy P. A. minden itt szereplő ételt életében meg is főzött volna. Számos süteménynek, főfogásnak, tésztának például több variációját, változatát is kigyűjtötte a maga számára (l. csupán a 19 pizza-receptet). Úgy fogalmazhatunk talán a leghelyesebben, hogy P. A. receptes könyvében nem feltétlenül egy betűről-betűre megvalósítandó ételes kötetet látott, hanem elsődlegesen olyan biztos háttérbázisként tekintett füzeteire, amelyek minden, akár *váratlan helyzet megoldásához kész (étel- és menü-)tervek összeállításának lehetőségét biztosítják*. Értem ezalatt, hogy a receptek egy-egy ünnepi vagy vendéglátási alkalomra P. A. tervezési folyamatában „összeolvasták” magukat, azaz „egymásra találtak”, hiszen P. A. az egész gyűjteményt tartalomjegyzék nélkül is pontosan átlátta, tudta, mit, milyen ételt hol keressen, hol talál. Tudta, hogy hogyan „forgassa” köteteit, mit, mivel és milyen módon párosítson, alkosson akár teljes menüsört.

Habár P. A. élete végéig elzárkózott napjaink gyorsétkezési formáitól, ám apró jelek („receptnyomok”) a receptes könyvben arra is utalnak, hogy a saját konyhájában, saját kezű előállítással igyekezett alkalmazkodni unokái kedvéért ezen étkezési módokhoz. Készített pizzákat és néha hamburgert is. Ám idegenkedését e táplálkozási világtól jól jelezte az a szinte már szállóigeként kisebbik fiának és fiú unokájának gyakran emlegetett mondata, hogy „akkor halok meg, ha egy pizzafutár megáll nekem a ház előtt”.

A konyha világa. A néprajztudomány már a 19. század második felében felismerte, hogy a paraszti élet rendjéhez, az életmódhoz, kulturális, hétköznapi rendhez igazodik a megélt (vagy inkább beélt) lakótér. Maga az ötkötetes „Malonyay” is úgy épül fel, azaz a szerzők, a kötetek szerkezetét megkomponáló művészek azt ismerték fel, hogy a paraszti élet organikus rendje házközpontú, illetve a ház belső rendje is szigorú funkcionális rendet követ:

Kosárka tészta

60 dkg liszt, 25 dkg margarin, 15 dkg porcukor, 4 tojássárgája, késhegynyi sütőpor. Ezt összegyúrní, diónyi gombócokat a formába nyomkodni és kisütni.

Töltelék: 25 dkg cukor, 2 kanál víz, 1 kanál baracklékvár, 2 kanál kakaó ezt sürüre főzni, ha levesszük, hozzáadunk 10 dkg vaját és kis rumot. Jól kikeverjük és betöltjük a kosárkába.

4 tojás fehérjéből vízgöz fölött 15 dkg porcukorral habot verünk, ezzel díszítjük.

„Ilyen ház-központú szemlélettel rendezte anyagát *A magyar nép művészete* című könyvsorozatában Malonyay Dezső (1907-től), s ennek jegyében indult az építész Málnai Béla *A Ház* című folyóirata is (1908–1911). [...]

A 19. század közepétől Angliában a ház példaként felmerült majorsági és falusi házak egy stíuselemektől független, a funkcióból, anyagból, technikából alakult formavilág és térszervezés, mint az életet és munkát nem elválasztó életmód és életfelfogás eredményei, melyek az ipari civilizáció elidegenítő hatásaival és díszletként alkalmazott történelmi stílusaival ellentétben *organikus*, az élő szervezetéhez hasonló, természetes szemléletet őriztek.”²⁵

A paraszti lakótér rendjéből merített a mai polgári házak, lakóépületek térbeli beosztásához a Makovecz-iskola. Az építész élő hagyományként látta (és látatta) a mai családok – mint társadalmi alapegységek – térbejárási, térbeelési módzatait. A családi térbeelés központi helyeként Makovecz a tradicionális paraszti háztartások alapján a gazdasszony környezetét, a konyhát jelöli meg:

„Én valóban nem vállalom a tervezést, ha nincs jelen az asszony. A következő lépés, hogy megkérem az asszonyt, rajzolja le a házat, amiben élni szeretne. Az esetek többségében egy napraforgószerű ábra a végeredmény. A közepe az *itt vagyunk mi* tere, ahol az ebéd készül, tanul a gyerek, beszélgetnek stb. A szirmok helyén pedig az egyik háló meg a másik, meg a fürdő, aztán a kamra és így tovább. Magyarul egy háromosztatú parasztház funkciórendszerét rajzolják le: pitvar, konyha, ami az élet központi tere, aztán a tisztaszoba, és esetleg még egy szoba vagy egy kamra. A paraszti kultúra ugyanis – sokak véleményével szemben – nem a kultúra alját jelentette, hanem egy mindent átfogó kultúra integráns eleme volt. Ablakszem és szemöldök, oszlopfaj és házgerinc, konty. Ezek a szavak nem véletlenek, gondoljuk csak el, hogyan nézhetett ki egy ház – és milyen jelentéstartalommal bírt –, amikor ezek a szavak keletkeztek. A szerves építészet nem pusztán abból áll, hogy új épületformákat próbál meg kitalálni, noha ez is fontos, hanem vissza akarja vezetni az embereket ahhoz az életarchetípushoz, amelyben jó élni. Amelyikben megvan a lehetőség a megújulásnak és az együttlétnek.”²⁶

P. A. számára a konyha nem csupán a gazdasszonyi, hanem az otthoni életének is a legkiemelkedőbb színtere volt. A főétkezéseken kívül, amelyeknek igyekezett igen szabott időkereteket adni, a család életének sűrűsödési helye is volt egyben. A konyha a lakótér központi helyét foglalta el. Közvetlenül a konyhába lehetett egy lépcsősoron lejutni a gyermekek padlásteréből, illetve a belépő vendég egy közvetlen előszobán át is e helyiségbe lépett. A konyha mint élelszín-tér akkor vált igazán kiemelt helyzetűvé, amikor P. A. kibontatta a helyiség ajtaját, illetve kiszélesítette a bejáratát. A gyakorlati cél egyrészt az volt, hogy az ajtószárny lekerülésével a találásra, étkezésre szánt helyet lehessen bővíteni, másrészt pedig P. A.-t az az igazán ki nem mondott (tudattalan) gondolat hajtotta, hogy ne

²⁵ Idézet Keserü Katalin *Népművészet – művészet(történet) című* megjelenés alatt álló tankönyvének kéziratából. (Debrecen: DE Néprajzi Tanszék, 2015, 64.) – Itt köszönöm meg Keserü Katalinnak tisztelettel, hogy hozzájárult a fenti idézet közléséhez.

²⁶ <http://eletszepitok.hu/makovecz-eletmu-kiallitas/#.VipkvG5HtUK> (letöltés: 2015.10.23.) A néprajzban a kérdésről l. Verebélyi 2014: 19–37.

legyen a lakás teljes életétől elszigetelve, a teljes lakótérre legyen rálátása, könnyen bejárhassa, illetve – a szó jó értelmében – közvetlen környezete eseményeit uralni



7. ábra. P. A. konyhájának munkaasztala

olvasta délután újságjait vagy hallgatta nem csupán háttérként, hanem önálló programként a rádiót. A kisebb létszámú családi események ünnepi vendéglátásának helyszínéül P. A. arra törekedett, hogy az étkezésekre a konyha ne az ételkészítés helyeként, hanem már szinte szobaként álljon készen. Ez azt jelentette, hogy P. A. ezen eseményekre akár több napon át készült, folyamatosan tisztította a használt edényeket, illetve magára az esemény időpontjára úgy időzített, hogy az ételek edényekben várják már a tálalást, azaz a helyiség munkaasztali szakasza, s maga a tűzhely az eseményen már csupán mint egyszerű *ételmelegítő* sarok jelenjen meg. Minden egyes szakrális étkezést P. A. részéről tehát komoly logisztikai előkészítés előzött meg. P. A. igyekezett a szűkös konyhatérben az étkezés helyét megjelenésében is leválasztani a közvetlen főzési részekről. Amíg a munkafolyamatot ellátó bútorok a háztartásban nem változtak (azaz nem cserélte le) férjhez menetelétől egészen a haláláig, addig az étkezési sarok jellegét többször igazította. A cél az volt, hogy az étkezés helye legalább a megjelenésében úgy hasonson, mintha önálló étkezőszoba lenne. Ez az igényt jelenítette meg a szakaszos, csak az asztal körüli részt érintő tapétázástól kezdve egészen e konyharész rusztikus túldíszítettségéig (7. 8. ábra).

tudja. Akadálytalanul reagáljon akár telefoncsengőre, vagy tarthasson kapcsolatot a szobában tartózkodó családtagjaival, vendégeivel. A főzés mellett P. A. a konyhából irányította a család ügyes-bajos dolgait. Itt lehetett vele a családja tagjainak mindent megbeszélni, átgondolni, itt végezte a házi munka nagy részét, itt vezette a könyvelését,

P. A. egész életében elzárkózott a főként a társadalmi berendezkedési mód váltásának (1989–1990) köszönhetően elérhetővé váló változatos konyhaeszközök beszerzésétől. Nem használt olajsütőt, robotgépet, különböző elektromos sütő és párolóeszközöket. Idegenkedett a munkáját megkönnyítő mosogatógéptől, s még akkor sem vá-



8. ábra. P. A. konyhájának étkezősarka

sárosolt ilyen eszközt magának, amikor elismerően látta meg fiainál a mosogatógép kényelmét, hasznosságát, tisztítási képességét. Inkább úgy szervezte saját háztartásában a munkafolyamatokat, hogy a fiatal korában megtanult módon és időskorán minden elkészüljön, illetve az edénytisztítás hagyományos kézi módja is be-
 töltse időre (a vendéglátás kezdetére) a feladatát. Egyetlen komolyabb segédeszköze a mikrohullámú sütő volt, amelyet szintén csak jóval az általános elterjedése után, a kilencvenes évek közepén szerzett be, mert felismerte az eszközben a kézenfekvő segítséget, amelyet a melegkonyhai *tálalásban* nyújthat.



9. ábra. P. A. kamrája

zervek, száraz alapanyagok felhalmozására, az edénysereg megfelelő lerakatára (9. ábra).

Ahhoz viszont, hogy P. A. tulajdonképpen szinte egyterű életet élhessen, egyetlen dologra volt szüksége, nevezetesen az állandó *rendre*. Ehhez kellett P. A.

A nagy volumenű vendéglátás, illetve a család biztonságos ellátása a szocializmus évtizedeiben csak a megfelelő tárolási feltételekkel volt elképzelhető, P. A. ezért igyekezett a szűkös konyha/étkező mellett a lakótérben erre a célra egy önálló helyiséget felszabadítani. A félszoba méretű, önálló kamra kialakítása lehetőséget teremtett több hűtőgép, önálló fagyasztó elhelyezésére, amely a nyolcvanas években kezdett éves disznóvágások húsaival telt meg, illetve a kon-

szervező ereje, gondoskodása, hogy ugyanabban a térben a különböző munkafolyamatok ne találkozzanak, ne csússzanak össze, mindennek meglegyen a maga helye, illetve a maga szabott ideje. A *rend* tehát, amellyel a konyha a legkoszosabb előkészítő tevékenységeitől (hústisztítás, zöldségpucolás) a legünnepebb találásokig mindenre alkalmas volt, a *rend* amely alapján meg tudta szervezni a munka mellett a család életét, a *rend*, amellyel pénzeszközeit átlátta és szigorúan beosztotta, a *rend*, amellyel elvégezte a háztartás egészének a mindennapi szervezését, a *rend*, amellyel akár két tucat vendéget tudott egyszerre ellátni, a *rend*, amely életének biztos keretet adott, amelybe élete nehéz szakaszaiban, családi bajai megoldásában kapaszkodott, a *rend*, amely átitatta időbeosztását, munkáját, sőt talán meghatározta élete fő célját is, azaz megteremtette lépésről-lépésre a család hosszú évtizedekig – egészen P. A. gyerekkorától kezdődően – nem látott anyagi biztonságát, összetartozásának általa vélt biztos alapjait, a *rend*, amellyel hosszú évtizedek alatt összegyűjtötte és összeállította a saját, egyedi, az ízlését, ételvilágát tükröző receptes könyvét.

Kitekintés. (a) Főzés mint etikai norma. P. A. gasztronómiai tudásának regisztere többszólamú, számos forrás tudatos és tudattalan megismerésének, elsajátításának eredményeként állt össze. P. A. élete minden területét, így a gasztronómiai tevékenységét is áthatotta egyfelől a szigorú takarékoskodás, az ételek maradéktalan elfogyasztásának követelménye, az olcsóbb alapanyagok keresése, illetve a főzés/sütés munkafolyamatainak minél gazdaságosabb elvégzése. Másfelől viszont az emlékezet szerettei, rokonai, barátai körében P. A.-t úgy tartotta meg, mint aki nagy volumenű vendéglátásokra képes, aki folyamatosan törekszik újítások elsajátítására, aki képes új ízek, ételek feltalálására, illetve asztalát a bőséges megmutatkozás hatja át. Ez a kettősség (szűkösség–bőség) távol állt egyfajta hamis jólét képzetének a felmutatásától. Sokkal inkább *örömet*, elégedettséget, valamiféle teljességet élt át P. A. ezen alkalmakkor. Pontosabb úgy fogalmazni, hogy „ő, akinek gyermek- és fiatal korában semmije nem volt, ma már *méltó* módon képes ellátni szeretteit, baráti körét.” Amint az a társadalomnéprajzi kutatások már feltárták²⁷, P. A. életében is fokozatosan a kényszerből, a kemény munka által vált örömmé – jelen esetben – a főzés –, illetve adott az anyagi biztonság megteremtése, és az említett vendéglátás *képessége*, a *gazdasszonyi tudásának biztos*, az élet (akár váratlan) helyzetektől (szituációitól) *független architektúrája*²⁸ élete második felében *morális tartást* P. A. számára.

²⁷ Szabó 1993: 108–112; Szabó 1997: 11–31.

²⁸ Keszeg 2008: 92–93.

(b) *Receptek mint kommunikációs formák.* P. A. munkával, főzéssel, konyhával, vendéglátással átitatott életvilágának értelmezésére az emlékezetkutatások elméleti mezőjén túlmutató más megközelítési lehetőségek is vannak. A receptek jól látható (számolható, olvasható) kvantitatív elemzése mellett *magának a receptek gyűjtési folyamatának* helyét és funkcióját is kijelölhetjük, illetve a gyűjtés évtizedeinek másodlagos *célját*, mondjuk ki: *üzenetét* lehet ezen egyedi (egyetlen) kétkötetes szakácskönyvön/receptes gyűjteményen és P. A. emlékezetén, fennmaradt egyéb feljegyzésein keresztül, illetve ezek segítségével értelmezni. Arról van szó, hogy P. A. életében a receptcsere, a „beszélt főzés”, az alapanyagok beszerzéséről, előkészítéséről szóló párbeszéd, csoportos viták alapvetően *nem* csupán *kommunikációs csatornák*, azaz a tanulási szándék eléréséhez (például egy új sütemény megismeréséhez) vezető utak voltak, hanem *a cél* éppen *maga a beszélgetés* volt. A receptcsere, a főzés/sütés elbeszélése sokszor csupán *ürrugy* volt a kommunikációra. P. A. életében a témaorientált beszélgetés (ételkészítés) gyakran eltért a fő kérdéskörtől, teljesen más mederben mozgott a párbeszéd, majd végül mégis „visszamaradt” az eredeti cél egy rövid írásos „igazolása”, maga a recept. A beszélgetés tehát nem szontalan időtöltés volt csupán, hanem a mindennapos (jelen esetben a főzés-re/sütésre irányuló) tanulási folyamatnak mégiscsak egy hasznos része.

A beszédszakasok tartalmi szerveződésére irányuló néprajzi kutatások e jelenséget a *centripetális* és a *centrifugális* erők értelmezési modelljével ragadták meg. Arról van szó, hogy a témaorientált beszédhelyzet (jelen esetben ételkészítési módok átadás-átvétele) e két erő kavargásában alakul, vált irányt, illetve tér vissza akár a fő témához:

„A beszélgetés során a beszélőkre és a szövegre mindvégig két szinkretikus erő hat: egy centripetális és egy centrifugális.

A beszélgetés és a szöveg végig a téma felé gravitál. A téma tulajdonképpen vonzatokból épül fel, s mindaddig kohéziós erőként hat, amíg maga köré gyűjt minden lehetséges vonzatot, a beszélők minden lehetséges mondanivalóját. Amikor asszociációs horizontja teljessé válik, kimerül, vonzása megszűnik, s a beszélgetés irányt vált. [...]

Ezzel egyidőben érvényesül a centrifugális erő. Minden megnyilatkozás magában hordozza a témától való eltávolodás szándékát és potenciális lehetőségét. Minden vonzat saját asszociációs szférával, horizonttal rendelkezik, s a centripetális erő függvényében/ellenében megpróbálja önmagát megvalósítani. Mikor a centripetális erő erősödik, a beszélgetés valamelyik vonzat-komponens vonzaskörébe tevődik át.”²⁹

Jól mutatja a receptcsere szituációjának fontosságát az a már fentebb idézett jellegzetessége a gyűjteménynek, hogy P. A. nagy hangsúlyt fektetett a receptek

²⁹ Keszeg 1993: 23–31.

származási helyének pontos megjelölésére azokban az esetekben, amikor a receptet konkrétan kapta valakitől. Ezeknél az ételleírásoknál nem csak a tisztelet megadásáról van szó, hanem fontos ez a jelölés az egykori lejegyzés, átadási (kommunikációs) helyzet a *megidőzéshez* is. P. A. igen energikus, kommunikatív személyisége ugyanis egész életében fontosabbnak tartott egy jól sikerült beszélgetést, mint akár magát a sokszor már több variációban is meglévő süteményrecept begyűjtését. Ezekben az esetekben, mint számos, hasonló, a gyűjtésre alapuló kommunikációs formákban (pl. akár iskolai matricacsereknél, bélyegalbumok kiegészítésénél) igen, ott van a háttérben a kollekció teljességének javítása, tökéletessége (új receptek, tudásformák elsajátításának igénye), ám alapvetően a szerzés, a csere lebonyolításának lehetőleg sokáig emlékezetes (és felidézhető, mesélhető) helyzetén érzett *öröm* a legnagyobb haszna ezeknek a gyűjteményeknek.

Irodalom

CARRIÈRE, Jean-Claude – ECO, Umberto

2010 *Ne remélje, hogy megszabadul a könyvektől.* Budapest: Európa Kiadó

DEMETER Gitta

2005 „...csak léféle hétféle...” A vendéglátás és kínálás menüje és Szerartáros rendje egy mai családban. In Báti Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Júlia (szerk.) *Paraszfélet, Kultúra, Adaptáció.* 153–163. Budapest: Akadémiai Kiadó

GRASS, Günter

2007 *Hagymahántás közben.* Budapest: Európa Könyvkiadó

GYÁNI Gábor

2000a A napló mint társadalomtörténeti forrás. In GYÁNI Gábor: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése.* 145–160. Budapest: Napvilág Kiadó

2000b Emlékezés és oral history. In GYÁNI Gábor: *Emlékezés, emlékezet és a történelem elbeszélése.* 128–144. Budapest: Napvilág Kiadó

KESZEG Vilmos

1993 A tartalom szerveződése a beszédszakásokban. *Korunk.* 3. 4. 8. 23–31.

1998 Írott szövegek egy egyén életterében. *Ethnographia* 109. (2) 589–628.

2008 *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség.* Kolozsvár: KJNT–BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék

2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum* 73. 177–188.

KÖVÉR György

2014 *Biográfia és társadalomtörténet.* Budapest: Osiris Kiadó

L. NAGY Zsuzsa

1997 *A haszonból élő kispolgár.* Debrecen: DUP

SZABÓ László

1993 *Társadalomnéprajz.* Debrecen: Ethnica

1997 *A munka néprajza.* Debrecen: Ethnica

VADAS József (szerk.)

1986 *A szépen terített asztal.* Budapest: OMF. IFTI

VALUCH Tibor

2013 *Magyar hétköznapok.* Budapest: Napvilág Kiadó

VEREBÉLYI Kincső

2014 A ház használatának értelmezési lehetőségei. In Kothencz Kelemen (szerk.): *Határ-jelek és hagyásfák.* 19–37. Baja: Türr István Múzeum

Hagyományos ízek – magyar ételek!

Bihari értékek

BIHARI NAGY ÉVA

A munkám alapjául a 20. században végzett helyszíni gyűjtések szolgáltak.¹ Ebből eredően a táplálkozás történeti fejlődésére csak utalásokat teszek. A táplálkozáskultúra bizonyos újításai megmaradtak egy-egy tájon vagy társadalmi rétegen belül, mások előbb vagy utóbb az egész magyar konyhát meghódították.² A bihari területen élők generációinak differenciált alkalmazkodási formáit, a termelés és fogyasztás gazdag hagyományait ötvözik. A táplálkozáskultúra, amelynek történeti korszakai csakúgy, mint táji változatai, fontos és alapos vizsgálatot igényelnek. A bihari ízek is mint a többi tájegység változatos, akárcsak a magyar konyha ízletes, sokrétű és gazdag.

„Az a paraszti konyha, amely jellegzetességeit mind a mai napig sok helyen őrizi, a 19. század fordulóján alakult ki. Az ételkészítési módok, a felhasznált eszközök és alapanyagok szoros kapcsolatban álltak/állnak – egy-egy vidék gazdasági-társadalmi szerkezetével, az elterjedt szokásokkal és nem utolsósorban az ott élők anyagi helyzetével. Ebből következik, hogy ahány tájegység, annyi egymástól eltérő felhasználási mód és étel ismert – elég, ha csak a puszta és a víz mellett élők étkezési szokásai és a felhasznált alapanyagok közötti különbséget említjük. Érdeemes tehát a tájjellegű konyhák étel és ital kínálatába betekinteni...”³

„Az emberi kultúra egyik legizgalmasabb része a táplálkozáskultúra.”⁴ Egy-egy tájegység gasztronómiai feltérképezése kultúrtörténetünkhöz fontos adalék. Elsősorban a népi táplálkozás az, amiből kiindulhatunk, mivel még a 21. században is a gyűjtött anyagban tetten érhető.

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Vö. Kisbán 1997.

³ <http://www.mnpsz.com/hirek/a-delbereceni-es-tisztantuli-nepi-taplalkozas> (letöltés: 2014. 02. 13.)

⁴ <http://www.nepuisag.net/index.php/archivum/7265-nagykanallal-a-nepi-taplalkozasrol-mindenkinek> (letöltés: 2014. 02. 13.)

„A táplálkozás alapjában véve a létfenntartást szolgáló legelemibb ösztönös cselekedet, de az évezredek civilizációs folyamat révén annál jóval többé formálódott [...] a népi táplálkozás alapanyagait vizsgálva több tudományággal kerülhetünk kapcsolatban. Napjaink jóléti társadalmában már nehéz elképzelni is, hogy egykoron nem volt magától értetődő, hogy minden nap kenyér kerüljön a család asztalára és bármikor hozzá lehessen nyúlni az ételhez. Egy parasztcsalád egész éves munkája, a teljes parasztgazdaság és a háztartás működése elsősorban azt a célt szolgálta, hogy biztosítsa a család élelmét. [...] a szükség, különösen a szegényebb családokat arra ösztönözte, hogy a természetben előforduló minél többféle alapanyagot felhasználják, így nem meglepő, hogy a paraszti konyhát a változatos alapanyagok jellemezték.”⁵

Az alapanyagok alkalmazkodtak a természeti környezet adta lehetőségekhez és az évszakok rendjéhez. A mai (21. századi) táplálkozásunkban bár ez is megfigyelhető, az innováció, a fejlődés, a technológiai robbanás ezt alapvetően megváltoztatta.

„A szegényebbek főként növényi eredetű táplálékot fogyasztottak, hiszen annak előállítása gyorsabb, olcsóbb és gazdaságosabb volt, mint a húsé. De nemcsak az alapanyagok voltak változatosak, hanem a feldolgozásukat és tartósításukat szolgáló eljárások is. A modern technikai berendezések híján olyan természetes módszereket alkalmaztak, mint a szárítás, aszalás, sózás, füstölés vagy befőzés. Mértéktartóan és változatosan igyekeztek étkezni, gondosan megkülönböztetve a hétköznapok és az ünnepek étkezési rendjét. Arról nem is beszélve, hogy a népi táplálkozás jóval többet jelentett annál, mint az, hogy mit és mikor ettek. Az étkezés olyan szimbolikus cselekedet is volt, amely egyebek között kifejezte a család és a közösség összetartását, alkalomadtán pedig a vendégszeretetet is”⁶

Ecsedi István 1935-ben adta ki *A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása* című könyvét, melyet nagyobb részben saját debreceni élményei alapján írt meg, kiegészítve azt szórvány táji adatokkal. Azóta a Déri Múzeum Néprajzi Adattárában sok száz oldalt kitevő táplálkozással foglalkozó kézirat gyűlt össze, elsősorban falun élő gyakorló háziasszonyok pályamunkái. 1980-tól a „Hortobágytól Sárrétig” elnevezésű kisközösségek számára meghirdetett közművelődési vetélkedő egyik része az volt, hogy írják le és készítsék el falujuk hagyományos ételeit. Ennek eredményeként mintegy 20 faluból küldtek be értékelhető pályamunkát, illetve készítették el a hagyományosnak tartott ételeket. Varga Gyula a nagymennyiségű anyagot kiegészítette 1984-es saját kutatásaival és kötetbe foglalt

⁵ <http://www.nepuisag.net/index.php/archivum/7265-nagykanallal-a-nepi-taplalkozasrol-mindenkinek> (letöltés: 2014. 02. 13.)

⁶ <http://www.nepuisag.net/index.php/archivum/7265-nagykanallal-a-nepi-taplalkozasrol-mindenkinek> (letöltés: 2014. 02. 13.)

ta 1993-ban.⁷ A 2013 júniusában a Hajdú-Bihar Megyei Minőségi Termék Társaság „Hagyományos ízek, ételek” címmel receptversenyt hirdetett meg, receptpályázat ennek a nagyívű munkának méltó folytatása.

A magyar gasztronómia, a magyar kultúra egyik kiemelkedő eleme, változatos, kreatív ételféleségek, egyedi és karakteres ízvilággal büszkélkedhet. A tájegységek népi ételeinek egyedi ízvilágának megőrzése az ott élők feladata. A régi elfeledett ételek, melyek a 20. század fordulóján készültek és az 1950–60-as években még valóságos hagyományos receptekre, népi kultúrára és szokásokra alapulnak, már visszaszorultak, a mindennapi táplálkozásunkban elvétve akadhatunk rájuk.

A magyar gasztronómia története arra tanít bennünket, hogy nem szabad túlbecsülni a modern sütés-főzési módszereket, és a régi ételeket sem szabad alábecsülni, mert az egészséges táplálkozás nyomait is megtalálhatjuk mind a kettőben.

A magyar tájkonyhák tradícióit jelentő receptek a népi táplálkozás bölcsességét bizonyítják, hiszen elődeink, nagyanyáink a legegyszerűbb nyersanyagokból készítették el a legkülönbélebb ételkombinációkat.

Minden tájegységen találhatunk egyedi jegyeket (forma, ízesítés és egyéb sajátos apróbb különbségeket). Ezek összegyűjtése részletes leírása időszzerű feladat. Fontos a fénykép és a jellemzők tömör megfogalmazása, a szakmai (konyhatechnikai) fogások ismertetése, mert ez adja az étel, a hagyományozódó étel jellegét, sajátosságát.

Minden egyes tájegységre jellemző, hogy az élelmiszerkincse nemcsak kulturális értékkel rendelkezik. A receptek nemcsak a hagyományos és tájjellegű anyag dokumentálása, a múlt iránt érdeklődők számára, hanem egyfajta bizonyíték az életképességre. Amely az életmód az életritmusbeli változások között is képes fennmaradni több évszázados múlttal.⁸

A táplálkozás, amelynek fontos meghatározója a rendelkezésre álló élelmiszer. Az étkezések napi sorozatba rendeződnek, heti és évszakos ritmust, köznapi és ünnepi jelleget mutathatnak. A táplálkozáskultúra így szoros kapcsolatban áll az egész életmóddal.⁹

A magyar paraszti táplálkozáskultúra vizsgálata mindeddig elsősorban az 1900 körüli századforduló állapotainak felderítésére, elemzésére összpontosult.¹⁰

A 19. század második felétől kezd ismerté válni az a városi polgári étkezési kultúra, amely a falusias mellett állt. Kétségetlen tény hogy az életforma megvál-

⁷ Ecsedi 1935; Varga 1993.

⁸ <http://www.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/magyar-ncpr/iz-magyar/ch19.html> (letöltés: 2014. 02. 13.)

⁹ Wiegelmann 1971.

¹⁰ Összefoglalását lásd Kisbán 1997: 417–581.

tozásával a táplálkozási kultúrának is változni kell. Minden népre jellemző, hogy bár a legjobban ragaszkodnak a sajátos ízlésvilágukhoz a gasztronómia az, ami-ben a változást, a fejlődést a legszembetűnőbben tennem lehet érni. A korszerű termelés, modern főzéstechnika, a fejlett kereskedelem, a szakácskönyvek, a vá-rostiasodás, az internet, a tv-s főzőműsorok (csatornák) stb. megváltoztatják az egész táplálkozást. A táji és a társadalmi különbségek lassan kiegyenlítődnek a még nem is olyan régen meglévő jellegzetes jegyek elmosódnak.

A parasztkonyha ételállománya jelentősen átalakult. A 21. századra számos olyan étel eltűnt (bihari példák: málésütemény, csiramálé, kásaételek stb.), ami már a 19. században is csak a paraszti táplálkozáskultúra része volt. A századok során megváltozott a paraszti ételszemlélet, az értékrendet ezek az újítások a 19–20. században először többnyire az ünnepi étrendet érintették (például a lako-dalmi étkezésben elég látványosan megfigyelhető). Az étkezésekben, az egyes éte-lek kiiktatásával új húskészítések, körítés, torta és aprósütemény bevezetésével megtartott hagyományos elemei ellenére is teljesen megújult képet mutat.

Az fő újítások az 1880-as években majd az I. és II. világháború után figyel-hetőek meg. A kezdeti ünnepi ételek (húskészítmények, sütemények, körítések) a 20. század közepére a vidéki (falusi) családok hétköznapi asztalára is általánossá vált. Az ünnepi táplálkozás változataiban egyre kevésbé ragadható meg a „táji” jelleg. Az ünnepi ételek egységesülést mutatnak tájegységtől függetlenül.

Varga Gyula megfogalmazása szerint: a régi ízek, ételek felújítása nem cél, hanem megismertetése tanulság arra, hogy elődeink milyen ételekkel élték át a történelmet, s miként nevelték fel a ma élő generációkat, s ha tanulságait okosan használjuk, több bizonyossággal nevelhetjük fel utódainkat is.¹¹

A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan teremtette meg a maga külön gasztronómiai világát. Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a bihari konyha, ahogy a magyar konyha jellegzetességét is a többféle alapanyag, a jelleg-zetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakítot-ta ki. Ennek megfelelően a bihari és a magyar konyha alapvető jellemzői:

- a sertézsír, a vöröshagyma és a fűszerpaprika együttes használata
- a sertéshús és sertézsír domináns alkalmazása
- a tejföl nagymértékű felhasználása
- sajátos ételkészítési módok (pörköltalap készítés, pirítva párolás, rántás-sal, sürités)
- sajátos fűszerezési eljárások
- magas szénhidráttartalmú köretek és főzelékek fogyasztása.

A táplálkozási különbségek viszonylag elég nagyok voltak a paraszti rétegek között. A jeles ünnepekhez főleg a sütemények készítése kapcsolódott. A ha-gyományos paraszti ételek az adott tájegység jellegzetes ízeit képviselik és ma

¹¹ Varga 1993: 3–4.

napjainkban átalakítva, finomítva, korszerűsítve megtalálhatók az éttermek, vendéglők étlapjain. A hagyományos és tájjellegű termékek népszerűsítése, valamint terjesztésük támogatása az újabb generációnak való megtanítása mindig aktuális feladat.

Az Alföldön élő lakosság ősei nagyjából pásztorokként foglalkoztak, nem véletlenül alakult ki – a még ma is kedvelt – bográcsban főzés; ez főleg a fesztiválokon újra jól megfigyelhető. Ugyancsak szabad tűzön, bográcsban készítették el ételeiket a halászok vagy a mezőgazdasági munkát végzők. Továbbélését ma megfigyelhetjük a parti grillezésnél, bográcsoszásnál és „tárças hús”¹² készítésénél.

Valóságos rítusa alakult ki a sütésnek, amikor a parázsló tűz fölött forgatott szalonna zsírtját kenyérrre csepegtetik, ez a fajta eljárás továbbél a baráti társaságok szabadidős tevékenységében, átalakult formájában pedig a szabadtéri grillezésben.

A hajdúsági háztartás két fő tényezője a kenyérnek való és a zsírozó. A tisztántúli ember elsősorban levesevő. Úgy tartja a nép, hogy nem is ebéd az, ha leves nincs – „...és ha abba nincs hús!”¹³. Az itt főzött levesek háromfélék: pergelt levesek (tésztalevesek), húslevesek és gyümölcs- valamint tejlevesek. Jellegzetes levesbetét a *csiga*, melynek eszközéből, a csigacsínálóból szép gyűjtemény található a Déri Múzeumban.

Nagy szerepük a húskételek is, de csak a gazdagok asztalára jut számos alkalommal hétköznapi napokon is. Ebben a 20. században óriási változást lehet megfigyelni (munkahelyi, iskolai étkezés, üzemi konyha stb.).¹⁴ Nagy ünnepeken (jeles napokon) gyakori a húsevés.¹⁵

A hagyományos tájjellegű ételek (receptek) összegyűjtésével válik a hagyomány a mindennapjaink részévé. Az utóbbi években felértékelődött a hagyomány, így a megújulás a minőséget és a jövőt is jelenti/jelentheti.

Az archivált dokumentumokban fellelhető, valamint a helyszíni gyűjtéseim egy részét képező etelféleségek a letűnt korok egyik átörökített emlékei. A táplálkozást is, mint a kultúra annyi más területét állandó újabb és újabb hatások érik, így például a 17–18. században az Amerikából átkerült új növények; a 19. századi agrárfejlődés, valamint a 20. században a rendkívül összetett tudományos technika változásai.

A táplálkozás fejlődése és az ételek, ízek sokféle változatossága szorosan összefüggenek társadalmi hovatartozással. A hagyományos táplálkozási kultúra vizsgálata során nem hagyható figyelmen kívül az egyén helye, szerepe egy adott társadalmi közegben. „A jómódú gazdaember azt eszi, amit akar, a szegény meg, ami van.”¹⁶

¹² Bővebben erről Dankó Imréné olvashatunk. Dankó 1976, 1987.

¹³ Nagy Géza adatközlő (2014)

¹⁴ Vö. <http://www.mngsz.com/hirek/a-debreceeni-es-tisztantuli-nepi-taplalkozas> (letöltés: 2014. 02. 13.)

¹⁵ Lásd <http://www.nepuisag.net/index.php/archivum/7265-nagykanallal-a-nepi-taplalkozasrol-mindenkinek> (letöltés: 2014. 02. 13.)

¹⁶ Ecsedi 1935.

A táplálkozás egyfajta kulturális megnyilvánulás is hiszen nagymértékben befolyásolja a hagyomány és a szokás is, mivel a táplálkozás és az étel az egyik leglátványosabb tényező, amely elkülönít egymástól, illetve megkülönböztet egymástól egy-egy népet, nemzetet. Az étkezés bárhol a világon közösségi megnyilatkozás és magatartás. Éppen ezért az étkezés rendjét közösségi szabályok alakítják és megszabják viselkedési mikéntjét, illemét.

A gyűjtött adatok azt bizonyítják, hogy egyes táplálékok mágiikus hatást fejtenek ki,¹⁷ illetve némely étel fogyasztása privilégiumhoz kötött¹⁸, egyfajta státuszt jelent. Az általam vizsgálat alá vont terület hagyományos táplálkozás kultúrájára elmondható, hogy az ételféleségek sajátosságai inkább felekezeti hovatartozás szerint különböznek, nem pedig nemzetiség szerint.¹⁹

A vizsgálatot nehezíti, hogy ugyanannak az ételféleségnek többféle megjelenési formája létezik. Hiszen nincs két egyforma étel, vagy ahogy szólásunk is mondja: *Ahány ház, annyi szokás!* Az étel elkészítését rengeteg tényező egybeesése alakítja: fűszerek, tűzhely, a felhasznált anyag milyensége, minősége, mennyisége és a számtalan elkészítési technológia és, természetesen, a tapasztalat. A legtöbb portán lehet találni valamilyen receptkönyvet, amely kiegészítésekkel továbbhagyományozódik. A gazdaasszony által elkészített ételeken végzett változtatásokkal néhol tudatos, vagy véletlen hozta ízváltozás, új étel eredményez. Ezek a változtatások előbb szóban terjednek a szomszédok között, majd ha másnak is sikeres eredményt hoztak lejegyzésre, bejegyzésre kerülnek a receptkönyvbe valamilyen új néven. Egy falu ételkínálatában változást idéz elő, ha más faluból házasság útján bekerült gazdaasszony a magával hozott újításokat, ízeket, technikákat szomszédjaival megismerteti, megszeretteti és azokat környezete átveszi. Természetesen a változásoknak más forrása is létezik, hiszen a 19. századtól több népszerű szakácskönyv²⁰ ételrecept nyomtatásban is megjelenik, amelyek a falusi értelmiségen keresztül terjedtek el. Új ételeket hoztak magukkal az idénymunkások, más vidékről idekerült cselédek, szakácsnők, szolgáltatók is. Ugyanakkor a helyszíni néprajzi gyűjtések rávilágítanak arra is, hogy nemcsak a horizontálisan terjedő változásokra kell a kutatóknak figyelni, hanem a vertikálisan terjedőkre is. A falvakba került intézők – berekböszörményi adatközlők szerint²¹ –

¹⁷ Példát lásd MNL. V. 204 (a disznó új évkor való fogyasztása szerencsét jelent, mivel úgy tartja a népi hiedelem, hogy a disznó előre tőr, így kitérja a szerencsét. Vagy lakodalmakon mind a mai napig tapasztalható hogy a vőlegénynek kakashúst, illetve a kakasherét kell fogyasztania. Ez az analógián alapuló mágia is azt jelenti, hogy a vőlegény legyen olyan férfias és termékeny, mint a kakas.)

¹⁸ Kisbán 1989.

¹⁹ Ma már csak elvétve hallhatunk megjegyzést egy-egy ételre, vagy elkészítési módra ami mindig a nemzetiségre, etnikumra vonatkozik: „*A kása olyan étel, hogy azt csak az oláhok eszik. A varjút és a dögöt csak a cigányok ették, de ma már ők sem eszik.*” Saját gyűjtés, Berekböszörmény 1999.

²⁰ Ma pedig nyomon sem lehet követni a sok megjelenő étellel foglalkozó, vércsoport szerinti, diabetikus, természetes, mikróban elkészíthető ételeket közvetítő könyveket.

²¹ Buka Viktorné és Nagy Géza szíves közlése 1998.

„az intéző felesége Pekánovicsné maga mellé vett egy-két falubeli lányt, szolgálónak és megtanította őket főzni, sütni, amit a család szeretett. Azt a lányok természetesen a saját családjuknak is elkészítették.”

A megtanult ételeket lassan-lassan egyre többen átvették, megszerették, ma pedig már nem lehet eldönteni, hogy melyek azok az ételek, amelyek így kerültek egy-egy falu táplálkozási kultúrájába. Erre a folyamatra különösen érdemes Berekböszörmény táplálkozási kultúrájában figyelni összehasonlítással a szomszédos falvak Körösszegapáti, Mezősas és Told hagyományaival.²²

Egy-egy étel, alapanyag, készítési technika bekerülése a családok étrendjébe alapos vizsgálatnak kell követni és így elkerülhetetlen néhány utalást tenni az interetnikus kapcsolatok kérdésére, amelyről már a 19. században is jelentek meg tanulmányok. A kutatók a néprajzi gyűjtések során felfigyeltek arra, hogy az egymás mellett élő népek, népcsoportok kultúrájában hasonlóság, sőt azonosság figyelhető meg. Kezdetben arra irányult a figyelem, hogy a kulturális elemek hogyan, milyen módon kerültek egyik nép, népcsoport kultúrájából a szomszédos vagy a távolabbi nép, népcsoport kultúrájába. Ezekkel a kérdésekkel az utóbbi évtizedekben a néprajztudomány számos kutatója foglalkozott.²³ Több tanulmánykötet és konferencia²⁴ ennek a témakörnek a szem előtt tartásával készült, illetőleg rendeződött meg. Az interetnikus kapcsolatok kérdéseire fontos forrásul és jelentős anyagbázisul szolgál a *Kunt Ernő, Szabadfalvi József és Viga Gyula* által szerkesztett *Interetnikus kapcsolatok Észak-Kelet-Magyarországon*²⁵ ennek kiegészítő kötete 1985-ben, valamint a *Katona Judit és Viga Gyula* által szerkesztett *Interetnikus kapcsolatok kutatásának újabb eredményei*²⁶ című 1995-ben megrendezett konferencia anyagát tartalmazó kötet tanulmányai. A jelentős anyag áttekintése nyomán az állapítható meg, hogy néprajzi vonatkozásban főleg a szláv–magyar kölcsönhatások kerültek előtérbe. A román–magyar kapcsolatokra is vannak példák, azonban többnyire az a kérdés foglalkoztatta a kutatókat, hogy melyik nép volt nagyobb hatással a másikra.

Az interetnikus kapcsolatok kutatásának főbb szempontjai az alábbiakban összegezhetőek. Elméleti vonatkozásban *Ujváry Zoltán*²⁷ azt hangsúlyozza, hogy amikor kapcsolatokról beszélünk az közvetlen kontaktust, térben és időben való szorosabb összefüggést, a műveltségi javak átadásának és átvételének tényét jelöli két vagy több nép kultúrájában. Feltétlenül figyelembe kell venni, hogy a kapcsolat közvetlen-e a nyelvhatár mentén, milyen mértékű és egyáltalán lehetséges-e ott

²² Bővebben lásd Nagy DENLA 3576

²³ Például Ujváry Zoltán; Bódi Erzsébet; Kisbán Eszter; Pócs Éva; Knézy Judit, Viga Gyula és Martyin Emília; újabban Bati Anikó, Nyisztor Tinga, Kuti Klára stb.

²⁴ Például a Békéscsabai nemzetközi néprajzi nemzetiségkutató konferencia I és II.

²⁵ Kunt–Szabadfalvi–Viga 1984.

²⁶ Katona–Viga 1996.

²⁷ Ujváry 1994.

kapcsolatról beszélni, ahol pusztán politikai határok választják el az érdekelt népcsoportokat. Továbbá a kapcsolat milyenségére vonatkozik az, hogy az együttélés révén jön-e létre vagy alkalmi esetek révén, így például kereskedelmi érintkezésekkor, vásárok, vásározások alkalmával. Az ilyen alkalmakat nem tekinthetjük szoros kontaktusnak, csak érintkezéssel találkozásnak, ami a kapcsolatnak lazább, felületesebb formája.

Feltétlenül hangsúlyoznunk kell azt, ha két nép valamilyen kulturális jelenségében hasonlóság figyelhető meg, de ez még nem jelent kapcsolatot. Még abban az esetben sem, ha egymás mellett, egymás szomszédságban élnek. Azonos vagy hasonló kulturális elemek egymástól függetlenül is létrejöhetnek.

Az interetnikus kapcsolatok kutatását nagymértékben elősegíti az, ha az őshonos lakosság közé idegenek települnek, amely szoros kontaktust jelenthet, sőt nyelvcsere is eredményezhet. A Borovszky-féle monográfiában²⁸ (*Bihar vármegye és Nagyvárad*) a Bihar vármegye népe című fejezetben a szerző (Vende Aladár) a 19. század végi, 20. század eleji bihari népességgel kapcsolatban írja, hogy Bihar megyét a magyarok mellett románok is lakják, ebben a magyarság térhódítása figyelhető meg. Ez azonban – úgy látjuk – csak szórványos jelenség, hiszen a szerző ugyanakkor azt is hangsúlyozza, hogy sűrűn vannak román közösségek is, ahol magyarok és románok vegyesen laknak. Ez a tény különösen fontos megfigyelés a térség interetnikus kapcsolatait illetően. Vende Aladár még arról is ír, hogy Nagyváradtól a Sebes-Körös völgyében a Réz-hegység alatt fekvő Élesdig a románok a magyarokkal vegyesen laknak. A kulturális hatás mind a két irányban megfigyelhető.

Ugyanakkor, sem ez a tanulmány sem más Biharral foglalkozó írás nem tér ki a táplálkozási kultúra interetnikus vonatkozásaira. Csak néhány étel kapcsán hangsúlyozzák a kutatók a különbségeket, illetőleg a hasonlóságokat, egyezéseket. Azonban nem hagyható figyelmen kívül az, hogy a táplálkozás, az étel a kultúra legközvetlenebb rétegébe tartozik. Az emberek szinte a legszívósabban ragaszkodnak a megszokott ételekhez, ízekhez és csak nagyon lassan állapítható meg a változás, különösképpen más népektől való átvétel esetén. Ezen megállapítást támasztja alá az általam gyűjtött forrásanyag.²⁹

A magyarországi élelmiszerellátásról 1945–1956 között részletes bemutatást ad Valuch Tibor³⁰ melyben az alábbi megállapításokra jut:

„Magyarországon a táplálkozással foglalkozó társadalomtudományi (történeti, szociológiai, antropológiai és néprajzi) szakirodalom nem túlságosan bőséges. A tudományágak közül az egyetlen kivételt a társadalomnéprajz jelenti, amelynek képviselői lényegében más tudományterületek feladatait is átvéve, kutatták a magyar táp-

²⁸ Borovszky 1901: 212–236.

²⁹ Bővebben Nagy DENIA3576 34–36.

³⁰ Vö. Valuch Tibor írásával: <http://www.rev.hu/html/hu/kiadvanyok/evkonyv04/valuch.html> (letöltés: 2014. 02. 13.)

lálkozáskultúra történetét. A kutatások és feldolgozások hiánya különösen szembeötlő a jelenkort illetően, hiszen történeti feldolgozások csak elvétve fordulnak elő. A közellátás, az élelmiszerfogyasztási és a táplálkozási szokások 1945–1956 közötti változásai ...”

A bihari térség falvaira is jellemző az 1940-es évek végére az élelmiszerellátás kaotikus viszonyai a gazdaság újjáépítésének, a mezőgazdasági termelés stabilizálódásának köszönhetően valamelyest javultak.

„Az 1950-es évek elején a kötelező terménybeszolgáltatás, a magas adók, a termelési előírások csökkentették a termelési kedvet. 1950 folyamán az alapvető élelmiszerek állandó hiánycikkékké váltak. Az önellátás szerepe a változó mértékű – különösen az ötvenes évek elején katasztrofális – élelmiszerhiány miatt is fontos maradt.”³¹

A 20. század második felében az étkezési és étrendi szokások is igen jelentős mértékben átalakultak. Az 1944–45-öt követő másfél-két évtizedre szinte minden tekintetben a szűkösség, emellett a falusi családok többségénél a hagyományok továbbélése volt jellemző. A legnagyobb mértékben és talán a legradikálisabban a korábban kispolgárinak és középosztálybelinek tekintett családok étkezési szokásai változtak az életkörülmények, élelfeltételek átalakulása következtében, bár az is megfigyelhető, hogy a hagyományukat az „új elitbe” kerülők próbálták meg követni. A munkásháztartásokban az ötvenes évek végi megfigyelések szerint az étrend mintáját a háború előtti polgári csoportok étrendje adta. Az 1960–1970-es években lassú, de jól érzékelhető fejlődés új élelmiszerek, technikai fejlődés (vilanyára, új tűzhelyek stb.) Az 1980–1990-es évek fejlett bolthálózat, (ÁFÉSZ), kibővül az élelmiszerek választéka (külföldi alapanyagok, déligyümölcsök stb.). Az 1990-es évektől robbanásszerű változás a gasztronómiában és a táplálkozási, étkezési kultúrában. Érezhetően, látványosan eltűnnek, kiegyenlítődnek a táplálkozási különbségek a társadalmi rétegek között. (tévéreklámok, internet, főzőműsorok, különböző szakácskönyvek, blogok stb.).

Az étel- és a táplálkozáskutatás

FŐBB EREDMÉNYEI

A népi táplálkozás kutatása az elmúlt fél évszázadban igen intenzív volt és nagyszámú tanulmány, könyv nyújt leírást és elemzést egy-egy település, régió táplálkozási kultúrájáról. Az utóbbi egy-két évtizedben az *Újváry Zoltán – Schwalm*

³¹ Bővebben lásd Valuch <http://www.rev.hu/html/hu/kiadvanyok/evkonyv04/valuch.html> (letöltés: 2014. 02. 13.)

Edit által készített táplálkozási kérdőív³² különösen nagy segítséget nyújtott a téma feldolgozásához. Szakdolgozatok, disszertációk készültek a témakörből. A táplálkozáskutatók konferenciát is rendeztek a táplálkozáskultúra különböző kérdéseinek megbeszélésére, amelynek anyaga: *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*³³ címmel látott napvilágot. Az utóbbi évtizedek lokális monográfiái közül kiemelendő *T. Bereczki Ibohya: Népi táplálkozás Szolnok megyében*³⁴; *Knézy Judit* dél-dunántúli kutatásai³⁵; *Ujváry Zoltán: Népi táplálkozás bárom gömöri faluban*³⁶; valamint területünkkel összefoglalásban *Varga Gyula* könyve, amelynek címe: *Hagyományos táplálkozás Hajdú-Bihar megyében*.³⁷ Újabb eredmények a változások bemutatásában (konyhatechnológia), valamint a generációs különbségekben Báti Anikó Kuti Klára, Nyisztor Tinga. Napjainkban felerősödik a nemzeti, táji jelleg felkutatása összegyűjtése.

Az internetikus kutatások szempontjából különösen kiemelendő *Bódi Erzsébet: Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása című könyve*³⁸, amely egy idegen népcsoport táplálkozási kultúráját vizsgálja. A szerző rendkívül fontos megállapítást tesz a táplálkozás változásával kapcsolatban. Hangsúlyozza, hogy a lakosság megőrizte az óhaza, a lengyel nyelvterület kultúrájának több vonását, ugyanakkor a táplálkozáskultúrában megfigyelhetők magyar kulturális hatások is. Könyvének példái és irodalma a román–magyar érintkezésre is fontos elvi szempontokat ad. Hasonlóképpen irányt mutató *Bódi Erzsébet* monográfiája a gömöri nép táplálkozásáról.

Szükséges tovább még utalni néhány táji monográfiára is. A két világháború között jelent meg *Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*³⁹ című könyvére, amely területünkkel összefüggésben is számos adatot nyújt és támpontul szolgál. Az összehasonlító szempontok miatt fontos forrásnak tekinthető *Kardos László: Őrségi táplálkozásról szóló könyve*, amely az internetikus kapcsolatok szempontjából is fontos, mert vizsgálataiba a kutatott térség etnikumait is bevonja.

Nagy táji monográfiák közül érdemes még megemlítem *Cs. Schwalm Edit* monográfiáját a palóc táplálkozásról.⁴⁰ Ez a munka is számos adalékot nyújt az internetikus kapcsolatok kérdéseire. Elméleti vonatkozásban *Kisbán Eszter* tevékenysége és eredményei emelhetők ki. Kisbán Eszter vizsgálatai során nemcsak a közvetlen internetikus kapcsolatokra világít rá, hanem nagy perspektívában euró-

³² Scwalm–Ujváry 1984.

³³ Romsics–Kisbán 1997.

³⁴ T. Bereczki 1986.

³⁵ Knézy 1984, 2007.

³⁶ Ujváry 1991.

³⁷ Varga 1993.

³⁸ Bódi 1984.

³⁹ Ecsedi 1935.

⁴⁰ Cs. Schwalm 1987.

pai kitekintéssel mutat rá a táplálkozási kultúra főbb kérdéseire. Az ő szempontjai között nem csak a népek, népcsoportok közötti kölcsönhatás szerepel, hanem fontos szempontként hívja fel a figyelmet arra, hogy a városi kultúrából, a magasabb műveltségűek, a gazdagabbak konyhájából milyen hatások érték és érik a népi táplálkozást, étkezést. Így például az úri háztartásból cukros tartalmú sütemények, vajkrémes sütemények, tortatötelékek vándoroltak a falusi konyhákba. Idevonatkozóan bihari példákat is megfigyelhetünk munkájában.

A táplálkozás alapanyagai

NÖVÉNYI EREDETŰ ALAPANYAGOK

Gabonafélék

A táplálkozási anyagok összetételét nagymértékben meghatározzák, illetőleg befolyásolják a szántóföldi termelvények. *Papp Klára*⁴¹ XVIII. századra vonatkozó kutatásaiból tudjuk, hogy Biharban a búzatermő települések száma jelentős volt. Hasonlóan kiugróan magas arányú volt a *kukoricát* termesztő helységek száma is. *Moldován Gergely*⁴² a magyarországi románokról megjelent munkájában írja, hogy a román parasztok főleg kukoricát termeltek, amiből a kukoricakenyér, a *málé* készült, amely a köznépnél a búzakenyeret pótolta. A kukorica után a *rozstermelés* volt jelentősebb, a *búza* csak kisebb mértékben szerepelt. A rozs nagymértékű felhasználása a táplálkozásban, főleg a szegényebb sorsúaknál, erősen megfigyelhető volt.

A különféle kiolvasott statisztikai adatokból a gabonafélék termelésének folyamatos csökkenése figyelhető meg.

A recens anyagok alapján a 19. és 20. században nagyobb eltérés – sem csökkenés, sem nagy bővülés – nem történt, módosulást csak az első világháborút követő határmódosítás, az azzal járó értékesítési piacok beszűkülése, valamint a termelőszövetkezeti rendszer bevezetése eredményezett.

Fontos hangsúlyozni, hogy a kis- és középparaszti gazdálkodás, ami elsősorban a földművelést és az állattenyésztést jelentette, fő célja a család szükségleteinek kielégítése volt. A kenyérgabona-félék közül a 18. század második felében a búza és a kukorica mellett a rozs termelése is megnövekedett, később a 19. században azonban csökkenő tendenciát mutatott. A *köle*nek ritkán, de szerepe volt az emberi táplálkozásban, azonban a 20. században már semmilyen jelentős szerepet nem kapott, újabban a reformtáplálkozásban találjuk meg. Csupán a 60–70 éves adatközlők emlékeznek rá, hogy mikor a szüleikkel mentek a malomba bú-

⁴¹ Papp 1998: 78.

⁴² Moldován 1913.

zát őrltetni, akkor gyakran a kölest is vitték hántoltatni. Az adatközlőim emlékezetében a köles így él:

„A kölest mindig tarlóba vetették (árpa, búza), vagyis aratás után. Ha az idő ráfordult, akkor bő termést adott. A tarlót mindig felszántották, utána vetették bele a kölest, majd ősszel lekaszálták, elcsépeltek már cséplőgéppel, majd elvitték meghántoltatni. Az én apámék Karcagra vitték hántoltatni a kölest. Anyám köleskását csinált belőle, volt aki a hurkába is tette, de az nem volt finom. A hurkába csak akkor került amikor nagy volt a szükség. A köles szalmáját a jószágnak adták, mert puha volt.”⁴³

Más lényeges adatot a recens anyag nem őriz. A táplálkozásban a köleskása jelentőségét a *tengerikása* vette át.

A Sárreői járással kapcsolatban, amely egyben a tágabb Bihar része is történeti, néprajzi vonatkozásban rendkívül tanulságos Osváth Pál a termelvényekre vonatkozó leírása, amely szerint:

„A járás földje az országban divatozó növényekre általában alkalmas lévén, megtermi a búzát, melynek több fajai közt a bánáti, a tönkő fejű, a tar, az ősztavaszi és a tavaszi búza termeltek. Nagyban termeltek a kétszeres, rozs, tengeri, melyből leginkább a nagy csövű magyar, az apró csövű oláh és a piros szemű olasz tengerit termelik. Jól termi az árpát, zabot, kölest, repcét, kolompért, káposztát, dinnyét süítő- és más több fajokat, továbbá a hüvelyes veteményeket, megjegyezvén, hogy a borsó és lencse megszokott zsuzsokosodni. [...] Lent olajnak is termelnek. [...]”⁴⁴

A rozs termelésével kapcsolatban a kutatásaim során azt tapasztaltam, hogy akkor vetettek, amikor szükség volt rá. Kimondottan csak a magjáért, hogy belőle lisztet nyerjenek nem volt jellemző. Buka Viktorné így emlékszik vissza:

„Mi nem nagyon foglalkoztunk a rozssal, termelni termeltünk, mivel minden ólunk zsúpszalmával volt fedve. Amikor a tető beázott és ki kellett javítani akkor termeltünk, mert szép hosszú szára volt. Körülbelül 200-400 kodráton vetettünk. Ilyenkor a magjából lisztet őrltetünk, de mindig csak kicsit tettünk a búzaliszthez mikor kenyeret sütöttünk. Volt aki már a rozsmagot összekeverte a búzával és úgy vitte őrltetni.”

Az elmondottakhoz a kukoricával kapcsolatban hangsúlyoznunk kell, hogy az egész bihari területen a legelterjedtebb termelvénynek számított. A fentebb idézett Papp Klára tanulmányából kitűnik, hogy a 18. századtól kezdődően „A Berettyó és az Ér közén, illetőleg a többi északra fekvő területekre található a kukoricatermelést átlagon felől produkáló falvak határai.”⁴⁵ A kukoricát a szegényebb rétegek táplálkozásban jobban használták, elsősorban a búza helyett vagy annak kiegészítésére.

⁴³ Saját gyűjtés 2003. Adatközlő Nagy Géza.

⁴⁴ Osváth [1875] 1996.

⁴⁵ Papp 1998: 85.

Kerti növények

A táplálkozási termelvények sorában fontos szerepe volt a *krumplinak*. Ennek a terménynek még napjainkban is megvan a jelentősége. Az adatok szerint krumplitermelésre voltaképpen a 20. századtól vannak adatok. Gyakran alkalmazták kenyérpótlónak is. A 20. század második felétől napjainkig a táplálkozási termékek legfontosabbja közé tartozik. Említést érdemel még a táplálkozási anyagok közül *káposzta*, ami szintén csak a 19. század végén a 20. század elején jelenik meg jelentősebb mértékben. Hasonlóképpen a *lencse*, *borsó* és a *bab* is újabb kori termelvények. Tulajdonképpen a 20. század közepétől kaptak nagyobb jelentőséget, korábban kerti növényként szerepeltek. Szintén a 20. század közepétől kezdtek termelni a *napraforgót*, amelynek az olaját kezdetben világításra használták. Lassan és csak alkalmanként használják főzésnél, illetőleg sütésnél. A disznósírt mind a mai napig nem szorította ki. A táplálkozásban szerepet kapó kerti növények közül még megemlítendő a *saláta*, *paradisom*, *paprika*, *torma*, *sárgarépa*, *petrezselem* és a *bagyma*.

Osváth Pál utal a káposztára is. A káposztát kezdetben csak a házhoz tartozó kertekben, később a 20. század folyamán a szántóföldi telkeken is termelték. Papp Klára idézett művéből kitűnik, hogy

„Berettyóújfalutól és Berekböszörménytől nyugati területeken egészen Sarkadig jelentős káposztatermelés folyt. A statisztikai adatok szerint a megyei összeírás alapján például Berekböszörményben 7.300, Komádiban 4.400, Biharugrán 4.350 fej káposzta termett egy gazdasági évben. A bihari falvakban 1763-ban 136.839 fej káposztát írtak össze. Ez arra mutat, hogy a 18. század második felétől kezdődően napjainkig a káposztának rendkívül jelentős szerepe volt a táplálkozásban.”⁴⁶

Itt említem még meg, hogy a kutatási két faluban Berekböszörményben és Körösszegapátiban külön káposztáskertek voltak. Osváth Pál is említi a házi kertet, illetőleg a faluhoz közel eső földeket, amelyeken káposztát termeltek, így például Ártádon, Gáborjánban, Mezőpeterden. Mindenképpen fontos megemlíteni a kertekben termesztett *tököt*. A kutatott területen jelentős volt a tök termesztése, különösen a tökmagból préselt olaj jelentős, amit a paraszti gazdálkodás sokféleképpen felhasznált.

Gyümölcsök

A táplálkozási alapanyagok körében fontos a *szőlő*. Szinte minden Biharral foglalkozó tanulmány, monográfia érinti a bihari szőlőművelést. A történeti források a 18. századtól kezdődően szólnak a szőlőművelés elsőrendű fontosságáról. Ezt azért is kiemelték, mert a 18–19. században dézsmabor beadási kötelezettség volt. A legfontosabb szőlőtermelő területek az Ér-melléken voltak. Más bihari területeken, ahol agyagos volt a föld, nehezebb volt a szőlő meghonosítása. A bor

⁴⁶ Papp 1998: 87.

az élvezeti italok közé tartozott és tartozik. Moldován Gergely az élvezeti italok között elsősorban a románok körében említi.⁴⁷ Egyéb növényi származékú italfélékre (szörp, tea...) a táplálkozási résznél kitérek.

Osváth Pál így ír a vidék gyümölcsállományáról:

„... Majd minden községben vannak a II-ik József korából való elhanyagolt állapotban lévő epreskertjeink, vannak faiskoláink és szőlős kertjeink, melyekben a házában otthonos mindenféle nemes gyümölcsök és szőlők képviselve vannak. Az *alma* fajok közül legotthonosabbak a török bálint, a búzás, nyest, pogácsa, cigány, lyány csecsű, mogyoró, selymes, daru, kormos, fontos név alatt ösmertek. A *körte* fajok közt leginkább tenyésztettek a császár, nyakas, mézes, árpával érő, szajkó, dinnye és pergamen fajok. A kemény magvúak leginkább szeretik a talajt s azért ezek úgymint a *cseresznye*, *meggy*, *szilva* és *barack*nak nagyon sok fajai nagyobb mennyiségben termeltek. Ezek közt megemlítendőek a hajog, a pándi, a spanyol meggy, a ló szemű és bercencei szilva, továbbá a kajszi- és őszibarack. Diófák leginkább a homokos részeken vannak, de a közelmúlt években nagy részben elfogytak. Kerti bokraink közül megemlíthetők a *pöszmété*, *ribizli*, *málna*, *som* és *mogyoró*. A szőlőfajok közt legjobban tenyésztettek a bakar, góhér, szeremi, erdei, juh fark, alant termelő, bihari boros muskotály, kecskecsesű, petrezselyem, tök levelű, porcsin, bánáti fekete és köbéli neveken hívott szőlők, megjegyezvén, hogy az utolsó fajt, mely sok, de nagyon rossz bort ad, nem ártani kiirtani. A szikes földeket kivéve, jól tenyészik itt az *eperfa*, mindenütt jól díszlik pedig az akác, mely itt korona fának is nevezetik. Jól díszlenek ezeken kívül erdeinkben a cser, tölgy, éger, nyár és szilfák és a bokrok közt a veresfűz, galagonya, csipke, fagyal, kecskerágó, bodza, veres és fekete gyűrű, reketytye, kökény stb.”⁴⁸

ÁLLATI EREDETŰ ALAPANYAGOK

A táplálkozási anyagoknál a termesztett növények mellett rendkívül fontos volt az állati eredetű táplálék is. Az úgynevezett nagyállatok a ló, az ökör igavonó állatok voltak. A szarvasmarhának is volt ilyen szerepe, azonban mind a tehén, mind az ökör a hús szempontjából élelmiszerként is szolgált. A *szarvasmarhát* elsősorban a tejéért, illetőleg a tejből készült termékekért tartották. A gazdálkodó emberek a szarvasmarhát nem vágta le a húshoz, vagy csak akkor, amikor kivételesen nagy ünnepet tartottak például lakodalom alkalmával. A legjellemzőbb, hogy a hentesüzlet révén jutottak marhahúshoz a vidéken.

A táplálkozásban a legfontosabb szerepe a sertésnek volt. *Sertést* szinte kivétel nélkül minden háznál tartottak, illetőleg hizlaltak, részint saját táplálkozási célra, részint eladásra. A táplálkozásban való felhasználásáról és a disznó elfogásához kapcsolódó disznótorról külön fogok szólni.

⁴⁷ Moldován 1913: 514.

⁴⁸ Osváth 1996: 37.

Szintén fontos helyet foglaltak el a paraszti táplálkozásban a *baromfifélék*. A tyúkok, kacsák, libák, pulykák, gyöngytyúkok nagy számban fordultak elő a paraszti gazdaságokban és a tanyákon. A gazdasági udvaron tartott tyúkoktól származó tojás a mindennapi étkezésben nélkülözhetetlen volt.

Az állati eredetű táplálkozási anyagokkal kapcsolatban megemlítem még a juhot. Ennek az előzőeknél kisebb volt a szerepe, de ünnepi alkalmakkor (különösen a románoknál) a juhokból, illetőleg a bárányból készült jellegzetes ételek is az asztalra kerültek. A *kecske* tartásáról csak szórványos adatok vannak. A legjellemzőbb a kecske tartására a szükség. A kecske tejét, mind az emberi táplálkozásban, mind pedig az állatok táplálására felhasználták. Az újszülött csecsemőknek kecsketejet adtak akkor, ha az anyának elapadt a teje, de ugyanez figyelhető meg az állatoknál is. Úgy tartották, hogy ha az anyaállat elpusztult, akkor a kecsketejjel még megmenthető a fiatal állat. A recens anyag a kecskehús és a kecsketej szerepéről az emberi táplálkozásban mást nem őriz.

Gyakran olvasni a magyar étkezéssel kapcsolatban, hogy „helytelen, túl zsíros és nehéz [...] hogy a magyar étrend borzasztóan sívár, húst-hússal kínál”. A 21. századra hazánk is felzárkózott a nyugati országokhoz. Napjainkban Magyarországon se szeri se, száma az olyan húsnélküli éttermeknek, folyóiratoknak, szaklapoknak és egyesületeknek, melyeknek célja a táplálkozáskultúra ismertetése és terjesztése. A reklámokban és a tömegével megjelenő különböző tematikájú fesztiválokon, falunapokon mégis erőteljes még mindig a szalámi, a halászlé és a pacalpörkölt, csülök, gulyás és más újabb húskészítmények (töltött húsok)⁴⁹. Pedig a fűszerpaprika és a hús csak az utóbbi évszázadokban uralja étrendünket. Az előző Amerika felfedezése után került fel az asztalunkra, az utóbbi kizárólagossága pedig a 150 éves török uralom következménye.

A sokszor megjelenő éhínség, s a veszedelmes időkben alakult át a köznép tudatában a hús a jólét szimbólumává.⁵⁰

⁴⁹ Lásd a debreceni töltött ételek hétvégejét, amely 2012-től minden szeptemberben megszerveznek.

⁵⁰ Magyarai Károly: Táplálkozás, életmód és rákos megbetegedések. A modern élet árnyoldalai <http://www.vegetarianus.hu/uisagok/vegbirol/08/taplelet.html> Vegetáriánus Hírlevél 8. szám, 1996. május

A NÉPI TÁPLÁLKOZÁS FŐBB ÖSSZETEVŐI

KENYÉR A TÁPLÁLKOZÁSBAN

A termesztett növények köréből táplálkozási szempontból legfontosabb volt a kenyérlisztnek való gabona. A búzából készült kenyér a mindennapi táplálkozás elmaradhatatlan része volt. A földművesek legfontosabb feladatuknak tartották, etnikumtól függetlenül, hogy megtermeljék családjuk számára az egész évre kenyérnek való búzát. Gondosan mérlegelték, hogy mennyi szükséges az étkezésre, mennyit kell hagyni vetőmagnak és mennyi maradhat eladásra. Ötven, száz évvel korábban nem mindenki búzából süttött kenyeret, mert előfordult olyan terület, ahol a rozs termett gazdaságosabban és ilyenkor azon a területen rozsából készült lisztet kevertek a búzaliszthez. Több adat arra is rámutat, hogy kukoricalisztet is használtak kenyérsütéshez. Ez elsősorban az ínséges évekre (I. és II. világháború, valamint az 1950-es évek) volt jellemző. A szegényebbek körében mind a magyaroknál, mind pedig a románoknál előfordult, hogy a kukoricalisztet puhára főtt krumplit is tettek és így dagasztották a kenyértésztát.⁵¹ A szélsőséges, ínséges helyzetekben – emlékezet szerint az első világháborút követően – árpából is süttöttek kenyeret.

„Amikor szűköskén volt a búza hozzákeverték az árpának vagy a rozsnek a lisztjét és így süttöttek kenyeret. Úgy emlékszem, hogy 5 kg búzaliszthez 2 kg árpalisztet kevertek, de a rozsából többet tettek, mert azért az csak jobb volt, mint az árpa.”⁵²

– él az emlékezetben.

A gazdaasszony legszebb és legnehezebb munkájának a kenyérsütést tartották. Biharban – de tulajdonképpen az egész ország területére jellemzően – mindenhol általánosan elterjedt, hogy a lusta asszony süt nappal, „*napvilágnál*” kenyeret.⁵³ A kenyérsütés napját megelőző napon a lisztet a szobába vitték, ahol a dagasztóteknőbe átszitálták és azután a *morzsókával*⁵⁴ bekovászták. A „morzsóka” kifejezést Biharban szinte mindenhol használták, így az általam vizsgált településeken is. Részletesen Szalacsi Rácz Mária⁵⁵ ír a morzsókáról.⁵⁶ Az éjszaka alatt kelt

⁵¹ Erre vonatkozó gyűjtött anyag Bihar szinte egész területére; Hencdia, Bakonszeg, Berettyószentmárton, Bihartorda, Told. DENIA 538/3

⁵² Saját gyűjtés 2003.

⁵³ Saját gyűjtés, Berekböszörmény, 1998., DENIA 538

⁵⁴ „*Morzsóka vagy kenyérsütő tészta, minden kenyérsütésből hagytak egy cipónyi kenyeret, nyers lisztjét, azt szép vékonyan kinyújtották 2 napig egy ruhán száradt és amikor jól megszáradt, akkor azt összetörték és amikor kenyeret akartak sütni azt előző este beáztatták. Általában 6 kg lisztből süttöttek kenyeret, ahhoz 1,5 kg lisztből először felverték a kovászt. Amikor jól megkelt lehetett dagasztani.*” Berekböszörmény, 2003. Nagy Gézáné adatközlő elmondása szerint.

⁵⁵ Szalacsi Rácz DENIA 538/3.

a tészta és a hajnali órában elkezdték a dagasztást. Ez a munka volt a kenyérsütés legfontosabb mozzanata. A dagasztás adta meg a kenyér minőségét. A tésztát a teknőből szakajtóba szaggatták ki, általában 3-4 kg-s nagyságban. Természetesen a jó kenyérnek a dagasztáson kívül még több, más technikai feltétele is volt, így például a kemence hőmérséklete. Régen a kemencét szalmával és az úgynevezett izigkóróval fűtötték. A megfelelően fűtött kemencébe (a második *dugat*⁵⁷ után már elég meleg volt a benne) a lapátra borított tésztát bevették. Bizonyos idő múltával, kb. egy óra elteltével betekinttek a kemencébe, hogy egyenletesen süle a kenyér. Amikor megfelelően tűnt, pirosas-barnára sült, kivették, vízzel megmosták a tetejét és kihülés után a kamrába kenyértartó rácsra helyezték.

A kenyérsütéssel egy időben cipót, lángost, lepényt és nagyon sok helyen „*ides málét*” is sütöttek. Természetesen nem mind a négyet, hanem valamelyiket a gazdaasszony elhatározásának megfelelően. A kenyérsütésre a leányokat az édesanyjuk már 13-14 éves korban elkezdték tanítani. Első feladatuk a dagasztás volt, majd a kemence fűtése. A férjhezmenetel első feltétele volt, hogy a leány jó kenyeret tudjon sütni.

Általánosságban megállapítható, hogy ma már a házaknál nem sütnék kenyeret.⁵⁸ Az adatközlők elmondásából arra lehet következtetni, hogy a házaknál a kenyérsütés megszűnése egybeesik a tészesítéssel és a malom állami tulajdonba vételével. Vagyis amikor a családok nem termeltek maguknak búzát, így nem is vitték a malomba őröltetni. Elvértve fordul csak elő egy-két esetben, hogy ahol a kemencét nem rombolták szét, abban alkalmanként kenyeret, de sokkal inkább lepényféléket sütnék. A lakosság mind a magyaroknál, mind pedig a románoknál a boltokban szerzi be a kenyérgyárban sült kenyeret.

A kenyérsütéssel összefüggésben említést kell tenni a kalácsokról, illetőleg a kalácssütésről is. A kalácsfélék elsősorban az ünnepnapok ételei közé tartoznak mind a magyaroknál, mind pedig a románoknál egyaránt. Különösen két nagy ünnephez kapcsolódóan készítettek kalácsot. Ez a két jeles nap a húsvét és a karácsony volt. Az idősebbek arra is emlékeznek, hogy karácsonyra külön sütöttek kenyeret és ezzel együtt kalácsot is. A kenyér és a kalács a karácsony esti vacsorának elengedhetetlen étele volt. Nemcsak a mi régióinkban, hanem más területeken és nemzetiségeknél is fontos szerepe volt a kenyérnek és a kalácsnak a karácsonyi asztalon. Mind magyar, mind román példák szerint az ünnepi kenyérből és ka-

⁵⁶ DENIA 538; Az 1998-as gyűjtésem szerint ugyanez hangzott el csak a morzsóka kifejezés helyett kovászt mondtak azok az asszonyok, akik még mindig sütnék néha-néha kovással. Berek-böszörmény, Mezősas 1998.

⁵⁷ Amikor jól megrakják a kemencét, arra mondják, hogy 1 dugat (tulajdonképpen az első rakás), amikor az leég, akkor újra megrakják a kemencét, azaz másodjára. Erre mondják, hogy 2 dugat utána, lehet betenni a kenyeret, mert már jól felmelegedett a kemence.

⁵⁸ A bihari kenyérsütésről több szakdolgozat készül a Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszékén Papp Krisztina – Nagyrábérol, Németh Anna – Sárrettudvariról (<http://hdl.handle.net/2437/164783>)

lácsból adtak az állatoknak is. Az ünnepnapra sült kalácsot karácsonykor szintén a megterített asztalra tették és az ünnepi vacsora alatt fogyasztották el. Biharban az úgynevezett *dúckalács* volt az általános. Dúckalácsot azzal a céllal is sütöttek, hogy az ünnep alkalmával azzal a pásztorokat megajándékozzák. Szokás volt még a termelőszövetkezetek megalakulása előtti években, több mint ötven évvel ezelőtt, hogy a csordásnak és kondásnak húsvét, pünkösöd és karácsony reggelén a gazdák kalácsot és italt adtak.⁵⁹ Ezt a szokást a románok is gyakorolták. *Gunda Béla* feljegyzése szerint Bakonszegen karácsony, húsvét, pünkösöd reggelén kihajtáskor a csürhést minden gazda megajándékozta egy dúckaláccsal.⁶⁰ Nagyon ritka volt az olyan gazdaasszony, gazda, aki nem adott dúckalácsot, amely egy kerek, fonott kis kalács volt. Volt egy csürhész, aki elvitte Bihartordára eladni a felesleget, mert annyit összegyűjtött. Amikor a csürhész hajtotta ki az állatokat akkor a nyakába volt kötve egy zsák és abba rakta a kalácsokat, amelyeket kapott, ha nem kapott azt szóvá tette: „Most nem adnak dúcot!” Darvason húsvétkor a kondás piros tojást is kapott. Egy disznó után egy kenyeret is kapott a kondás, ezt volt a *nyári kenyér*. Téltre csak egy fél kenyeret adtak egy disznó után. A kondásnak kihajtáskor adták oda az ajándékot. Pünkösödkor adtak a csordásnak is. Egyik kalácsot adott, a másik süteményt. Kapott a kondás kóstolót is: egy szálát a kolbászból. Az adott kalács mérete különböző volt, az egyik nagyobb volt, mint a másik. A családok gazdasági helyzetétől függött. A felfogadott csordás bérében benne volt „... »A nyári és a téli kenyér« – ennek a mérete is különböző volt. Volt olyan gazdaasszony, aki kicsit sült, a másik nagyot.”⁶¹ Így például Méhkeréken is pünkösöd reggelén fonott kalácsot kapott a csordás és pálinkával is megkínálták. Egy kenyeret és szalonnát mint járandóságot az év folyamán sorban házanként a kapuban kapta meg az állattartó gazdától. A pásztor ez alkalommal egy üveg italt is kapott. Az ilyen kalácsajándékozási szokásra számos példa ismeretes mind a magyar, mind pedig a szomszédos népek hagyományában.⁶²

*Martyn Emilia*⁶³ gyűjtéséből tudjuk, hogy a románoknál december 24-e volt a kalácssütés napja. Egy nagy és több kisebb kalácsot készítettek, amelyeket vízkeresztig megőriztek. A békés megyei Pusztatlakán karácsony este a gyertyát egy búzával, kukoricával teli bögrébe helyezték, és vacsora után ebből jósolták meg, hogy milyen lesz a termés a következő évben. *Bődi Erzsébet* az istvánmajori kelesztéssel kapcsolatban írja, hogy már karácsony vigíliáján fonott, sült kalácsot fogyasztottak és a sima kalács mellé mákos, diós és lekváros kalács is készült.

A kenyérsütés egyike volt a gazdaasszony legfárasztóbb munkájának. A kenyérsütés napja függött a kenyér elfogyasztásától, de arra törekedtek, hogy a ke-

⁵⁹ Számos bihari faluból van gyűjtött anyag a kalácsajándékozási és alkalomra. DENIA 1245.; Sajat gyűjtés 1997 Berekböszörmény, Told.

⁶⁰ DENIA 1245.

⁶¹ DENIA 1245.

⁶² Ujváry 1975: 112–122.

⁶³ Martyn 1994: 497–502.

nyérsütés napja ne essen se vasárnapra, se ünnepnapra. Katolikus adatközlők azt is mondták, hogy pénteki napon sem sütöttek. Úgy vélték, hogy aki pénteken, vasárnap és ünnepi napon süt kenyeret, annak a kenyere kővé válik. *Dám László*⁶⁴ a tiltott napokra egy nagysárréti példát is említ és a kővé vált kenyérről szóló mondatokat is közli.

Általában a gyakorlatban kialakult, hogy a tiltott napokon kívül melyik napra esett a kenyérsütés. Rendszerint arra törekedtek, hogy a nem tiltott napok valamelyikén süssenek kenyeret. Tiltott napokon még akkor sem sütöttek, ha a kenyér elfogyott, inkább kölcsönkértek egy napra. Ha több napos ünnep következett, akkor mindenképpen időben gondoskodtak arról, hogy a családnak és az esetleges vendégeknek is legyen friss kenyér.

Mielőtt a kenyérsütés főbb mozzanatairól szólnék, hangsúlyozni kell azt, hogy a kenyérnekvaló terményt a kamrában, *hombárban*, vagy többnyire zsákokban tárolták, olykor a padláson kiöntve. A lisztet azonban kizárólag erre a célra készített ládákból vagy szótt liszteszsákokban, lehetőleg szellős helyen helyezték el. A kenyérnekvaló gabonát lisztté csak akkor őrölték, ha erre szükség volt, általában havonta egy alkalommal vagy olykor kéthavonta.⁶⁵ A búzát, rozst, vagy kétszerest szárazmalmokban őröltették. A kutatott falvak lakossága évekig, még a múlt század közepéig, a berekböszörményi malomba járt. Az őrletés a férfiak feladata volt. Mielőtt a malomba indultak volna, az őrletni valót gondosan előkészítették, tiszta lisztes zsákokat vittek. Nagyon vigyáztak arra, hogy a malomba csírázás gabonát ne vigyenek. Ha előfordult, hogy az ilyen terményből készült liszt, az abból sült kenyér kesernyés ízű lett. Az őrleményből úgynevezett nullás lisztet⁶⁶, kenyérnek való lisztet, grízt és korpát kaptak. A két utóbbit, csak akkor, ha kérték a molnártól. A kutatott falvakban általánosan elmondható, hogy egyszerre 2 zsák búzát mindig vittek a malomba és körülbelül 1 hónapig tartott a liszt. Természetesen függött a család létszámától és attól, hogy a háziasszony mennyi „süteményt” sült, mert ha több volt a sütemény, a száraz tészta, akkor kevesebb kenyér kellett, hosszabb ideig kitartott a liszt.

A kenyérsütéshez természetesen nemcsak a férfiak előkészületi munkájára volt szükség. A háziasszony már a sütés előtti napon kitisztította a kemencét, előkészítette a kemence felfűtéséhez szükséges tüzelőt. Behelyezte vagy behelyeztette a kemence fenekére a két vastag hasított fát, amire azután keresztbe elhelyezték a többi hasított fát. Ezzel megtörtént az előkészület a kemence befűtéséhez.

A kenyérsütés fontos eszköze a dagasztóteknő, a szita és a kovászfa. Ehhez is elő kellett készíteni a szakajtó kosarakat és a szakajtó kendőket, ezeket a ken-

⁶⁴ Dám 1968.

⁶⁵ Lásd erről bővebben Kovács 1987: 79.

⁶⁶ A nullás lisztből nem sütöttek kenyeret, abból mindig csak gyúrt tésztát, süteményt, kalácsot készítettek.

dóket másra nem használták. Nemcsak térségünkben, hanem általában Biharban három-négy kilós kenyereket sütöttek és a tészta szakítása is ennek megfelelően történt.⁶⁷

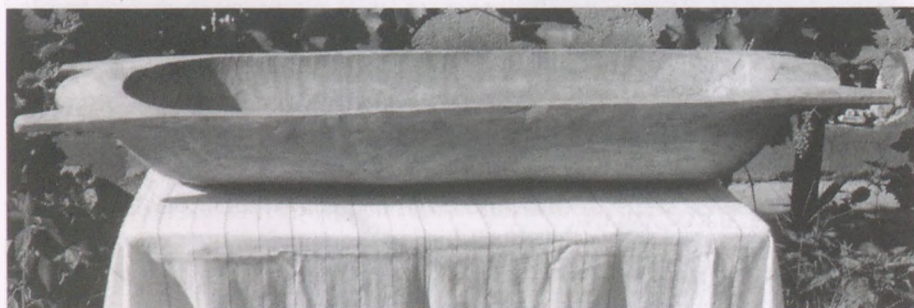
A recens anyag alapján megállapítható, hogy kenyérsütés alkalmával a legtöbb család 3 kenyeret és 1 cipót sütött. Szegedi Andrásné a cipóval kapcsolatban elmondta, hogy

„...anyám mindig tett a cipó közepébe egy kis darab kolbászt és úgy tette a kemencébe, amikor megsült nagyon finom volt, mert belül átjárta a kolbász, minden gyereknek 1 cipót csinált mi 7-en voltunk testvérek.”

Csak nagyobb család sütött 4 kenyeret. A kenyérsütés és a hozzá kapcsolódó feladatok még mindig élénken élnek az emlékezetben. A legtöbb adatközlő pontosan el tudta mondani a sütés menetét, hogy mire kell figyelni dagasztáskor, a kemence fűtésénél. Fontos volt, hogy mivel fűtöttek, mert „Az olyan kóró amit a tében elől kivettek és jó száraz, az mindig hamarabb felfűtötte a kemencét.” Az sem volt mindegy, hogy a szakajtókosárba hogyan rakták bele a kenyértésztát, mert amikor a kosárból a lapátra borították az a része lett a kenyér alja. Az adatközlők visszaemlékezéséből arra is lehet következtetni, hogy a vidéken a burgonyát nem szűkésképpen tették a kenyérliszthez, hanem azért, mert tovább maradt puha, mint az a kenyér ami csak búzalisztből készült.⁶⁸

A kenyér minden tekintetben a legfontosabb táplálék volt és gyakorlatilag egy-két étel kivételével mindenhez fogyasztottak kenyeret. A románoknál gyakran a kenyeret helyettesítette puliszka berekböszörményi adatközlők szerint.⁶⁹

A kenyérsütés néhány ma is használt eszköze:

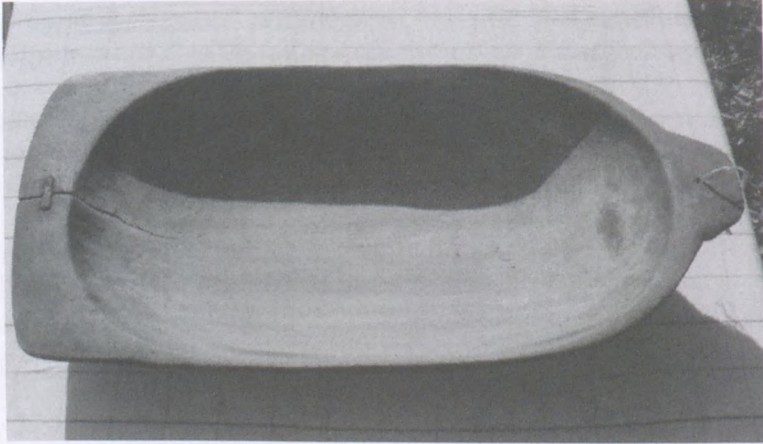


*Kenyérsütő teknő (Nagy Gérgáné tulajdona).
Ma már a kolbásznak valót gyúrnak benne dísznóvágáskor. 2014.*

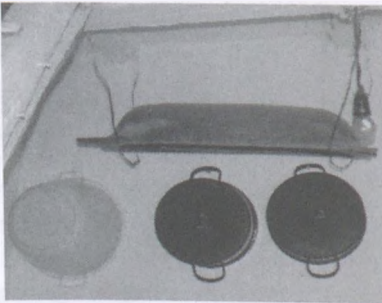
⁶⁷ Kovács 2013: 81.

⁶⁸ Saját gyűjtés 2003.

⁶⁹ Buka Viktorné és Szegedi Andrásné szíves közlése 2014.



*Gyúróteknő (1800-as években készült) Nagy Géza tulajdona.
Ma már használaton kívül a padlásán. 2014.*



*Kalácssütő teknő (1800-as években készült) Nagy
Gézáné tulajdona.
Ma használaton kívül a kamrában. 2014.*



*Cipős szakajtó kosár Nagy Gézáné tulajdona.
Ma a padlásán diót tárolnak benne. 2014.*

TEJ A TÁPLÁLKOZÁSBAN

A tejnek rendkívül fontos szerepe volt és van ma is a mindennapi táplálkozásban. A tejet nemcsak közvetlenül tejként fogyasztják, hanem különböző tejtermékeket is készítenek belőle. Mára már csak aludttejet készítenek, de csak háztól vett tejből, mert csak az alszik meg.⁷⁰ A tej tartósításának és tárolásának, különösképpen a vajkészítésnek és a túrókészítésnek megvoltak a megfelelő eljárásai. Mindezek hagyományon alapuló ismereteket igényeltek. Így például annak a

⁷⁰ Nagy Gézáné szíves közlése. Berekböszörmény 2014.

tehénnek a tejét, amelyik megellett csak három-négy nap elteltével lehetett fogyasztani, de még akkor is többnyire a tej forralásakor „összemen”. Az ilyen tejet úgy nevezték, hogy „gulászta”, ezt már el lehetett fogyasztani. Voltaképpen alkalmi ételnek nevezhető és kizárólag csak kisborjú születéséhez fűződik.

A tej gyakorlatilag a mindennapi étkezés része volt. A szegényebb családoknál reggel és este szinte jellemzőnek tekinthető a tej fogyasztása, de a jobb módú családokban is a családtagok reggelire szintén tejet fogyasztottak. A jobb módúaknál többnyire azonban tejeskávét készítettek, bár ez többnyire ünnepi étkezéshez is tartozott. Az 1960-as években, úgynevezett cikóriából készült kávéót öntöttek a tejhez, szemes kávé csak a gazdagabb családoknak volt.

A tej nagyon sok étel készítésének volt fontos része. Különböző levesekhez, mártásokhoz habarásként használták a tejet. Tej kellett a puliszkához, különböző kásák elkészítéséhez, bizonyos kalácsok tésztájához, a gyermekek táplálásához stb. is. Az úgynevezett *Tejbelevés* az idősebbek emlékezete szerint gyakori volt a szegényebb körében, ma már azonban nem készítik. Ennek elkészítési módja a következő: A friss házi tejet feltették főni. Amikor forrt, beleszórták az összetört száraz tésztát, majd lassú kavargatás mellett beleszórták a sót és a tejben puhára főzték a tésztát. A száraz tészta olyan vékony volt, mint a levestészta. Tehát nyújtott tésztából levesnek való laskatésztát, kockatésztát vágtak vagy a nyújtott tésztát nem vágták el, hanem mikor a levél tészta megszáradt összetörték lebbencstésztának. *Tejbetésztának* ezekből megmaradt 1-2-3 fél marékkal szórtak a tejbe. A tejbelevest ételpótlónak tartották, arra az esetre, ha megéhezik a család. Reggelire, vacsorára, ebédre is készült. „*Tejbelevés, utána meg semmi?*” – maradt meg az emlékezetben a mondás. Reggelire, vacsorára azért, mert nincs kenyér, ebédre pedig azért, hogy ne egyenek kenyeret. De készítették akkor is, amikor dologidő volt és nem maradt sok idő a főzésre. Télen azért készítették, hogy legyen meleg étel is. Laktató, sós és tápláló volt. Kint, a szabadban a bográcsban is megfőzték és a család együtt ette meg. Főleg a szegény ember táplálékának számított.⁷¹

A tej közvetlen felhasználása részint friss formában a fejes napján történt. Ha tovább akarták tartani, akkor azt megfelelően kellett előkészíteni. Régen – amíg bádogveder és a zománcozott edény még nem volt – csuprokban tartották a tejet. A tej egy nap után feladta az úgynevezett „*feli*”, amelyet voltaképpen a tejföl volt és amelyet különbözőképpen hasznosítottak. A tejfölt kenyérral vagy önmagában is fogyasztották, bár ez utóbbi ritkán fordult elő. A kenyérsütéskor gyakran sütöttek lángost is és tejföllel ízesítették. Főt és sült tésztához egyaránt használtak tejfölt, ízesítésnek vagy a tészta alapanyagába bedolgozva, valamint szinte mindig tettek tejfölt a mártáshoz és a főzelékfélékhez. A két világháború között és a második világháború utáni években, ha összegyűjtöttek annyi tejfölt amennyiből vajjat lehetett készíteni, akkor azt házilag köpülőben készítették el. A 80 éves asszo-

⁷¹ Saját gyűjtés 1998. Berekböszörmény

nyok még emlékeznek arra, hogy a tejfölt nagyméretű befőrtes üvegbe tették, abban rázogatták, mindaddig, amíg az összeállt.

A vajat különböző tészták készítéséhez használták. Természetesen, a vaját kenyérrre kenve reggeli ételként és gyakran vacsorára is fogyasztották. Az emlékezetben él még az a példa is, hogy ha bőségesen volt vaj, akkor azt értékesítették vagy kisütötték, és úgy rakták el.

A vaj előállításának mellékterméke volt az „író”. Nagyon sokan szívesen fogyasztották, ételeket is habartak vele. Gyakran a pincelejárát hűvös padkáján tárolták. Több férfi adatközlő beszámolt róla, hogy bizony mikor egy éjszaka mulatósabbra sikeredett, másnap reggel az első út az író, tejfölt, tejet tartalmazó fazékhoz vezetett és igen jól megnyugtatta a másnapos gyomrot. A gazdaasszony meg csak nagyot nézett, mikor meglátta az üres fazekat.⁷² Ha nagyon sok író volt és közvetlenül emberi fogyasztásra már nem tudták elhasználni, a disznó ételébe öntötték.

A tésztás ételekhez gyakran tehéntúrót használtak. Mivel a túrónak fontos szerepe volt a különböző ételek elkészítésében, ezért gondosan ügyeltek a megaludt tejből való túró előállítására. A túró csak ritkán szerepelt önmagában táplálékként, bár előfordult, hogy tejföllel összekeverték, sóval (több helyen cukorral) ízesítették és kenyérrrel fogyasztották. Többnyire azonban tésztás ételek ízesítésére szolgált. Ünnepe napokon mindig igyekeztek túrót készíteni nemcsak a görög katolikusok, hanem a reformátusok is. A kedvelt ünnepi süteményekhez, így például kapos túros lepény, túros béles, túros rétes stb. elkészítéséhez is használták.

A nyári időszakban kedvelt étel volt az aludttej; a cserépedényben megaludt tej különösen jó ízű volt. Volt aki az aludttejet habart ételek készítéséhez is felhasználta vagy a pogácsa begyúrásához.

A kutatás falvakban mindenhol, de az egész Biharra megállapítható, hogy alapvető munkának és tevékenységnek tekintették a tejtermelést, illetve a tejjel való foglalkozást. Az utóbbi negyven évet leszámítva szinte minden háznál tartottak legalább egy-két tehenet. Megállapítható az is, hogy a tej hozzátartozott az elemi élelmiszerekhez, éppen úgy, mint a kenyér és a szalonna. Azt is nyomon lehet követni, hogy a tej hiánya nem okozott olyan nagy tragédiát egy-egy családnál életvitelében, táplálkozásában, mint például az a hiány, amikor nem volt elég szalonnája vagy esetleg nem volt elég kenyérgabonája a családnak. A tejet ugyanis könnyebben be lehetett szerezni. Mindig volt olyan ház, ahol főlősleg termelődött és azt el is adták. Vagy pénzért, amely még ma is megfigyelhető: egy-egy tehenet tartó háznak kialakult házi tejet vásárló köre van, ami főleg a szomszédokból, utcabeliekből áll, de ritkán mennek át egy másik utcába. Ugyanakkor azt is tapasztalni lehet, hogy valamilyen más termékért cserébe kapták a tejet, úgymond *felesbe*, ami természetszerűleg már más mezőgazdasági termények esetében is jól bevált. Volt olyan eset, hogy a tehenet tartó gazda nem bajlódott a túró készítés-

⁷² Saját gyűjtés 1998.

sével, ezért a tejet odaadta annak, akinek nem volt tehene, de szívesen megcsinálta a túró. Ilyenkor az elkészült túró felét vagy egy megállapodás szerinti mennyiséget visszajuttattak a tehenet tartó gazdának.

HÚS A TÁPLÁLKOZÁSBAN

Biharban mindenütt nélkülözhetetlen táplálék-alapanyag volt a hús. A vidék már a 17–18. századi leírásokban is gazdagnak számított, bő állatállománnyal rendelkezett. Gyakorlatilag minden gazdaságban tartottak olyan jószágot, amelyeknek a húsát táplálkozásra használták. A baromfi például tyúk, liba, kacsza gyakorlatilag minden parasztudvarban megtalálhatóak voltak. Baromfiból készült étel hetente kétszer, háromszor is előfordult egy háztartásban, vasárnap szinte mindig baromfiból készült étel került az asztalra. Ahol galambot is tartottak, ott a galambot levesként is fogyasztották, többnyire ünnepi alkalmakkor vagy vasárnap. Ritkábban főleg csak a jobb módú családoknál, és azoknál, ahol vadászattal foglalkoztak, megtalálható volt a fácán és a fogoly vadmadarakból készült igen ízletes leves is. A paraszti rendtartás a hússal kapcsolatban kialakította a húsos és a hústalan napokat, de a helyszíni gyűjtések alapján megállapítható, hogy a nehéz gazdasági munkák alkalmával (aratás) mindig húsos, vagy hússzármazék, illetve húsból készült étel volt a főtrend.

Baromfihús a táplálkozásban

Az étkezésben a leggyakoribb és a legjellemzőbb hússzármazék a baromfi-hús. A baromfi elkészítésénél fontos a baromfi életkora, mert az alapján döntöttek el, hogy mi készül a baromfiból, így a 7-8 hónapos koráig csirke, 8-12 hónapos koráig jérce, 12 hónapos korától tyúknak nevezik.

A baromfihoz és a baromfiudvarhoz szorosan hozzátartozik a tojás. A tojásnak mindig is meghatározó szerepe volt és van még ma is a falusi gazdaságokban. Erre számtalan agrárritus, babonás cselekedet is utal. A tojáshoz tartozó hiedelmeknek óriási néprajzi gyűjtött anyaga van. A tojás gazdasági szerepéből semmit nem veszített. Még ma is ez a gazdaasszony többletpénze „*vadpénz*”, amiből a háztartást kipótolhatja, valamint a táplálkozás és az ételek, főleg a tésztás ételeknek, egyik legalapvetőbb anyaga. Gyakori, hogy levesnek is feldolgozzák ott, ahol bőségben van. Ugyanakkor az is megfigyelhető, hogy a táplálkozásba csak akkor került a tojás, ha a család bőségében volt, mert egyébként pénzt jelentett a tojás eladása, illetve más termények, konyhai szükségletek cserealapanyagául szolgált. Az adatközlőktől gyakran hallotta, hogy ő bizony nem evett sok tojást, mert az anyja inkább kivitte a piacra.

Disznóhús a táplálkozásban

A baromfifélék táplálkozásban való szerepén túl a legfontosabb még a disznóhús, illetőleg a sertésnek különböző része. A 19. században és a 20. század elején a paraszti önellátó gazdaságokban erősen dominált a házilag nevelt, hizlalt sertés. A sertés húsa és zsírja, szalonnája a család egész évi táplálkozásának elengedhetetlen és fontos tartozéka volt. A szegényebbek ritkább, két alkalommal vágtak disznót, ellenben a módosabbak az év folyamán többször is vághattak sertést. Nagyon szegény családnak számított az, ahol egyetlen sertést sem vágtak. A kutatott falvakban megfigyelhető, hogy a cigányok nem neveltek, mivel nem művelték a földet, ebből kifolyólag nem volt takarmány, amivel az állatot etethették. Újabban több cigány család is földet művel és disznót is tart. Nem tartanak még disznót az egyedülállók és az idősebbek, ennek a magyarázata az, hogy a disznót nem tudnák tartani, felhízalni, valamint az, hogy a meghízott disznót nem tudnák elfogyasztani, felélni.

A sertésvágás ideje régen karácsony és új év tájára esett. A múlt században a sertésállomány jelentős része mangalica disznóból állt, ez a nagy mennyiségű zsír felhasználásával magyarázható. Amikor hizlásra befogták a sertést leginkább ártány volt és többnyire fél éves, éves korában állították be hízónak. A hizlásnál fő szempont volt az, hogy minél több zsírt és szalonnát tudjanak előállítani. Ezért a disznótartásban fontos szerepet kapott a kukorica. A kukoricát darálva adták, amihez darát és tejet is, esetleg korpát kevertek. A hizlás vége felé mindig emelték a kukoricadara mennyiségét.⁷³ A moslékba főtt burgonyát és különböző ételmaradékot is kevertek. De sokan úgy tartják, hogy a főtt burgonyától a disznóhús rágós lesz. A gazdák tudták, hogy a takarmányozástól nagymértékben függ a sertés húsanak és szalonnájának a minősége.

Egyéb húsok a táplálkozásban

A legalapvetőbb baromfi és a disznóhús mellett az étkezésben más húsok is megjelennek. Mivel azonban ezek alkalmazása a táplálkozásban valami rendkívüli eseményhez kapcsolható, ezért kerültek ezek a húsok ebbe a kategóriába. Itt említtem meg a marhahús és az ökör fogyasztását. Mind a két állat rangos esemény miatt került az étlapra. Ökørsütésre a recens anyagban nem találtam egyik etnikumhoz tartozó példát sem. Az ökørsütés nem családi esemény, hanem nagyobb közösség eseménye adja az alkalmat, például újabban a falunap. Marhát szintén valamilyen fontos esemény (lakodalom) apropóján, már családok is vágtak, vagy esetleg valami szerencsétlenség miatt (az állat eltörte a lábát). A recens anyag azonban elég példát ad az összehasonlításra.

Az egyéb kategóriába soroltam a vadállatokat is. A vizsgált terület sajátos természetföldrajzi jellegéből adódóan a vidék bőséges vadállománnyal rendelke-

⁷³ DENIA 1906.

zett és rendelkezik. A gyűjtött anyagok között kiemelten szerepel a fácán, a fogoly, de a vadászó családoknál vaddisznó, őz és vadnyúl is előfordult.

Levesek a táplálkozásban

„Egy 17. századi lakoma fogásairól Kőszeghy Pál verses beszámolója nyomán értesülhetünk, amelynek egyik strófája így örökíti meg a szakácsot: »Jó móddal az levest főzte s készítette / Gyenge tyúkfiat abban vegyítette / S töltött borjuhússal aztat bővítette...«⁷⁴

A hosszú verset olvasva azt is megtudhatjuk, hogy e kellőképpen tartalmas leves után

„tehéntölgy« és vajas tehénlöp, tyúk, káposztás kappan, kacsa, tuzok, bárány, pulyka, fenyőrigó, seregély és még további számos fogás került terítékre, szószokkal bőven meglocsolva. Az erdei kant (vaddisznót) például mandulás, mazsolás, szegfűszeges mártással készítette a szakács, vagyis »...nyakon öntötte sűrű, édes lével, kit megmondolázott, malozsa szemével, megadta illatját törött szekfűvével...«.

A reneszánsz virágzást követő századokban a jómódúak asztalára kerülő, látványosan tálalt főételek jellegét lényegében így foglalhatjuk össze: hús, hús és hús. Gyömbéres-borsos-ecetes-mézes-tárkonyos lében úsztak a halak, szárnyasok, vadak, a »tehénhúsból« és disznóhúsból előállított fogások⁷⁵.

Bornemisza Anna közismert szakácskönyvében található, például a petreselymes és a belsőségekkel készült zöldborsóleves, a mondolaleves (mandulaleves), a harcsa- és pisztrángleves, valamint a sült borjú combjából főzhető... stb.

A levesek ideje valamivel későbbre tehető.⁷⁶ Régészeti leletek bizonyítják, hogy az ókor embere már jól ismerte a levest mint ételféleséget. Az államalapítás utáni időkből nem maradtak ránk konkrét ételleírások, annyi azonban bizonyos: a nyárson sült húsok mellett bográcsban párolt-főtt ételek, kásák és zöldfélék is kerültek az asztalra.⁷⁷

A napjainkban sokak által magyarosnak vélt, sertészsírral és rántással készült, paprikától pirosuló ételek diadalútja a 18–19. században kezdődött. A népi táplálkozáskultúra és a főúri asztalok között lényeges volt az eltérés. A II. József idejében a nemzeti ételek felé fordul a figyelem. Így vált gasztronómiai jelképpünk a gulyás, a török hódoltságot megelőzően. A gulyás korántsem az egyetlen, paraszti-pásztori kultúrából ismert leveses egytálételünk. Ilyen a lebbencs,

⁷⁴ http://www.konyhatippek.hu/show_article.php?articleID=187

⁷⁵ http://www.konyhatippek.hu/show_article.php?articleID=187

⁷⁶ Kisban 1997.

⁷⁷ Lásd bővebben Kisban 1997.

vagy a füstölt hússal gazdagított gyümölcsleves. A hússal készült gyümölcslevest ma is szívesen készítik a bihari kutatott falvakban. Ebből az időszakból már rengeteg népi receptet ismerünk. A paraszti portákon leves készült répából, káposztából, babból, gombából, sóskából, hagymából stb. azt lehet mondani, hogy mindből, amit csak a természet kínál.

A levesek egyre jelentősebb helyet foglaltak el a napi étrendben; általánossá vált a napi háromszori étkezés. A leves főfogásként való elterjedése maga után vonta az evőeszközök változását is. Megjelenik a mélytányér és a merőkanál. A 19–20. századi szakácskönyvekben már se szeri, se száma a levesrecepteknek.⁷⁸ A szakácskönyvekben már életvezetési tanácsokat is találhat az olvasó, megjelenik a kiegyensúlyozott táplálkozás, a vitaminok és a nyers ételek fogyasztásának fontossága. Ezek a könyvek azonban olykor két-háromórás főzési idővel számolnak. Mára már a szakácskönyvek, főzőműsorok, receptújságok fontos hangsúlyt helyeznek a főzési időre ezen belül is a minél rövidebb és gyorsabb elkészítésre. Oka a nők munkába állása. A főzési és étkezési szokások napjainkig tartó, folyamatos változása azonban nem csupán ennek tudható be. A konyhatechnikai alkalmazásokat nagymértékben befolyásolja az izlésünk, igényeink és pillanatnyi hangulatunk és a rendelkezésre álló idő. (Lásd például a Knorr levesport.⁷⁹)

A helyszínen végzett gyűjtések azt bizonyítják, hogy a paraszti étkezési szokásokban erőteljes hangsúly van a leveseken, illetve a leveses ételeken.

Kisbán Eszter a Magyar Néprajzi Lexikon leves címszava⁸⁰ alatt írja, hogy a levesfajtákat többféle szempontok szerint lehet csoportosítani. Szempont lehet a nyersanyag, az elkészítés módja, az étel mértéke, a fogyasztás alkalmá stb. Ha az összes szempontot figyelembe vesszük, akkor elég nehéz összefüggéseket találni a levesek típusainál. Természetesen fontos szempont a leves alapanyaga, hasonlóképpen az is lényeges, hogyan főzték, rántva vagy habarva, zöldségekkel, hússal vagy hús nélkül. Az összevetés és a hasonlóság miatt előfordul, hogy egy-egy levesváltozat többször is előfordulhat más-más szempontok alapján.

A bihari nép legrégebbi levesféléi között szerepel a cibere. Sok helyen Biharban a levesnek a levét korpából erjesztették. Más magyar nyelvterületen a ciberét a gabonakorpából készített levesre vonatkoztatják. Biharban ciberének az aszalt gyümölcsből és a nyers gyümölcsből főtt levest is így nevezik. A cibere szó voltaképpen a savanyú vagy savanykás lére vonatkozik. A leves alapanyagai között megemlítendő még a 20. század első évtizedeire vonatkozóan a kölest. A kölest főzték rántva és

⁷⁸ Zilahy Ágnes 1891-es Valódi Magyar Szakácskönyve huszonnégyféle leves és tizenhétféle levesbetét készítési módját írja le. Móra Ferencnének (az író feleségének) 1928-ban megjelent receptgyűjteményében huszonötféle leves és huszonnégyféle levesbetét szerepel. Z. Tábori Piroška szakácskönyve: *A ma szakácskönyve* pedig nyolcvanötféle (!) leves- és tizenhétféle levesbetétreceptet kínál.

⁷⁹ http://www.konyhatippek.hu/show_article.php?articleID=187

⁸⁰ MNL 1980: 451–452.

habarva és különböző fűszerekkel ízesítve. Az alapanyagok között nagy szerepe volt a babnak, amit szintén rántva vagy habarva gyakran füstölt hússal készítettek. Külön csoportot alkotnak a rántott levesek, ezeket rántással sűrítik, köménymaggal, hagymával ízesítik, olykor hússal egészítik ki.

Számos változatban készülnek a résztalevesek. Gyakori étel volt a száraz résztából készült reszelt vagy lebbencsleves. A krumplinak is fontos szerepe volt, van az ételekben. A levesek között a rántott krumplilevest vagy a habart krumplilevest is igen nagy gyakorisággal főzték.



*Falusi háziasszonyoknak készült gyakorlati tanácsokkal leírt szakácskönyv 1939-es kiadása.
(B. V. tulajdona – ma az unokái használatjára. Berekböszörmény 2014.)*

A húislevesek számos változata ismeretes főleg a baromfiból készült, de marhahúsból és sertésből készült levesek is kedveltek és gyakoriak voltak. Ezekbe a levesekbe laskára vagy kiskockára vágott résztát főztek. Általános eljárás volt, hogy a levesben főtt húst kivették és hagymás zsírban megsütötték vagy csak úgy főtt húsként fogyasztották.

A húslevest, amely készülhetett disznóhúsból, marhahúsból, baromfiból és vadakból is, igen kedvelt és értékes ételnek tartották. Vadkacsából, vadlibából, récéből főleg a sült volt a jellemző vagy a paprikás, leves csak nagyon ritkán készült belőlük. Még ma is gyakran mondják a kérdésre: „*ma jó ebéd volt, volt húsleves?*”, ha viszont az étkezés úgy telt el, hogy nem került az asztalra húsleves akkor csak: „*ettünk*” a válasz. Különleges alkalmakkor a húsleves csigatésztával készült. Előfordult azonban hogy az ünnepi, vasárnapi ebédből maradt ki üres húslé; ezt a következő hétköznapiokon használták fel grízgaluskával vagy reszelt tésztával.

A recens anyagok alapján mind a román, mind pedig a magyar hagyományos táplálkozásban megfigyelhető, hogy az alapvető ételnemet a levesek és a leveses ételek jelentik. A közlésekből ismert, hogy csak a 19. század közepétől változott meg a levesek szerepe és jelentősége, ez egybeesik az életmód megváltozásával. Ezt az életmódváltozást a táplálkozáskutatók a polgárosodással magyarázzák, hiszen addig a levesek önmagukban is fő étkezésnek, ételnek számítottak. A polgárosodás, illetve a városiasodás hatására viszont a levesek az ételfogások közül csak első fogásként szerepelnek. A kutatott falvakban, de az egész Bihar területére jellemző, hogy a legújabb és a régi hagyományos táplálkozás együtt figyelhető meg, néha keveredve még egy háztartáson belül is.

Természetesen az elmondottakon kívül nagyon sok variációi vannak különböző zöldség alapanyagú, illetőleg gyümölcs alapanyagú leveseknek.

Ünnepi alkalmak a táplálkozásban

Az ember életében, cselekedetében változást idéz elő egy-egy ünnepnek a megünneplése. Ez a változás természetesen kihat a táplálkozásra is. A munkával teli heti ritmust az ünnepnap alkalmával, nemcsak a munkatilalom, a munka elhagyása módosítja, hanem megváltoztatja az ételek bőségesebb, gazdagabb tálalása is. A hét minden napjain szokásos ételeknek jellege elég kötött volt, de változatossága annál nagyobb. Két fő étkezési formát különböztethetünk meg, azokat a napokat, amelyeken húst fogyasztottak és amelyeken nem fogyasztottak húst.

A kutatott falvakban mindenhol megfigyelhető volt, hogy egy héten legalább két nap fogyasztottak húst. Itt a román és a magyar lakosok között szembevetendő különbséget nem lehet megállapítani, ami eltérés tapasztalható volt, az a vallásra vezethető vissza. A magyar lakosok körében szinte mindenhol, társadalmi helyzettől függetlenül vasárnap mindig került az asztalra hús vagy egy zsírosabb étel, húsleves hússal, pörkölt és a sült tészta. A kutatott területen, mint ahogy mindenütt az Alföldön, gyakori az egyfogatásos, az úgynevezett egytálétel.

A mindennapi étkezésre az évszakok is hatással voltak. A falusi parasztember mindig évszakoknak megfelelően táplálkozott és az ételeit is évszaknak megfelelően módosította. Mindig éppen az akkor érő alapanyagokat használta fel az ételei elkészítéséhez. A 21. századra ez erősen módosulni látszik a nagy bevásárlóközpontok (Penny, Tesco, Metro) miatt. Minden időszaknak megvan a maga jellegzetes étrendje, ezen belül heti étrendről nem nagyon lehet beszélni, hiszen az mindig a család gazdasági helyzetétől függött. Ezeket a változásokat tovább befolyásolták még a nagyobb munkaalkalmak a kapálás, kaszálás, aratás. „*Nehezebb munkákkor kiadósat kellett enni, hogy bírjuk a munkát, mert a gyengébb étel hamar kiesik az ember basából. Ezért húst azt mindig enni kell.*”⁸¹ A munkaalkalmak ideje alatt a

⁸¹ Nagy Károly adatközlő 2000.

közfelfogás megengedte a mindennapi húsfogyasztást. Nyáron, a mezőn való tartózkodás meghatározta azt is, hogy milyen étel készíthető, ami egyszerű, nem igényel nagy konyhatechnikai eljárást és laktatós is. Nagy Károly így emlékszik vissza:

Időpont	1	2	3	4	5.
Ébredés 6.00-6.30	kávé	étrend	étrend	étrend	étrend
Reggeli 6.30-7.30	kenyérleves kafka	kenyérleves kolbászleves	kávé kafka	kenyérleves kafka	kenyérleves kafka
Tízóra 8.30-10.30	kávé	kenyérleves (hússal)	kávé	kávé	kenyérleves
Ébred	kenyérleves szűcs paprika kafka víz	kenyérleves szűcs paprika kafka víz	Zöldboró forralék kenyérleves víz	Magyar szűcs paprika kafka víz	Zöldboró forralék víz
Ébred 12-12.30					
Uzsonna 15-15.30	kávé	Dunán	kenyérleves	kávé	kávé
Uzsonna 18-18.30	kenyérleves kávé	kávé kafka	kenyérleves kávé	kenyérleves kávé	kávé kafka
13-5 óráig 2-2	tea	tea	tea	tea	tea
Ébred kafka	kenyérleves 1 dl tej 1 db csokoládé 1 db kenyér (3-4 uapp)	kávé 1 dl víz, 1 db kenyér kávé főve	kávé (olaj) kávé paprika kávé kenyér	Paprika kávé 1/3 csokoládé 3 db kenyér 1/2 db kenyér	tea
Uzsonna 15-15.30		2/3 tej kávé	kávé	1 db kenyér	1 dl tea
Uzsonna 18-18.30	kenyérleves kávé kávé kávé kávé kávé kávé kávé kávé kávé	1/3 kenyér (1 dl tej) (kávé) Zöldboró kolbászleves	kávé kávé 3-4 uapp kávé kávé	1/2 db kenyér 1 db kenyér 1/3 csokoládé 1/2 db kenyér 1/2 db kenyér 1/2 db kenyér	1 db kenyér 5 apr. kenyér kávé 1 db kenyér kávé

Részlet egy két hetes összeállított gyermekétrendből.

N. G.-né állította össze lányának, amikor megszületett az unokája. (Berekbőszörmény 2013.)

„Reggel korán keltünk 4.30 kor akkor ettünk valamint. Aludtettet, tej mindig volt a pince padkáján, vagy tegnapi maradékot, meg kenyeret. Űgy 8 óra körül reggeliztünk tojást, kolbászt vagy sült szalonnát. 12 óra körül ebédelünk, ettünk levest, lebbencset, gulyást, pörköltöt vagy paprikás krumplit. Ebéd után míg jött ment az ember kint a kertbe addig ehetet hol cseresznyét, meggyet vagy szilvát. Mi öt órakor uzsonnáztunk kalácsot, mézes kenyeret vagy kolbászszíros

kenyeret zöld paprikával ettiink. Este hét óra körül vacsoráztunk töpörtöt, kolbászt, szalonnát, burkát meg kalácsot.”

Fűszeres Ragus
999,-

Fűszeres Ragus
1.690,-

Fűszeres Ragus
459,-

Fűszeres Ragus
269,-

23%

DEBRECENI NYERDŐHÁZ MISKOLC

HÚS

SERTÉSHÚS VÁSÁR

1. FRISS SERTÉS CSONT CSONT NÉLKÜL kg	825,- 1049,-	4. FRISS SERTÉS CSIGÁSÓ kg	786,- 993,-
2. FRISS SERTÉS TÁRJA CSONT NÉLKÜL kg	865,- 1096,-	5. FRISS SERTÉS SZÜZPECSENYE kg	1479,- 1873,-
3. FRISS SERTÉS TÁRJA CSONTOS kg	755,- 956,-	6. FRISS SERTÉS ELŐ CSÜLÖK kg	448,- 563,-
7. FRISS SERTÉS KARAJ CSONT NÉLKÜL kg	991,- 1258,-	8. FRISS SERTÉS HÁTIG CSÜLÖK kg	579,- 735,-
		9. FRISS SERTÉS HÁTIG CSÜLÖK BŐR NÉLKÜL kg	228,- 289,-

INFO@METRO.CO.HU **YOU & METRO**

Ingyenes íjságban megjelenő receptek, tanácsok, magyarázatok

Az étkezés szempontjából a legjelentősebb, legmozgalmasabb étrendű a keresztelő, a lakodalom, a halotti tor és a nagy egyházi és jeles napokhoz kötődő étkezések.

AZ EMBERI ÉLETHEZ KAPCSOLÓDÓ ÜNNEPEK⁸²*A keresztlő étkezési rendje*

Az ember életében oly nagy jelentőséggel bíró keresztlőt egészen a 19. századig nem kísérte hatalmas lakoma. Feltehetően ez azzal magyarázható, hogy nagy volt ugyan a születések száma, de a csecsemőhalandóság aránya is magas volt. Ezért volt az, hogy a keresztlői lakomával kapcsolatos kimondatlan elvárások sokkal megengedőbbek voltak, mint például a lakodalmival kapcsolatban. Ezzel magyarázható az is, hogy még egy-egy községen belül is eltérő méretű volt a keresztlő utáni étkezés rendje. A templomi keresztlő után szinte csak a közeli, a családdal szoros kapcsolatban álló hozzátartozókat (szülőket, testvéreket, keresztszülőket, komákat) invitálták meg (ellentétben a románokkal, akiknél jóval nagyobb társaságot és lakomát lehetett megfigyelni) egy uzsonnára, később az 1970-es évektől kezdve pedig ebédre.

A keresztlő étrendje⁸³ ünnepi jellege miatt bőségesnek volt mondható. Ebben az étrendben megtalálhatóak azok az ételek, amelyek a lakodalom jellegzetes ételeinek mondhatóak. Így például elmaradhatatlan a tyúkhúsleves csigatésztaival, a disznó- vagy ahol birkát tartottak a birkapörkölt és a különféle sült húсок. Sütemények közül jellegzetes a rétes vagy a kalács.

Ezek a keresztlői ételek noha szinte egységesnek mondhatók mind a románoknál, mind pedig a magyarok körében és az egész Bihar megye területére, a magyar családoknál jóval szerényebb körülmények között ünnepeltek egészen a 19. századig. Azt is meg kell jegyezni, hogy jóval könnyebben módosulnak, kerülnek a keresztlői étkezési szokások körébe újabb és újabb, divatos ételek a fent említett türelmesebb elvárások miatt.

A gyermekágyas asszonynak készített és hordott ételeket az úgynevezett komatálban vitték. Ezek az ételek abban különböznek a köznapi étkezéstől, hogy jóval bőségebbek és laktatóbbak azoknál, ezt azzal magyarázzák, hogy a gyermekágyas asszony minél hamarabb erősödjön meg és térjen vissza a hétköznapi munkás életbe. Közvetlen a szülés után mindig készítenek a gyermekágyas asszonynak köménymaglevest, szilvalevest, aztán később tyúkhúslevest vagy friss csirkelevest, sült csirkét, rucahúsos kását, fánkot, kásás bélest.

Lakodalom étkezési rendje

A paraszti közösség egyik legnagyobb ünnepe a lakodalom volt. Ami egészen a 20. század közepéig nem csak egy napra korlátozódott. Mind a mai napig több napos előkészület szükséges egy lakodalmi étrend elkészítéséhez. A lakodalomhoz kapcsolható az asszonyok egyik legnagyobb társas munkája a *csigacsinálás*. Hiszen a csigatészta a levesben elengedhetetlen volt e jeles eseményen tartott ét-

⁸² Vö. Bartha Elek hasonló írásaival. Bartha 1985, 1992a, 1992b.

⁸³ Lásd még DENIA 2148/88

kezésekkor. Egészen a 20. század közepéig, azt lehet megfigyelni, hogy a lakodalmi ételek szinte az egész magyar nyelvterületen fő vonásaiban egységesek. Így a kutatott falvakban sem találunk lényeges eltéréseket akár román, akár magyar lakodalmat veszünk alapul.

A lakodalmi ételek sorrendjében is alig mutatható ki változás, kivéve a nagyobb korszakváltozásokat. A 20. századtól figyelhető meg az erőteljesebb újítások alkalmazása. Számtalan apróbb változás történt, de továbbra is megmaradt a korábbi lakodalmi étrendnek a kerete és menete. Míg a 19. században jelentős volt a káposztából készült ételek fogyasztása, és az étkezés rendjében a harmadik tálalásnál szerepelt, a 19. század végére helyét a pörköltök (disznóhúsból) vették át. A húсок közül pedig a baromfiból (kakas, ruca) készült ételek váltak dominánssá. A recens anyagból megállapítható, hogy a gazdagabb családok, illetve azok a családok, akik „látványos”, emlékezetes lakodalmat tartottak, mind a mai napig az étkezés rendjébe beleillesztik a birkahúsból, ökörhúsból készült ételeket.

Egészen a 20. század elejéig jellegzetes és nagy jelentőségű volt a lakodalmi kalács⁸⁴, amelynek különböző formáját a néprajzi szakirodalom alaposan feldolgozta.⁸⁵ A kalácsból mindig bőségesen kellett, hogy legyen, hiszen ezzel kínálták meg a hívatlan vendégeket, ebből küldtek kóstolót. Mind a mai napig hozzátartozik a lakodalmi étkezéshez a mákos kalács, diós kalács, lekváros kifli, a túros lepény és a húzott túros vagy kásás rétes. A fonott kalácsot és a lyukas kalácsot az 1920-as évektől kezdve folyamatosan és gyors ütemben szorította ki a torta és a piskóta. Ezek az édességek szinte teljesen kiszorították a régen jellegzetes lakodalmi zsírban sült tésztaféléket.

Az eltelt századok sem tudták azonban eltörölni a lakodalmi szokásnak azt a rendjét, hogy az ételek elé a vőfély tréfásan rigmusba szedi az ételek főbb jellemzőit. A vőfélyversek a 19. századtól nyomtatásban is megjelentek és terjedtek, ezért országosan szinte alig lehet néhány variánst és különbséget felfedezni. 1998-ban a kutatott vidéken gyűjtöttem Buka Lajos 1975-ben írt vőfélyversei ezek között az alábbiak szerepelnek: csigaleves (kakas), töltött káposzta, toroskápószta, sült tyúkhús, paprikás (birka), bor, pálinka.⁸⁶

Az újabb vőfélyversekkel összehasonlítva érezhető változás az ételekben. Az új szavak használata, de maga a lakodalmi étrend mente változatlan maradt.

Az ételbeköszöntőkből és azok feldolgozásából kitűnik, hogy a lakodalmi étkezési rendnek kötött formája a mai napig megőrződött. Ezek alapján, a lakoma élén mindig a húsleves állt. Ami tájanként lehet marhahúsból vagy baromfiból. A húsleveset leszűrték és a húst belőle kivéve külön feltálalták, a hús levébe pedig a kutatott falvakban mindig csigatészta került. A levesből kiemelt húst tálalták másodjára. Harmadikként mindig káposzta került felszolgálásra. Toroskápó-

⁸⁴ A kalácsok jelentőségéről lásd még Nagy 1959; Pócs 1961; MNL II Kisbán 1979; Bódi 1984.

⁸⁵ Novák–Ujváry 1983.

⁸⁶ Bővebben lásd Nagy DENIA 3576

poszta, káposzta disznóhússal, a tetején sült kolbásszal vagy hurkával, nagyon kedvelt és mind a mai napig elmaradhatatlan a töltött káposzta. Az ezután következő ételek már nem egységesek, de mindenhol utolsóként a pecsenye került az asztalra. A káposzta és a pecsenye közötti ételek sokfélesége közül csak a 19. század közepétől elterjedő pörköltöt említem, ami ma már megszilárdított helyét a lakodalmi étrendben. A pecsenye főleg a baromfiúszra vonatkozott, de a gazdagabb lakodalmakban a többféle húsból tálalt pecsenye is előfordult (liba, kakas, tyúk, disznó). Ezekhez a sült húsokhoz nem tálnak köretet csak savanyúságot, esetleg befőttet, gyümölcsöt. Ezek után következtek a csemegék, sütemények, az utóbbi 30 évben elterjedt a gyümölcstál.

Halotti tor étkezési rendje

A kutatott falvakban megkérdezett adatközlők már nem emlékeznek arra, hogy a temetés után nagyobb lakomát rendeztek volna. A temetésen részt vevők széles körű vendéglátása ma már ritka, de még mindig a halottas háznál rendezik. Egyetlen egy adatközlő sem nevezte az eseményt tornak. A temetés napján a gyászoló család a sírnál hívja meg egyenként (barátokat, ismerősöket, szomszédokat) azokat, akiket szívesen látnak a halottas háznál. Ami általában annyiból áll, hogy a meghívottaknak ezt mondják: „*Főztünk, este gyertek el.*” Az úgynevezett „búcsúvacsora” húslevesből, sült húsból (általában disznó), oldalasból, kolbászból áll. Utána pogácsával, kaláccsal, túrós lepénnyel, lekváros kiflivel és természetesen itallal (először pálinkával, majd borral, sörrel) kínálják meg a meghívottakat.

A búcsúvacsora tehát a megszokott ételekből áll, ritkán kerül az asztalra valami újdonság esetleg az ételek után kínált süteményekben lehet újabb keletű, valami divatos sütemény (ural szelet, négerkocka stb.). Általánosan elterjedt nézet, hogy ez az alkalom nem az újítások, az újdonságok bemutatásának az eseménye.⁸⁷

NAPTÁRI ÜNNEPEK

Általánosságban elmondható, hogy az egyes ünnepekörök mellé külön étrend alakult ki, de az utóbbi száz évben ez rengeteget egyszerűsödött, elmosódtak a különbségek az egyes ünnepek ételei között. Az adatközlők beszámolója alapján megállapítható, hogy ma már szinte minden alaklommal egyforma ételleket fogyasztanak, amelyek csupán az évszakokat és a családok gazdasági helyzetét követi. Ezek alapján a recens anyagban még felelhető hagyományos táplálkozási elemeket az alábbiakban mutatom be.

Karácsonykor a reggeliben nincs eltérés a hétköznapoktól. Ebédre töltött káposzta, hizott kacska, utána valamilyen kalács (mákos, diós) a jellemző. Vacsorára tepertő, kolbász, hurka a domináns. Jellemző még a paszuly, a lencse, a káposzta-

⁸⁷ Lásd Bartha 1985, 1992a, 1992b.

leves kolbásszal vagy valamilyen disznóhússal. Általánosságban megállapítható, hogy közönséges téli ételeket, elsősorban disznóhúsból készült fogásokat tálalnak. „*karácsonykor orjalevest főzött anyám, hurkát, kolbászt sütöttünk, meg mindig volt mákos és diós kalács is.*”⁸⁸ Legnagyobb változást a 20. század vége hozta, amikor is a nagyobb családi ünnepnapokra jellemző sütemények ezen a napon is megjelennek.

Őszfendő napján sütötték a rétest és a bélest (kásás). Újévkor pedig ismét a töltött káposzta, a kolbász és a kocsonya került az asztalra. Az adatközlők elmondása alapján az újév napját mindenütt húsos ünnepi étkezés jellemezte.

„*Anyám újévre mindig kocsonyát csinált, meg lencsét kolbásszal, borsos forralt bort ittunk meg porcukros csörögét ettünk, de nekünk mindig volt lekvárunk és a csörögét abba mártogattuk. Több háznál megcsinálták és szerették a rizskásás rétest.*”⁸⁹

Magyarázata lehet ennek az, hogy ebben az időszakban (november végétől) kerül sor a disznóölésekre. Így bőségesen van disznóhús, kolbász, hurka, disznósajt, és ez az időszaka a kocsonya készítésének is. Ezen a napon is megsütötték a kalácsot, a legjellemzőbb a kürtőskalács volt. Csemegeként, mint az az egész télre elmondható, a sült tök került az asztalra kerülése volt.

Farsangi étkezés jellegzetességét nem lehet megfigyelni a területen. „*Azt ettük mint máskor.*” – mondták a falusiak, vagy „*mi nem tartottunk farsangot, ugyanúgy ettünk mindent. Télen mindig disznót vágunk volt hús, kolbász hurka, ennyi volt a farsang.*”⁹⁰ Ez alól kivételt csak húshagyókedd jelentette, amikor is mindenki kerülte a hús, a zsíros étel fogyasztását. A román házakban pedig egyértelműen csak olajjal főztek. Jellegzetes térsztafélenek a fánkot jelölték meg.

A nagyböjt étkezési rendjét⁹¹ szintén csak a román házaknál lehet megfigyelni. Ahol előtérbe kerülnek a böjtös ételek (főtt krumpli, hagyma, káposzta és a tejtermékek). Azt is meg lehet figyelni, hogy a böjti étkezésekkor kerülnek elő a legarchaikusabb, egyszerű ételek (a cibere). A kutatott falvak többsége református, ezért, itt főleg a nagypénteki böjtöt lehet megfigyelni egyes idősebb embereknél. Ekkor böjtös ételként kerül az asztalra az aszalt gyümölcs, gyümölcscibere, a bab vagy lencseleves, káposztaleves, a különböző főtt és öntött tészták, az „*ides málé*” csemegeként pedig a pattogatott kukorica.

Húsvét napján nincs jellegzetes hagyományos étrend. Általánosságban elmondható, hogy jó minőségű ünnepi ételeket főztek. „*A húsvét olyan ünnep volt mint a karácsony, de ekkor kaptunk főtt tojást meg kalácsot és pogácsát, de sonkát azt nem, az lucus volt.*”⁹² Reggelire valamilyen kalácsot adtak, ebédre disznóhúsból vagy ba-

⁸⁸ Nagy Géza adatközlő 2002.

⁸⁹ Nagy Géza adatközlő 2002.

⁹⁰ Buka Lajos adatközlő 2000.

⁹¹ Bővebben Bartha 1992b; Telenkó 2013.

⁹² Buka Lajos adatközlő 2000.

romfiból készült húslevest és húst vagy paprikást tálaltak, vacsorára ismét kalácsot tejjel, vagy aludttej került az asztalra. „*Húsvétra gyakran már rántott csirke volt, a jobb helyeken meg idős foszjló kaláccsal is megkínáltak bennünket.*”⁹³

Pünkösöd az adatközlők emlékezete szerint nem készült jellegzetes ünnepi étel „*csak úgy főztünk mint vasárnap*” – mondták.

MUNKAALKALMAK ÉTKEZÉSE

A mindennapok megszokott étrendjéhez hozzátartozik az az étkezési forma, amely valamilyen társas munkához kapcsolódik az ételek elkészítése. Ezek a munkák az utóbbi ötven évben teljesen visszaszorultak és elsorvadtak, maguk után vonva az ételek és a hozzájuk kapcsolódó étkezési rend eltűnését. Az 1995-től 2003-ig terjedő időszakban végzett gyűjtéseim során a 60-70 éves adatközlőim is csak gyerekkori élményeiket, illetve a szüleiktől hallottakat tudták felidézni. A gyűjtött időszakban csak három csoportos munkaalkalmat tudtam megfigyelni, és ezeknek az elcsökevényesedett étkezését leírni.

Az egyik ilyen munkaalkalom a *kukoricatörés*. A kukoricatörés a kisebb falusi gazdaságokban ugyanúgy zajlik, mint száz évvel ezelőtt. Ezen a napon kapják vissza a családok azt a segítséget, amit az év folyamán ők nyújtottak barátoknak, szomszédoknak, ismerősöknek. A segítségnyújtás egyetlen napra vonatkozik az utolsóóra, amikor az utolsó kukoricacső is kosárba kerül. A háziasszony viszi ki az ételeket a kukoricaföldre, amit már az előző napon elkészített, megsütött. Az ételek elkészítésénél a praktikusság a meghatározó, hogy könnyen, különösebb előkészület nélkül meg lehessen enni. Ezek miatt a legjellemzőbb földekre kivitt étel a fasírt (készülhet baromfihúsból vagy disznóhúsból), sült kolbász, hurka, oldalas ezekhez friss lágykenyér, pogácsa (töpörtős, krumplis) jár. A munkákhoz hozzátartozik a bor és a pálinka kínálása is.

A másik olyan munkaalkalom, amely nagyobb családi, baráti társaságot vonz az a *szőlő leszüretelése*. Étkezés tekintetében nem lehet különbséget tenni, ugyanazok a hideg előző nap elkészített ételek variálódnak, mint a kukoricatörésnél. „*Szüret idejére már jól meghízott a ruca, csináltunk rucabúsos kását.*”⁹⁴ Megfigyelhető azonban, hogy ezeken az alkalmakon egyre több és sokféle a sütemény. Ezek az újfajta sütemények viszont teljesen háttérbe szorították a hagyományos sült tésztákat.

Szintén hasonló ételekkel kínálták meg a kutatott falvakban a sírásókat a temetőben. A *sírásás* szokása alig hat évvel ezelőtt tűnt el a vizsgált területről, amikor megjelentek a falvakban is a fizetett sírásók. A szokás eltűnésével a hozzá kapcsolódó táplálkozási rend is nyomtalanul eltűnt.

⁹³ Nagy Géza adatközlő 2002.

⁹⁴ Buka Viktorné adatközlő 2000.

Disznóölés

A táplálkozás szempontjából – és a család egész évi zsír- és húskészletének az előállítására – a legmeghatározóbb társas munka a *disznóölés* volt. Tudatosan kerülöm a *disznótor* kifejezést, mivel a gyűjtött anyagok alapján megállapítható, hogy disznótorról csak az 1970-es évekig beszélhetünk. A hűtőszekrény elterjedésével a disznóvágás nemcsak télre korlátozódott, hanem az év bármely időszakában megtörténhetett a család szükséglete szerint. Míg a néprajzi szakirodalomban novembertől februárig tart a disznóvágások ideje, addig ma már az összes kutatott faluban a hús és a zsír elfogyása határozza meg a disznóölés idejét.

A recens anyag alapján megállapítható, hogy a disznóölés menete továbbra is a hagyományokon alapul, a munka menetében csak az újabb technikák (elektromos húsdaráló) alkalmazása, az újabb edények, eszközök használata jelent változást.

A sertés vágásának és ezzel együtt a régi disznótornak általában hagyományos ideje volt. A két nagyon jelentős ünnep a karácsonyt és a farsangot megelőző napok voltak. Magának azonban disznóvágásnak nem volt hagyományos napja, sem tiltott napja, volt, amikor ünnepnapon is vágtak sertést. Fontos eseménynek számított a disznóvágás, napokkal korábban megkezdték a vágási előkészületeket. Beszerezték a megfelelő eszközöket, fűszereket stb. A disznó megölésénél segítő embereknek, többnyire rokonoknak, szomszédoknak, komáknak előre szóltak és azoknak is, akiket a disznóölés utáni vacsorára meghívtak.

A sertés megöléséhez többnyire négy ember kellett. Az állatot lefogták és egy arra már gyakorlott ember (újabbban hentes, ha nincs a családban olyan, aki vállalná) megszúrta az állatot. A gazdasszony vagy más segítő egy tállal felfogta a vért, amit nyomban bevittek a konyhába. Vizet öntöttek rá, majd forró vízbe tették, megabálták, így a vér összeállt. Ezután apróbb kockákra vágták egy lábasba, zsírba hagymát pirítottak, majd hozzáadták a felkockázott vért, megfűszerezték és megsütötték. Ez lett a disznóvágás napján a reggeli. Nem minden vért használtak fel, hagytak a véres hurkához is.

A megszúrt állatot megperzseltek. A múlt században szalmával perzseltek, csak az újabb időkben terjedt el a perzselő. A perzselést a kaparás követte, a sertés bőrért alaposan megtisztították. Ezt követően a bontás történt. A sertésnek először a két első, majd a két hátsó combját vették ki. Majd a sertést hasra fordították, ha nem a hasánál vágták fel, és a faroktól a szájáig felhasították a hátgerincénél, mindkét oldalán és kivették az orját. (Újabbban, aki bontja a disznót az előre megkérdezni, hogy a háziak orját akarnak vagy karajt, mert akkor a bontás menete megváltozik.) Utána a sertés belét emelték ki. A belekkel kapcsolatos munkákat az idősebb asszonyok végezték (ma már ritkán használják fel az állatból kivett beleket a boltból vásárolnak műbelet, még a szegényebb családok is). A szétszedett belet az udvaron kiürítették, alaposan kimosták. Először a vastag belet, azután a vékonybél következett. Friss tiszta vízzel sokszor átmosták, és vörös-

hagymával szagtalanították. (Ebbe tették bele régen a hurkát, ezért kellett az alapos tisztítás.)

A gazda, illetőleg a segítője megfelelő részekre szedte a húst, a szükségleteknek megfelelően. Hagytak szalonnát, sonkának valót, és nyers húst is tettek félre, amelyből kolbászt készítettek. A szalonnát a sózó teknőbe besózták, gyakran az orját, a fejet és az oldalast is. Félretették azt is, amit később felfüstöltek.



A szír előállításának ma is használt kellei az üst és a kavaró. Nagy Géza tulajdona.

Így ezt hurkapogácsának vagy egyszerűen csak pogácsának hívják. Praktikusabb, mert a hűtőszekrénybe könnyebben be lehet pakolni.

A szalonnának fontos szerepe volt a táplálkozásban, ezért minél több szalonnát tartottak meg, hogy legyen egész évben a különböző mezei munkák alkalmával is, amikor főtt ételt nem tudtak készíteni. Így tehát a disznóból hagytak kenyérszalonnát, tokaszalonnát, húsos szalonnát (főleg sütésre), paprikás szalonnát, abált szalonnát.

Megemlítem még a fejsajt készítését, ez voltaképpen a disznósajt. Készítését Nagy Géza, aki egészen az 1975-ig készített a következőképpen mondta el:

„Az abálólében jó puhára megfőzött disznófejet kicsontoztuk, és a bőrdarabokkal együtt vékony, hosszúkaás szeletekre feldaraboltuk. Sóval, borssal, őrölt paprikával felfűszereztyük, majd az egész töltelékot jól összekevertük és beletöltöttük az előzőleg meghúzott gyomorba. A telt gyomor nyílását erős cérnával bevarrtuk, ez a feladat az asszonyok dolga volt, majd a két végére madzagot kötöttünk úgy, hogy fel lehessen akasztani. Ezt követte a forrásban lévő vízben való felfőzés. A sajtot beleengedtük a forró vízbe, oldalát hegyes villával kissé megszurkáltuk, hogy a benne keletkezett lé, a léggáz el tudjon távozni. Az összefőtt sajtot ezután nyomtattuk. Egyenletes, vízszintesen lefektetett deszkára tettük a sajtot, leborítottuk egy sima deszkával, amire ezután ráke-

riült a súly (egy jó nagydarab kő). Pár napi préselés után, a töltelék kellően összeállt, a sajt felveszi a lapos formáját. Azután következhetett a disznósajt füstölése azaz a tartósítása."⁹⁵

A disznóvágás a disznótorral (vacsorával) fejeződött be. Ennek az eseménynek mindig ünnepi hangulata volt. A vacsorán nemcsak azok vettek részt, akik a disznóvágásban segítettek, hanem meghívták a család barátait, rokonait, akik szintén visszahívják vagy már visszahívták a saját disznóvágásaikra a háziakat. Ezen az estén minden étel a friss disznóhúsból készült. Ekkor készítenek orjalevest, az orját főtt húsként adják, de csinálnak hordós káposztából toroskáposztát, sült húst (főleg tarját sütnék ilyenkor) és természetesen kóstolásra kerül a sült hurka és a sült kolbász is.

A disznó leöléséhez hozzátartozik még a kóstolóknak az adományozása. Kóstolót azoknak a családoknak adtak, ahonnan már ők is kaptak, vagy ahonnan esetleg majd kóstolót kapnak. De jellemző az is hogy kóstolót ad a háziasszony annak az idős szomszédnak is, aki már nem nevel disznót és családja sincs már. Mivel nem egy időpontban öltek disznót így a téli időszakban a kóstolók révén, a családok asztalára többször kerültek az úgynevezett „disznóságok”.

A disznótorokkal kapcsolatban megemlíjtük a maszkos alakoskodó játékokat is. Ujváry Zoltán a bihari területekre vonatkozóan alakoskodásokat a következőképpen írja le.⁹⁶ A disznótori vacsora idején a házba betérő játékosok elsősorban adományszerzés, azaz hurka, kolbász ajándékba kapása céljából térnek be a házba. Ezek a személyek többnyire fiatal suhancok, legények, gyakran pedig cigányok.

Ma már az a jellemző, hogy akkor ölnek disznót, amikor a hűtőből elfogyott a hús, vagy eladásra vágják a disznót, hogy pénzhez jussanak. Ebből a megfontolásból már elmaradnak a vacsorák, hiszen a hentes feldarabolja az állatot, a háziak pedig berakják a fagyasztóba.

Mint fentebb utaltam rá a disznóölés egyik legfontosabb feladata még ma is a zsímyérés. A disznózsírt a szalonna kiolvasztásából kapjuk, a disznóölés másnapján ez a férfiak, a gazda feladata a füstöléssel együtt. A szalonnát 10x4 cm-es darabokra felvágják és egy hatalmas üstbe rakják. Az üst alá fával tüzeltek, körülbelül 15 éve a legtöbb háznál megtalálható a gázpalackhoz csatlakoztatott gázzórsa. Így egyenletesebben ég a szalonna alatt a tűz, és kényelmesebb is, nem kell mindig fát vágni. A szalonnasütés nehéz munka, mindig az üst mellett kell állni, folyamatosan kavargatni kell, hogy a szalonna le ne ragadjon, meg ne égjen, mert akkor a zsírnak is égett kozmász szaga lesz. Azért is fárasztó a munka, mert a tűz mellett nagy a meleg, és amíg a szalonna darabokban van nagyon nehéz kavargatni. Egy egész napba belekerül a szalonna megolvasztása, azaz míg elkészül a zsír. Amikor elkészült, kiszedik belőle a *tőpörtöt* (*tőpörttyű*nek csak a nagyon apró

⁹⁵ Saját gyűjtés 2003.

⁹⁶ Ujváry 1983: III. 246–250.

darabokat nevezik a vidéken), a zsírt pedig *bödönök*be szűrik. Ezek a bödönök 15-20 l-esek, az 1950-es évektől kezdve zománcozott bödönök vannak a falvakban. Az így elkészült disznósírt hűvös helyen tárolják és kitartott a következő évig vagy ma már a következő disznóvágásig.

Az üst alján összegyűlt *maszadékok* (morzsányi darabok) szintén kiszedik az üstből és lábasokba rakják, újabban lefagyasztják. Kiváló étkezési alapanyag, adalék, és nagyon jó ízt ad a töpörtős pogácsának, de használják kicsit megpirítva a túrós tészta tetejére szórva is.

A disznóölés harmadnapjára marad a kiválasztott húsok, a kolbász, hurka szalonna felfüstölése, amit szintén a gazda végez. A füstölőbe két vagy három rúdra felakasztják a füstölni valókat és a jó előre beszerzett fűrészporral (legkedveltebb az akác és tölgy a bükk fűrészpor) alágyújtanak. Igen körültekintően kell eljárni, hogy a fűrészpor ne kapjon lángra, csak füstöljön. Szintén egész napos munka, mert mindig rá kell nézni, megigazítani a fűrészport, megnézni, hogy eléggé füstöl-e. Amikor kész (van aki 4-5 napig is füstöli), amíg kihűl a füstölő előkészítik a kamrában a füstölt dolgoknak a helyet. Majd szépen a füstölőből áthordják a kamrába a megfüstölt kolbászt, húst, disznósajtot.

Táplálkozás szempontjából mindenképpen fontos itt megjegyezni a disznó belsőégeinek elfogyasztását. Ez szintén hozzátartozik a disznóölés mozgalmas napjaihoz. Így másnap mindenképpen asztalra került az úgynevezett *vesevelő*, vagy a *kolbászos-vesevelő* amit a következőképpen készítettek: a vesét megabálták (gyakran az ölés napján a hurkával együtt) a disznó agyvelejét megtisztították a hártától, amennyiben a fejet szétvágták. Egy lábasba a hagymás zsírt felforrósították és beletették a megabált kisebb darabokra vágott vesét és a velőt. A legtöbb férfi a kolbászból is hagyott egy pogácsányit, és ezt apró darabokra szaggatta, majd a hagymás zsírba került kolbászhúst is, mivel több idő kellett neki, hogy megsüljön. Amikor már majdnem megsült hozzátették a velőt és a vesét, majd 5-6 darab tojást ütöttek rá. Amikor a tojás keményre sült, az étel is elkészült. Amikor az asztalra tették pirospaprikával még megszórták, hogy szép színe legyen. Finom lágy kenyérral kitűnő reggeli. Napjainkban is mindig elkészítik disznóvágás után. Szintén a disznóvágást jelképező étel a *hájás tészta* is. A vizsgált területen mindenhol készítik, gyakran még akkor is, ha nem öltek disznót, hanem a boltból vették meg a tésztához a hájat.

Összefoglalás

Köztudott, hogy az étkezési kultúrát nagymértékben befolyásolják az idők folyamán kialakult szokások, az anyagi korlátok. Az egészséges táplálkozás érdekében több fórumon mutatják be és széles körben ismertetik, hogy a táplálkozási mód, a táplálék mennyisége és összetétele jelentős hatással van az egészségre.⁹⁷

A vásárlók választását befolyásolják élelmiszereken elhelyezett megkülönböztető jelzések (magyar termék, szívbarát, minőség díjas, kézműves termék stb.), mellyel a megkérdezett adatközlők nincsenek mindig tisztában, hogy mit is jelöl. A táplálkozási és étkezési kultúrát, az ízlést a kommunikáció eszközeivel nagymértékben alakítják.⁹⁸

A főzés „tudománya” generációkon keresztül öröklődött. A főzni tudás egészen napjainkig az asszony büszkesége, nem csak egyszerűen a családi munkamegosztás egyik eleme. A paraszti, illetőleg a polgári konyha ételtípusai, az ételkészítés módja a szocializáció során hagyományozódott az egyik nemzedékről a másikra. Az ételek elkészítése egymás között rokoni, esetleg szomszédági szinten terjedtek. A fiatal lányok a kiegészítő részfeladatok elsajátításától az összetettebb munkafolyamatok megismeréséig a fokozatosság elvét szigorúan betartva nevelődtek bele a háziasszonyi feladatkörbe.

A tanulmányban azonos szempontok alapján öt község hagyományos táplálkozási szokásainak vizsgálatát végeztem el. Berekböszörményben, Toldon, Mezősason egységes (helyi sajátosságokkal) magyar étkezési képet figyelhettem meg, míg Körösszegapátiban és Körösszegen azt, hogy az ortodox vallás következményeként erőteljesebb román hatás mutatható ki (különösen a böjti ételek összefüggésében) a táplálkozásban.

Megállapítható, hogy ahol a görögkeleti egyház működik, az ortodox vallás, nemcsak a nemzetiségi hovatartozást erősíti, hanem a táplálkozási kultúrának ősi, archaikusabb elemeit is konzerválja. Körösszegapátiban az általános iskolában a román nyelv oktatása is felerősíti az etnikai elkülönülést. A kutatott falvakban azonban nemzetiségi ellentéteket nem tapasztaltam, ez – talán a trianoni döntést követően – a viszonylag gyorsan lezajló asszimilációs folyamatnak tudható be. Valamint az sem hagyható figyelmen kívül, hogy a kutatott falvak szoros gazdasági, kereskedelmi kapcsolatban álltak és mind a mai napig állnak egymással. Az is megfigyelhető, hogy egészen a 20. század végéig a románok a román identitásukat nem fogták fel öntudatosan, tehát a magyar kultúrával és azok hozadékával fokozatosan azonosultak. Az azonosulás folyamán a táplálko-

⁹⁷ Szonda Ipsos 1997-es felmérése

⁹⁸ Vö. Táplálkozáskultúra 1997. <http://www.elmezesvezetok.hu/1998-03-02.htm> (letöltés: 2014. 02.15.)

zásban végbement változás volt a leglassúbb. A recens anyag alapján a vizsgált falvakban a közfelfogás ítéli meg egy-egy család etnikai hovatartozását, ami meg lehetőségen nehezítette a kutatást.

A Bihari-sík szélén élő parasztemberek táplálkozási kultúrája sajátosan összetett, a századok történelmi, etnikai változásainak folyamatait tükrözi. A területen a 20. század elejétől lezajlott politikai, gazdasági, társadalmi átszerveződések (a paraszti kultúra folyamatos fellazulása) a napjainkban is zajló modernizációs, individualizációs folyamatok együttes hatása figyelhető meg.

A bihari terület jellemzője – nem különül el az országos átlagtól – a nagyszámú sertéshússal és zsírral készült ételek, ennek egyik oka a vidék földrajzi viszonyaiban kereshető. Fontos azonban megemlíteni, hogy a vizsgált falvakban a 20. század elejétől folyamatosan egyszerre volt jelen a különböző társadalmi rétegek körében a polgári és a vidéki (falusi) táplálkozás szokása. A fogyasztási szokások, a korai polgárosodása miatt, valamint Nagyvárad közelsége miatt is mindvégig ezt a kettősséget hordozzák magukon. Vagyis a falusi táplálkozási szokás, a paraszti rendtartás keveredett a polgári, városi fogyasztási szokásokkal.

Mindenképpen említésre méltó az a tény, hogy bár a zsidó lélekszám viszonylag elég magas, egészen a II. világháború végéig, az általuk kedvelt sajátosan zsidó ételtípusokat nem lehet megtalálni, felfedezni a paraszti táplálkozáskultúrában.

A bihari tájegységen mind a magyar, mind pedig a román étkezési szokásokban – a ránk maradt korabeli leírások alapján – nyomon lehet követni a paraszti rétegek közötti nagy étkezési különbségeket. A szegényebbekre elsősorban a növényi ételek: kásafélék, kukorica, köles, burgonya, a gyúrt és kifőtt tésztából készült ételek a jellemzőek. A sertéshús és általában a húsfélék az ünnepnapokra, vasárnapokra korlátozódott. Ebből az ünnepnapból kiemelkedik a lakodalmi étkezés, ekkor a birka, a borjú és a különböző tészták nagy változatossága figyelhető meg.

A Bihari-sík szélén élő népek egységes kultúrát alkotnak. A disszertációban bemutatott ételfélék minden társadalmi réteg körében ismert, és fogyasztott ételek, alapanyagok néhány lényeges elemének a változását, továbbélését mutatja be, folyamatos összehasonlításban a 20. század elejének és a végének fogyasztási sajátosságaival. A recens anyag alapján megállapítható, hogy a területen mindenhol a „magyar konyha”⁹⁹ dominál és csupán egy-egy gasztronómiai elem jellegzetességét vette át, illetve őrizte meg a kutatott falvakban élő más etnikumtól (német, román). Ezek a különbségek és átvételek azonban a századok alatt elmosódtak és a falusi parasztember sajátjaként, a tájra jellemzőnek, a vidék jellegzetességének tekinti és vallja. Az is megállapítható, hogy a román konyha folyamatos jelenléte

⁹⁹ Itt azokat az étkezési szokásokat értem, ami más európai vidékekre nem vagy csak kevésbé jellemző és a hazai konyhatechikai eljárások nemzetközileg is köztudottak, hozzátevé azt, hogy a néprajzi tájak étkezési eljárásai nem alkotnak teljes egységes egészet.

sem mutat különösebb hatást, talán csak az I. világháborút követő területi elcsatolások nyomán lehet erőteljesebb különbséget, kimutatni és tapasztalni. Amikor is előtérbe került a nemzetiség kérdése, még a falvakban is, ahol ma is számon tartják az odaírtól betelepült, önmagukat magyarnak valló „oláh”-okat. Az is kimutatható, hogy az I. világháborút követően a területcsonkítás után, bár a Magyarországhoz csatolt terület falusiasabb, mint az Romániában maradt, mégis ütemesebb, gyorsabb fejlődést mutatott a falusias magyar vidék. Így a határ túlsó oldalán jobban megőrződtek a táplálkozás archaikusabb formái, elemei. Ezt Barbu Ștefănescu így fogalmazza meg: „a 19–20. században a bihari román falu még erőteljesen a hagyományok szorításában élt.”¹⁰⁰

Elmondható, hogy a bihari ételek változatosak, jó ízűek, de a mai korszerű táplálkozási követelményeknek sokszor nem felelnek meg, a túlzott sertézsír, az erős fűszerezés, a magas szénhidráttartalom miatt. Ma már helytelennek ítélik meg a méregerős, zsírban úszó ételeket.

Az életmód-változás részeként, a táplálkozási szokások rendkívül gyors, dinamikus megváltozása is megfigyelhető. A felgyorsult életforma, újszerű fogyasztási szokásokat hozott létre, amelyben a mindennapi táplálkozásra fordított idő jelentősen lerövidült. Az alapanyagok és az étkezési eljárások, a főzési technológia megváltozása, a készételeknek a táplálkozásban betöltött szerepének a növekedése, továbbra is egyre erőteljesebben változtatja meg a táplálékokkal szemben támasztott elvárásokat. A határmenti falvakban, „elzárt” vidéken is egyre jobban előtérbe kerül az egészséges táplálkozás iránti igény. Az életkor és a vagyoni helyzet eltérései még markánsabb különbségeket eredményeznek, mint az etnikai sajátosságok. A Bihari-sík szélén vizsgált, magyar-román táplálkozáskultúrában a legnagyobb eltérést, különbséget a 20. században lehet tapasztalni, az úgynevezett „hiánygazdaság” évei alatt. Az alapanyagok hiánya miatt felszínre kerültek a legarchaikusabb ételek, és ételkészítési eljárások. Ugyanezt azonban párhuzamba lehet állítani a magyar lakosság szegényesebb néprétegével, ahol ugyanúgy egyszerűbbé vált a főzőskultúra, mint a román etnikumnál.

Tudomásul kell azonban venni, hogy az évszázados együttélés következtében a kutatás hangsúlya egyre inkább a hasonlóságokra és nem az etikus különbségekre helyeződik át. A történelem során kikényszerített szoros együttélés rugalmas alkalmazkodást eredményezett. A két etnikum természetes egyszerűséggel vesz át egymástól ételféleségeket, főzési eljárásokat, fogyasztási szokásokat, valamint az egyre több magyar–román vegyes házasság (főleg ahol a nő a román) lehetőséget biztosít arra, hogy a két népcsoport hétköznapi életmódja, különösen pedig az ünnepi alkalmak rendje a hozzájuk kapcsolódó táplálkozási szokásokkal keveredjenek.

¹⁰⁰ Barbu 2000: 13.

Felhasznált irodalom

- BÁLINT Sándor
1972–73 A disznótartás és a disznótor szegedi hagyományai. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve*. I. 111–130.
- BALLA Ferenc
1999 A népi táplálkozás interetnikus kapcsolatai Bezdánban. *Néprajzi Látóhatár* VIII. 1–4. 517–525.
- BARBU Ștefănescu
2000 A hagyományos táplálkozás Biharban. In *A hagyományos konyha titkai*. 13–23. Debrecen: Déri Múzeum
- BÁRKÁNYI Zoltán
1998 *Szlovák konyha*. Ethnikum szakácskönyvek Budapest: Ethnikum Kiadó
- BARTHA Elek
1985 Az emberi élet fordulója Bárádon. In Balassa Iván (szerk.): *Báránd története és néprajza*. 437–453. Báránd: Új Élet Mgtsz
- 1990 A bölcsőtől a koporsóig. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Bakonszeg története és néprajza*. 377–404. Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék
- 1992a Az emberi élet fordulóinak szokásai Mátészalkán. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Mátészalka néprajza*. 247–276. Debrecen: Ethnica Kiadó
- 1992b Az emberi élet fordulóhoz kapcsolódó szokások Biharnagybajomban. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Biharnagybajom története és néprajza*. 539–568. Debrecen: Ethnica Kiadó
- BÁRSONY István – PAPP Klára – TAKÁCS Péter
2001 *Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyében*. I. Az érmelléki és a sárréti járás. 213–216; 245–247; 262–264. Debrecen: Erdély Történeti Alapítvány
- BÁRSONY István
1997 Bihar megye az 1690-es években. *Itt és Most*. 3. 8–12.
- 1999 *Az etnikai viszonyok változásai Bihar megyében a XVIII. században*. Bihari Diéta II. 42–54. Debrecen: Ethnica
- BÁTI Anikó
2000a Tárgyak-technológiák-szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In Cseri Miklós – Kósa László – Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*: Magyar Néprajzi Társaság Vándorgyűlése. 341–356. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum – Magyar Néprajzi Társaság
- 2000b A lakodalmi ételek, étrend változása. In Veres László – Viga Gyula (szerk.): *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXXIX. 481–496. Miskolc: Herman Ottó Múzeum, Miskolc
- 2005 A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In Bati Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Julia (szerk.): *Parasztelet, kultúra, adaptáció*. 141–151. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 2009 A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia* 120. 3. 243–252.
- 2010 Megújuló receptek. A sütemények változó kínálata napjainkban. In Bati Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.): *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiok a kora újkeortól Magyarországon: Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában*. 349–362. Studia Caroliensia; XI. Budapest: Károli Gáspár Református Egyetem
- 2011 A kenyér és a kelt tészták mai táplálkozásunkban. In Vargyas Gábor (szerk.): *Párbeszéd a hagyományról: A néprajzi kutatás múltja és jelene*. (Studia Ethnologica Hungarica;

- 13.) 487–499. Budapest: L'Harmattan PTE Néprajz Kulturális Antropológia Tanszék
- BÁTI Anikó – CSOMA Zsigmond – MÉSZÁROS Márta (szerk.)
2010 *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok a kora újkortól Magyarországon: Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában.* Studia Caroliensia; XI. Budapest: Károli Gáspár Református Egyetem
- BATHÓ Edit – KISS Erika (szerk.)
2012 *Pányvás pulyka, lábatlan tyúk, Rézpogácsa... Népi ételek a Jászságból.* Jászberény: A Jász Múzeumért Kulturális Alapítvány kiadványa
- BELUSZKY Pál
1961 Berettyóújfalu és vonzáskörzete. *Acta Debrecenia Geographica*, VII. 239–264.
- BERECZKI Ibolya
1982a Bőségvarázslás a Tiszazugban. *Múzeumi Levelek.* Szolnok: Danjanich János Múzeum
1982b *Csépa népi táplálkozása.* In Barna Gábor (szerk.): *Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből I.* 177–226. Eger–Szolnok: Dobó István Múzeum–Danjanich János Múzeum
1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében.* Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék
- BÉRES Csaba – SÜLI-ZAKAR István
1990 *Bihar. Térbeli hátrányok – Társadalmi problémák.* Debrecen–Berettyóújfalu
- BOROVSKY Samu (szerk.)
1901 *Magyarország vármegyéi és városai. Bihar vármegye és Nagyvárad.* Budapest: Apollo Irodalmi Társaság
- BORZSÁK Endre
1937 Juhhús a népi táplálkozásban. *Ethnographia* 48. 1. 199–202.
- BÓDI Erzsébet
1984 *Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása.* Studia Folkloristica et Ethnographica 11. Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék
1985 A termelt javak feldolgozása és fogyasztása Bárádon. In Balassa Iván (szerk.): *Báránd története és néprajza.* 337–339. Báránd: Új élet Mezőgazdasági Termelőszövetkezet
1991 Etnikus jegyek és interetnikus kapcsolatok a gömői magyarok népi táplálkozási kultúrájában. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Interetnikus kapcsolatok a Kárpát-medence északi felében.* 46–47. Komárom: Csehszlovákiai Magyar Néprajzi Társaság
1992 Mindennapi ételek és ünnepi étkezési szokások Biharnagybajomban. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Biharnagybajom története és néprajza.* 477–492. Debrecen: Ethnica Alapítvány
1992 Ünnepi kalács az alföldi néphagyományban. In Novák László (szerk.): *Hiedelmek és szokások az Alföldön I.* 427–446. Nagykőrös: Arany János Múzeum
2002 Hagyományos ételek és étkezési szokások Konyáron. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Konyár falukönyve.* 349–402. Debrecen: Ethnica
- CSÁVÁS István
1941 *A Nagy-Sárrét monográfiája.* Közlemények a Debreceni Tisza István Tudományegyetem Földrajzi Intézetéből 6. 1–27. Debrecen
- CSÁVOSSY György
1998 Borissza kalauz. In Kövi Pál: *Erdélyi lakoma.* Budapest: Ferenczy Könyv és Lapkiadó
- CSUPOR Tibor
1979 *A táplálkozás paradoxonai.* Budapest: Magvető
- DÁM László
1968 A kővé vált kenyér hiedelme a Nagysárréten. *Ethnographia* LXXIX. 3. 429–430.

DANKÓ Imre

- 1976 Változások a magyar parasztság életmódjában, kultúrájában, különös tekintettel a dél-bihari síkságra. *Déri Múzeum Évkönyve* [1975.] 393–477. Debrecen: Déri Múzeum
- 1987 Hármás változás az utóbbi százötven év folyamán a Bihari-síkság népének táplálkozásában. *Múzeumi Kurír*. 3–11. Debrecen: Hajdú-Bihar Megyei Múzeumbarátok Köre
- 2003 Egy bihari kistáj etnokulturális struktúrája I. *Rálátás* IV. 2. 4–19.

DÁVID Zoltán

- 1969 A paraszti gazdálkodás mérlege (Bihar megyei adatok 1789). *Agrártörténeti Szemle* 1–2. 128–159.

ECSEDI István

- 1914 *A Hortobágyi puszta és élete*. Debrecen: Debreczen Szab. Kir. Város Könyvnyomda Vállalata
- 1935 *A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Debrecen: Bertók Lajos Könyvkereskedése

ÉGER György

- 1987 A határmenti térségek társadalmi-települési jellemzői Magyarországon. In Kiss Gy. Csaba (szerk.): *Magyarságkutatás. A magyarságkutató Csoport Évkönyve*. 215–242. Budapest: Astra Print

ÉLTETŐ-WELLMAN József

- 1998 Ebéd a templomerődben. In Kövi Pál: *Erdéhy lakoma*. Budapest: Ferenczy Könyv és Lapkiadó

ERDEI Ferenc

- 1971 *Néprajzi inyesmesterség*. Mini Magyar Konyha. Budapest: Szikra Lapnyomda

FAZEKAS Mihály

- 1994 *Karcag népi táplálkozása*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem

FEJŐS Zoltán

- 1975 *Népi táplálkozás Berettyóújfaluban*. DENIA 2149

FÉL Edit – HOFER Tamás

- 1967 Arányok és mértékek az átányi gazdálkodásban és háztartásban. *Néprajzi Közlemények* XII. 3–4. 113–123; 128–130.

GUNDEL Károly

- 1998 *Kis magyar szakácskönyv*. Budapest: Corvina Kiadó

KATONA Judit – VIGÁ Gyula

- 1996 *Az interetnikus kapcsolatok kutatásának újabb eredményei*. Miskolc: Herman Ottó Múzeum

KEMÉNYFI Róbert

- 1994 *Az etno(kultúr)geográfiai vizsgálatok két magyar–román faluban*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- 2003 Etnikai ütközőzóna Várasfenesen. In *A kisebbségi tér változatai*. 43–66. Budapest: MTA Társadalomkutató Központ

KETTER László

- 1985 *Gasztronómiánk krónikája*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó

KISBÁN Eszter

- 1963 *A népi táplálkozás alakulásának problémái*. Műveltség és Hagomány.
- 1965 A kenyér néprajzi kutatása Európában. *Ethnographia* LXXVI. 313–340.
- 1969 *A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásokban*. Népi Kultúra – Népi Társadalom II–III. 103–116.
- 1970 *A kenyér a táplálkozási struktúrában*. Népi kultúra – Népi Társadalom. IV. 97–126. Budapest: Akadémiai Kiadó

- 1982 Táplálkozási táj. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): MNL. 5. Budapest: Akadémia Kiadó
- 1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia* XCV. 384–400.
- 1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. *Életmód és tradíció* 4. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport
- 1993 *Menyegzői lakomák a magyar parasztoknál a 18–19. században*. Népi kultúra – Népi társadalom XVII. 81–106. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1997 Táplálkozáskultúra. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz* IV. 417–581. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1992 A főtt résztek elterjedése Európában és Magyarországon. In Paládi-Kovács Attila (szerk.): *Közelítések. Néprajz, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. 13–35. Debrecen: Ethnica Alapítvány
- 1997a Táplálkozáskultúra. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz* IV. Budapest: Akadémia kiadó
- 1997b Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In Romsics Imre (szerk.): *A táplálkozáskultúra változásai a 18–20. században*. Kalocsa: Viski Károly Múzeum
- KNÉZNY Judit
- 1984 Változások a Káli-medence lakóinak táplálkozásában, 1840–1960. *A Veszprém megyei múzeumok közleményei*. 17. 687–698. (http://cpa.oszk.hu/01600/01610/00017-zpdf/vmm_17_1984_39_knezy.pdf)
- 2007 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogyi Múzeumok Közleményei*. 17. 55–68. Kaposvár: Somogy Megyei Múzeumok Igazgatósága
- 2010 Gazdaasszony-képzés, háztartási tanfolyamok és hatásuk a falusi textilkultúrára: a putnoki mezőgazdasági leányiskola példája. In *Életmód, szemléletmód és a módi változása a parasztság körében a 19–20. század fordulóján*. 187–223. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet
- KÓSA László
- 1991 *Paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszása Magyarországon (1880–1920)*. Néprajz Egyetemi Hallgatóknak. 12. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- KOVÁCS Ágnes
- 2013 Karcagi vőféléversek variánsai. <http://hdl.handle.net/2437/164776>
- KÖVI Pál
- 1998 *Erdéhi lakoma*. Budapest: Ferenczy Könyv és Lapkiadó
- KUNT Ernő – SZABADFALVI József – VIGA Gyula
- 1984 *Interetnikus kapcsolatok Északkelet-Magyarországon*. Miskolc: Herman Ottó Múzeum
- LEITNER László
- 2000 *Paprikás ételek bográcsban*. Kecskemét: Bács-Kiskun Megyei Kereskedelmi és Ipar-kamara
- LOSONCZI Ágnes
- 1977 *Életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest: Gondolat
- MAKAY Béla
- 1984 *Szabadtűzön*. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó
- MAGYARI Károly
- 1996 Táplálkozás, életmód és rákos megbetegedések. A modern élet árnyoldalai. *Vegetáriánus Hírlevél* 8. <http://www.vegetarianus.hu/uisagok/veg-hir/08/taplelet.html> 1996. május

MÁRTON Béla

1968 A nyári és téli ételek Bihardiószegen 1944-ben. *Ethnographia* LXXIX. évf. 3. 431–436.

MASITS László

1985 *Szülőföldünk Tiszántúl* I. Budapest: Tankönyvkiadó

MÁTÉ László

1976 Berekböszörményi népi konyha a XIX. század második felében. *Bihari Múzeum Évkönyve* I. 301–310. Berettyóújfalu: Bihari Múzeum

MOLDOVÁN Gergely

1913 A magyarországi románok. Budapest: Nemzetiségi Ismerető Könyvtár

JUHÁSZ Józsefné (szerk.)

1970 *Régi étek-mai ízek*. Budapest: Minerva Kiadó

MOLNÁR Balázs

1974 Húsvéti asztal. *Ethnographia*. LXXXVI. 396–411.

MORVAY Judit

é. n. *Tiszáigaz népi táplálkozása*. 12 1. (EA. 2507) Adattár. 193.1 (EA. 2414–16).1950 Ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethnographia* 61. 148–171.1962 *Népi táplálkozás*. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez 6. Budapest: Magyar Nemzeti Múzeum – Néprajzi Múzeum

MORVAY Judit – KRESZ Mária

1976 Táplálkozás, konyha, kamra, cserépedények (Kérdőív és gyűjtési útmutató). *Néprajzi Közlemények* XX. évf. 9–17.

NAGYVÁTHY Éva

1999 Hústalan napok. *Élet és Tudomány* 1999. 52–53.

NÉMETH Anna

2013 *Sárrétudvari népi táplálkozásának rendje három generáción keresztül*. [http://hdl-handle.net/2437/164783](http://hdl.handle.net/2437/164783)

NÉMETH Péter

1992 *Németh Mári szakácskönyve (1867)*. Folklor és Etnográfia 63. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

NOVÁK László – UJVÁRY Zoltán

1983 *Lakodalom*. Folklor és etnográfia 9. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

NYISZTOR Tinka

1999 A magyar táplálkozáskultúra változásai Moldvában. In Pozsgai Péter (szerk.): *Tűzcsiholó*. 683–696. Budapest: Táton Kiadó

PAPP Klára

1979 Bihar vármegye magánföldesúri birtokai a XVIII. század első felében. *HBML Évkönyve* VI. 112–1251989 Együttélő nemesek és jobbágyok konfliktusai a XVIII. századi Bihar megye mezővárosaiban. *HBML Évkönyve* XVI. 28–29.2001 *A bihari táj és település*. Bihari Diéta III. 7–24. Debrecen: Ethnica

PETHÓ Mária

2003 *A falusi turizmus gyakorlata. Magyarország népi ételei*. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház

PÓCS Éva

1961 Étel és étkezés a magyar néphitben és népszokásban. *Néprajzi Értesítő* 43. 31–53.1965 A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelmekőre. *Néprajzi Közlemények*. X. 3–4. szám Budapest: Néprajzi Múzeum

ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter

1997 *A táplálkozáskultúra változásai a 18–20. században*. Kalocsa: Viski Károly Múzeum

- SÁRI Zsolt
1999 *A paraszti asztal örömei*. Szolnok: Damjanich János Múzeum
- SCHRAM Ferenc
1961 Összefüggések az úri és népi konyha között. *Ethnographia* LXXII. évf. 2. szám 266–277.
- SCHWALM Edit
1987 A Heves megyei summások életmódja. *Agria*. XXIII. 277–303.
1986 Az ünnepi és hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. *Az egri Múzeum Évkönyve*. XI–XII. 309–323.
- SZALACSI RÁCZ Mária
1976 A bihari házikenyér. *Bihari Múzeum Évkönyve* I. 112–121. Berettyóújfalu: Bihari Múzeum
- SZÁNTÓ András
1986 *Eleink ételei*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó
- SZARVAS Zsuzsa
1992 Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. 255–261. Debrecen: Ethnica Alapítvány
- T. BERECKZI Ibolya
1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. *Studia Folkloristica et Ethnographica* 19. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
1995 *Útmutató a népi táplálkozási kultúra gyűjtéséhez*. Szolnok: Damjanich János Múzeum
- TIMÁR Eszter – VERESS Éva
1970 A kenyérfogyasztás statisztikai becslése (Keleti Károly élelmészeti statisztikájának néhány gazdaságtörténeti tanulsága). *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Évkönyvei 1969–1970*. 237–255. Budapest: Magyar Mezőgazdasági Múzeum
- TUSOR András
1999 *Gasztronómia. Étel- és italismeret*. Budapest: Képzőművészeti Kiadó és Nyomda. (http://www.mek.iif.hu/porta/szint/human/haztart/gasztro/html_2003_06_20/)
- UJVÁRY Zoltán
1975 A pásztorok megajándékozásának szokásai ünnepek alkalmával. *A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei* 25. 112–122. Debrecen: Déri Múzeum
1991 *Nép táplálkozás három gömöri völgyben*. Gömör Néprajza XXIX. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
1994 *Kapcsolatok és párhuzamok*. Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék
- VAJKAI Aurél
1947 *A magyar nép táplálkozási kutatása*. (A magyar népkutatás kézikönyve. 4.) Budapest: Néptudományi Intézet
- VALUCH Tibor
2006 „A közellátás helyzete az utóbbi időben romlott” Az élelmiszer-ellátás és a táplálkozás néhány jellegzetessége Magyarországon az ötvenes években. In Rainer M. János – Standeisky Éva (szerk.): *Magyarország a jelenkorban*. Az 1956-os Magyar Forradalom Évkönyve XII. 232–244. Budapest: Az 1956-os magyar forradalom történetének dokumentációs és kutatóintézete közalapítvány
- VARGA Gyula
1993 A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. *A Hajdú-Bihar Megyei Múzeum Közleményei* 52. Debrecen
- VÉGH Antal
1978 *Száz szatmári parasztlétel*. Budapest: Minerva

VIGA Gyula

- 2003 Hagyományos ételek, ízek. Mutatvány Borsod-Abaúj-Zemplén megye táplálkozási kultúrájából. In Veres László (szerk.): *Múzeumi Mozgók*. Miskolc: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság
- 2004 *Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében*. Miskolc: Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság

WIEGELMANN, Günter

- 1971 Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Etimológia Scandinavica* 1. 6–16.

Regionális sajátosságok a rituális táplálkozásban

Vallás és böjt. Levesek

BARTHA ELEK

A vallás társadalmi funkciói közül kiemelkedik a lokális, regionális, etnikai identitásban játszott szerepe, amely szoros összefüggésben áll a felekezeti identitás kérdésével.¹ Az identitásnak számos tényezője van, amelybe a vallás bármely eleme beletartozhat. A templom épülete, a harang, az istentiszteletek, a helyi ünnepek, az ünnepi étkezési szokások a kultúra más, profán rétegeivel együtt részei a lakóhelyhez, a településhez, a tájhoz, az etnikumhoz való tartozásnak. A vallási és az etnikai identitás működési mechanizmusa sokban hasonló, s a személyiségnek is ugyanazokat a rétegeit érintik. A kettő a társadalmi környezettől függően kölcsönösen erősítheti vagy gyengítheti egymást. Közismert jelenség, hogy a vallás a maga hagyományai révén egy etnikai közösség megtartó ereje lehet. Több nemzetiségű régiókban, ahol az etnikai különbség felekezeti különbséggel jár együtt, és a kettő határa egybeesik, a vallás a kisebbség megmaradásának egyik legfontosabb tényezője. Ezt a szerepét elsősorban a felekezeti endogámia, az anyanyelvű vallásgyakorlás és vallásos műveltségi réteg biztosítása, a vallásos folklór anyanyelvűsége révén tudja betölteni. Román vagy szerb pravoszláv környezetben a katolikus vagy református magyar közösségek fennmaradásában jól kimutatható a vallás szerepe. A vallási identitás más körülmények között az asszimiláció folyamatát is képes elősegíteni. Ha a kisebbséget és a többséget alkotó etnikai kö-

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

zösségek azonos gyülekezethez tartoznak, a közös vallás – éppen a fentebb jelzett szerepe révén – részese lehet a beolvadás folyamatának.

A népi vallásosság valamennyi formájára jellemző, hogy önálló jelentéssel rendelkező, egymásra épülő időbeli egységek sorozatából áll, amelyek alapját az időszámítás jelenti. Ezeknek az időbeli egységeknek – szakrális tartalmukat tekintve – önálló szerkezetük van, és az idő múlásával szakadatlanul ismétlődnek. A hitélet időbeli tagolódása napok, hetek, évek, valamint emberi életutak egymást követő, meg-megújuló folyamatából áll, amit időről időre – szabályosan és szabálytalan időközönként ismétlődve – egy-egy nevezetes esemény tesz emlékezetessé.

A hagyományos napi vallásgyakorlás időkerete a reggeli, déli és az esti imádkozás hármasságára épül. A napi vallásgyakorlás keretei között előfordulnak olyan események – szokások, szertartások –, amelyek nem ismétlődnek meg napról napra, csak hetente, esetleg ennél ritkább szabályos időközönként. Ezek a vallásgyakorlási formák nem a napi, hanem többnyire a heti vallásmodell vagy az egyházi kalendárium részei. A hét további napjai közül önálló vallásos tartalommal rendelkezik a péntek mint böjtös, bűnbánati nap. Gyakran kapcsolódik fogadott böjt a keddi, szerdai napokhoz. A szombat délutántól érvényes munkatiltalom és helyenként a táplálkozási hagyomány a szombatot mintegy a vasárnap vigíliájává formálta. Az egymást követő hétköznapok szakrális tartalma és szerkezete bizonyos eltérésektől eltekintve – például pénteki *böjti* napok – hasonló, a vasárnapok azonban önálló struktúrával és jelentéssel rendelkeznek. A vasárnap, azon belül a vasárnapi szentmise, istentisztelet vagy Szent Liturgia a hét liturgikus rendjének középpontjában áll. A fő istentiszteleti alkalmon való részvétel és a munkatiltalom évszázadokon át az egész vasárnap rendjét meghatározta. A misén, istentiszteleten való részvételhez hozzá tartozott a testi, lelki előkészület, az úrvacsora vagy szentáldozás előtti bűnbánat – a protestánsoknál bűnbánati hét –, *böjt*, a vasárnapi táplálkozás előmunkálatai, mindaz, ami az ünnepre való felkészüléshez általában szükséges.

A vallásos élet időbeli tagolódásának legmagasabb naptári szintje az egyházi év, állandó és változó ünnepeivel, ünnepi ciklusaival, böjti előkészületi időszakokkal egyházanként eltérő, de alapjaiban közös vonásokat mutató ünneplési hagyományaival. A középkor folyamán a kötelező ünnepek száma meghaladta a félszázat. Később ez a szám jelentősen csökkent, különösen a protestáns felekezetek körében. A folklórban a kereszténység

legnagyobb ünnepei két nagy ünnepi időszakba, a karácsonyi és a húsvéti–pünkösdi ünnepkörbe rendeződve számos más eredetű és jelentésű ünnepet és jeles napot vonzottak hatókörükbe.

A keleti és nyugati kereszténység határán működő hagyományos valósággyakorlási modellek számos olyan jellegzetes vonással rendelkeznek, amelyek keleti, illetőleg nyugati elemei között eltérések figyelhetők meg. Ezen elemek sorához tartoznak a *böjtölés* hagyományai is, amelyek amellett, hogy alapvetően nem térnek el egymástól, intenzitásukban, egyes konkrét megnyilvánulási formáikban (mint amilyenek a böjti idő alatt fogyasztott táplálékok), valamint környezetükre való hatásukban kisebb-nagyobb eltéréseket mutatnak. A hajdúságban a böjti olajfogyasztás hagyományai napjainkig is elevenen élnek Hajdúdorogon. A környékbeli hajdúvárosok többségében református lakossága emiatt a számukra szokatlan táplálkozási szokás miatt a dorogiakat *olajosoknak* nevezi.² A környező hajdúvárosok görög katolikus lakossága betelepült, helybeli gyökerei kevésbé mélyek. Hagyományait többségük származási helyéről hozta magával. A böjti szokások azonban a mai generációknál is megtalálhatók. Az olajos burgonya, olajos hagyma, olajos kenyér – természetesen bolti olajból – Debrecenben és környékén ma is része a keleti szertartásúak böjti étrendjének. Böjti ételek főként a nagyböjti időszakban kerülnek az asztalra. A fentiekből jól kibontakoznak a böjti fegyelem terén tapasztalható változási tendenciák, valamint a nem elhanyagolható eltérések a szakmai körökben és a hazai közvélemény által is jobban ismert latin rítusú böjti viselkedésformáktól. Ezek a különbségek részben az egyházi év eltérő ünnepi és böjti rendjéből, részben pedig a két rítusnak a hagyományokhoz való más viszonyulásából és ebből következően egyfajta sajátos időeltolódásból adódnak. A böjti ételek között a levesek és a tészták kiemelt szerepet töltek be.

Az újkorban a leves az egyetlen ételosztály, amelynek valamely tagja minden nap asztalra került. Ezen csak a rohanó városi élet kezdett változtatni a legutóbbi évtizedekben. E frekvenciát helyettesítik megfelelően a levesételnek megszámlálhatatlan változata alakult ki a polgári és a paraszti konyhán egyaránt. [...] Az újkori magyar paraszti levesállomány jelentős része savanyú, többsége azonban nem savanyú leves.³

² Mezősi 1978: 31.

³ Kisbán 1997: 500 (Magyar Néprajz IV.)

A levesek élettani fontosságát erősíti, hogy folyadékbevitelt jelent az elfogyasztásuk. A böjt táplálékiszegény időszakában a folyadék bevitelének szerepe – az év más szakaszaihoz viszonyítva is – e módon felértékelődik, nélkülözhetetlenné válik a szervezet számára. A húsnélküli levesek ezért igen változatos formában jelennek meg a böjti időszak családi asztalain.

A nagyböjti időszak legfontosabb hagyományos ételei burgonyából, kukoricából, káposztából, babból, gabonalisztből és aszalt, savanyított gyümölcsökből készültek. Az étkezés hagyományos rendje megszabta, mit készítettek reggelire, vacsorára, napi kétszeri étkezés esetén – ami böjtben gyakori volt – reggel és este. A hagyomány határozta meg azt is, hogy a hét egyes napjain, a böjtös napokon és az erre az időszakra eső ünnepeken, vasárnapokon mi volt az étrend. A böjti ételekről készült leírások száma jelentős. Vizsgálatuk megerősíti azt a tényt, hogy ezek a böjtös ételek, levesek más felekezetű (református, vegyes vallású) közösségekben is *domináns* és gyakori ételek között szerepelnek.

Általánosan elterjedt és többféle eljárással, formában készült böjti étel volt a *cibere*, *korpacibere*, *cibereleves*. Bihari falvakban is a búzakorpát hideg vízzel leöntötték, majd néhány napig meleg helyre állították, hogy erjedjen.⁴ Ezután leszűrve, sóval, borssal ízesítve felfőzték és kenyérral fogyasztották. Álmosdon habarással dúsították, Bedőn viszont szegényesebb *cibereként* említik az ecetes, cukros vizet, és ciberének nevezik az aszalt gyümölcsök főzetét!⁵ A böjti étkezésben megjelenő levesek nem kizárólag azoknál a katolikusoknál jelentek meg, akik böjtöt tartottak.

Azokban a közösségekben, ahol megfigyelhető a különböző felekezetek együttélése, a református vallású adatközlő is a böjtös napokra sorolta a húsnélküli leveseket. Az úgynevezett böjtös leveseket pedig megkülönböztették, azzal hogy gyümölcslevesbe, zöldséglevesbe a gazdagabbak húst tettek, vagy a katolikusok ezt mindig hús nélkül főzték.⁶

Az alábbi receptek berekböszörményi, kézzel írt receptes gyűjteményekből valók. N. G. utódaira hagyatékként maradt füzetei 58 leves részletes leírását tartalmazzák. A füzetek a húsnélküli, böjtös levesek aprólékos leírásai mellett számos főzési tanácsot, elővigyázatossági figyelmeztetést tartalmaznak.

⁴ Vö. Varga 1993.

⁵ Magyarai 1994: 26.

⁶ Bihari Nagy Éva gyűjtése.

ZÖLDSÉGLEVESEK

Zöldborsóleves. Többféle elkészítési mód ismeretes. Befolyásolja az évszak, újabban a konzerv borsó és a fagyasztott borsó használata is megfigyelhető. A kutatott terület falvaiban főleg a sós jelleg uralkodik, míg a nyugati területen a hintéssel készült zöldborsóleves a jellemző, ami kissé édeskés.

Hintéssel készült zöldborsóleves (mindig frissből): Hozzávalók: 1,2-1,5 kg csöves zöldborsó, 3-4 szál petrezselyemzöld, 1-2 csapott evőkanál zsír, 1-3 csapott evőkanál liszt, 1 csapott mokkáskanál só, vagy fűszerkeverék, 1,5-2 l víz. Az elkészítés módja a következő: A zöldborsót megtisztítjuk. Ne áztassuk a zöldborsót, mert akkor megduzzad és szétreped. A lábasban felolvasztjuk a zsírt és beletesszük a zöldborsót, és saját levében pároljuk, amikor a levét elfőtte és még nem puhult meg, a vízből töltünk hozzá 1-2 dl-t. A gyenge zöldborsó 10-15 perc alatt megpuhul, a kemény, nagy szemű, túlrettnek kell 25-30 perc. Amíg a borsó párolódik a petrezselyemzöldet kicsi darabokra vágdaljuk, majd a készre puhult borsóra szórjuk. Lassú tűzön együtt párolódik még 5-6 percig. (A zöld szép színt ad a levesnek.) Ezután kanalanként ráhintjük a lisztet a zsíráig elfőtt, megpuhult zöldborsóra, és óvatosan kavargatva pirítjuk 5-6 percig. Majd fokozatos kavargatás közben felengedjük hideg vízzel. Mindaddig kavargatjuk, míg meg nem indul a fővés, ekkor beleszórjuk a sót és a fűszereket, és így 10-15 percig főzzük még.

Változat:

Zöldsegesen készített zöldborsóleves. Hozzávalók: 80 dkg – 1,2 kg csöves zöldborsó, 15-20 dkg új sárgarépa, 2-3 szál új petrezselyemgyökér a zöldjével együtt, 1-2 evőkanál zsír, 1 csapott teáskanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott mokkáskanál só, fűszerkeverék, 1,5-2 l víz. Levesbetétnek: reszelt tészta, ehhez 1 egész tojás 8-10 csapott evőkanál liszt. Az elkészítés módja a következő: a zöldborsót megtisztítjuk, a sárgarépát vékonyra felkarikázzuk. A lábasban felolvasztjuk a zsírt, és beletesszük a zöldborsót, a sárgarépát, és saját levében pároljuk. Amikor a levét elfőtte és még nem puhult meg, a vízből töltünk hozzá 1-2 dl-t. A gyenge zöldborsó 10-15 perc alatt megpuhul. Amíg a borsó párolódik, a petrezselymet kicsi darabokra vágdaljuk, majd a készre puhult borsóra, sárgarépára szórjuk. Hozzáadjuk az őrölt csemegepaprikát, és felengedjük az egészet vízzel. Ezután beletesszük a petrezselyemzöldet és a sót. Fedő alatt főzzük még 10 percig. Ad-

dig elkészítjük a reszelt tészta és beleszórjuk a fővésben lévő levesbe, 8-10 percig főzzük lassú fővéssel.

Töklevés. Hozzávalók: 1,5-2 kg-os tök, 2-3 csapott evőkanál só, 5-6 szál kapor (zöldkapor), 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 3-4 evőkanál ecet, 2-3 dl tejföl, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a héjától, belétől megtisztított tököt tökgyaluval legyaluljuk vagy lereszeljük. A gyalult tökre ráhintjük az összes sót, óvatosan összeforgatjuk. 10-15 percig a sóban állni hagyjuk. A lábasban elolvastjuk a zsírt, beleszórjuk a liszt felét, és a rántást a hideg víz felével elkészítjük, amikor felforr a rántás, beleborítjuk az ecetet. Ezután óvatosan a sós léből (amelyet a tök eresztett) kinyomkodjuk a tököt és beletesszük a levesbe, valamint hozzáadjuk a kis csokorba kötött kaporzöldet. Lassú fővéssel fedő alatt 10-15 percig főzzük. Ezalatt elkészítjük a habarást a liszt megmaradt felével. Amikor a tejfölt a megmaradt vízzel, liszttel simára kikevertük és felengedtük, rászűrjük a levesre kavargatás mellett. Az újrafővéstől számítva 10-12 percig főzzük még.

Könnyű savanykás étel. Utána kifőtt tészta, derelyét, gombócot, sült tészta, fánkot, csőrögét, rántott húst, pörköltöt tehetünk az asztalra. A töklevésbe lehet még 1-2 csapott evőkanál cukrot is tenni. Sokféle tökből főzhető leves. Leggyakoribb a fehér tök („gyalogtök”), takarmánytök („marhatök”), mikor még zöld, nem érett be. Ezeken kívül van még nemesített kitenyészett tök („cukortök”), amelyet gyalulni se kell, tisztítás darabolás után fővés közben szétdarabolódik. Tejföl helyett van, aki tejszínt használ vagy tejet 1-1,5 l-t, de ebben az esetben ennyivel kevesebb víz kell. Az ecetet feltétlen bele kell tenni, amikor a vízzel felengedtük a rántást, mert az ecet nem engedi, hogy hamar szétfőjön a tök. Van, aki rántással főzi, tejtermék nélkül. Az utóbbi időben elterjedt a fagyasztott tök (bolti és van háziilag készített és lefagyasztott), illetve a konzervtök, az ezekkel való főzés módosítja (igaz csak kis mértékben) a főzési technikát.

Zöldbaleves. Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg zöldbab, 2 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 2 csapott teáskanál só, 3-4 evőkanál ecet, 1 diónyi vöröshagyma, 3-4 dl tejföl, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a babot megmossuk, szálkájától (az erétől) megszabadítjuk, a két végét levágjuk és 1,5-2 cm-es darabokra vagdaljuk. Ne ázzon sokáig vízben. Egy lábasba a víznek a felét beletesszük sóval, és amikor főni kezd, beletesszük a zöldbabot és beleap-

rítjuk az egy fej vöröshagymát. Fedő alatt puhára főzzük, miközben elkészítjük a rántást. Amikor kész, rászűrjük a már megpuhult zöldbabra, és belesurgatjuk az ecetet. Miközben fő, a tejfölből a megmaradt liszttel habarást készítünk. A megmaradt vízzel hígítjuk, majd a levesre szűrjük. Mikor újra felfő, még 10-15 percig főzzük.

Lehet még ízesíteni petrezselyemzölddel, amelyet a rántás után a levesbe főzünk. Van, aki 2-3 csapott evőkanál cukorral is ízesíti. A vidékre jellemző, hogy csak rántásosan, tejtermék nélkül készül a leves. Többen említették, hogy zöldségesen is készítik, petrezselyemmel, sárgaréppával. Sokféle zöldbabot használnak: zöldcsövű, sárgacsövű („*vajbab*”), lapos csövű, gömbölyű csövű. Az egyik puhább, a másik keményebb. A különböző fajtákat sohasem keverik, mindig egynemű, egykorú, egyszedésűt főznek. Újabban elterjedt a fagyasztott zöldbab (bolti és házi készítésű), valamint a konzerv. Mindegyik zöldbabból kellemes savanykás laktató étel készült. Utána kifőtt tészta, mákos tészta, krumplis tészta, lekváros-szilvás gombóc, fánk, pite, rántott csirke a jellemző.

Salátaleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Ízesítője főleg a fokhagyma, tejjel vagy tejföllel készül. Hozzávalók: 4-5 fej saláta, 2 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 3-4 evőkanál ecet, 1 csapott teáskanál só, 2-3 csapott evőkanál cukor, 3-4 fokhagymaszár vagy 3-4 gerezd fokhagyma, 1-1,5 tej, 1,5-1 l víz. Az elkészítés módja a következő: a salátát megtisztítjuk, majd centinyi sávokra daraboljuk a salátaleveleket. A fokhagymaszárakat jól megmossuk és 1 cm-es darabokra felkarikázzuk. A lábosban elolvastjuk a zsírt, és beleszórjuk a feldarabolt fokhagymaszárat, 3-4 perc alatt fonnyadni kezd, ezután beleszórjuk a feldarabolt salátát és fedő alatt saját levében puhára pároljuk 10-15 perc. A puhára párolódott saláta, ha elfőtte a levét 4-5 dl vizet hozzátöltünk. Ha újra megindult a fővés, akkor hozzáadjuk a cukrot és a sót, majd beletöltjük az ecetet, és fedő alatt lassú fővéssel tovább hagyjuk főni 6-8 percig. Ezalatt elkészítjük a habarást, amikor elkészült hozzászűrjük salátaleveshez, és 10-12 percig hagyjuk még főni.

Kellemes tavaszi, nyári friss anyagból készült tejes étel. Tej helyett 3-4 dl tejföllel is készíthető, akkor ecetből feleannyi kell. A fővés idejét befolyásolja a saláta érettségi foka, ha gyenge a saláta, rövidebb idő kell, ha vén (érett), hosszabb idő. Könnyű étel, utána tartósabbat, vastagabbat szoktak készíteni.

Sóska leves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). A savanykás levest tejföllel vagy tejjel készítik. Hozzávalók: 60-80 dk sóska, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2-3 csapott evőkanál zsír, 4-6 csapott evőkanál cukor, 1 csapott teáskanál só, 1,5-2 l víz. Az elkészítés módja a következő: a sóska szárától, vastagabb erétől megtisztítjuk, megmossuk, majd kb. 1 cm-es darabokra vágjuk. A lábasban elolvasztjuk a zsírt, és beleszórjuk a megtisztított, feldarabolt sóska, meghintjük sóval, és fedő alatt a saját levében puhára pároljuk 10-15 percig. Ha a saját levét elfőtte, a vízből 1-2 dl adunk hozzá, és fedő alatt készre pároljuk. Ezalatt elkészítjük a habarást. Ha ez kész, a pépesre puhult, fővésben lévő sóskához hozzáadjuk a cukrot, és rászűrjük a habarást állandó kevergetés mellett. Amikor a fővés újrakezdődik, még 10-15 percig főzzük.

Kellemes, savanykás tejtermékkel készült leves. Ha gyenge a sóska, akkor csak kevés cukorra van szükség, ha a sóska erősebb, vadabb, akkor többre. A tejföl helyett 1-1,5 l tejet is lehet használni. Gyakran ízesítik fokhagymával is. A területre jellemző, hogy tovább dúsítják a levest. Gazdagítják buggyantott tojással vagy felkockázott főtt tojással.

Lencseleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: ½ l lencse, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 diónyi vagy kicsit nagyobb vöröshagyma, 1-2 babérlevél, 3-4 evőkanál ecet, 1 csapott evőkanál só, 2,5-3 l víz, 3-4 dl tejföl, 2 csapott evőkanál cukor. Az elkészítés módja a következő: a főzést megelőzően 1-1,5 órával hamarabb hideg vízben beáztatjuk a megtisztított kiválogatott lencsét. A 0,5 l lencsére 1,5 l vizet töltünk. A lencse puhább, mint a paszuly, hamarabb megduzzad, hamarabb fő. A lábasba beletesszük a megtisztított, megáztatott, leszűrt lencsét és rátöltjük a víz felét. Felteszszük a tűzre, és beleaprítjuk az apróra kockázott vöröshagymát, beletesszük a babérlevelet. Amikor főni kezd, lassú főzéssel fedő alatt puhára főzzük, a forrástól számított 30-40 percig. Ezalatt az idő alatt elkészítjük a rántást, tejfölt. Amikor a lencse megpuhult, megduzzadt és majdnem elfőtte a levét, beletesszük a sót, az ecetet és a cukrot, amikor újra főni kezd, rászűrjük a rántást. Az időközben elkészített, összetört és vízzel felengedett tejfölt állandó kavargatás mellett rácsurgatjuk a levesre. Addig kavargatjuk, míg a fővés újra meg nem indul. A forrástól számítva 10-15 percig még főzzük, közben kavargatni kell, mert habosan fő. Rántás nélkül is készíthető. 3-4 dkg liszttel feltörjük a 2 pohár tejfölt, majd felhígítjuk az étel levének felével, amikor a lencse megfőtt a hagymával, babérlevéllel, akkor

beletesszük a cukrot, ecetet, sót és a lassú fővésben lévő lencsére rászűrjük kavargatással a simára kikavart tejfölt. Forrástól számítva főzzük még 10-15 percig. Ez a főzési mód egyszerűbb, nincs benne zsír, paprika.

Csicseriborsó-leves. Kétféle változatát készítik, rántással sósan és zöldségesen sósan. Rántásosan. Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ l csicseriborsó, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 1 csapott evőkanál csemege fűszerpaprika, 1,-1,5 cm csípős csöves paprikadarab, 1 csapott mokkáskanál őrölt feketebors, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 2,5-3 l hideg víz. Az elkészítés módja a következő: A borsót megválogatjuk, kitisztítjuk és beáztatjuk. Körülbelül 1,5 óráig ázik. A fazékba beletesszük a megáztatott megduzzadt borsót és rátöltjük a hideg víz felét. Feltesszük főzni, ezzel egy időben beletesszük a csípős paprikadarabot és az apróra vágott vöröshagymát. Fedő alatt lassú fővéssel 30-40 percig főzzük. Ezalatt megpuhul annyira, hogy felfűszerezzük. Amíg fő, elkészítjük a rántást, majd rászűrjük a levesre, és együtt főzzük még 10-15 percig.

Változat:

Zöldségesen főzött csicseriborsó-leves. Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ l csicseriborsó, 8-10 dkg tisztított sárgarépa, 6-8 dkg petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 1 csapott evőkanál csemege őrölt paprika, 1 mokkáskanál őrölt feketebors, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 2-2,5 l hideg víz. A nokedlihez: 1 egész tojás, 3-4 kanál liszt. Az elkészítés módja a következő: a borsót ugyanúgy előkészítjük, mint fentebb, figyelve, hogy ne ázzon el, mert vékony a héja. A fazékba elolvasztjuk a zsírt, beletesszük az apróra karikázott répát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk félkészre, majd hagyjuk, hogy lesüljön zsírára (ne barnuljon meg a zöldség). Beleszórjuk az őrölt borsot, az őrölt paprikát, és felengedjük a hideg vízzel, majd beletesszük a megáztatott borsót. Néha-néha felkavarjuk, lassú fővéssel fedő alatt főzzük, körülbelül 30-40 perc múlva beletesszük a sót. Amíg fő, elkészítjük a nokedlit. Az elkészült nokedlit apró darabokként szaggatjuk bele a levesbe a kanál hegyével. Mikor mindet beleszaggattuk, még 10-15 percig lassú fővéssel, fedő nélkül főzzük.

Krumplileves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Egész évben, télenyáron főzhető. Négy változatát jegyeztem meg, mind a négy változat elterjedt és gyakori. Rántásos krumplileves (magyaros sós); tejfölös krumpli-

leves (rántással savanyú); a savanyú krumplileves; és a habart krumplileves (savanyú, főleg a bihari terület nyugati részén jellemző).

Változatok:

(a) *Rántásos krumplileves.* Hozzávalók: 60-70 dkg krumpli, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 3-4 gerezd fokhagyma, 1-1,5 cm csípős csöves paprikadarab, 1 egész csöves csemege fűszerpaprika, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete-bors, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a krumplit megtisztítjuk, meghámozzuk, kockára daraboljuk. (A krumplileveshez olyan krumplifajtát érdemes használni, ami nem fő széjjel. Ilyennek tartják a piros, lila héjú krumplit, a sárga héjúról azt tartják nem való levesnek, mert hamar szétfő.) A krumplit egy tálba rakjuk, ráöntünk annyi vizet, hogy ellepje. Elkészítjük a rántást. A fazékba megolvasztjuk a zsírt, beleszórjuk a lisztet és óvatosan megpirítjuk, beletesszük az apróra vágott fokhagymadarabokat és tovább pirítjuk a liszttel, lassú tűzön. (Figyelni kell, hogy meg ne égjen a fokhagyma.) Amikor a fokhagyma üvegesedni kezd, hozzáadjuk az őrölt borsot, az őrölt paprikát. (Érdemes ilyenkor levenni a tűzről, mert nagyon hamar leég, megég a fokhagyma és a paprika is). Amikor ezt jól elkevertük, beletesszük a krumplit (visszahelyezzük a tűzre), és lassan pirítjuk tovább kavargatva a rántásba a krumplit, mindezt a saját levében. Amikor a krumpli üvegesedni kezd, addig pirítjuk, míg le nem sül zsírjára, vagyis elfövi a saját levét, ekkor fokozatosan, kavargatás mellett rátöltjük a vizet. Azért kell fokozatosan, mert ha az összes vizet egyszerre tennénk bele, a rántás görcsös lenne, rántáscsomók úszkálnának a levesben. Mindig kavargatni kell, hogy a rántás duzzadjon és a krumpliszemek ne ragadjanak össze. Amikor a fővés újraindul, beletesszük az erős paprikadarabot és a csemege csöves paprikát, a sót és más fűszereket. Egy résnyit kihagyva fedőt helyezünk rá, és 30-40 percig főzzük. Nyáron 1-2 paradicsomot, 1 zöldpaprikát is feldarabolnak bele. Sós leves, de a fokhagyma íze kellemesen áthat a többi ízben. Laktató ételnek számít.

(b) *Tejfölös krumplileves.* Hozzávalók: 60-70 dkg krumpli, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott teáskanál só, 3-4 evőkanál ecet, 3-4 dl tejfől, 2-2,5 l víz, 2 darab babérlevél. Az elkészítés módja a következő: a megmosott, megtisztított, apróra felkockázott krumplira hideg vizet töltünk, hogy tel-

jesen ellepje, a fazékba beletesszük a sót, és feltesszük főni. Amikor felfő, lassú fővésre állítjuk, és fedő alatt tovább hagyjuk főni. Beletesszük a babérlevelet és a sót. Így fő 20-25 percig. Ekkor beletöltjük az ecetet. Ezalatt az idő alatt elkészítjük a rántást. Amikor a rántás elkészült, lassan kavargatva rátöltjük a krumplira, figyelve, hogy a krumplit ne törjük. Eközben elkészítjük a habarást, azaz a tejfölt. A liszt felét összekeverjük a tejföllel. Simára kavarjuk, majd felengedjük egy liter hideg vízzel, és rászűrjük kavargatás közben a fővésben lévő levesre, amelyben már benne van minden anyag és a rántás is. Kavargatjuk, és amikor a fővés újra elkezdődik, még 10-15 percig főzzük. Lassan főzzük, mert habosan fő.

(c) *Savanyú krumplileves.* Hozzávalók: 60-70 dkg krumpli, 1 vöröshagyma, 2-3 csapott evőkanál zsír, 1 csapott evőkanál csemege őrölt paprika, 3-4 evőkanál ecet, 2-2,5 l víz, 1 csapott teáskanál só. Az elkészítés módja a következő: a megtisztított krumplit apró kockára daraboljuk, majd vizet töltünk rá, hogy ellepje, és félretesszük. A lábasban megolvasztjuk a zsírt, beletesszük az apróra vágott vöröshagymát és 5-6 percig pirítjuk. Mikor üvegesre színeződött, levesszük a tűzről, beletesszük az őrölt csemegepaprikát, amikor a paprika feloldódott a zsírban, beletesszük a felkockázott krumplit, és 5-6 percig saját levében dinszteljük, majd felengedjük fokozatosan a vízzel. Hozzáadjuk a sót, az ecetet, és lassú fővéssel főzzük. Egy résnyit kihagyva fedőt teszünk rá, és 20-30 perc alatt megfő, megpuhul a krumpli.

(d) *Habart krumplileves.* Hozzávalók: 60-70 dkg krumpli, 3-4 evőkanál ecet, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott teáskanál só, 1-2 babérlevél, 1-1,5 tej, 1-1,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a fazékba beletöltjük a hideg vizet, mikor főni kezd, a megtisztított, felkockázott krumplit beletesszük. Ezzel egy időben a sót, a babérlevelet is hozzáadjuk. Lassú fővéssel fedő alatt puhára főzzük a krumplit 20-25 percig. Ekkor hozzáöntjük az ecetet. Amíg fő a krumpli, elkészítjük a habarást. Egy tálba beletesszük a lisztet, és fokozatosan hozzáöntjük kavargatva a hideg tejet (kisebb adagokban), ezt simára kavarjuk. Ha megpuhult a krumpli, akkor lassú kavargatás mellett rászűrjük a habarást a levesre. Aztán addig kavargatjuk, míg a fővés újra elindul. Még 10-15 percig főzzük, szinte a főzés végéig kavargatni kell, mert habosan fő.

Hagymaleves. Szintén savanykás leves, készítették rántással is. Hozzávalók: 1 nagyobb fej hagyma (mint egy közepes nagyságú alma), 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 3-4 evőkanál ecet, 1 csapott teáskanál só, 2 csapott evőkanál cukor, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a fej vöröshagymát apró egyenletes kis kockára daraboljuk. A lábasban megolvasztjuk a zsírt, beleszórjuk a lisztet és pirítjuk. Lassan kavargatva, mikor már zsemleszínű, beleszórjuk az apróra vágott vöröshagymát, és tovább pirítjuk a rántást a hagymával. Amikor a hagyma megfonnyadt (üveges színű lett) a liszt középbarna (de nem sötétbarna), levesszük a tűzről. Kavargatva beleszórjuk az őrölt csemegepaprikát, amikor feloldódott, visszatesszük a tűzre, majd fokozatosan felengedjük a hideg vízzel állandó kavargatás mellett. Figyelni kell, hogy ne legyen görcsös. Addig kavargatjuk, míg a fővés újra nem kezdődik. Azután beletesszük a cukrot, egy kis rés hagyásával fedőt teszünk rá, és lassan, 20-25 percig hagyjuk még főni. Ekkor a hagyma szinte teljesen eltűnik, nem úszkál a levesben. Beletesszük a sót és az ecetet. Ezután még 5-6 percig főzzük.

A hagymalevesbe nyáron 2-3 szál zöldhagyma szárát is darabolhatunk bele, ez nem fő szét. A levesbe, mikor már mindent beletettünk, bugygyanthatunk bele minden étkező részére egy egész tojást. (Ez úgy történik, hogy felütünk egy egész tojást egy tányérba, s azt belecsúsztatjuk a tányérról a lassan fővő levesbe. A levest főzhetjük tejföllel is. Ilyenkor a víz felével felengedjük a rántást, a másik felével kikavarjuk a tejfölt simára, és amikor már minden a levesben van (só, ecet, cukor), rászűrjük. Ilyenkor a liszt $\frac{2}{3}$ részéből készül a rántás, $\frac{1}{3}$ része pedig a tejfől feltöréséhez kell. Ha a tejfölt egy kanál liszttel feltörjük, utána hígítjuk fokozatosan hideg vízzel, akkor simább lesz a habarás.

Káposztaleves. Készítik rántással, ez inkább sós, és tejjel édes káposztából, ez főleg a bihari terület nyugati részére jellemző.

Rántásos káposztaleves. Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg nyers káposzta (nem savanyú), 30-40 dkg burgonya, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál fűszerkömény (egész szemes), 1 csapott mokkáskanál őrölt feketebors, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 cső édes fűszerpaprika, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék. A káposzta abálásához, előfőzéséhez 2 l víz, 1 evőkanál só. Az elkészítés módja a következő: a krumplit megtisztítjuk, apró kis kockára daraboljuk, majd hideg vizet töltünk rá, és kis ideig

félrerakjuk. A fazékban megolvasztjuk a zsírt, beleszórjuk a lisztet és pirítjuk. Amikor a liszt pirulni kezd, beleszórjuk a köménymagot, és tovább pirítjuk. Mikor a liszt már sötétebb zsemleszínű, hozzáadjuk az előzőleg pici darabokra felkockázott fokhagymát. Amikor a fokhagyma üvegesedik (ne barnuljon) és a rántás sötétbarna, levesszük a tűzről. Kavargatás mellett belerakjuk az őrölt borsot, az őrölt paprikát, majd visszarakjuk a tűzre. Ezután beletesszük a feldarabolt burgonyát, és hagyjuk, hogy 3-4 percig a saját levében a rántással keveredve főjön. Majd fokozatosan felengedjük a vízzel. Amíg forrni nem kezd, addig kavargatjuk, hogy a rántás le ne üljön az edény aljára. Amikor már forr, belerakjuk a többi fűszert, fedőt teszünk az edényre, és 25-30 percig főni hagyjuk. Ezalatt felvágjuk a káposztát és megfőzzük (nyáron a nyári káposztát elég csak forró vízzel letölteni, leforrázni). Az így elkészült káposztát leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük és beletesszük a levesbe, ahol 10-15 percig még fő.

Változat:

Káposztaleves tejjel (édes káposztával) *(szigorú böjti napokon nem fogyasztható).*
Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg nyers édes káposzta, 30-40 dkg burgonya, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 csapott teáskanál fűszerkömény (egész szemes), 1 csapott mokkáskanál őrölt feketebors, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 cső édes fűszerpaprika, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1-1,2 l tej, 1,2-1 l víz. A káposzta abálásához, előfőzéséhez 2 l víz, 1 evőkanál só. Az elkészítés módja a következő: a káposztát és a krumplit az előző módon készítjük el. A fazékban megolvasztjuk a zsírt, beleszórjuk a lisztet és pirítjuk. Amikor a liszt pirulni kezd, beleszórjuk a köménymagot, és tovább pirítjuk. Mikor a liszt már sötétebb zsemleszínű, hozzáadjuk az előzőleg pici darabokra felkockázott fokhagymát. Amikor a fokhagyma üvegesedik (ne barnuljon) és a rántás sötétbarna, levesszük a tűzről. Kavargatás mellett belerakjuk az őrölt borsot, az őrölt paprikát, majd visszarakjuk a tűzre, ezután belerakjuk a krumplit, és saját levével hagyjuk 3-4 percig párolódni. Azután fokozatosan felengedjük a hideg vízzel, mikor a víz elfogy, akkor töltjük hozzá a tejet. Újraforrásig kavargatjuk, majd a fűszerek következnek. Fedő alatt főni hagyjuk 20-25 percig. Aztán beletesszük a már megfőtt (leforrázott) káposztát és így együtt még 10-15 percig fő.

A tejjel készült káposztalevest úgyis lehet készíteni, hogy a tejet a főzés befejezése előtt töltjük az ételbe, amikor már a káposzta és a krumpli együtt főtt legalább 5-6 percig. Ha a tej savanyú, akkor összemegy, és azt mondják rá, hogy „gulusztás”. Készíthető még tejszínnel, de tejföllel nem.

Karalábéleves. Sós levesként ismert, háromféle módon ismertették: zöldséglevesként, rántással készítve, tejjel vagy tejszínnel készítve.

Változatok:

(a) *Zöldséges karalábéleves.* Hozzávalók: 60-80 dkg karalábé, 10-15 dkg sárgarépa, 8-10 petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1 csapott evőkanál só, 2-2,5 l víz. Levesbetétként: 2-3 evőkanál rizs vagy lehet nokedli (1 tojás, 3-4 csapott evőkanál liszt). Az elkészítés módja a következő: a karalábét, sárgarépát, petrezselymet megtisztítjuk és egyforma apró szeletekre daraboljuk. A lábasba megolvasztjuk a zsírt, és belerakjuk az összedarabolt megmosott karalábét, sárgarépát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk. Ha elfőtte a saját levét és még nem puhultak meg a zöldségdarabok, 1-2 dl vizet töltünk hozzá. Ezt fedő alatt készítjük, hogy ne párologjon el hamar a nedvesség. Amikor megpuhult, a nedvesség elpárolgott, lesütjük zsírára. Rászórjuk az őrölt paprikát, figyelni kell, hogy ne égjen meg, ne pörkölődjön, ne barnuljon meg. Majd a felmelegített vízzel fokozatosan felengedjük a megpuhult zöldségfélét. A fővés hamar megindul, és ekkor beleszórjuk a fűszereket, a sót, 5-6 percnyi fővés után belerakjuk a megmosott, beáztatott rizst vagy beleszagatjuk az egy egész tojásból készített tésztát, apró, pici nokedlit szagatva. 10 percnyi lassú fővés után a tüzet lezárjuk.

(b) *Rántásos karalábéleves.* Hozzávalók: 60-80 dkg karalábé, 10-15 dkg sárgarépa, 8-10 dkg petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 2-3 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1 csapott evőkanál só, 2-2,5 l víz. Levesbetétként: 2-3 marék rizs (rántással készített levesbe soha nem raktak nokedlit). Az elkészítés módja a következő: a karalábét, sárgarépát, petrezselymet megtisztítjuk és egyforma apró szeletekre daraboljuk. A lábasban megolvasztjuk a zsírt és belerakjuk az összedarabolt megmosott karalábét, sárgarépát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk. Ha elfőtte a saját levét, és még nem puhultak meg a zöldségdarabok, 1-2 dl vizet töltünk hozzá. Ezt fedő alatt készítjük, hogy ne párologjon el hamar a nedvesség. Így főzzük lassú tűzön 15-20 percig. Míg fő, elkészítjük a rántást, a megpirult lisztet, fűszerpaprikát fokozatosan vízzel engedjük fel, amikor ez felfőtt, ráöntjük a megpuhult és még mindig párolódó zöldségekre. Majd beleszórjuk a fűszereket, a sót, a rizst és még 10-12 percig főzzük lassú tűzön.

*Karfiol*leves. Szintén sós leves, elkészítési módjai is hasonló az előzőhöz. Készülhet zöldségesen, rántással és tejesen is.

Változatok:

(a) *Zöldségesen.* Hozzávalók: 1-1,5 kg karfiol, 10-15 dkg sárgarépa, 8-10 dkg petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1 csapott evőkanál só, 2-2,5 l víz. A karfiol leforrálásához 2-2,5 l forró sós víz. Az elkészítés módja a következő: a karfiolt kis darabokra (rózsáira) szedjük (diónyi vagy annál kisebbre). Folyó vízzel lemossuk, majd hideg vizet töltünk rá, hogy ellepje. Felforraljuk az abáló sós vizet, és a hideg vízből kiszedett karfiolra rátöltjük, azaz leforrázzuk. 3-4 perc múlva letöltjük róla és hideg vízzel leöblítjük. A lábasba megolvasztjuk a zsírt és belerakjuk az összedarabolt megmosott sárgarépát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk. Ha elfőtte a saját levét és még nem puhultak meg a zöldségdarabok, 1-2 dl vizet töltünk hozzá. Ezt fedő alatt készítjük, hogy ne párologjon el hamar a nedvesség. Így főzzük lassú tűzön 15-20 percig. Közben hozzáadjuk az őrölt csemegepapríkát és a karfiolt. Óvatos kavargatással átforrósítjuk a paprikás zsírba a többi zöldséggel, majd fokozatosan felengedjük az előzőleg megmelegített vízzel. Amikor újra felforrt, beleszórjuk a sót és a fűszereket, és lassú fővéssel készre főzzük.

Ha kevés a karfiol, 2-3 csapott evőkanál rizst megmosunk, és amikor a víz fő, mindet beleszórjuk, körülbelül a főzés befejezése előtt 10-12 perccel. Könnyű leves, utána laktatósabb étel került az asztalra.

(b) *Rántásosan.* Hozzávalók: 1-1,5 kg karfiol, 10-15 dkg sárgarépa, 8-10 dkg petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 2-3 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1 csapott evőkanál só, 2-2,5 l víz. A karfiol leforrálásához 2-2,5 l forró sós víz. Az elkészítés módja a következő: a karfiolt kis darabokra (rózsáira) szedjük (diónyi vagy annál kisebbre). Folyó vízzel lemossuk, majd hideg vizet töltünk rá, hogy ellepje. Felforraljuk az abáló sós vizet és a hideg vízből kiszedett karfiolra rátöltjük, azaz leforrázzuk. 3-4 perc múlva letöltjük róla, és hideg vízzel leöblítjük. A lábasban megolvasztjuk a zsírt, és belerakjuk az összedarabolt megmosott sárgarépát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk. Ha elfőtte a saját levét, és még nem puhultak meg félkészre a zöldségdarabok, 1-2 dl vizet töltünk hozzá. Beletesszük a karfiolt és tovább pároljuk fedő alatt 15-20 percig. Ezalatt az idő alatt elkészítjük a

rántást. Ha kész, rászűrjük az addigra megpuhult zöldségekre, majd beletesszük a sót és a fűszereket, lassú fővéssel főni hagyjuk 10-15 percig.

(c) *Tejesen vagy tejszínesen (szigorú böjti napokon nem fogyasztható).* Hozzávalók: 1-1,5 kg karfiol, 10-15 dkg sárgarépa, 8-10 dkg petrezselyem, 2-3 csapott evőkanál zsír, 2-3 csapott evőkanál liszt, 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1 csapott evőkanál só, 1-1,2 l tej, 1,2-1 l víz. A karfiol leforrázásához 2-2,5 l forró, sós víz. Az elkészítés módja a következő: a karfiolt kis darabokra (rózsáira) szedjük (diónyi vagy annál kisebbre). Folyó vízzel lemossuk, majd hideg vizet töltünk rá, hogy ellepje. Felforraljuk az abáló sós vizet és a hideg vízből kiszedett karfiolra rátöltjük, azaz leforrázzuk. 3-4 perc múlva letöltjük róla, és hideg vízzel leöblítjük. A lábasba megolvasztjuk a zsírt, és belerakjuk az összedarabolt megmosott sárgarépát, petrezselymet, és a saját levében pároljuk. Ha elfőtte a saját levét, és még nem puhultak meg félkészre a zöldségdarabok, 1-2 dl vizet töltünk hozzá. Beletesszük a karfiolt, és óvatos kavargatással 5-6 percig együtt dinszteljük, majd az vízből 2-3 dl-t töltünk hozzá, és fedő alatt addig pároljuk, míg minden meg nem puhul. Miközben fő, elkészítjük a rántást. A rántást körülbelül 5-6 dl hideg vízzel engedjük fel. Amikor a rántás főni kezd, 5-6 percig főni hagyjuk, majd rászórjuk a megpuhult zöldségfélére. Ezután beleszórjuk a sót és a fűszereket, valamint folyamatos kavargatás közben rácsurgatjuk a tejet. Újraforrástól 10-15 percig főzzük. Ha a tej helyett tejszínt használunk, a 3-4 dl tejszínt felhígítjuk 6-7 dl vízzel, és amikor a rántással főni kezd az étel, akkor csurgatjuk rá kavargatás mellett, és 10-15 percig főzzük még.

Sárgarépaleves. Édeskés leves. Bihar déli részén rántással (enyhén fokhagymásan), míg a nyugati felén főleg tejjel és habarással készült.

Változat:

Rántásos sárgarépaleves. Hozzávalók: 0,8-1 kg sárgarépa, 3-4 gerezd fokhagyma, 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott teáskanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott teáskanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a megtisztított sárgarépát apró karikára, lehetőleg egyforma vastagságúakra daraboljuk. A zsír felét felolvasztjuk egy lábasban, belerakjuk a feldarabolt sárgarépát, és saját levében pároljuk sóval meghintve. Ha lesült zsírjára, a vízből 1-2 dl-t töltünk hozzá, és beletesszük az összedarabolt fokhagymát. Fedő alatt puhára pároljuk (ne barnuljon és ne égjen meg). 25-30 perc alatt puhára pá-

rolódik. Ezalatt elkészítjük a rántást. A rántást hideg vízzel engedjük fel. Amikor felfőtt rászűrjük a megpuhult sárgarépara, majd hozzáadjuk a fűszereket, és lassú fővéssel 10-15 percig főzzük még.

GYÜMÖLCSLEVESEK

Meggyleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Tejfőllel vagy tejjel készült habart leves. Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg meggy, 3-4 csapott evőkanál liszt, 3-4 dl tejföl, 1 fél mokkáskanál vagy egy késhegynyi só, 6-8 csapott evőkanál cukor, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a meggyet megmossuk, kimagyaljuk. Ezután beletesszük egy lábasba és rátöltjük a hideg víz felét, beleszórjuk a sót, a cukrot és feltesszük főni, félig fedő alatt, lassú fővéssel. Forrás után 10-12 perc múlva behabarjuk. Amikor a habarást rászűrtük, még 10-15 percig főzzük, miközben lassan kavargatjuk. A fővés befejezése után is többször meg kell kavarni, hogy a zsírréteg elkeverődjön, ne váljon ki.

A tejföl helyett lehet tejet is használni. Újabban fűszerekkel is ízesítik szegfűszeggel, fahéjjal és citrommal. De gyakran dúsították tojással, vagyis a habarást tojással készítették. Az enyhén savanykás leves után sokféle étel adható. Jellegzetes a kifőtt tészta, sült tészta, különböző húsok, rizzsel, krumplival.

Meggycibere. Van, aki egyszerűen csak ciberelevesnek hívja. Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg meggy, 6-8 evőkanál cukor, 6-8 szem szegfűszeg, 1 darab fahéj, 1,5-2 l víz. Az elkészítés módja a következő: a meggyet megmossuk, kimagyaljuk. Beletesszük a lábasba, rátöltjük a vizet és belerakjuk a cukrot, szegfűszeget és a fahéjdarabokat, így főzzük lassú tűzön fedő alatt. A forrástól számítva 20-25 percig főzzük.

Almaleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Tejfölös vagy tejes habart leves. Hozzávalók: 1-1,4 kg savanykás alma, 3-4 dl tejföl, 6-8 csapott evőkanál cukor, 1 csapott mokkáskanál vagy egy késhegynyi só, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: az almát megmossuk, meghámozzuk, feldaraboljuk. A feldarabolt almát beletesszük a lábasba, ráöntjük a hideg víz felét és beleszórjuk a cukrot és a sót. Fedő alatt puhára, majdnem készre főzzük. Ez az idő a fővés elkezdésétől számítva 8-10 perc. Addig elkészítjük a habarást, majd ha kész, rászűrjük a fővésben lévő almára. Amikor újra felforr, még 8-10 percig főzzük, kavar-

gatás mellett. Fővés után is meg kell néhányszor kavarni, hogy a zsiradék ne váljon ki, „ne bőrdzön be a leves”.

Birsalmaleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Habart leves, tejfölös vagy tejes. Hozzávalók: 1-1,5 kg birsalma, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 6-8 csapott evőkanál cukor, 1 csapott mokkáskanál só, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a birsalmát megmossuk, feldaraboljuk. Mivel a birsalma keményebb, mint más almafajták, ezért vékonyabb darabokra kell vágni. Egy lábasba feltesszük a víz felét, mikor főni kezd, beletesszük a sót, a cukrot és a feldarabolt birsalmát. Fedő alatt lassú fővéssel puhára főzzük. Forrástól kezdve 10-15 perc. Ezalatt az idő alatt elkészítjük a habarást. Mikor kész, a puhára főtt és még fővésben lévő birsalmára állandó kavargatás mellett rászűrjük a habarást. Újraforrástól 10-12 percig főzzük még. Fővés után is kavargatni kell még.

Az érett birsalmát nem kell meghámozni, de ha zöldebb, éretlenebb a birsalma fanyar ízt ad, és a héja a levesben kemény marad. A leves készíthető tejjel is, ekkor kevesebb vizet kell használni. Ezt a levest is gyakran készítették a kutatott területen úgy, hogy az előző napokról megmaradt húslében főzik puhára a birsalmát, és erre szűrik rá a habarást. Kellemes savanykás ízű leves, nem kell túlcukrozni. Utána mind édes, mind sós étel adható. Sült tészták, kifőtt tészták, palacsinta, pörkölt.

Pöszmételeves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg pöszméte, 8-10 csapott evőkanál cukor, egy csapott mokkáskanál só, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a pöszmétét megtisztítjuk a két végén, a virág és a szárrészt lecsípjuk vagy késsel levágjuk, megmossuk. Vízbé ne ázzon sokáig, mert kicsattan. A víz felét feltesszük egy lábasba főni, amikor forni kezd, beletesszük a sót és a cukrot, amikor ezek elolvadnak beletesszük a megmossott, megtisztított pöszmétét és lassú tűzön puhára főzzük. Forrástól számítva 10-12 perc. Ezalatt elkészítjük a habarást. Ha kész, rászűrjük a puhára főtt pöszmétére kavargatás közben. Újraforrástól 10-12 percig főzzük még kavargatva. A fővés után is többször meg kell kavarni, hogy ne bőrdzön be.

Könnyű, savanykás, tejes étel, nyáron nagyon kellemes, utána mindig sós vagy édes étel készült. A tejföl helyett (régén a módosabbaknál) ma már ízléstől függően lehet használni tejszínt. A fővés során a pöszméte szétfő. Kisgyermeknek átszűrték, de később már nem, pocskolásnak te-

kintették. Ezt a levest is készítik (a kutatott falvakban szinte mindenhol) úgy, hogy a pöszmétét húslében főzik meg, majd behabarják. Ilyenkor természetesen lehet látni a leves tetején úszkáló aranságra zsírcseppeket. Ez így laktatóbb, de nagyon ízletes.

Ribizlileves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg ribizli, 8-10 csapott evőkanál cukor, 1 csapott mokkáskanál só, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a kis fűrtökről leszedjük a ribizliszemeket, úgy, hogy a kis szárrészek ne maradjanak rajta, majd megmossuk. A víz felét feltesszük egy lábasba, és amikor a víz forrni kezd, beletesszük a sót, a cukrot, ha elolvadtak bele rakjuk a megtisztított, megmosott ribizliszemeket, és lassú tűzön, fedő alatt 6-8 percig főzzük, majd rászűrjük a habarást, amit előzőleg elkészítettünk. Az ilyen kicsi fővést igénylő gyümölcsöknél a legjobb, ha a habarást készítjük el előbb, mert így, míg a gyümölcs fő, addig a habarásban a liszt-szemek duzzadnak. Amikor a habarást rászűrtük a ribizlire, még 10-12 percig főzzük, közben kavargatjuk.

Szederleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg szeder, 8-10 csapott evőkanál cukor, 1 csapott mokkáskanál só, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2 csapott teáskanál citromsav, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a szedret megtisztítjuk, megmossuk. Nehezen mosható a szeder és sok a szennyeződés rajta, ezért nagyon sokszor kell átmosni óvatosan, öblíteni, szűrni. Mivel kicsi főzésidőre van szükség, ezért a habarást készítjük el először. Egy tálba beletesszük a lisztet, a tejföl fokozatos hozzáadásával simára kavargatjuk, majd a hideg víz felével felhígítjuk a habarást. A víz megmaradt részét beletesszük egy lábasba, amikor forrni kezd, beletesszük a citromsavat, cukrot és a pici sót, ezek igen hamar felolvadnak. Ezután belerakjuk a szűrőn lecsepegtetett tiszta szedret. Lassú fővéssel, fedő alatt 6-8 percig főzzük, majd rászűrjük az előre elkészített habarást állandó kavargatás közben. Újrafővéstől 10-12 percig lassú fővéssel kavargatva főzzük még.

A habarást készíthetjük tejjel vagy tejszínnel. A fővés során a szeder szétfő, csak egy-két darab marad meg egészben, de nem szűrjük le és nem passzírozzuk át, úgy is igen ízletes. Gyakran került más gyümölccsel együtt, ribizlivel. Édeskés, savanykás ízű, kellemes leves. Utána sós ételek készültek, rizses hús, csirkepörkölt nokedlivel, sertéspörkölt krumplival, sült hús petrezselymes burgonyával.

Szilvaleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: 80 dkg – 11,20 kg szilva, 6-8 csapott evőkanál cukor, 1 csapott mokkáskanál só, 1 csapott teáskanál citromsav (vagy 4-5 szem citrompótló), 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 2-2,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: a szilvát megmossuk, kimagvaljuk (legkönnyebb, ha a két végénél a hüvelyk- és mutatóujj közé fogjuk, és itt kissé összenyomjuk, akkor szétválik felére). A fél darabokra szedett szilvát újra megmossuk, majd szűrőn lecsepegtetjük. Egy lábasba beletesszük a víz felét, amikor forrni kezd, beletesszük a sót, a citrompótlót, a cukrot, amikor felolvadtak, hozzáadjuk a megmosott, kimagvalt szilvadarabokat. Lassú fővéssel fedő alatt puhára főzzük. A forrástól számítva 10-12 perc. Addig elkészítjük a habarást, ha kész, állandó kavargatás mellett rászűrjük a megpuhult és még fővésben lévő gyümölcsre. Újraforrástól még 10-12 percig főzzük. A fővés után is meg kell még néhányszor kavarni, hogy ne bőrdödzön be. A tejföl helyett lehet használni tejszínt és tejet is. A fővés folyamán a kimagvalt szilva többnyire szétfő és a szilva héja összesodródik, a szilva húsa meg darabosan úszkál a levesben. Ez nem baj, természetes, nem kell átszűrni és átpasszírozni, így találták. Melegen és hidegen is fogyasztották.

Szilvacibere. Hozzávalók: 80 dkg – 1 kg besztercei szilva, 6-8 csapott evőkanál cukor, 1 csapott teáskanál citromsav (vagy 4-5 szem citrompótló) 5-6 szem szegfűszeg, 2-3 darab fahéj, 1,5-2 l víz. Az elkészítés módja a következő: egy lábasba feltesszük a vizet főni lassú fővéssel. Beletesszük a fűszereket, a cukrot, citrompótlót, szegfűszeget, fahéjat, fedőt rakunk rá. Lassan fő, míg a szilvát előkészítjük. Megmossuk, kimagvaljuk. A fővő fűszeres lébe belerakjuk a szilvát, és forrástól számítva 10-15 percig tovább főzzük. Figyelni kell, hogy ne főjön szét, csak puhuljon.

Pötyőleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Mondják egyszerűen *pötyőnek* vagy *szilvapötyőnek*. Hozzávalók: 1-1,5 l pötyő, 8-10 csapott evőkanál cukor, 3-4 dl tejföl, 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott mokkáskanál só, 1-1,5 l víz. Az elkészítés módja a következő: egy lábasba belerakjuk a víz felét főni, hozzáadjuk a sót, cukrot. Amikor a víz főni kezd, beletöltjük a pötyőt, és lassú fővéssel fedő alatt felfőzzük, néha meg-megkavarva. Ez alatt az idő alatt elkészítjük a habarást, ha kész, a felfőtt pötyőre szűrjük állandó kavargatás közben. Újrafővéstől főzzük még 10-12 percig. A fővés után is meg kell még kavarni néhányszor.

A pötyő téli étel volt, amikor ősszel a megérett szilvát felfőzték nem főzték sűrűvé, folyékony maradt (jóval folyékonyabb, mint a lekvár). Azért sem sűrűsödött meg, mert rövidebb ideig főtt. A héja összegöndörödött, felpöndörödött, a főzés során a szilva húsa levet engedett és rostjaira esett, ez a pötyő. Ezt leginkább veres szilvából főzték, többnyire cukor nélkül. Tehát télére főzték a pötyőt, amiből habarással levest készítettek. Úgyis mondták a falubeliek, hogy a pötyő víz nélkül főtt szilva.

Vegyes gyümölcsleves (szigorú böjti napokon nem fogyasztható). Hozzávalók: Meggy-cseresznye: 30-40 dkg meggy, 50-60 dkg cseresznye (főleg befőttből, mert nyáron nem érnek egyszerre), 8-10 csapott evőkanál cukor (attól függően, hogy mennyire cukrozott a befőtt), 3-4 csapott evőkanál liszt, 1 csapott mokkáskanál só, 3-4 dl tejföl, 1,5-2 l víz (attól függően, hogy mennyi az üvegben a befőtt leve). Az elkészítés módja a következő: egy lábasba feltesszük az ételnek szánt víz felét főni. Belerakjuk a sót, a cukrot. Amikor forni kezd, beleborítjuk a kimagozott cseresznyét, fedő alatt lassú fővéssel főzzük 10-12 percig. Ezalatt kimagvaljuk a meggyet, majd hozzáadjuk a már fővésben lévő cseresznyéhez, és fedő alatt lassú fővéssel főzzük 10-12 percig. Míg ez fő elkészítjük a habarást, ha kész hozzászűrjük a leveshez állandó kavargatás közben. Újraforrástól számítva 10-12 percig fő még.

A habarásban a tejföl helyett használható tej vagy tejszín. Ha nincs semmilyen tejtermék, akkor gyümölcscibere vagy kompót készülhet. Újabban terjed a liszt helyett a pudinggal való sűrítés. Kellemes könnyű savanykás-édeskés leves. Utána húсок, rántva, süelve, pörköltnek, vagy sós, kifőtt tészták, krumplis tészta, káposztás tészta, prézlis nudli kerültek az asztalra.

Általában minden gyümölcsből lehet levest készíteni. Lehet befőttből és frissen szedettből. Akkor a legjobb, ha a savanyú alapízű gyümölcsöket, édes alapízű gyümölcsökkel használjuk olyan arányban, hogy a savanykás íz domináljon. Fontos még az is, hogy milyen keménységű a gyümölcs, mert a keményebb húsú gyümölcs megmarad a fővés után, míg a lágyabb szétfő. Tehát az is fontos hogy milyen sorrendbe kerül a fazékba, és hogy az utoljára belekerült is megfőjön. Több adatközlő egybehangzóan említette, hogy nincs olyan gyümölcs, amely a főtt ételbe fövetlenül kerül, mert az nem tesz jót. Puha húsú gyümölcsök a következők: eper, szeder, málna, de ide tartozik a ribizli, pöszméte. Keményebb: meggy, cseresznye, szilva.

Legkeményebb: alma, körte, birsalma. Természetesen a gyümölcs fajtájától, érettségétől függően. A vegyesen főtt gyümölcsöknél az alábbi arányt tartották $\frac{1}{3}$ -a savanyú gyümölcsből áll (meggy, ribizli) $\frac{2}{3}$ -a pedig édesebből. Ha csak édes gyümölcsök állnak rendelkezésre, akkor utólag savanyítják almaecettel, citrompótlóval, citromsavval, borkősavval, citrommal. A pöszmétét és a birsalmát ritkán keverik, általában csak önmagában főzik. Az adatközlők az alábbi variációkat mondták: meggy-cseresznye, ribizli-cseresznye, meggy-málna, meggy-szeder.

Vízicibere. Csak az emlékezetben maradt meg, már nem készítik. Az adatközlők a gyerekkori élményből tudták felidézni a vízicibere elkészítési módját. Ennivalót pótló étel. Amikor száraz a kenyér, vagy amikor kevés volt és az is száraz, vagy még a friss kenyeret nem volt szabad megszegni, mert el kellett fogyasztani az előző sütésből valót. Akkor ették, ha délben nem volt főtt étel csak száraz kenyér, vagy dologidőben, amikor alig-alig van valami ehető – emlékeztek vissza az adatközlők. Kellott hozzá egy kevés száraz kenyér, egy kis ecet, egy pici piros őrlött paprika, egy kanálnyi cukor és egy liternyi víz vagy még annyi se. Télen meleg, langyos vizet töltöttek a szépen falatokra kockázott kenyérdarabokra és azután beleszórták a kis paprikát alig-alig egy késhegynyi, az evőkanál hegyén egy kis kristálycukrot, vagy egy darab kockacukrot és 2-3 evőkanálnyi ecetet. Kis idő múlva, amikor a kenyérdarabok megpuhultak a vízben, már ehető volt. De nem ázott szét a kenyér, nem szívta fel az összes vizet evés közben. Télen mindig volt meleg víz egy fazékba a tűzhelyen, és ebből mertek egy csupporral.

A vízicibere nem családi étel – az adatközlők emlékezete szerint – a család nem ette együtt. Aki éhes volt, az megcsinálta magának és megette. Nyáron a víziciberéhez hideg vizet használtak, a kannából 1-2 fedő vízzel készítették. Dologidőben, a kertben, a tanyán az ivóvíznek kivitt vízből spóroltak, hogy délfelé víziciberét csináljanak. Ekkora már a víz kissé felmelegedett az üvegben, korsóban vagy a demizsonban. Amikor megéheztek, víziciberét ettek, és előtte semmit, utána semmit egy étkezésen belül. Az emlékezet szerint azonban, a vízicibere napközbeni étel volt, ez azzal magyarázható, hogy nem volt más étel, vagy nem nyúlhatott más eledelhez.

Köménymaglevés (szigorú böjti napokon a tejes változat nem fogyasztható). A levest kétféleképpen készítik a vidéken, a bihari terület déli részén főleg rán-

tással, a bihari terület nyugati részére a rántással és tejjel készült kömény-maglevés a jellemző. Főleg a gyermekágyas asszonynak készítik. Hozzávalók: 2-3 csapott evőkanál zsír, 3-4 dkg liszt, 1 enyhén púpos evőkanál köménymag (egész kömény 1,5-2 dkg), 1 csapott evőkanál őrölt csemegepaprika, 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál fűszerkeverék, 1-1,5 l víz és 1-1,2 l tej. Az elkészítés módja a következő: A zsírt a lábasban megolvasztjuk beletesszük a liszt 2/3 részét (kicsit több mint a felét) és rántást készítünk belőle. Állandó kavargatással megpirítjuk a lisztet (zsemleszínűre), majd beletesszük a köménymagot, és további állandó kavargatás mellett a köménymaggal együtt sötétbarnára (de nem égettre) pirítjuk. Ezután beletesszük a paprikát és fokozatosan felengedjük vízzel (mindig kavargatva, fokozatosan töltjük a hideg vizet, hogy ne legyen görcsös). A liszt megmaradt részéhez szintén fokozatosan töltjük hozzá a tejet, állandó kavargatás mellett, azután rászűrjük a levesre, és addig kavargatjuk, míg a fővés megindul. Aztán beletesszük a sót, a fűszereket, és lassú fővéssel főzzük 15-20 percig, miközben időnként megkavarjuk. Kavargatni azért kell, mert még nem főtt eléggé össze a liszt, a rántás leül az edény aljára és oda is sülni, de amikor a fővés már jól megindult, jól összeforrtak az anyagok, lassú, egyenletes fővéssel mozdul az edényben a leves, akkor már csak néha-néha, két-háromszor kell megkavarni. Fontos még, hogy a tej hideg, a víz hideg a rántás és a habarás készítésénél.

A köménylevesbe betétként a levessel együtt tálalni lehet pirított zsemlekockát vagy pirított kenyérkockát. Általában 3-4 napos kenyeret (tehát nem friss kenyeret) 1,5-2 cm-es kockákra daraboljuk tepsibe – régebben meleg kemencébe – tették, és lassú tűzön szárították, majd zsemleszínűre pirították. Nem volt szabad forró sütőbe, kemencébe tenni, mert a teteje-alja megbarnult, a közepe pedig nem szikkadt ki, lágy maradt. Ezeket a zsemle-, kenyérkockákat nem pirították zsírban, mert akkor a leves túl zsíros lett. Azt tartották, ha túl zsíros lesz a leves, akkor már az nem ízletes. Ha nem használunk tejet a rántás készítésekor, akkor a rántást az egész hideg vízzel engedjük fel.

Egyszerű sós leves „rántott leves”, „rántásos leves”. Bármilyen egyszerű is az elkészítése a különböző anyagoknak, fűszereknek össze kell főni, úgy keletkezik a többféle fűszerekkel egy jellegzetes íz, amiben a köménymag íze dominál.

A böjti ételekben, illetve az elkészítésében megfigyelhető a folyamatos változás, rányomja bélyegét a „divat és az egészségtudatos táplálkozás”

terjedése.⁷ Van, aki a tejes ételeket a böjti időszakban nem fogyasztja, de a halat megeszi. Megfigyelhető ennek az ellentéte is, van, aki a tejes ételeket eszi, de halat nem. A kutatások rávilágítanak arra, hogy az egyéni múlik, mit tekint igazán böjtösnek. Több bihari faluban akárcsak Erdélyben, a *református családoknál nem volt szokás a nagyböjt tartása, ám a nagypéntek szigorú böjtnap volt*. Olyannyira, hogy tojás és tej sem került az ételekbe. A leves általában aszalt gyümölcsökből készült, amit esetleg rizzsel tettek tartalmasabbá, másodikként különböző tésztaféléket tálaltak (mákos, diós, ízes tészta).⁸

Jellegzetes böjti ételnek számít, de nem csak a böjtös napokon, hanem a paraszti táplálkozás, étkezés jellegzetes étele is egyben a cibereleves, a korpából készült savanyú leves, a tejleves, túrós vagy mákos csíkmák (házi, gyúrt tészta, amelyet kinyújtás után csíkokra vágnak, frissen, forrásban levő vízben kifőznek, majd cukrozott, darált mákkal megszórva fogyasztják), különböző aszalt gyümölcsök, tojás, halételek és sóban főtt bab, vagy a paprikás lepény.

Nemcsak különböző tájegységek, más-más felekezeti lakosainál jelennek meg a böjtösnek számító levesek, ételek, hanem más nemzetiségnél is megfigyelhetőek ugyanezek az ételek, mint például a szerbeknél, ahol a böjtös étrend két fő alapanyaga a savanyú káposzta és az olaj. Legjellemzőbb az olajjal készített levek: krumplileves, pirított leves, olajos babsaláta, rác hal, mákos tészta és forralt bor. A húsvéti böjti időszak szokásos ételei a böjti leveseken kívül a főtt tészták (mákos, diós, lekváros, káposztás), savanyú bab, főtt krumpli, savanyú paprika és sózott halak.

A fent felsorolt levesek, „böjtös ételek”, böjtösen elkészített ételek átszívárognak az egészségtudatos táplálkozásba. Így a néprajzi kutatások során felekezettől függetlenül is felsorolásra kerülnek, mint a mindennapi étkezés jellegzetes étele.

Irodalom

BARTHA Elek

- 1987 Ünnepi szokások a Cserehát vidékén. *Borsodi Művelődés*, XII. 2. sz. 36–39.
 1990 A görög katolikus magyarság vallási néprajza. In *Magyar Néprajz*, VII. *Népszokások, néphit és népi vallásosság*. 425–442. Budapest: Akadémiai Kiadó

⁷ A táplálkozástudomány változásairól bővebben lásd Báti 2000, 2005, 2009, 2011; Kisbán 1963, 1997b; Knézy 1984, 2007, 2010; Németh 2013; Romsics–Kisbán 1997.

⁸ Bihari Nagy Éva szíves közlése.

BODNÁR Mónika

- 1993 Húsvéti táplálkozási szokások a történeti Abaúj-Torna megyében. *A miskolci Herman Ottó Múzeum közleményei*, 28. 60–63. Miskolc. Herman Ottó Múzeum

MAGYARI Márta

- 1994 *A görög katolikus húsvéti szokáskör*. Doktori értekezés. Debrecen

BÁTI Anikó

- 2011 A kenyér és a kelt tészták mai táplálkozásunkban. In Vargyas Gábor (szerk.): *Párbeszéd a hagyománnyal: A néprajzi kutatás múltja és jelene*. 487–499. (Studia Ethnologica Hungarica; 13.) Budapest: L'Harmattan PTE Néprajz Kulturális Antropológia Tanszék
- 2009 A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia* 120. 3. 243–252.
- 2005 A nők munkába állása és a falu táplálkozáskultúrájának változásai a közelmúltban. In Bati Anikó – Berkes Katalin – Elter András – Nobilis Julia (szerk.): *Parasztfélet, kultúra, adaptáció*. 141–151. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 2000 Tárgyak-technológiák-szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In Cseri Miklós – Kósa László – Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón: Magyar Néprajzi Társaság Vándorgyűlése*. Szentendre: Szabadtéri Néprajzi Múzeum

BÁTI Anikó – CSOMA Zsigmond – MÉSZÁROS Márta (szerk.):

- 2010 *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapok a kora újkortól Magyarországon: Szerepük és helyük az egykori és a mai falusi-városi táplálkozáskultúrában*.

KISBÁN Eszter

- 1963 *A népi táplálkozás alakulásának problémái*. Műveltség és Hagyomány 5. 189–204. Debrecen: KLTE
- 1997 Táplálkozáskultúra. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz* IV. 417–581. Budapest: Akadémiai Kiadó
- 1992 A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In Paládi-Kovács Attila (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. 13–35. Debrecen: Ethnica Alapítvány
- 1997a Táplálkozáskultúra. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz* IV. Budapest: Akadémia kiadó
- 1997b Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In Paládi-Kovács Attila (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. 9–24. Kalocsa: Viski Károly Múzeum

KNÉZY Judit

- 1984 Változások a Káli-medence lakóinak táplálkozásában, 1840–1960. *A Veszprém megyei múzeumok közleményei*. 17. 687–698. (http://cpa.oszk.hu/01600/01610/00017/pdf/vmm_17_1984_32_knezy.pdf)
- 2007 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogyi Múzeumok Közleményei*. 17. 55–68. Kaposvár
- 2010 Gazdaasszony-képzés, háztartási tanfolyamok és hatásuk a falusi textilkultúrára: a putnoki mezőgazdasági leányiskola példája. In *Életmód, szemléletmód és a módi változása a parasztság körében a 19–20. század fordulóján*. 187–223.

NÉMETH Anna

- 2013 *Sárrétudvari népi táplálkozásának rendje három generáción keresztül*. (Szakdolgozat) <http://hdl.handle.net/2437/164783>

ROMSICS Imre – KISBÁN Eszter

- 1997 *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kalocsa: Viski Károly Múzeum

VARGA Gyula

- 1993 A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. *A Hajdú-Bihar Megyei Múzeum Közleményei* 52. Debrecen

Helyi érték és hungarikum egy lokális társadalmi kontextusban

A panyolai példa

LOVAS KISS ANTAL

Bevezető

A kulturális antropológia számára több izgalmas kérdést vet fel a hungarikumok 21. századi újratermelése.¹ Az érdeklődés tárgya, hogy kik és hogyan, milyen tapasztalatokra, elképzelésekre, motivációkra hagyatkozva definiálják ezt a fogalmat. Az antropológiai megközelítés abból indul ki, hogy a kultúrán belül több féle értelmezéssel találkozunk annak ellenére, hogy létezik hivatalos definíció.² Életkori és generációs különbségek, társadalmi rétegekhez tartozás, lakóhely és iskolai végzettség, mind befolyásolják, hogy az emberek mit tartanak a nemzetre jellemző tárgynak, vagy jelenségnek. Ezért a hivatalos hungarikumképzés és definíálás folyamata sokkal inkább napjaink magyarországi hatalmi sajátosságait jellemzik, mint a köznévelkedést. A terepen vizsgálódó kutató számára mindez nyilvánvalóvá válik az interjúszituációk során. A megkérdezettek eltérően válaszoltak, ha arról érdeklődtünk, hogy mit tartanak magyar sajátosságnak, illetőleg Magyarországra jellemzőnek, vagy ha azt kértük, hogy soroljanak fel hungarikumokat. Az első kérdésekre adott válaszokat ritkán jellemezte pátoasz és negatívumok is belekerültek a felsorolásba, míg a második kérdés válaszszituációjára gyakran a bizonytalanság, a feszengő válaszadás volt jellemző. Az interjúalanyok láthatóan úgy érezték, hogy a kérdésre tudniuk kellene a választ. De nem tudták. Az általam megkérdezett interjúalanyok egyike sem volt képes felsorolni az adatgyűjtés idején hivatalosan a hungarikumok listáján szereplő negyvenegy tételnek

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és a projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Az Országgyűlés 2012. évi XXX. Törvényben rendelkezett a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról.

még a töredékét sem. Inkább csak ismereteik alapján puhatólózva tudtak néhány hungarikumot megnevezni. Ugyanakkor a – gyakran csak két-három elemből álló – felsorolásba bekerültek a közgondolkodásban hungarikumnak tartott elemek is. Kutatásaim alapján ezt úgy értelmeztem, hogy a hatalom által a hungarikumokba vetített nemzetkép nem fedi le a társadalomban megjelenő spontán nemzetképet, amely szociálpszichológiai értelemben mélyebb annál, hogy hatalmi eszközökkel közvetlenül befolyásolni lehessen. Joggal merül fel a kérdés, hogy a politikai hatalom miért akarja gyarmatosítani ezt a reflektálatlan természetes életvilágot?³ Kínálkozó magyarázat, hogy a rendszerváltást követő liberalizálódást felváltó központosító tendenciák alátámasztására és igazolására, olyan emblematikusan felmutatható szimbólumok megteremtése vált szükségessé, amelyek egybeesnek a hatalmon lévő erők ideológiai elképzeléseivel és szimbolizálják azt. Ehhez lényegében azokat a jelenségeket és tárgyakat kell hatalmi érdekek mentén újraírni, amelyek „nemzeti” asszociációkat mozgósítanak. Ezért a regnáló hatalom igyekszik „kigyomlálni” a közgondolkodásból a spontán, vagy korábbi hatalmi retorika mentén nemzeti önreprezentációvá vált tárgyakat és jelenségeket.

A hungarikumok hatalmi kitermelése mögött az a sajátos elképzelés áll, hogy a kultúra egyes elemeinek felmutatása az egész társadalmat szimbolizáló jelképként működhet. Azonban a 21. század eleji Magyarország egy olyan összetett kulturális miliő, amelyben nem beszélhetünk univerzális értékrendről, és így nincsenek egy nemzetre érvényesíthető értékek sem. Ahogyan Pierre Bourdieu a társadalmat alkotó osztályok elemzése kapcsán megfogalmazza: az egyetemes igényű állítások nem egyebek, mint üres általánosítások, absztrakt klasszifikációk.⁴ A kulturális antropológia nézőpontjából fontos, hogy nincsenek az egész társadalomra érvényes morális rendszerek, értékrendek, így a kultúrán belül nem lehetnek mindenki számára egyformán érvényes nemzeti értékek sem. A „poszt-állapotok koraként” jellemzett, megbízható metanarratívákat vagy paradigmákat nélkülöző korunkban, világunk emblematikus felmutatására ezek a jelképek alkalmatlanok.⁵ Ugyanakkor antropológiai terepkutatás tárgyát képezheti, hogy a külső, felső elemként megjelenő érték kategóriák, hogyan jelennek meg egy-egy lokális társadalmi kontextusban. Mire tudja használni, vagy hogyan tudja kihasználni, saját képere formálni egy adott lokális miliő a hungarikum és helyi értékek kínálta előnyöket.

A lokális szintek holisztikus megközelítése azért is kínál újszerű perspektívát, mert a kiemelt értékeket létrehozó és működtető közegre világít rá. Míg eddig a helyi értékek és hungarikumok értelmezésük során – mintegy piederstálra

³ Habernas 1981.

⁴ Bourdieu 1971: 416.

⁵ Marcus–Fischer 2002.

emelve – többnyire kikerültek a természetes közegükből, ezért jelentőségük csak nehezen volt értelmezhető anélkül a referenciaháló nélkül, amelyben szerepüket valójában betöltik.

Az alábbiakban egyetlen lokális település, Panyola kontextusában igyekszem bemutatni a helyi értékképzés kapcsán az ottani élelmiszer hungarikumot és a helyi értékek szerepét és kapcsolatát. Panyola egy 637 lakost számláló Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei fokozatosan elnéptelenedő kistelepülés. Nemcsak a szocializmus központosító területfejlesztési politikája hatott kedvezőtlenül Panyolára, de a rendszerváltás óta eltelt negyedszázad kapitalizálódó gazdasági viszonyai között sem sikerült felvirágoztatni a települést. A falu elöregedő, sok fiatal a közeli nagyobb településekre, városokba vagy Budapestre költözött. Magas a munkanélküliek aránya, a dolgozók közül sokan ingáznak. A helybeliek nagy része mezőgazdasági tevékenységgel egészíti ki bevételeit. A falu jövőjét a lokális értéktremtés jelentősen befolyásolhatja.⁶

A pálinkafőzde szerepe a lokális identitás újrafogalmazásában

Panyolán a helyi hungarikum, a pálinka felértékelődése és a piaci szerepének megerősödése kétség kívül jelentős, hosszú távú átalakulás kezdetét jelentheti. A térség kínálta potenciált, a helyi szilvapálinka előállításában rejlő 21. századi lehetőséget nem a helyiek, hanem Budapestről idelátogató fiatalok ismerték fel. A két pesti és egy panyolai tulajdonos kölcsönből megvásárolták és pályázatok segítségével 2001–2002-ben felújították azt a településen álló használaton kívüli pálinkafőzdet, amelynek gazdaságos működtetésére a panyolaiak nem láttak reális esélyt. Bár a helyiek először fenntartással viseltettek a betelepülő idegenekkel szemben, amikor látták, hogy „komolyan gondolják”, a falu lakói is bekapcsolódtak kalákában a felújításba, hogy a falu főzdejét újra felvirágoztassák.

A rendszerváltás utáni átalakulás iránya, a fővárosi közegben mozgó, új trendekre nyitott fiatalok számára sokkal inkább érzékelhető volt, mint a szatmári kis falu lakóinak. A helyi pálinkafőzde volt az első olyan üzem, amely a lokális erőforrásra, a szilvára települt. Az új cégtulajdonosoknak nyilvánvaló volt a szatmári pálinkák hungarikummá válásával a pálinkafogyasztás kultúrájának felértékelődése, ezért céljuk olyan minőségi pálinka előállítása volt, amelyet – követve a tradíciókat – kétkörös eljárással termelnek. A pálinkafőzde tulajdonosai több tekintetben is új módon kezdtek a pálinka-előállításához. Azon túl, hogy 2002-ben a

⁶ Széles 2004.

társágban még úttörő gondolat volt a minőségre fektetni a hangsúlyt, a termék megjelenésével is törekedtek az egyediségre. A Panyolai Elixír elnevezés és a design is újítás volt, valamint Franciaországból rendelt üvegbe töltötték a készítményt. A pálinkafőzde új tulajdonosai azt is gyorsan felismerték, hogy a pálinka értékesítést többféle toposz segítheti elő. A pálinka többletjelentése igényli a magyaros imázs kialakítását. A nemzeti jelleg reprezentációja alkalmas az ország külföldi bemutatására és a turisták érdeklődésének felkeltésére.⁷ A vidéki környezetben a népi és a paraszti kultúra romantikus attitűdje tapad a pálinkához, amelynek segítségével valamiféle nemzeti karakter megjelenítése is cél lehet. Az előállítás helyszínéül szolgáló település és természeti környezet, valamint a termelés alapanyagát jelentő szilvafajta a pálinka köré épülő marketing fontos elemei lehetnek. Ezért a helyi tradícióira, valamint a minőségre igyekeztek felépíteni termékeik imázsát. Ennek érdekében támogatták a pálinka nevében is szereplő falu hagyományainak felelevenítését. Például szerepük volt abban, hogy a nyugdíjas klub tagjai színpadra állították a korábban híres farsangi szokásaikat. Hangszereket vásároltak és 6–8 fővel „feltámasztották” az évekkel korábban feloszlott 30–40 fős hajdani Panyolai Pengetősök citerazenekart. A felelevenített hagyományokat pedig a marketing részévé tették. Amit úgy kommunikáltak, hogy a citerazenekarnak az egész országban voltak fellépései, valójában azt jelentette, hogy a vásárokon árusító főzde alkalmazottjait kísérték el, és a vásárokon nyújtott fellépéseik a panyolai pálinka – mint termék – imázsának részét képezték. A cég üzletpolitikájának köszönhetően a panyolai pálinkafőzde nagyon hamar országos ismertségre tett szert és kinőtte korábbi kereteit, fejlesztést és tőkebevonást igényelt. Ugyanakkor egyre markánsabb úr tárongott a dinamikus fejlődő vállalkozás és a cég háttérben álló elszegényedő és elnéptelenedő település között.

A településről forgalmazott kép újrafogalmazása

Változást hozott a falu életében, amikor a pálinkafőzde 2002-ben Pestről Panyolára települt egyik tulajdonosa 2006-ban polgármesternek jelöltette magát és a falu lakói megválasztották. Bár nem tősgyökeres panyolai, de a polgármesteri cím megszerzésében közrejátszott, hogy a lokális társadalom szétesése következtében a helyieket képviselő pozíció jelenősen devalválódott. A rendszerváltás és az azt közvetlenül megelőző időszak jellemzője volt, hogy a meghatározó aktorok politikai és társadalmi tőkéjüket igyekeztek gazdasági tőkévé konvertálni gazdasági vállalkozásaik sikere érdekében.⁸ Muhari Zoltán a Panyolai Szilvóriun

⁷ Batári 2014: 288.

⁸ Hankiss 1989.

Zrt. egyik résztulajdonosa viszont épp az ellenkezőjét tette, amikor úgy döntött, hogy gazdasági tőkéje révén megszerzett társadalmi tőkéjét kamatoztatva polgármesternek jelölteti magát Panyolán. A rendszerváltozás utáni magyarországi társadalmi átalakulás egy jellegzetes példája lehet a gazdasági hatalom politikai szférába való átkonvertálása. A vállalkozói szférából érkező, korábban gazdasági millióben tevékenykedő új polgármester menedzseri szemlélettel fogott a település fellendítéséhez, és ennek érdekében a térségről vállalkozóként szerzett ismereteit, kialakult kapcsolatrendszerét vetette latba.

Muhari Zoltán célirányosan használja fel a település múltját a jövő megteremtéséhez. Úgy fogalmazott, hogy: „*Panyola nem várja, hanem csinálja a jövőjét.*” A jövő megteremtéséhez pedig a jelenben a természeti környezet, a helyi termékek és az újra fogalmazott néphagyomány három pillérére támaszkodva igyekszik megteremteni a település kifelé felmutatható képét.

A SZATMÁRI ÍZEK HÁZA

A polgármester irányítása alatt fizetőképesé vált önkormányzat igyekszik egymásra épülő, egymást kiegészítő termeléssel megteremteni az önellátás minél magasabb szintjét. A szociális földprogramjuk fontos része a konyhakerti- és takarmánynövény-előállítás. A gazdasági szempontokon túl társadalmi felzárkóztató programjukkal, háztáji termelésre sarkalva igyekeznek a tartósan munkanélkülieket visszavezetni a munka világába. A mezőgazdasági Start munkaprogram keretében az önkormányzat 2 hektáros területén termelnek a baromfi alprogram számára kukoricát, valamint zöldséget és gyümölcsöt a helyi óvoda, menza és idősortthon ellátására. A gyümölcsstermesztés fontos eleme az önkormányzati gazdálkodásnak. Azon túl, hogy a település minden szabad közterületére szilvafákat ültettek, a termést is maguk dolgozzák fel. A zöldség és gyümölcs feldolgozása – fagyasztás, savanyítás, aszalás, lekvárfőzés – az önkormányzat saját aszalójában történik. Lényegében olyan bejáratott termelési formákat teremtenek újjá, amelyek a huszadik század első felében már nyereségesnek bizonyultak, csak a szocialista kollektivizálás során felszámolásra kerültek, és amelyek iránt új szempontok mentén érdeklődés mutatkozik. A harmincas években munkaalkalmat jelentett a panyolai asszonyok számára a lekvárkészítés. A lekvárt a tiszai tutajosok Szolnokig vagy Szegedig szállították. A lekvárfőzés és aszalás a második világháborút követően is egészen 1960-as évekig, a téveszesítésig jelentős bevételi forrás volt, vasúton szállították a debreceni kereskedőkhöz a feldolgozott gyümölcsöt. Ma a közmunkások 8 órás váltásokban végzik az aszalást és a lekvárfőzést. A lekvárfőzés ma turistalátványosság is, a hagyományos eljárással készített ter-

mékek iránti keresletre jellemző, hogy például a 2009-ben előállított lekvármennyiség kevésnek bizonyult.

A helyi hagyományokon alapuló termelés kialakítása során fontos szempont volt az is, hogy a lokális társadalom egyik legjelentősebb problémáját, a munkanélküliséget is csökkentse. Panyola és Rozsály közös kezdeményezéséeként 2010-ben megalakult a Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezet. Pályázati pénzből Panyolán olyan – a táj adottságait kihasználó – piacképes gyümölcsfeldolgozó manufaktúrát hoztak létre, amely nem csak a termékei miatt tölt be kulcsszerepet a településen, hanem azért is, mert megalakulását követő évben már 8 fő foglalkoztatását tudta biztosítani. Az alkalmazottaik gyümölcsfeldolgozó képzésben is részt vettek. A szövetkezet mintegy félhektáros kertjében termő több mint 200 gyümölcsfa, valamint tagjai saját terményei szolgálnak alapjául az itt készülő gyümölcstermékeknek, szatmári lekvároknak és aszálványoknak. Lekvárjaikat hagyományos módon, kézi kavarásu üstben cukor és tartósítószer hozzáadása nélkül állítják elő. A lekvár elkészítése a szedéstől a címkézésig a csomagoláson át kézzel, manufakturális jelleggel történik. Az aszalás is hagyományos, fafűtéses aszalóban, a környéken termő gyümölcsök: szilva, alma, körte felhasználásával, tartósítószer hozzáadása nélkül történik.

„A Szatmári Ízek Háza Szociális Szövetkezet igyekszik hozzájárulni ahhoz, hogy a valamikor e tájon virágzó gyümölcstermesztés új értelmet nyerjen. Miként a szatmári szilvapálinka is elnyerte méltó helyét, és ma már országosan ismert és elismert terméknek számít, reméljük, hogy tehékenységünkkel Szövetkezetünk is hozzájárulhat a szatmári szilvalekvár és aszalt szilva, illetve a hasonló gonddal készült lekvárok és aszálványok országos népszerűsítéséhez, elismeréséhez.”⁹

Olvasható a honlapjukon. Mindez azt az értelmezést támasztja alá, hogy a település helyzetének és szerepének újrafogalmazásában a panyolai pálinkák ismertségét is szeretnék kihasználni, mintegy a falu és a pálinkafőzde szimbiózisát igyekeznek létrehozni. Míg korábban a panyolai pálinka révén került a külvilág érdeklődésének körébe a település, szerepe alapvetően passzív volt, és az autentikus falusi környezet csupán díszletként jelent meg a pálinka imázsának kialakításában, addig napjainkban a kapcsolat kölcsönös. A pálinka, mint világhírű hungarikum, ismertsége révén turistákat vonz a faluba, de az önkormányzat által szervezett rendezvényekre érkező vendégek, egyben a pálinkafőzde számára is profittal kecsegtetnek.

A polgármester felismerte, hogy a település kapcsolódni tud két jellemző 21. századi fogyasztási trendhez. Egyrészt mai korban a nagyüzemi élelmiszer-előállítás helyett a tradíciókkal rendelkező manufakturális, kézműves előállítás

⁹ izekhaza.hu

vált kívánatossá, másrészt a településen előállítható élelmiszerek repertoárjából az egészségesség, az egészségkoncepció mentén keresett kapcsolódást. A falu a zsíros kalóriadús ételek helyett különlegességet, a tömegtermelés helyett egyediséget, és nem utolsó sorban – nemzeti jelleget kínál az ide érkező turistáknak. Ez a nemzeti konyha éppen úgy a magyarok sajátos nemzeti kultúráját, másoktól való különbözőségét akarja kifejezni, mint a 18. századi ételek (gulyáshús, paprikás-hús) függetlenül attól, hogy a kiszemelt ételek valójában mennyire is tükrözik az összes magyar táplálkozási szokásait.¹⁰

AZ IDEGENFORGALOM MINT LEHETŐSÉG

Panyola rendkívül kedvező földrajzi környezetben, a szatmári síkon fekszik, három folyó, a Tisza, a Szamos és az Öreg-Túr határolja. A település számára az idegenforgalom kifejezetten kínálkozó lehetőség. A folyók közelsége ideális, lehetőséget teremt a horgászturizmus, vagy az ökoturizmus kialakítására, ám sem az infrastruktúra, sem a település – előregedésből adódó – elhanyagolt volta nem kedvezett a vendégfogadásnak. Ezért, a helyiek megszervezésével, rendszeresen karban tartják a település utcáit és a folyópartokat. A fővárosból betelepülőknek jelentős szerepe volt abban, hogy a falusi és az ökoturizmus felé is nyitott a falu. Mivel a polgármester megválasztásával lényegében az egész lokális közösség társadalmi tőkéjével rendelkező személyévé válhatott,¹¹ sikerrel győzték meg a falusiak egy részét, hogy érdemes a vendégfogadással foglalkozni. Pályázati pénzekből évek alatt több vendégház is kialakításra került, és a vendégek ellátásáról is a helyiek gondoskodnak, így az ide érkezők valóban a helyi konyha jellegzetességével ismerkedhetnek meg. Az idegenforgalom megjelenésével az alapvetően termelésre berendezkedett Panyolai Szilvórium Zrt. pálinkafőző üzeme is turistalátványossággá vált. Rendezvények alkalmával a turisták előtt is nyitva áll és kóstolással, sétakocsikázással vagy evezéssel egybekötött látogatást kínál. Egyszerre tölt be ipari, ipartörténeti, hagyományőrző, kereskedelmi és vendéglátó szerepköröket.

1989 után számos helyi közösség igyekezett olyan módon újrafogalmazni és kommunikálni önképét, hogy az minél eredetibb és egyedibb, autentikusabb legyen. Az önkép építést Panyolán a pálinka, mint marginális, egyedülálló különlegesség megtalálásával érték el. Napjainkban ez a szerep kiterjed magára a térségre jellemző szilvafajtára, a pálinka alapanyagára. Így a helyi értéként felmutatott és

¹⁰ Kisbán 1989: 38.

¹¹ Bourdieu 1997: 167.

az önkormányzat által előállított szilvakészítmények – aszalvány, lekvár – is betagozhatóvá válik az imázs építésébe.

A panyolai szilvatermesztés múltja

A gyümölcsstermesztésnek jelentős múltja van a térségben. A Panyola közelében húzódó keskeny ártéri területen évszázadok óta voltak ültetett és vadon növő szórvány szilvasok. Benedekfalvi Luby Margit néprajzkutató a 20. század első felében foglalkozik az itt termő különleges szilvafajtákkal és felhasználásukkal.

„Vásárosnaménytől Tiszabecsig, mintegy négyszáz négyszögkilométerre tehető az a terület, ahol a kék szilva részben vadon terem, részben nagyban termesztik. A termelés középpontja Panyola.”

A néprajzkutató gyűjtései alapján négy féle vadon termő fajtát említ, a Nemtudom szilva mellett a Macskatökű, Boldogasszony és a Lotyó (vagy Fosó) szilvafajták létezéséről számoltak be neki a helyiek. Ezek mindegyike pálinkaszilva. *„Csak a Nemtudom szilvát nemesítik, azgal, hogy kétszer- háromszor átültetik.”*¹² A Szamos és a Tisza partján őshonos Nemtudom szilva nem igényel trágyázást, az ártéren a Tisza és a Szamos hordaléka megfelelően biztosította a gyümölcsfák számára a tápanyag-utánpótlást.

*„Ez az ültetvényforma nem is nevezhető tulajdonképpen termesztésnek. Itt a szilva csak terem, de a valóságos őserdőben agrotechnikai beavatkozás nincs, de nem is lehet. Egyetlen termelői beavatkozás a szüret, ami abból áll, hogy a gyümölcsöt a fáról leverik.”*¹³

A helyiek viszont tudatos szelekcióról számolnak be: *„...kimentek az emberek és a legjobban termő vadon növő szilvafákat körülkaszálták a gyengébbeket kivágták.”*¹⁴ Az ártéri dzsungelgyümölcsösökből szedett sarjhajtásokat és csemetéket ültették a háztáji kertekbe. A szilváskertek elidegeníthetetlen részét képezték a portáknak. Már egy 1613-as rendelkezésben is találkozunk a házakhoz tartozó szilváskertek cseréjének tilalmával. Korponay Gyula 1939-ben azt írja a panyolai szilváról, hogy *„a nép körében igen megbecsült”*, a szegény ember szilvájaként említi, bőtermő, igénytelen, pálinkafőzésre kiválóan alkalmas gyümölcsként írja le. Arra figyelmeztet, hogy a vármegye gyümölcsstermesztési története szempontjából külön értéke van, mint eredeti honos szilvafajtának, de ki fogják szorítani a besztercei fajták.¹⁵ Aggodalmának hátterében az állt, hogy a 20. század elején az állami mezőgazdasági hivatalok intenzíven szorgalmazták a fajtanemesítést. 1923-ban a Tiszántúli Me-

¹² Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

¹³ Elek 1958.

¹⁴ Panyolai adatközlő 2014.

¹⁵ Korponay 1939.

zőgazdasági Kamara a minőségi gyümölcsstermesztés érdekében arra hívja fel a gazdátársadalom figyelmét, hogy új gyümölcsösök létesítésénél vagy gyümölcsfák pótlására csak nemes gyümölcsfa csemetéket ültessenek.¹⁶ A térséget járó néprajzkutató Benedekfalvi Luby Margit már a harmincas évek végén arra figyelmeztetett, hogy a Nemtudom szilva értékeit nem tudtuk kellőképpen kihasználni:

„... hozzá tartozik a táj jellegzetességeiből s élettelenségünk, ha nagyobb híre nem vergődik, nagyobb kelendőseget nem ér el.” „... Furcsa szegénység a miénk. Más vidéken a vadon termő szilvafák beiskolázásából szép és állandó jövedelemre tenne szert a nép. Nálunk seprű lesz belőle...”¹⁷

A Nemtudom szilva visszaszorítására tett kísérletek nem jártak sikerrel. Sőt a szegény emberek gyümölcse felértékelődött, sorra nyitottak ezen a vidéken pálinkafőzdeket, és a két világháború között emelkedett az egész országban ismert márkás itallá az itt főzött szilvórium. A Szatmári-síkság területén 1935. évi adatok 299 318 szilvafáról számoltak be. A faállomány 73,5%-a nem magvaváló fajta volt¹⁸ az 1959-es adatfelvétel szerint pedig a szilvafák száma több mint a kétszeresére emelkedett (655 331). Panyolán még intenzívebb volt a növekedés 1935 és 1959 között, közel háromszorosára emelkedett a szilvafa állomány¹⁹ annak ellenére, hogy az ötvenes évek végén, a központosított termelési viszonyok között, csak mint nemesítési alapanyag kerülhetett az agrárszakemberek érdeklődési körébe. A Nemtudom szilva termesztése szinte teljesen visszaszorult a háztáji, az önellátás keretei közé. A szilvafák 59,9%-a házi kertekben, 18,5%-a szórványban volt található.

A panyolai szilvatermesztés reneszánsza

Azzal hogy az ezredfordulón a Panyolai Elixír hivatalos alapanyagává vált, újabb fellendülés indult meg a Nemtudom szilva történetében. A térséghez köthető szilvafajta fennmaradása szempontjából központi jelentőséget tölt be Panyola, mert a pálinkafőzde révén a felvásárlás itt biztosított. Az egyre nagyobb volumenű pálinkatermelés igényli a szilvatermesztés tudatos növelését és nagy mennyiségben biztosítani tudja a felvásárlást. Panyolán évente megközelítőleg 250–300 tonna szilva terem. A Nemtudom szilva felértékelődését jelzi, hogy voltak olyan almáskert-tulajdonosok, akik felszámolták az almaültetvényüket és helyette szilvát telepítettek. A szilvából készült termékek keresletének fellendülésé-

¹⁶ Szatmár és Bereg hetilap 1923. február 16-i száma.

¹⁷ Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

¹⁸ A Nemtudom szilva nem magvaváló fajta.

¹⁹ 1935-ben 11432 szilvafa volt ebből 8962 szilvafa nem magvaváló, 1959-ben 34272 szilvafát számoltak.

vel, a helyi lakosok körében egyre elterjedtebbé vált, nem csak a haszonkertekben, hanem a Szamos patron is ültetik sarjhajtásokról. Vannak olyan családok, amelyek három hektárnál is nagyobb területen közel 1500 fáról termelnek szilvát. A különbség talán csak annyi a korábbi szilvásokhoz képest, hogy most már nem rendezetlenül helyezkednek el a fák. 2001-ben még csak 18,8 ha szilvás tartottak számon, 2014-ben Kisar és Panyola között az árterén közel 80 ha-on terem a Nemtudom szilva. Lényegében újra beültetetté váltak az árterek Kisartól, Panyolán keresztül, Olcsvaapátiig. Kedvező a helyi termelők számára, hogy ez a szilva-fajta csak a térség természeti viszonyai között, a szatmári ártereken produkálja az elvárt a termésátlagot és íz világot. Máshol elültetve „*elfajzjik*” elveszti ízét és zamatát.²⁰ A jogszabályi háttér is támogatja a termelést, mára a szatmári szilva olyan földrajzi árujelző,²¹ amelyet Kelet-Magyarországon, Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében, a Vásárosnamény és 63 környező település területéről származó szilvából készített termékre lehet alkalmazni. Az eredetvédett szatmári szilvapálinkát kizárólag az ezen a területen fekvő szeszfőzdében szabad előállítani, gyártani és palackozni.²²

A helyi értékek felmutatására alkalmas rendezvények

A kisebb közösségek ünnepei között kétféle stratégia figyelhető meg, egyfelől új hagyományok létrehozása, vagy a korábbi tradíciókhoz való visszanyúlás.²³ Panyolán mindkét lehetőséggel élnek. A farsangi népszokások felelevenítésével és a nyaranta megrendezésre kerülő Határmenti Világzenei Fesztivállal, mintegy autentikus környezetet igyekeznek kialakítani a helyi lekvár és pálinka köré. A helyi élelmiszerek „reklámjaként” a néprajztudomány által dokumentált adatokat is használják, hogy az ide látogató turisták eredetiség és természetesség iránti igényét kielégítsék. A település elzártságából és megőrzött értékeiből igyekeznek

²⁰ Benedekfalvi Luby 1939: 300–310.

²¹ 1997. július 1-jével hatályba lépett 1997. évi XI. törvény hetedik része rendelkezik a földrajzi árujelzők oltalmáról. A földrajzi árujelző a magyar jogba 1997-ben bevezetett gyűjtőfogalom: oltalomban részesülhet a kereskedelmi forgalomban a termék földrajzi származásának feltüntetésére használt földrajzi jelzés (A földrajzi jelzés valamely táj, helység neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője lényegileg ennek a földrajzi származásnak tulajdonítható. [Vt. 103. § (2) bek.]

²² Az eredet megjelölés valamely táj, helység neve, amelyet az e helyről származó – a meghatározott földrajzi területen termelt, feldolgozott, illetve előállított – olyan termék megjelölésére használnak, amelynek különleges minősége, hírneve, vagy egyéb jellemzője kizárólag vagy lényegében az adott földrajzi környezet, az arra jellemző természeti és emberi tényezők következménye. [Vt. 103. § (3) bek.] [Vt. 103. § (1) bek.]

²³ Domokos 2004: 93.

előnyt kovácsolni. Mivel az épített környezetre ez a kép nem húzható rá, ezért a népszokások és népzene mellett, a természeti környezet és a táplálkozáskultúra elemeit hangsúlyozzák.

Panyolán már a pálinkafőzde üzembe helyezésével megtörtént a pálinka mint helyi érték szimbolikus lefoglalása. Bár, kétségtelenül, mára az egész szatmári térséghez kapcsolódik a különleges minőségű pálinkák kultusza, de Panyola ilyen tekintetben (kicsinysége ellenére is) mintegy beégett a fogyasztók képzetébe, mint a jó minőségű pálinka előállítás központja. Ez azért fontos, mert az elmúlt évek felértékelődő fesztiválkultúrájának egyik lényeges tapasztalata, hogy a siker titka abban áll, hogy olyan helyi tradícióval bíró ételek, italok kötődjenek az eseményhez, amelyek alkalmasak a település azonosításához és jó emlékeket ébresztő szimbólumként maradnak meg az odalátogatók emlékezetében. Sőt, úgy tűnik, mivel a lokalitás hangsúlyozása, a helyi hagyományokra hivatkozás fontos attribútumai ezeknek a fesztiváloknak, ezért napjainkra a legtöbb lokális ünnepi rendezvény kulináris jellegű attribútumaival szemben elvárás, hogy ősiek, népiek, parasztiak, vagy legalább hagyományosak legyenek.²⁴ A rendezvények lehetővé teszi, hogy az ideérkező városiak számára felértékelődjön és elvárásaiknak megfeleljen a vidéki miliő. Miközben a szervezők azt deklarálják, hogy a település egyik fő értéke a „nyugalmat árasztó hangulata”, pontosan tudják, hogy rendezvények sorával kell kivédeniük, hogy a sokkal intenzívebb ingerek közül érkező városiak hamar ráunjanak a „falusi tempóra”.

Az alapvetően a fiatal és középgenerációt célzó „etnobuli-kultúra” kihasználja, hogy a magyar kulturális miliőben a szórakozáshoz szinte elengedhetetlen a szeszes ital. A panyolai sikeres rendezvények oka lehet az is, hogy a vonzani kívánt generációval a polgármester is azonosulni tud, és mintegy programmenedzserként érzékeli, hogy milyen lépéseket érdemes tenni az idegenforgalom vonzása érdekében. Az interneten keresztül elérhető ajánlásának az egyik legszembe-tűnőbb eleme, hogy közvetlenül, minden hivatalos sallang nélkül, baráti hangon szólítja meg a leendő látogatókat. Ez a nyitott hozzáállás azonban nem jellemző a település teljes lakosságára. Miközben a polgármester ezeken az idegenforgalmat vonzó rendezvényeken keresztül igyekszik a településen élők lokális identitását erősíteni, szembesülnie kell azzal is, hogy a helyiek egy része a médián keresztül közvetített közkultúrára vágynak. Bár különböző szerepkörökben részt vesznek a rendezvények lebonyolításában, ám ízlésviláguktól meglehetősen távol áll a „népi kultúra” iránti érdeklődés. Ugyanakkor elismerik az idegenforgalom révén megszerezhető előnyöket. „*Akkor kezdenelek hinni az emberek, ha már van valami.*” A városi mentalitást jól ismerő, tanult és kreatív polgármester döntései kétség kívül előnyösek a település számára, mivel azonban a helyiek nem rendelkeznek az

²⁴ Pusztai 2003: 11.

övéhez hasonló kulturális tőkével, gyakran nem látják át az új célok jelentőségét – „...itt az embereknek kell a fizikai megvalósulás, hogy higgyenek benne.”²⁵ A panyolai nyár legnagyobb eseménye, a 2005 óta megrendezésre kerülő Határmenti Világzenei Fesztivál, sem keltett először osztatlan érdeklődést és elfogadást a panyolai lakosok körében – „... a helyiek jobban örültek volna, ha a Bunyós Pityu, vagy a Postás Józsi lép fel.”²⁶ De a polgármester az idegenforgalom fellendítése érdekében olyan előadókat igyekezett meghívni a faluban rendezett fesztiválra, akik nem a környékbeli kistelepülések lakóit, hanem az igényes zenei szórakozásra vágyó városiakat szólítják meg, mert várhatóan részükről lesz érdeklődés a helyiek termékei, a kézműves és tartósítószer-mentes élelmiszerek és a jó minőségű pálinka iránt. A fesztiválon országos és térségi szinten ismert etnozenekarok, népi együttesek, táncsoportok lépnek fel. A tradícióteremtés céljával létrehozott fesztivál lényegében nem lokális ünnep abban az értelemben, hogy a helyieknek csak egy szűk körét szólítja meg, mint szórakozási alkalom. Amikor 2006-ban először rendezték meg, még Pálinkanapnak keresztelték az eseményt. Nyilvánvaló, hogy a térség kiemelt jelentőségű hungarikuma köré szerveződött volna a rendezvény, azonban a környező települések is hasonló megfontolások mentén konstruálták a saját vendégcsalगतó alkalmukat, ezért az országnak ezen a részén egy ilyen névre keresztelt esemény biztosan nem számíthatott egyedinek. Mivel Panyola a román–magyar–ukrán hármas határ közelében fekszik, a fesztivál központi ideológiája a zenében megnyilvánuló kulturális közösség lett. A második alkalomtól kezdve már Határmenti Világzenei Fesztivál néven rendezik és határ túloldaláról is igyekeznek meghívni autentikus hagyományörző előadókat. A fesztivál így a térségi hungarikum ünnepéből egy átfogóbb etnikus és művészeti koncepció irányába mozdult el. Az ötletgazdák, a szervezők felismerték a turizmus globális trendjeit és azt, hogy abból Panyolán mi valósítható meg. Igyekeznek kihasználni, hogy a dezintegrálódó és individualizálódó posztmodern társadalomból sokan keresik az egynapos menekülést valamilyen képzeletbeli ellen-világba.²⁷ Ezt világszerte felfedezte és kihasználja a turizmusipar. Maga a polgármester is úgy fogalmaz a vendégeket invitáló blogbejegyzésében, hogy „egy csipetnyi magyar egzotikumban” lehet része az idelátogatóknak. Ebben a képletben már a turisták saját városi közegetől való távoltság is felértékeli a település egzotikus voltát, és kielégíti az ide látogatók igényeit: még szinte érintetlen természeti környezetben, az autentikus helyi hagyományok szerint élő emberektől még a technikai társadalom mérgeitől mentes „bio” áruhoz és autentikus szórakozáshoz juthatnak. A Panyolán megalkotott hagyományokból bensőségesre, autenticitásra, természetközelségre

²⁵ Muhari Zoltán polgármester 2014.

²⁶ Muhari Zoltán polgármester 2014.

²⁷ Szijártó 2000: 7–23.

tesznek szert. Az autentikus fogalma abszolút és értéktelített fogalomként jelenik meg a helyi fesztivál esetében is.²⁸

A Határmenti Világzenei Fesztivál az idegenforgalom számára felmutatható, a helyi identitást szimbolikusan kifejező – vagy annak szánt – eseményként a teljes helyi társadalom számára fontos ügy. Megértették a kételkedő helyi lakosok is, hogy ez a rendezvény elsősorban nem a szórakozásukat szolgálja, hanem egy meghatározott réteget vonz a településre, aki aztán bevételt jelentenek a falusi lakosoknak is. Ugyanakkor az is igaz, hogy a „turistatekintet” a kívülről érkező sajátos nézőpontja, ízlése és érdeklődése sajátos tartalmakkal látja el a helyiek számára hétköznapi.²⁹ Kétségtelen, hogy a panyolaiak számára leginkább munka ez a rendezvény, mégis a helyi értékek felmutatásának terét az ünneplés közege teremti meg, amely a helyi lakosok számára megszerkeszti és kommunikálja az együvé tartozás motivációit.³⁰ Maga a fesztivál szimbolikus eszközeit egy valójában soha sem létezett, konstruált néphagyományból veszi, ezt alkalmazza a saját pozíciója meghatározására. Ezek a tradíciók nem alulról szerveződnek, hanem egy szűk értelmiségi, politikai elit alkotja meg őket. Létrehozói, az újra alkotott hagyományt céljaik elérésére szolgáló eszközként használják, és nem számít, hogy a kutatók eredetinek találják-e ezeket a jelenben definiált konstrukciókat vagy sem.³¹ Mivel alapvetően a lokális társadalmon belül, az erőforrásokat önállóan előteremtve jönnek létre ezek az ünnepi alkalmak, egyúttal a demokratizálódás, a civil társadalom megerősödésének jeleként is értékelhetők.³² A rendezvény lényegében keretet nyújt a panyolai gasztronómia bemutatására, ezért nyomatékkal hangsúlyozzák, hogy mindent helyi alapanyagokból, természetes és archaikus módszerekkel készítenek. Mivel a településen nincsen étterem, a vendégek a szatmári ételkultúra széles repertoárjával házi készítésű ételeken keresztül ismerkedhetnek meg, miközben a turisták ételmezését biztosító főzőcsapatok számára a rendezvény jövedelemforrás.

A lokális hagyományok felértékelődése

A Panyoláról kialakított képből fontos szerepet játszik a település múltban dokumentált tárgyi és szellemi örökségére felfűzött és jelenben megkonstruált hagyományok. A hagyomány a közösség kulturális memóriája, egy olyan emléke-

²⁸ Pusztai 2003: 12.

²⁹ MacCannel 1999: 41.

³⁰ Keszeg 2004: 22.

³¹ Bendix 1989.

³² Barna 2003: 434.

zettár, amely a közösség önazonosításához szükséges információkat tárolja.³³ Bár Panyolán az elmúlt évtizedekben feledésbe mentek a helyi tradíciók, de a külső elemzők által megfogalmazott helyi értékek tudata megmaradt. A település ötvenes években még gyakorolt népszokásait több tudós is megörökítette. Basilides Ábris etnográfus a panyolai farsangi játékokat dokumentáló filmet rendezett, Ujváry Zoltán pedig több szatmári gyűjtőútja során írta le a Panyolán élők szokásait. A neves néprajzkutató akkor még úgy fogalmazott, hogy:

„...a magyar népi színjátékok ebben a közösségben mind a játékszanyag, mind az előadó és hagyományozó közösség tekintetében, erejének utolsó felvillanásában megtaláltuk.”³⁴

Függetlenül attól, hogy tudományos értelemben létezhet-e a hagyomány autentikus formáját megvalósító korszak, a helyiek számára a kutatói nézőpont kitűzi az értékes, felmutatható múltat. A tudósok által megörökítésre méltó tradíció pedig minden kételyt kizáróan értékessé teszi a hagyománynak teret adó kort is. A hajdani farsangi szórakozást kétség kívül felértékelte, hogy a kívülről érkező kutatók megörökítésre méltónak ítélték, ám a szocialista érában átalakuló lokális társadalom belső kohéziójának felbomlását mindez nem állította meg. A fiatal generációk elvándorlásával elmaradt Panyolán a jeles napi szokások megtartása.

Az 1989-es rendszerváltás után a demokratizálódási folyamat részeként megindult a lokális társadalmak hely- és szerepkeresése is, amelynek a múlt hagyományainak felkutatása is a részét képezte. A múlt elevenen tartásának az volt a célja Panyolán, hogy egyfajta időbeli keretbe szervezze és orientálja a lokális társadalom létét és ezzel megőrizze identitását a fenyegető szétzilálódás ellenében, amelynek minden közösség kiteve érzi magát.³⁵ Egyben, a néprajzkutatók gyűjtéseiben fennmaradt tudományos háttér alapot teremtett az újkeletű szokások „legitimizálására” is. A farsang felelevenítését a helyi fiatalokból szerveződött Szamos Bazár Egyesület indította el. A kétezres évek elején Mórucz István a panyolaiak képviselőjében meglátogatta az idős Ujváry Zoltán professzort, hogy elkérje tőle a falujukban készült gyűjtését. A képanyagból kiállítást rendeztek, a képek egy része ma is kint van a kultúrház falán. A szervezők célja az volt, hogy a helyieket szembesítsék a múltjukkal és felidézzék az eltelt közel, ötven évben Panyolán feledésbe ment farsangi népszokásokat. *„2006-ban volt az első hagyományörző farsang és a Bűrökös zenekar játszott. Meghatározó élmény volt.”³⁶* A település honlapjára felkerültek a Panyoláról szóló archív néprajzi anyagok, ezzel pedig a település jelene iránt érdeklődők számára is könnyen elérhetővé váltak a településről fenn-

³³ Lotman 1984: 29.

³⁴ Ujváry 1966: 141.

³⁵ Lévi-Strauss 2001: 264.

³⁶ Muhari Zoltán polgármester 2014.

maradt leírások. A helyi nyugdíjas klub tagjai – akik fiatalon még a gyűjtött anyagban is szerepeltek – vállalták fel a szokás bemutatását. A néprajzi gyűjtés révén a szakember szemével kiválasztott időpillanat maradt fent értékként a múltból, ezért az akkori spontán „bolondozás” mára a hajdani résztvevők számára is felértékelődött. Maguk is piederasztárra emelték, vagyis színpadi műsorrá tették, és a helyiek pozitív fogadtatása inspirálta őket a folytatásra. „A nyugdíjas klub tagjai az Ujváry könyvéből már az össze szokást eljátszották.”³⁷ A helyi tradíciókhoz erős érzelmi viszony társul, és így a hagyománynak kitüntetett szerepe van a lokális identitás konstruálásában. Az ötvenes években csupán vidám farsangi bolondozás, fél évszázaddal később olyan, a helyiek lokális identitását meghatározó értéké vált, amely táplálja a lakóhelyhez, a közvetlen környezethez tartozás érzését. Ebben a kontextusban a hagyomány, az önazonosság-tudat folyamatos újratermelését jelenti, az azonosulás jelképes fogódzóinak megkeresését az emlékezés számára.³⁸ A farsangi hagyomány felelevenítése révén létrejövő kisebb közösségek olyan tartalom köré szerveződnek, amelynek érték volta megkérdőjelezhetetlen. Kétség kívül a hagyományőrző rendezvények alkalmasak az önreprezentálásra, ám napjainkban a kutatók azt tapasztalhatják, hogy kifejezetten a reprezentáció áll a rendezvények középpontjában, és ez nincsen másképpen Panyolán sem. Ugyanakkor a tudományos gyűjtés révén megörökített és ezzel formalizált, megmerevített szokások megkötik az előadók kezét. Értékelés tárgyát képezheti, hogy „jól” vagy „rosszul” jelenítették meg a hajdan gyűjtött és ezzel kanonizált hagyományt. A korábban spontán létrejött szokásvilág ma jól vagy rosszul kivitelezhető, épp ezért speciális ismereteket igénylő tevékenységgé vált. A kiüresedő formáknak új tartalmat keresnek, így korunkban a hagyományőrző események egyre szervezettebbé és rétegzettebbé válnak.³⁹ A szerepkörök kijelöltek és meghatározottak, gyakran csak a szereplők egyéniségéből fakadó spontán gesztusok miatt hatnak életszerűen.

A hagyomány újratermelése

A hagyományozás és hagyománykövetés a modern társadalomban is szerepet játszik, de ez a szerep, merőben különbözik attól, amelyet a premodern társadalmakban kellett betöltenie.⁴⁰ Panyolán jól nyomon követhető a hagyományörzés és a hagyományteremtés közötti különbség. A hagyományok megőrzése leg-

³⁷ Az adatközlő Ujváry Zoltán dramatikus népszokásokat ismertető könyvére gondolt. (Ujváry 1989.)

³⁸ Hoppál 2007: 7.

³⁹ Hoppál 2007: 7.

⁴⁰ Nyíri 2002: 9.

inkább az ötvenes évek néprajzi gyűjtéseinek felkutatása, újraélése mentén körvonalazódik. Ebből léptek tovább, amikor a hajdani szereplők a nyugdíjas klub keretei között színpadra állították a korábban spontán módon létrejött szokást. A színpadi megjelenés lényegében kényszerhelyzet, amely egyik oldalról piedesztálra emeli, de egyben ki is ragadja a szokást természetes közegéből. A hagyomány felelevenítését 2014-ben láthattuk, amikor a helyi fiatalok szervezésében a polgármester aktív részvételével kapott új dimenziót a farsangi tradíció. Miközben az alakoskodók által megformált figurák jelmezét igyekeztek a korábbi gyűjtések dokumentumai alapján pontosan rekonstruálni, több új elem is megjelent a fél évszázaddal korábbi szokás újrateremtése során. A korábbi gyűjtésekben megjelenő disznótör és fonó momentumok inkább csak jelzés szintjén kaptak teret a farsangi események között, ugyanakkor fontos elemként jelent meg a farsangi alakoskodók vonulása. Mivel a szokás újrafogalmazása a 2014-es farsang idején még teljesen új volt – ekkor rendezték meg ebben a formában először –, az események még csak sejtetni engedték a szervezők hosszú távú célját. A falu terén végigvonulva igyekeztek kontaktust teremteni, helyzetkomikumba vonni a kapujuk elé kiálló helyieket. Bár az első alkalommal még kevesen várták a farsangosok menetét, de ez a momentum jelzi, hogy az újrafogalmazott szokás elsősorban a helyiekre, a helyi kapcsolatok megerősítésére irányul. Ugyanakkor a jelmezes vonulás folyamata önmagában is idegenforgalmi látványossággá válhat a későbbiekben, mert a vonulásban megnyilvánuló dinamika kielégíti a rendezvényre érkező városiak fokozott ingerszükségletét. Bár a 2014-ben felelevenített farsangi szokásokban is csak a falu lakosságának egy része vett részt, de a szervezésbe intenzíven bekapcsolódó polgármestert mindez nem keserítette el, fontosnak tartja, hogy a rendezvények lehetőséget biztosítsanak akár a későbbi bekapcsolódáshoz is. Ez a megközelítés jelentős eltérést mutat a korábbi hagyományfelfogáshoz képest, amikor a hagyományos rend csak addig volt képes fennmaradni, amíg nem a lehetséges legjobbként, hanem egyetlen lehetségesként fogják fel.⁴¹ A napjainkban elterjedő, nem spontán alakuló, hanem művileg teremthető hagyományok abban különböznek a korábbiaktól, hogy megkérdőjelezhető, reflexió és kritika tárgyává tehető, esetenként kiiktathatók.⁴² A világzenei fesztivál, de még a farsangi alakoskodás újrakonstruálása sem írható le a hagyományörzés fogalmával, mert szabadon emelnek át egykor létezett elemeket vagy teremtenek új kulturális jelenségeket alapvetően más céllal, más funkcióban.⁴³ Ez azonban semmivel sem teszi értéktelenebbé ezeket a rendezvényeket, amelyek alapvetően betöltik a szerepüket. Miközben a település rendezvényei látszólag a múlttól szólnak, minden

⁴¹ Bourdieu 1978: 333.

⁴² Nyíri 2002: 6.

⁴³ Pusztai 2003: 11.

elemükben maiak és napjainkban felmerülő fogyasztási igényeket elégítenek ki. A helyi hagyományörző és hagyományteremtő szándék háttérében egy direkt, demonstratív hagyománykonceptió áll, amely a helyi tradíciókat a társadalmi és kulturális életgyakorlatban generációkon keresztül öröklődő, osztályozható ismeretkészleteként azonosítja, és amely a közösség reprezentatív tárgyi és szellemi javainak világosan rögzíthető kelléktára.⁴⁴ A település szokásvilágát feltárni kívánó kutatói érdeklődés a hagyomány fogalmának jelentéstartalmát tágabb értelemben kezeli, és a tradíciók működésében szerepet játszó látenskohézió szerepére koncentrálnak. Ebben az olvasatban a hagyomány olyan kontextus, melynek alkotóelemeit egészsé szervező szabályok maguk is a hagyomány szerves részét képezik.⁴⁵ A hagyomány eme holisztikus koncepciója a hagyomány társadalomtudományi értelmű vizsgálatát csak a jelenség működését lehetővé tevő rejtett szabályok megértésének függvényében tekinti végrehajthatónak.⁴⁶

Összegzés

Az új polgármester hivatali munkájában a projektmenedzseléshez kapcsolódó tudástőkét is intenzíven hasznosítja.⁴⁷ Marketingtevékenységet folytat, tudatosan használja a médiát és megragad minden megjelenési felületet. Látnivalókkal foglalkozó tévéműsorokban, újságcikkekben, internetes oldalakon egyre jelentősebb súllyal képviselteti magát a település. A pozíció révén megszerzett politikai befolyása szabad mozgásteret nyújt, és ezt kamatoztatja a település működésének újrászervezésében. Jelentős szerepet szán a tradicionális gyümölcstermelésnek és feldolgozásnak, valamint az idegenforgalom fejlesztésének. Ebben a koncepcióban a néprajzi szakirodalomban rögzített néphagyomány biztosítja az idegenforgalomnak nyújtható „etnobiznisz” keretét. A hangsúlyozott nemzeti, népi karakter összhangban áll a tradicionális gyümölcsfeldolgozás köré épített imázssal. A közös célok és érdekek mentén mintegy szimbiózis alakult ki a hungarikumot termelő pálinkafőzde és a lokális értékeket, hagyományokat és a hagyományhoz kapcsolódó rendezvényeket és termékeket felmutató falu között. Ugyanakkor a Nemtudom szilvára alapozott kulturális és gazdasági lehetőségek, csak egyetlen szegmensét jelentik a településen zajló termelési folyamatoknak és az itt élők életvilágának. Mindezt jól tükrözik a kvantitatív adatok. A település 1154,5 hektáros külterületéből 564,5 ha szántó és 99,4 ha gyümölcsös. Tehát a település körüli

⁴⁴ Biczó 2008: 283.

⁴⁵ Graburn 2000: 6–11.

⁴⁶ Biczó 2008: 284.

⁴⁷ Szalai–Szigeti–Krausz 2002: 83–106.

földterületek gazdasági potenciálját a gabonatermesztésre használják tulajdonosai. Ez a termelési forma jelenti számukra a legbiztosabb megtérülést és a leggazdaságosabb termelést. A gyümölcsstermesztés csak másodlagos, önellátásra vagy jövedelem kiegészítésként van jelen, még a hozzákapcsolódó idegenforgalmi vonzatokkal sem biztosítja a helyiek megélhetését. A polgármester véleménye szerint a szilvából készült termékek ipari mennyiségű előállítása kellene ahhoz, hogy eltartsa a falu lakosságát. A nagy tömegű ipari feldolgozásra termelés gondolata már az ötvenes években is felmerült,⁴⁸ de még a témával foglalkozó agrárszakemberek sem tudják meghatározni, hogy a szatmár-beregi tájegység szilva-termesztése, szilvafa állománya milyen mértékű gazdasági potenciált, nyersanyagbázist képvisel, és hogyan lehet ezt a hungarikum jellegű terméket az európai kereskedelmi hálózatba bevezetni.⁴⁹ A nagyüzemi előállítás ellen szól, hogy a szilvából készült termékek iránti érdeklődés egyik legfontosabb szegmense a kézműves előállítás válna kivitelezhetetlenné a tömeges gyártás során. Viszont a gyümölcsből és a gyümölcsfeldolgozásból származó bevételek jövedelemkiegészítésként megfelelő életvívóhoz segíthetnék a helyieket, ha lenne mellette rendszeres bevételt biztosító főfoglalkozásuk.

Irodalom

- BARNA Gábor
2003 Ünnep és ünneplés. *Tárlatok* 430–440.
- BATÁRI Sándor
2014 Nemzeti konyha: hagyomány és politikai legitimáció. In Prazsák Gergő (szerk.): *Nemzeti szempont*. 274–291. Budapest: Apeiron. <http://interdiszciplinas.elte.hu/-nemzeti-szempont/#/293/zoomed>
- BENDIX, Regina
1989 Tourism and Cultural Displays. Inventing Traditions for Whom? *Journal of American Folklore*. 102. (1989). 1321–146.
- BENEDEKALVI LUBY Margit
1939 A szilva hazája. In *Néprajzi Értesítő*. Magyar Történelmi Múzeum. 31. évf. 300–310.
- BICZÓ Gábor
2008 A „hagyomány” rehabilitációja mint a lokális identitás megértésének kulcsa a Kárpát-medence vegyes lakosságú közösségeiben. In Papp Richárd – Szarka László (szerk.): *Bennünk élő múltjaink. Történelmi tudat – kulturális emlékezet*. 279–289. Zenta: Vajdasági Magyar Művelődési Intézet.
- BOURDIEU, Pierre
1971 Osztályhelyzet és osztálypozíció. In Ferge Zsuzsa (szerk.): *Francia szociológia*. 402–432. Budapest: Közgazdasági és Jogi Kiadó
- 1978 *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Budapest: Gondolat.

⁴⁸ Mohácsi 1956.

⁴⁹ Pethő 2011: 9.

- 1983 [1997] „Ökonomische Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital.” In *Soziale Welt, Sonderband 2*. 183–198. Magyarul: Gazdasági tőke, kulturális tőke, társadalmi tőke. In Angelusz Róbert (szerk.): *A társadalmi rétegződés komponensei. Válogatott tanulmányok*. 156–177. Budapest: Új Mandátum.
- DOMOKOS Mariann
2004 A veszprémi Gizella-napok. Az ünnep tartalmi-formai elemeinek vizsgálata. In Pócs Éva (szerk.): *Rítus és ünnep az ezredfordulón*. 93–107. Budapest: L’Harmattan.
- ELEK László
1958 A szilva termesztése Magyarországon. *Kertészet szőlészet*. 9.
- GRABURN, Nelson
2000 What is Tradition? *Museum Anthropology* 2000/24. 6–11.
- HABERMAS, Jürgen
1981 Theories des kommunikativen Handelns I–II. Suhrkamp Verlag, Frankfurt/Main, Magyarul rövidítve: A kommunikatív cselekvés elmélete. (*Filozófiai Figyelő Szociológiai Figyelő*) közös kiadása. Budapest: Gondolat Kiadó
- HANKISS Elemér
1989 *Kelet-európai alternatívák*. Budapest: Közgazdasági és Jogi
- HOPPÁL Mihály
2007 Hagyomány és modernizáció között. http://kultura.ibsen.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=21:hagyom-modernizz&catid=39:cikkek-elsok-tanulmok&Itemid=92 (letöltés: 2014. 07. 12.)
- KISBÁN, Eszter
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutató Csoport.
- KESZEG Vilmos
2004 Az ünneplő Torda. Az ünneplés alkalmi és terei egy kisvárosban. In Pócs Éva (szerk.): *Rítus és ünnep az ezredfordulón*. 21–42. Budapest: L’Harmattan.
- KORPONAY Gyula
1939 Csonka-Szatmár és Bereg vármegye gyümölcsstermelési jelentősége. In Fábián Sándor (szerk.): *Szatmár-Ugocsa és Bereg k.e.e. vármegye*.
- LÉVI-STRAUSS, Claude
2001 Faj és történelem. In *Strukturális antropológia* II. 261–290. Budapest: Osiris.
- LOTMAN, Jurij
1984 *Szöveg, modell, kultúra*. Budapest: Gondolat Kiadó
- MACCANNELL, Dean
1999 *The Tourist: A new theory of the leisure class*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.
- MARCUS, George E. – FISCHER, Michael M. J.
1999 [2002] *Anthropology as Cultural Critique: An Experimental Moment in the Human Sciences* University of Chicago Press / Az antropológia mint kultúrkritika. In A. Gergely András (összeáll.): *Kulturális antropológia Tantárgyi forrásanyag az Ember-, erkölcs- és vallásismeret tantárgyhoz*
<http://www.c3.hu/scripta/lettre/lettre18/14.htm> (letöltés: 2014. 07. 08./)
- MOHÁCSI Mátyás
1956 *A szilva termesztése és házi feldolgozása*. Budapest: Mezőgazdasági
- NYÍRI Kristóf
2002 Hagyomány és képi gondolkodás. Székfoglaló előadás a Magyar Tudományos Akadémián. http://www.hunfi.hu/nyiri/szekfoglalo_tlk_wpd.htm (letöltés: 2014. 07. 10.)

- PETHŐ Ferenc
 2011 *Tanulmány a Nemtudom szőlőről.* Észak-Keletmagyarországi Gyümölcs Kutatás-fejlesztési Alapítvány és az Újfehértói GyKSz Nonprofit Közhasznú Kft.
- PUSZTAI Bertalan
 2003 *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus.* In Puzstai Bertalan (szerk.): *Megalkotott hagyományok és falusi turizmus. A pusztaimégesi eset.* 9–21. Szeged: SZTE Néprajzi Tanszék
- SZALAI Erzsébet – SZIGETI Péter – KRAUSZ Tamás
 2002 *Gazdasági elit és társadalom a magyarországi újkapitalizmusban.* Beszélgetés Szalai Erzsébet azonos című könyvéről. In *Eszmélet*, No. 54. 83–106.
- SZÉLES Gyula
 2004 *Panyola község története.* Panyola: Panyola Önkormányzat
- SZIJÁRTÓ Zsolt
 2000 *A turizmus mint menedék. Képek és elképzelések a Káli-medencében.* In Fejős Zoltán – Szijártó Zsolt (szerk.): *Turizmus és kommunikáció.* 7–23. Budapest–Pécs: Néprajzi Múzeum – PTE Kommunikációs Tanszék
- UJVÁRY Zoltán
 1966 *Farsangi játékok filmzése Panyolán.* *Ethnographia* LXXVII. 139–141.
 1989 *Dramatikus népszokások* Debrecen: Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék

Hungarikumok és kulturális örökségelemek túristvándi népi táplálkozásában

KOVÁCS LÁSZLÓ ERIK

A Túristvándiban végzett néprajzi terepgyakorlatok során, mely a TÁMOP keretprogramon belül valósult meg¹ a népi táplálkozás változásainak kutatása kapcsán a hungarikumokhoz, és szellemi kulturális örökségelemhez való viszonyt vizsgáltuk a helyi adatközlők segítségével.² A hungarikumok és a szellemi kulturális örökségek táplálkozással kapcsolatos elemei a magyarság hagyományos csúcsteljesítményei közé tartoznak; vizsgálatukra, megőrzésükre és örökítésükre több intézmény szakosodott.³ A néprajztudomány speciális megközelítésmódjával és eszköztrendszerével a sokféleségben felsejlő egységet kívánja megragadni az emberi kultúra egyik őselemének, a táplálkozásnak a leírásával. Érzékenyen reflektál a táplálkozás, étkezés, gasztronómia jelenségeire, az alapanyagok megtermelése helyett egyre inkább a beszerzés stratégiájára; a feldolgozás és tárolás helyett jobbra a konyhai alapkészlet elemeinek vizsgálatára.

A hungarikum értékpiramisának és a szellemi kulturális örökség listájának közös nevezője az érték fogalom, amit azonban a kultúratudományok objektív célkitűzéseik megtartása érdekében relatív mezőben tartanak, és amihez különös

¹ Terepgyakorlatokat 2013. nyarán és 2014 telén végeztünk. A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt keretében, az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² A két terepkutatás ideje alatt közel száz interjút készítettünk.

³ A rohamosan teret nyelő globalizáció jelenségével szembesülve, az UNESCO legmagasabb fóruma, az Általános Konferencia 32. ülészakán, 2003 októberében elfogadott: ez a Szellemi kulturális Örökség Megőrzéséről szóló Egyezmény nemzetközi keretet biztosít a hagyományos értékeknek. Ezen UNESCO Egyezmény a Szellemi Kulturális Örökség Megőrzéséről, az Egyesült Nemzetek Nevelésügyi, Tudományos és Kulturális Szervezete (azaz: UNESCO) Általános Konferenciája a 2003. szeptember 29. – október 17. között Párizsban tartott 32. ülészakán rögzítette a szellemi kulturális örökségelemek intézményes gondozását és mibenlétét. A magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról szóló törvény, mely más perspektívából közelít a kulturális jelenségekre, majd egy évtizedre rá született meg 2012-ben.

érzékenységgel viszonyulnak a szerint, hogy mely közösség tartja magára vonatkozóan érvényesnek, milyen erőfeszítéseket tesz megtartása és örökítése érdekében, milyen hagyományai vannak és milyen rétegekbe integrálódott a kiemelt érték.

A kulturális rendszerek különböző szintjein artikulált értékekkel – a felülről (úgy is mint hungarikum) és alulról (mint pedig szellemi kulturális örökség) szerveződő értékelemekkel – fűződő kettős kapcsolat az egyének szemszögéből való ábrázolása a terepgyakorlaton végzett interjúkészítések között is alkalmasszerűen változhattak. Ennek révén a táplálkozási elemek közösségi kiemelése és leírása az egyének szintjén is sokszínű ábrázolást eredményezett. Azonban összecsengő vélemények fogalmazódnak meg az örökítésre szánt és állandónak tekintett hagyományokról, mint ahogy a jelenleg is változó és ezért dinamikájában örömet adó piaci vásárlói szokásokkal kapcsolatban is. Az adatközlők, túristvándi lakosai egyszerű hordozói és alakítói annak a táplálkozási hagyománynak, amely kialakította saját ünnepi és hétköznapi menüsorát, ételkészítési gyakorlatát és az étkezések rendjét. Hordozóknak tekinthetők a menüsor elemei a hagyományos értékmegőrzés szempontjából vizsgálódva: a levesek, fő fogások és tésztafélék, valamint italok. Ezek fenntartása, elkészítése és fogyasztása pedig az értékmegőrzés primer lépéseit biztosítják, az elemek összehasonlítása, eredetük és változásuk a kutatás második lépcsőjét jelentik. Alakítóknak tekinthetjük a túristvándiakat az étkezési hagyományok tekintetében, amikor a hagyományos receptúrákat a változó fogyasztói körülményekhez igazítják, és akkor is, amikor a régi ízeket új alapanyagokból vagy éppen új ételkészítési eljárásokkal állítják elő.

A hétköznapi beszédhelyzetek és interjúhelyzetek célzott adatgyűjtéséből nyert tapasztalatok alapján elmondhatjuk, hogy a hungarikumok és szellemi örökségek mint értékfogalmak nem teljesen ismeretlenek. A kutatás ideje alatt egyetlen túristvándi táplálkozási elem sem kapta meg a hungarikum minősítést, egyetlen táplálkozáshoz kötődő szellemi hagyomány sem került fel a kulturálisörökség-listákra, ez nem is volt kitűzött cél. Azonban a hungarikumokhoz és szellemi örökségelemekhez való viszony, valamint a kiemelt értéként kezelt táplálkozási elemek összehasonlító vizsgálatára kiváló lehetőség nyílt, amikor a helyi jellegzetes táplálékok felől érdeklődtünk a kutatás ideje alatt a település szatmári ízvilágát és ételkínálatát a környező települések fesztiváljai alapján mutatták be adatközlőink. Mentális térképet rajzolva meg a környező kis táj termelési adottságaihoz és turisztikai fejlesztéséhez kapcsolt gasztronómiai étel és ital fesztiválok többszörös gyűrüjével, amit a turisztikai rendezvények segítségével az önmaguk identitását újra alkotó települések tudatosan alakítottak ki az elmúlt évtizedben.

A túristvándi lakosság táplálkozási hagyományait részben már érintette a hungarikumok és a szellemi örökségek eszmei hatása, ennek két irányból volt felfejthető nyoma az interjúkban: egyfelől a közösségi médiák oldaláról volt meghatározó információs alapismerete a megkérdezetteknek, másfelől a település turisz-

tikai célú fejlesztéséért indított népi táplálkozási elemek felkutatása révén (molnár-fesztivál és halászléfőző verseny). Az évenként megrendezett fesztivál jellegű rendezvények, emellett az állandó turisztikai elemként működő túristvándi vízimalom és a Túr folyó, az ezekhez kapcsolódó kulturális és ökológiai turizmus a helyi táplálkozási elemek kiemelésének generálójaként hatottak a helyi közösség számára. A szatmári ráj és a népi táplálkozási hagyomány jeles elemei – a szatmári szilvából készített lekvár, pálinka és derelye, a kötött leves és a töltött káposzta – a mindennapi használat mellett emblematikus menüelemekké váltak. A menüelemek és az azokhoz kapcsolódó turisztikai attrakciók jelentősen befolyásolták az adatközlők saját táplálkozási hagyományaikhoz való viszonyát. A központilag kiválasztott menüelemek mellé olyan alternatív vendéglátási programokkal álltak elő, mint a disznónóvágás, a halsütés, gyógynövénygyűjtés és -feldolgozás, lekvárfőzés, vagy éppen a szabadtűzi tengeripattogatás. Kutatásunk során ezen elemeket tártuk fel, történeti beágyazottságukat, az elkészítési módok variánsait, fogyasztási sajátosságait és jellegzetes időszakait vizsgálva. A táplálkozás vizsgálatakor szinte minden interjúhelyzetben kiemelt figyelmet kapott a táplálkozás minőségének és mennyiségének szükségszerű részletezésén kívül az ételfogyasztás hagyományainak gyökeres megváltozása, de még ennél is hangsúlyosabb értelmezési szükséglet mutatkozott a nyersanyagok származása, biztonsága, ára és értéke témakörében.

A tradicionális menüelemeket főző, lokális eredetű nyersanyagokat felhasználó túristvándi lakos a heti étrend kialakításakor és annak elkészítésekor a kéznél lévő nyersanyagokból dolgozott. A legtöbb interjúalanyunk által megidézett és a narráció szintjén idealizált háziasszonyt azt a „régí vágású” háziasszonyt személyesítette meg és állította példaképül, akit bemutatásra érdemesnek ítélt. Az önellátás élelmiszeri nyersanyagokra vonatkozó hagyománya ma már a legtöbb válaszadó alapján teljesíthetetlen feltételnek számít, ugyanakkor fájón hiányzó igényként jelenik meg az interjúkban. Nem csak a meg nem termelt zöldség, fel nem nevelt szárnyas jószág vagy sertés, meg nem fejt marha iránti vágyról szóltak ezek az elbeszélések, de a raktározás, biztonsági tartalék képzésének kényszerű elhagyását is állandósult tartalmi elemként rögzíthettük. A túristvándiak családi összefogással és koordinálással rendszeresen a közeli városba, Fehérgyarmatra utaznak a nagybevásárlások alkalmából, hogy az alapanyagokat az ár és érték legedvezőbb arányában szerezzék be, míg a kisebb volumenű, napi fogyasztási cikkeket szerzik csak be a helyi élelmiszerboltban.

A szellemi kulturális örökségelemek gasztronómiai vonatkozásának számos európai és globális párhuzama van.⁴ A nemzeti izvilágok feltérképezésére kiragadott példákön keresztül konferenciákon kaphattunk példát.⁵

⁴ Lásd Kovács 2014. Módszertani tanulmány, melynek címe: *A magyar és az európai kulturális örökség megjelenése a tradicionális táplálkozáskultúrában.*

A szellemi kulturális örökségek gasztronómiához kapcsolódó elemei, mint a francia hagyományos menüsor, a mediterrán étrend, a karcagi birkaferőzés hagyománya vagy a horvát mézeskalácsosság, más-más oldalról és komplexitásban járja körbe az ételöröm kultuszát. Az étkezés örömforrásként való felfogása 21. századi morális közmegegyezést hirdet a Római Klub égisze alatt, a fenntartható fejlődés ideológiai bástyájának védelmében és a globalizált morál UNESCO által koordinált szakmai támogatásával. A magyarok, jelen esetben a túristvándiak, ebben is más viselkedési kódexet alakítottak ki, legalábbis szkeptikus távolságtartással tekintenek az ételöröm megélésének lehetőségeire. Az ételöröm nem tartozik a legmagasabb szintű örömforrások közé a túristvándi adatközlőink számára.⁶ A táplálkozás, ezen belül is az ünnepi táplálkozás, szükséges alapja az ünnepnek, amelyet viszont a családi összetartozás megélése miatt tartanak meg. A családi ünnep, a családi étkezés felette áll az ételkészítés „esztétikai tudományának” (francia), a vallási összetartozás kovácsolta eksztázisnak (horvát), a környezet megejtő bukolikus közvetlenségének (mediterráneum). A családi ételöröm (agapé) keresztény gyökerű hagyománya az államszocializmust és előtte a felvilágosodást is túlélte. Nem tudta elfojtani a polgári formakultúra, sem receptúráival, sem pedig ételfogyasztási trendjeivel.

Jelen tanulmány azt a kérdéskört járja körül egy Szabolcs-Szatmár-Bereg megyei halmozottan hátrányos településen gyűjtött, strukturált interjúkon keresztül, hogy a 21. századi piaczgazdasági változásokkal időben párhuzamosan milyen hagyománynak mondott narratív és koaktív gasztronómiai törésvonalak alakultak ki a táplálkozás gyakorlata kapcsán. A megkérdezett reprezentatív minta mind a társadalmi nemhez kapcsolódó, mind vallási, mind életkori, mind etnikai különbségeket figyelembe véve monolitikusan homogén véleményt nyilvánított a táplálkozási értékekre vonatkozó „hagyományos” múltból közelítő néprajzi kérdésekben. A jelenkornak megfelelő árnyalt ismeretekről tettek tanúbizonyságot a jelenből a múlt felé irányuló kérdések kapcsán. A hungarikumok kérdéskörében az értelmezés általános igénye után a reklámértékkel bíró és védjegyes termékek felsorolásáig jutottak el önállóan, amely gyakorlatilag az 1989-es piaci állapotok konzerválódását vetítette elénk, míg az újabb, azaz 1989 utáni hungarikum márkaelemeket sem árnyaltan, sem fajták szerint elkülöníteni, sem felsorolni nem tud-

⁵ HIR kötetei és konferenciái: http://eclmiszterlanc.kormany.hu/download/f/e/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzsek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf 2014.07.10.

⁶ Ezt a hipotézist erősíti Horváth Ágnes, Fürediné Kovács Annamária és Fodor Mónika kutatása, amely szerint a 2002–2004 között végzett értékrendvizsgálatok szerint a nyugodt, boldog családi élet, a jó kapcsolatok és az egészség a magyar fogyasztók legfontosabb értékei, és csak ezeket követi az anyagi jólét kérdése. Az alapvető élelmiszerek kiválasztása során ugyanezek az értékek sorjázanak. A vásárlási élmény kiélését hazánkban a fogyasztók azonban, relatíve olcsósága miatt, pontosan az élelmiszerek piacán teljesítik be. Horváth–Fürediné Kovács–Fodor 2005: 75.

ták adatközlőink.⁷ A hungarikum általános megközelítési alapja a hungarikumokról szóló törvény⁸ volt a kutatás hipotéziseinek felállításakor.⁹

Elsősorban nem arra voltunk kíváncsiak, hogy van-e valós lexikális tudás ebben a kérdéskörben a kutatott közösségen belül, hanem funkcionálisan be tudtak/tudnak-e épülni a nemzetközi piacra szánt, de a belső fogyasztást vidéken alig generáló – egyébként pedig – magas marketing és márkaértékű hungarikum védjegyhez tartozó termékek. A külső piacokra vonatkozó kitétel szorosan összefügg azzal az igazoltnak látszó hipotézisünkkel, hogy az önellátásra tradicionálisan és egyébként morálisan berendezkedő, a saját ízvilágot az idegen felé helyező vidéki (túristvándi) konyha eredendően nem volt rászorulva a nemzeti értéként kezelt és professzionálisan előállított magas hozzáadott értéket hordozó generációk tudását örökítő termékekre. Nem volt rászorulva, mert megtermelte azt magának. Ha pedig saját magának nem tudta/tudja megtermelni, akkor a lokális életközösségben talál(t) olyan specialistát, akitől megszerzendő fölöslegét vagy pénzért, vagy inkább is más szimbolikus árucserre eszközért beszerezheti, esetleg alternatívaként más alapanyagból dolgozva érte el az ízharmóniát.

Az ízharmónia ugyanis nem az alapanyagok megfelelő adagolását jelentik kizárólagosan, sőt elsősorban nem ez a lényegi része a főzésnek, ezért egzakt mérési módszerekkel, mechanikus másolást nem is tesznek lehetővé. Nem is a főzési eszközök, körülmények, nyersanyagok többfunkciós minimálvariáns konstansát tartom kiemelendőnek, sokkal inkább az időzítést, a hagyományos ételek hagyományos időszakhoz, ezen belül is hagyományos időpontokban való elkészítését, a ráfordított idő mennyiségét és (általános értelemben véve) a belé öntött személyes szakralitást.

Hungarikum, attrakcióvonal, fesztiválok: molnártalálkozó, halászléfőző fesztivál

K: Mit tetszik tudni a Hungarikumokról? Tetszik-e tudni, hogy mit jelent, ez a kifejezés?

LP: *Nem értek én ehhez.*¹⁰

A Szabolcs-Szatmár-Bereg megyében évente megrendezett turistaattrakciók száma, melyek a néphagyományt elegyítik a hungarikum projektekkal, mára már

⁷ Vö. Kozák 2009.

⁸ 2012. évi XXX. törvénya magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról. Magyar Közlöny 2012. 42. 8116–8122.

⁹ Lásd TÁMOP táplálkozási kérdőív: Bihari Nagy Éva 2014.

¹⁰ DENIA 4187. Gyűjtő: Pákozdi Dávid (150411_004.MP3) L. P.-né

több tucatot tett ki.¹¹ Túristvándi éves rendezvénynaptárába két nyári eseményt építettek be az elmúlt két évtized alatt, 2015-ben a nemzetközi molnártalálkozó XI. alkalommal, a nemzetközi halászléfőző verseny pedig XVIII. alkalommal került megrendezésre. Mindkét rendezvény nevében is hordozza a nemzetközi jelzőt, amely a rendezvények célkitűzéseit vizsgálva jobbra a programokra érkező vendégeket, mint a programok szervezésében és lebonyolításában részt vevőket jelenti. A programok felépítését tekintve a szatmári táplálkozás bemutatása és kóstoltatása kiemelkedő szerepet kap a rendezvények sorában. A lokális ételspecialitások (jó esetben is inkább regionális, avagy nacionális) igényeket próbál megteremteni a hazai/érték/hagyomány fogalmakkal dolgozva egy globális hatásokkal átszőtt kulturális térben. Az igényteremtés egyben jelenti azt is, hogy új fajta hagyomány megteremtése a cél, amely tematikájában és hangvételében alulról vett mintákkal dolgozik, azonban a felépítmény a fesztivál kerete, forgatókönyve, üzenete és eszközrendszere, amelybe illeszkedik, több, mint lokális vagy nemzeti, sokkal inkább globalista jellegnek és kommerciális ízlésnek felel meg.¹² Az új fajta hagyomány megteremtése nem illeszkedik sem idejében sem pedig a rítus helyében hagyományos mintákra. A nemzetközi halászléfőző verseny és horgászverseny olyan, már nem meglévő, horgász/halász hagyományra kívánja irányítani a figyelmet, amelynek élő örökítői jobb esetben is egy nemzedéke elmentek az élők sorából. Az örökítésre érdemes diverzifikálható halismeret, horgászhely és metódusismeret kevésbé van összhangban a halak élet-ritmusával. A helyi vizeket és halban gazdag helyeket ismerő specialisták bevonása – Makay Béla könyve¹³ – iránymutató és szakértelmük alapján színesíti az eseményeket, a tömegeseménynél a szakértő szerepét töltik be.

A helyi specifikum örökítésének célja és a ráépülő fesztivál megvalósításának eseménykettősége oly mértékben távolodik el egymástól, hogy a két norma-tíva nem fedi, sokkal inkább gyengíti egymást. Erősíti a globalizmus hagyományromboló konnotatív imázsát, holott megfogalmazott céljaiban éppen a fenntartható fejlődés felé szeretné a globalista technokarata réteg a hagyományok szerepét irányítani.¹⁴ A „Magyar” mint kiemelt konnotatív hívószó működése itt is

¹¹ Szigeti és munkatársai szerint a hagyományos magyar piaci termékeknel a megismertetésre koncentrálna lehetne emelni az eladási számokat, ha a roadshowkon, egyedi hangvételű rendezvényeken a gyártóknak is meg lehetne jelenniük, hogy közelebb kerülhessenek vásárlóikhoz. Szigeti–Szente–Polereczki–Totth–Szakály 2008: 64.

¹² Szathmáry és szerzőtársai szerint a változó magyar halgazdálkodások átalakítása a változó piaci igényekkel együtt társadalmi hatásokkal is járhatnak, melyek közül kiemelkedően fontos a vidéki munkaerő foglalkoztatása, a környezettudatos fogyasztói szemlélet változása és a rekreáció lehetősége. Szathmári–Káldy–Németh–Szilágyi–Hancz 2009: 84.

¹³ Makay 1984.

¹⁴ Szűcs István és Tikász Ildikó Edit tanulmányuk egyik fontos következtetésében felhívják a figyelmet az életkorok közötti diverzifikációra, szerint az idősebb emberek inkább a halételek

csodálatosan működik¹⁵, a „nemzeti”, „Magyar”, vagy éppen a „hazai” hívószavak ideig óráig, a rendezvény idejére megteremtik a kollektív azonosulás célképét, a halász és molnár hagyományt, azonban az örökség hordozói a molnárok és termékeik nem, a halászok pedig marginális életszerepük és társadalmi megítélésük miatt nem kerülhetnek be a megdicsőülés pódiumfényébe, ugyanakkor az egészséges életmódhoz és egészséges táplálkozáshoz a halfogyasztás szorosan kapcsolódik és egybecseng a kor táplálkozási felfogásával.¹⁶ A kelet-közép-európai halfogyasztást¹⁷ a szakértői ajánlás-marketingeszközzel segítik elő, de ez elsősorban a multinacionális élelmiszerüzletláncok kiemelt stratégiai feladatai közé tartozik, míg a lokális trendeket inkább ünnepekhez és fesztivál jellegű eseményekhez lehet kötni.¹⁸ Ennek előmozdítására kiválóan alkalmas a halészlőfőző fesztivál.¹⁹

Túristvándi adatközlőnk egyike 45 évig volt tagja a helyi horgász egyesületnek, a fesztivál értékét számára az a tény devolválta, hogy a horgászati esélyek mérleglése helyett a turisztikai naptár írta felül a halak és horgászok természetes életritmusát.

*B: Az nem érdekes, hogy fognak ennyi kis halakat vagy élve fognak csukát. ... Legjobban ősszel lehet fogni amit lehet. Én nem megyek versenyre, én voltam eleget, 45 évig. Minden horgász versenyen ott voltam.*²⁰

A horgászok számára a fesztivál megítélése a fejlesztési tervekhez való illeszkedése alapján is inkább jövőben beteljesülőnek tekinthető, hiszen a közel két évtizede megrendezésre kerülő esemény farvizén eddig nem történt lényegi haltelepítés a Túr ideeső szakaszán. Alternatív megoldásként a település határában, a Túr vizével táplált halastó építését javasolták. A halastó kivitelezését nem várják kizárólagosan a település önkormányzatától vagy más szervezettől, akár önerőből is rászánnák magukat. A cselekvés elmaradását életkoruk előrehaladott állapotával indokolják.

K.F.: Á, hal nem nagyon. Az kevés vót a halevés, mer hát biába is folyt uge a Túr, nem nagyon vót benne még abba az időbe hal. Majd mondjuk horgászengedélyem is vót, halászjegyem

izéért és a hagyományoktól, megszokásoktól vezérelve választják a halat, a fiatalok célja az egészséges táplálkozás. Szűcs–Tikász 2008: 56.

¹⁵ Vö. Jasák Helga kutatása.

¹⁶ Szűcs 2009: 36.

¹⁷ A halételek kedveltsége a kutatások szerint nem az anyagi helyzettől függ, a látszat ellenére, hogy csak a jobb módúak engedhetik meg maguknak. Szűcs–Tikász 2008: 56.

¹⁸ Molnár és mtsai: A hungarikumoknak komoly szerepük lehet a környezet- és tájvédelemben, a kedvezőtlen adottságú térségek felzárkóztatásában, a népességmentartásban, a foglalkoztatásban, és nem utolsó sorban a turizmusfejlesztésben (Molnár és mtsai, 2003). Idézi Szakály–Sarudi: 2004: 3.

¹⁹ Vö. Szűcs 2009: 38.

²⁰ DENLA 4161. Gyűjtő: Pákozdi Dávid TRSTND031.

is vót, abba az időbe fogdosgattunk jobban, de most már nem béreli senki, de hát mi halat elartanak. Ez 36 kilométert folyik, nem foglalkozik senki vele. De ha mongyuk vónék vagy negyven éves, akkó csinánék oda egy halastavat.²¹

A halászléfőzés hagyománya jobbára a férfiakhoz kötődik Túrístvándiban, a hal bográcsos főzése helyett nagyobb becsülete van a süített és rántott halételeknek.

K.: I. néni hogy szokta főzni?

V.: *Én sehogysé. Én nem is szeretem, nem is főzöm meg, de a halat nagyon szeretem sültve, szoktam rántani is, meg csak simán ilyen paprikás lisztbe belemártom és forró olajba kisütöm, de én a halászlévet se meg nem főzöm...²²*

Az adatközlők értékelése szerint a település emblematikus műemlékének, azaz a malom épületének felhasználásához kötött programsorozat néhány év alatt hagyományteremtő erővel bírt. A település éves eseményei közül kiemelkedik a relatíve nagy tömeget – a település lélekszámának dupláját is – megmozgató kulturális esemény.

N: *A mi településünkön Halászléfőző verseny szokott lenni, és Molnártalálkozó, ennek már hagyománya van, 5 éves hagyománya van. Jól szokott sikerülni. Azt tudni kell, hogy ez egy kis település, 700 fős, és ha egy több ezres tömeget meg tudnak mozgatni az már azt hiszem, önmagáért beszél.²³*

Múltidéző disznótoros

A másik lehetséges értéktárba vonható elem, amelynek turisztikai hasznosítását már nem csak amatőr falusi vendéglátók, de professzionális étteremek és szállodák is nagy előszeretettel és gyakorlattal rendeznek meg, a falusi disznótor. Fő imázseleme ennek a múltidéző eseménysornak az égetett szeszesital széles körű fogyasztása, azaz elsősorban a pálinka fogyasztásához kapcsolódó alkalmak megteremtése és csak másodsorban a sertésételek egymást követő sora, műdalokkal és műtáncokkal kísérve.

A molnárfesztivál és a halászléfőző verseny mellé illeszthető, az év második felében programot kínáló esemény tehát a falusi disznótoros, melynek eredeti csorbítatlan eseménysorát a fagyasztószekrények megjelenése előtti időszakhoz kötik az emlékezők. A fagyasztásos tartósítási lehetőség kialakulása és elterjedése

²¹ DENIA 4180. Gyűjtő: Felker Anikó K. F. *Túrístvándi* 2013.07.16. 15:15

²² DENIA 4181. Gyűjtő: Felker Anikó D. I.-né M. I. *Túrístvándi*, 2013.07.15.10:00

²³ DENIA 4162. Gyűjtő: Pákozdi Dávid TRSTVND032.

nagymértékben megváltoztatta a disznótor menetét és időkeretét egyaránt. A disznótor menetében döntő változást a füstölésre való előkészítendő húsmennyiség arányának csökkenése okozta, ami kihatással volt a disznóölés feldolgozási idejére. A disznótor gyakorlatilag radikálisan lerövidült, addig tart, amíg a hentes szétszedi a leölt állatot és kialakítják a fagyasztásra szánt egységcsomagokat.

A disznóöléssel együtt járó disznótoros vacsora és kóstoló készítése is rendre elmarad a gyorsított vagy akár éppen el is halasztott események miatt. A készített ételek függvényében a megidézett és mára már letűnt korszakban akár egy tucat különböző fajta terméket hordtak szét a gyerekek a rokonság és ismerettség körében kóstoló címszó alatt.

V.: *Hát szokta, régebben ugye úgy vót, hogy nem vót ez a hűtős rendszer, családok úgy csináták, hogy mindenki sorba vágták lefele a disznót a tél elején. Minden héten szombaton, vasárnap disznóölés vót, disznótoros vacsora. Mer ami nem fogyott el, mindennek menni kellett a füstölőbe, mer nem vót ugye eltartható. Mostmár nem csinálnak olyan cirkszt belőle, nem tart egész nap a disznóölés, mer szerintem egy rendes disznóölés olyan 2–3 óra, mire a zsír is kiolvad.*²⁴

K.J.: *Az nagyon jó vót, az még nekünk is itt egy pár éve nincs. Hát úgy zajlott, hogy őszre jött a család, már reggel korán mentek disznófogókat hívtak, a komát, sógort, szomszédot, azt akkor jöttek, már reggel vót olyan hogy szilvapálinka, már akkor főztünk is arra. Aztán megitták, kis viccelődés volt, volt amikor kiengedték, meg aki benn volt nem vette észre, hogy már megszűrték ilyen jó kezdődött korán hajnalban. Olyankor kóstolót raktak a szomszédoknak, mindenkinek. Nekünk is volt olyan 12 meg 14 féle, vittünk és hogy vót mikor én gyerek voltam, akkor is a szüleim is úgy voltak, hogy jutott olyan sok behre. Azt mégis ettiünk mi is, de amikor meg ott vágtak ugyi, onnan is szokás volt. Persze, ilyen volt. És akkor este, vagy egész nap dőzsolni kellett a belet, mert nem olyan volt, hogy készen megvették, avval rengeteg idő el, a többi meg nagy edénybe főzte, utóbb mi is üstbe ...*²⁵

A raktározásra szánt hústermékek előkészítése, feldolgozása és fogyasztása a falusi disznótor hungarikummá emelhető elemsorozatát jelentik, amelyben egyaránt fontos szerepet kap a tevékenység célja, azaz a gyors és tiszta húsfeldolgozás és a kisebb közösségi egységek rituális együttléte, azaz a tor ünnepe. Az időszakos bőség megosztásának archaikus hagyománya a természeti kultúrák napjainkig élnek tovább, ennek öntudatlan mintája még az államszocializmus beszolgáltatási kényszerének korszakát is túlélte, és a gazdasági stabilizációt követően mint hagyomány visszarendeződött a családi ünnepek sorába. A meghívottak sora és a rítus lezajlása nem kötődik időponthoz az általunk gyűjtött narratívákban, magától értetődő egyértelműséggel nyilatkoznak meg a folyamatról. Az önigazolás legkisebb jele nélkül. A kóstoló – az összetartozás szimbolikus ajándékaként

²⁴ DENIA 4167. Gyűjtő: Völgyesi Zsófia Anna. M. I. 2013.07.17.10:34

²⁵ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

küldött étel – társadalmi funkcióján kívül az izharmóniák és különbözőségek megélésének lehetőségét teremtette meg. A lokális ízvilág normatív szabályairól külön részkutatás számolhatna be, a fűszerezésnél azonban csak néhány alapvető, mindenki által közismert hozzávalóval kell számolni. Az apró fogások, a tartósításhoz használt füstölési alapanyagok, időtartam és technológia, a felhasznált nyersanyagok sora és előkészítésének módja, a felhasznált fűszerek száma és aránya a teljesség igénye nélkül mind változatokat eredményezett. A saját bél felhasználása mára már felidézhetetlen mellékízzel gazdagíthatta a termékeket, ennek felhasználását ma már csak ritkán választották adatközlőink, helyette a konyhakész terméket használták.

V.: Hát ma már nem úgy van a disznótor, mint régen. Régen összegyűltünk télen a rokonság, a sógorság, a komaság, úgyhogy akkor disznótoros vacsora is volt, de ma már nem úgy van, mióta hűtőláda van, azóta vágunk nyáron is, meg tavasszal is, meg ősszel is. A családba mindig vágunk füstölni is télre. Akkor megint csak a közeli családtagok vannak, van reggeli toros bus, ebédkor valaki süt vért hagymával, de mi nem szoktunk, hanem mi csak toros bust készítünk krumplival, savanyú káposztával. Délután meg van hurka, kolbász, meg általában abból a friss húsból levest főzünk, mer az akkor a legfinomabb. Ilyen szokott lenni nálunk a disznótor.²⁶

Szilvalekvárfőzés

A házi szilvalekvár főzésének hagyománya a vitorlás keverőeszköz használatát és a kétszeres besűrítési eljárást őrzi. A vitorlás keverőeszköz használata együtt járt, és néhány esetben ma is együtt jár, a közösségi lekvárfőzés archaikus szokásmaradványával. A jó minőségű szilvát augusztus végén, szeptember elején kezdik főzni a rézüstökben. A rézüstök alkalmazását az indokolja, hogy a nagy hőhatás alatt sem ragad le a hevített gyümölcs, ami egységes főzési folyamatot biztosít. A két fázisú főzésnél, amikor az első fázis a hígabb léből és gyümölcshúsból, valamint kiforduló magokból álló cibere még nem a rézüstben főzetik, mert a mag hegyes éles felülete «ronthatja» a rézüst falát. A második fázisban a már magtalanított de még híg ciberét öntik bele a rézüstbe, és hosszú órákon keresztül egyenletesen magas hőfokon sűrítik be a ciberét lekvárrá.

A szilvalekvár főzésének hagyománya Túrístvándiban még nem lépte át az aktualizált és bemutatandó hagyomány reklámértékének küszöbét. A település lakosai ismerik a közeli közösségekkel megegyező technológiai eljárásokat, ami a jó minőségű, cukormentes és sűrű, évekig elálló szilva és egyéb lekvárok készítésének tudására vonatkozik, de a Túr folyó, a vízimalom, a halászhagyó-

²⁶ DENIA 4168. Gyűjtők: Purgel Zsuzsa, Sipos Anita Csilla és Fukushi Mao

mányok és a molnárhagyományok a környék etnobizniszétől elütő programkínálattal kecsegtet.

Az ökotáplálékok iránti igény és a hazai (hungarikum) iránti igény jól együtt járhat a lekvárkészítés példáján.²⁷

V.: Vagy vannak még házaknál helyileg szilvalekvárfőzés. Saját maguk a családok szoktak főzni, és akkor ezzel a hagyományos vitorlás főzési módszerrel, ezzel szoktak főzni a lekvárt. Akár eladásra is, akár saját család szükségletére is.²⁸

V.: Ez ilyen ősszel, ilyen agusztus vége felé, szeptember eleje, mikor a szilva már érik. És ott leszedik, megmossák, kimagvazzák, ki szokták magvazni. Rézüstbe főzik, és kimagvazzák mert a rezet a mag rontja. És akkor úgy mondják, hogy cibere, felöntik az üstöt, mikor tele van az üst meg vizet tesznek rá, hogy tele legyen. Mikor a cibere megfőtt, akkor azt leszedik, átteszik egy másik edénybe, és akkó lesz az igazi lekvár, mikor a másik libe lefő.²⁹

V.: *Szatmárcsekiben van a főzés, inkább ott, de van aztán Penyigén is főzőverseny. Legalábbis ha van egy rendezvény, akkor máshonnan is eljönnek ide. Mosmár nem. Valamikor volt, hogy na főztünk, konkrétan összefogtunk, azá főztünk úgymond egy üsttel, oszt mikó készen volt, elfeleztük, oszt úgy volt, nem olyan ez mán, csak a hagyomány szerint. Hát ha van olyan, hogy valahol meghalljuk, hogy van lekvár főzve, oszt ha van eladó, akkor ami nekünk kel azt az egy kis kiló szilvalekvárt az ember megveszi, de miért pancsoljak én vele, mer oszt kimegy az, mikor gyerek vótam, vót a kavaró, egész éjszaka rotyogtatta ott a lekvárt. Gyerek vótam, oszt úgymond mentiünk kavaróba.*³⁰

K.: Megéri a lekvárfőzés? A vidéken van rá kereslet?

V.: *Van rá kereslet, igen nekem is van már egy kialakult vevőköröm, akik rendszeresen visszajárnak vagy esetleg postai utánvétellel is tudok küldeni lekvárt. Megszokták ezeket az ízeket, ami nem hasonlítható a kereskedelmi egységekben kapható lekvárokhoz, mert ez tiszta gyümölcsből készül. Lenne rá kereslet csak nem igazán jó helyen lakunk.*³¹

²⁷ Szente Viktória tanulmányában a vegyszermentesség és a megbízhatóság követik egymást legfontosabb feltételként, a bizalomnál pedig a személyesség, a hitelesség és az érzelmekre való hatás az, amelyek együttesen növelhetik a termékbe vetett bizalmat. Szente 2009: 63.

²⁸ DENIA 4178. Gyűjtők: Kovács Borbála, Sipos Anita Csilla. 20130715_004_Turistvándi hanganyag M. J.-ne E. neni (2)

²⁹ DENIA 4181. Gyűjtő: Felker Anikó. D. I.-né M. I. Turistvándi, 2013.07.15.10:00

³⁰ DENIA 4181. Gyűjtő: Felker Anikó. D. I.-né M. I. Turistvándi, 2013.07.15.10:00

³¹ DENIA 4162. Gyűjtő: Pákozdi Dávid. TRSTVND032

„Hát van a kötött teszta leves...”

EN: *A kötött levest? Nagyon egyszerű nekünk, akik ugye tudják nagyon, hogy kell csinálni. A tésztát elnyújtani, paprikás-hagymás zsírral, borssal, sóval ízesíteni mikor kinyújtjuk. Gyönyörűen fel kell tűrni, gömöt kötni rá, elvágni, és nagyon finom.*

K.: Mit szoktak mellé másodíknak enni?

EN: *Attól függ. Hogyha kötött levest csinálunk, akkor nem ehetünk hozzá megint haluskát, vagy ihesmit, mert az már sok teszta egy napra. Krumplit, vagy valamit csinálunk hozzá, búst sütünk hozzá.³²*

A túristvándi gasztronómia zászlóshajója, de egész Szatmárban is általánosan ismert, egész évben alkalomtól függetlenül készített tartalmas leves a kötött tesztaleves. A helyi vonatkozású hagyományosan egyik generációról másikra örökített, egyéni és családi különbségeket is felmutató, de alapvetően egy-nemű levesféleség azokban a háztartásokban jelentett olcsó, de nagy kalória-tartalmú ételkészítési lehetőséget, ahol rendelkezésre állt a tojás, liszt, hagyma, paprika, zsír és zellerzöldség.

A levesbetétről kapta nevét ez az étel. Ennek a paprikás-hagymás zsírral megkent tésztának az előkészítése teszi ki az ételkészítési idő jelentős részét. Tojással levestésztát (liszt, tojás, pici só és cukor) készítenek, amelyet elnyújtanak és bekennek az előkészített keverékkel. A zsíron megpirítják a hagymát, ebbe pirospaprika őrleményt kevernek, amivel lekenik a tésztát. Egyéni igények szerint ez a töltelék speciális ízerősítést kaphat, amennyiben borsot, delikátot (standard fűszerkeverék), sót használnak. A tésztát kettőbe hajtják, elvágják majd apró csomókat kötnek a tésztára, amit lobogó vízbe vetnek és rövid idő alatt készre főznek. A lobogó víz a leves alapja, amit ízlés és családi szokás szerint tovább lehet gazdagítani. Nem ritka a zöldségleves alaplé használata, de van, aki csak burgonyát használ alaplé dúsításra.

P.J.: *Az olyan, hogy a tésztát elnyújtjuk és akkor ilyen jó kis húsos szalonnát, füstölt szalonnát vágunk. Abba vágunk hagymát, mikor megolvad, abba teszünk majd paprikát, már mikor a tésztát elnyújtjuk, akkor azt egy kis sóba megpergetjük, egy kis borsot rá. Utána meg ezt a zsírt, aztán így össze hogyhínjakolni, tudod, így. Hogy mutassam... így, így összetekerni aztán meg gömöt kötni így a tésztábní és annak oly finom íze van, hogy én olyat mindig csináltam, mert az olyan jó lakatós. Az uram szerette, meg a családom is. De abba egy kis zellert meg petrezselyem zöldet tettünk, meg tettem a szüleink, de zöldség se fontos, így sárgarépa meg minden bele, de én tettem, meg a krumplit szoktunk bele pucolni, kockára elvágjuk. Az olyan jó ízet ad neki. Most már ugyi, van delikát vagy vegeta. De azt mondja a lányom, már, hogy mindent*

³² http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/f/e7/20000/hagyom%C3%A1nyok_%C3%ADzek_r%C3%A9gi%C3%B3k.pdf 2015.05.20. A Kötött teszta szakmai feldolgozását Penyige helytörténésze Kormány Margit és Sári Zsolt az SZNM igazgatója készítette. DENIA 4196. Gyűjtő: Pákozdi Dávid. TRSTVND029

kitaláljak [...], azt mondja, hogy csinálj kötött levest, mondom húsvest csinállok, azt mondja csinálj bele kötött tészát. [...] Na lényeg az, hogy mondja nekem, hogy anyu csinálj olyat, én szoktam olyat csinálni, hogy ugyan húsves, de ahogy leszűród, azt mondja, a levest, kötött tészát tegyél bele. Meglátod, azt mondja, hogy annak a jó hagymás tészának, hogy mi finom az így.³³

Turistvándi töltött káposzta

A szatmári töltött káposzta elsősorban méretében, és felhasznált alapanyagaiban különbözik a többi magyar töltött káposztától. Hasonlítva a töltött káposzták családjának tagjaihoz, a szatmárban készített káposzta apró kialakítású, töltelékébe füstölt húst is tesznek, melyet nem rizzsel, hanem (archaikusabb formában) kukoricamáléval kevernek össze. A töltelékbe szánt húst sem darálják minden esetben, a hagyománykövető családokban az «öregektől» ellesett technikával apróra vágják és úgy keverik. Fontos készítési sajátosság még a vöröshagyma viszonylag hosszú ideig tűzön való fonnyasztása is. A szabolcsi töltött káposzta lokálisan ismert elkülönítési sajátossága a savanyított káposzta használata, az apróra vágott füstölt sertés hús és csak a kicsit, enyhén megfonnyasztott málékása. Minedezekkel együtt a töltött káposzta elsősorban nem ünnepnap fogás, hanem a mindennapok tápláléka, amit hetente akár többször is melegítenek. A szatmári töltött káposzta szimbolikus értékelésű, társadalmi presztízst teremtő étel, amivel nem az egyes család, hanem az egész szatmári vidék büszkélkedhet.

V.: Meg a töltött káposzta. Ez, ami még tényleg nagy hagyomány. Van tengeri-kásás töltött káposzta, vagy sima rizzsel. Van öö... savanyú káposztalevelbe töltve. Hát disznóhúsból, de füstölt húsból, sonkából belevágva a húst. Késsel szokták belevagdolni a húst. Ugye ez, ez még öregeink úgy csinálták, de van, aki csak simán darált hússal készíti. Úgybogy hát ez...³⁴

LP: Nagyra vannak a szatmári töltött káposztáért.

K: Azt hogyan kell csinálni?

LP: *Ugyan így, mint a másik töltött káposztát, húsosan kell csinálni, savanyú káposztával jó, édes káposztába nem jó, hiába mondják, hogy jó. Kicsit meg kell fonnyasztani a kását, hogy ne málékása legyen, mert akkor nem jó.³⁵*

*P.J.: Azt az is mondta, hogy Jola, így szolgálták az anyámat. Te hogy csinálod azt mondja, a te töltött káposztád sokkal jobb, mint az enyém. Azt akkor édesanyám mondta neki, hogy szokta megdunsztolni a hagymát meg hogy teszi **bék**, hogy csinálja. Zsóka néném, onnantól ő*

³³ DENIA 4195. Gyűjtő: Völgyesi Zsófia Anna. TRSTVND012

³⁴ DENIA 4181. Gyűjtő: Felker Anikó D. I.-né M. I. Turistvándi, 2013.07.15.10:00

³⁵ DENIA 4175. Gyűjtők: Gulyás Attila Antal, Pákozdi Dávid, Sipos Dávid. (150411_004.MP3)
L. P.-né

is úgy csinálta. Elkerültek Somogyaszalóba, ott meg úgy nem is ismerték. [...] Ott mindenki ezt kérte. Úgyhogy ott is ez izlett, ez a szabolcsi töltött káposzta. Meg a menyem is, mert annak a mamája meg oldalast is rakott közé, meg ilyen apró káposztát, meg ilyen lőtökét. [...] Még itt is így van, hogy az egyik így csinálja, a másik már másképp csinálja.³⁶

„Akkor van a dereleye...”

V.: Akkor van a dereleye. Az is egy sima tészta, és akkor lekvárt egy kis csomóba rakni bele, és van ez a szabáhyos derejemetsző, ami után nem nyílik szét a tészta mikor elvágja. És akkor ilyen kis kockákat szoktam én is belőle készíteni, és akkor azt ugyan úgy, mint a vastag metéltet kifőzni, vízbe, sós vízbe. És akkor úgy zsírral, hát van, aki cukros dióval van, aki ilyen zsemlemorzsza, vagy a kenyeret mikor megszáritják, és úgy kézzel elmorzsolják, azt úgy kis síron felpiritják, és akkor abba rakják bele a kifőtt tésztát és azzal keverik össze. És akkor azt úgy nagyon kedveltük még.³⁷

A szatmári húsnélküli ételek egyik legfontosabb kétfunkciós hagyományos fogása a szilvalekváros dereleye. Két funkcióját nevében hordozza, a szatmári régió, azon belül is Túrístvándi kiemelten fontos gyümölcse a szilva és a belőle készült cukor nélküli lekvár. A hagyományos ízes töltelék és a diódarába forgatott krumplis tészta házasítása olyan ételként állítható fel az étlapra, amely szimbolikusan magában hordozza a helyi halmozottan hátrányos életvilág keltette szegénység érzetét, ugyanakkor laktató jellegével rá tud világítani a szegénységben élők kalóriagazdag táplálkozási szokásaira.

Az önellátás hagyománya

K.J.: Tudjátok itt vidéken még akkor olyan volt, hogy szinte mindenki saját magát ellátta. Termértek a határba is meg a kerteket mindenki elvetette, ott megtermelte a zöldséget, krumplit.³⁸

A 20. század elejéről szóló visszaemlékezésekben rendre felmerül az élelmi-szerek otthoni megtermelésének emlékképe. Ez az emlékkép a kollektív önellátást idézi fel, mint gyakorlati keretet, amelynek forrása a mezőgazdasági termelésbe bevonható környezet teljes körű kihasználását tételezi, napjaink foghíjas művelési rátájával azzal a differenciálással, hogy a kül- és belterületek elkülönültek határra és kertiségekre, valamint fókuszál a félkerteszeti intenzív termelés-

³⁶ DENIA 4195. Gyűjtő: Völgyesi Zsófia Anna. TRSTVND012

³⁷ DENIA 4177. Gyűjtők: Kovács Borbála, Sipos Anita Csilla. 20130715_004_ Turistvándi hanganyag M. J.-ne_E_neni (1)

³⁸ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

rendre (zöldséges kertekre) és a nagyvolumenű kapás rendre (burgonya földekre) egyaránt.

M.E.: *Nem, hát már 76 éves vagyok, hát de azok előtt minden évbe, mert még akkor tájba nem így volt mint most. Ugyi akkor úgy volt, hogy hát nem volt mindennap kenyér se a bötba, mint most. Hanem egy héten egyszer jött kenyér. Na hát télére ugyi bevettük a lisztet, akinek nem vót földje mondjuk, nekem nem vót. Levettük a télére való élelmet krumplit, ilyesmit, téli zöldséget vagy megtermeltük a kiskertbe aztán akkor készítsünk... Vettünk egy malacot, felneveltük, karácsonyra levágtunk, akkor ment a dísznó torolás, akkor a családot meghítuk, főzés, reggeli, este töltött káposzta, leves, főtt hús, kolbász, hurka. Akkor minden évbe vágtunk. Mer ugye akkor nem volt az, hogy hát úgy, mint most, hogy a boltokba lehetett, be kellett menni Gyarmatra egy kiló húsert, hogy még a boltba se nagyon volt füstölt hús, még ezelőtt 40 évvel. Tehát akkor mindenki saját maga részére vágott dísznót. Hát most is vágnak, már a hűtőbe rakják be, nem megfüstölik, akkor megfüstöltük, hogy tartson el tovább. Még akkor nem volt hírbe se a hűtők, meg ilyenek meg főleg a láda. Meg baromfit tartottunk, libát, kacsa vót, csibék voltak. Ugyhogy hát fenntartottuk magunkat. Volt olyan, hogy 150 darab aprójószág is vót. Volt mit, ha kellett minden nap húst ettem. Ugye hát voltam harmad vagy negyed magammal, hát egy tyúkot levágtott, főz rá levest, nokedlit, sőt volt amikor egy kis káposztát is töltött a mellyehúsával. Hát úgy lehetett gazdálkodni. Most már ugye boltra vagyunk szokva. Most nem foglalkoznak, hogy jaj hát télire vágni, füstölnek egész télen, mikor úgy levágják, most is egy darab, egy sonkát vagy egy kis szalonna, hogy füstölt szalonna legyen a háznál. Ezt még mai napig is csinálják, de úgy, hogy így általában, nem vágnak ennyit füstölésre.*³⁹

A saját értékfogalma

N: *Nem érdemes megvenni a boltban, mert most már rájövünk/ rájöttünk arra, hogy a kereskedelmi nem hasonlítható azszal össze, a háziilag megtermelt hússal (csirke, dísznó, vagy bármi), mint amit esetleg a kereskedelmi egységekben kapunk, mert legalább tudjuk, hogy friss, tudjuk, hogy mit evett. Az a gyönyörű sárga csirke, amit levágunk az össze sem hasonlítható azszal, amit bárhol meg tudnánk esetleg venni. Igaz, hogy ez így többbe van, de akkor is tudjuk, hogy jót eszünk, finomat eszünk. A gyümölcs nem vegyszeres, hanem bio, bármi, amit megtermelünk a kertben is. Hízónk van, perpillanat is van 5db, apró marha van, tyúk van, csirke van, kacsa van, liba van.*⁴⁰

A fűszernövények házi termelése és konyhakésszé tétele a pénzkadás elkerülése végett nagy mértékben szintén házi gazdaságokban történt.⁴¹ Még az olyan speciális és magas fokú szakértelmet és odafigyelést igénylő fűszernövények esetében is mint a fűszerpaprika. A fűszerpaprika hungarikum, és nemzeti ízha-

³⁹ DENIA 4191. Gyűjtő: Völgyesi Zsófia Anna. TRSTVND013.

⁴⁰ DENIA 4162. Gyűjtő: Pákozdi Dávid TRSTVND032.

⁴¹ Huszka Péter és Polereczki Zsolt tanulmánya szerint 2008-ban a Nyugat-Dunántúlon egy 200 fős reprezentatív minta alapján kijelenthető volt, hogy az alapvető élelmiszerek vásárlása esetén legfontosabb választási szempont a megfizethetőség és a jó íz volt, harmadik és egyben új tendenciaként az egészségesség kezd fontosabbá válni. Huszka–Polereczki 2008: 18.

gyományba való tagolásakor ezért figyelembe kell venni azt a multilokális hátteret, amelyben a specializált termelésre berendezkedett községekhez viszonyítva a szélső területeken is hagyományossá vált a háztáji előállítás.⁴² A többfunkciós szabályozásra is alkalmas sparheltok, csikós-spórok, lerek konyhai eszközkészletből való kivonulását követően a városi környezetben törvényszerűen, a kereskedelmi beszerzési trend felé kényszerült, és ez azt eredményezte, hogy a belső piaci vásárlóerő megnövekedett. A házi fűszerpaprika mint a családi konyha büszkesége átalakult: értékes házi készítésű fűszerből piaci érték lett. A házi kapacitásokat ellátó személyes fűszerpaprika helyett a globális, nagy volumenű, piaci felvételekre termelő specializált termelésű árunak kell beteljesítenie a családi konyhában betöltött hagyományos és ezért speciális rendjét. Másképpen fogalmazva: családi kulináris értéket kell teremtenie egy nem saját termelésű, de nemzeti kötődésű fűszernövénynek. A különböző markánságú piaci termékeknek kell pótolnia a nem/vagy értelmezést igénylően félprofesszionális előállítású sajátot. A saját (azaz magyaros) mint érték kategória a termelési eszközök és a hozzájuk kapcsolódó technikai tudás elvesztésével piaci tényezővé válik, és az érték átalakulását eredményezik: értékes fűszerből forintban mérhető érték válik. Az értékváltozás a házi konyha izharmóniáinak eltolódásához is vezet. Annak kutatása, hogy miért tolódik el a házi konyha a markánság felé, részben ezzel is megokolható. Ezzel a házi savanyítású káposzta is rokonítható probléma.

K.J.: Mindeféle paprikát, paradicsomot, mindent és akkor a paprikát is nem a bötba vetétek, hanem megszáritották, ami már olyan csöves paprika volt, díreket volt ilyen darálni való, vagy ilyen paprikának való és akkor tepsibe hogy nevezték, ilyen horgonyzottnak mondjam, abba sparheltok voltak... Annak a tetején megszáritották, utána meg darálták, ilyen volt... akkor a káposztát is boródoba savanyította, minden háznál volt... És ilyen vót a táplálkozás, hogy mindent felhasználáltak. [...] Zöldséget, gyümölcsöt, tészta gyúrták meg gyúrtuk, még én is, nem is lehetett a bötba kapni, meg nem is vót pénz megvenni, emlékszem rá ...⁴³

Tisztos szegénység értelmezések

K.J.: Minden háznál volt disznó, bizót vágott mindenki, fejős tehen volt minden, az már nagyon szegény család vót, ahonnan, így mondták az idősek az én gyerekkoromban, hogy azok már nagyon szegények, akinek az udvaráról ilyen csorda járt ki, meg a disznók kijártak a legelőre, ahonnan nem megy jószág ki, és azokat használták fel.⁴⁴

⁴² Vö. Pedig a fogyasztó [...] azt emeli be mindennapi ételmeiszerfogyasztásába, amihez a kiskereskedelembe hozzájut. [...] recessziós időszakokban sokszor tapasztalják a kutatók, hogy az otthoni előállítás bizonyos ételmeiszerkategória esetében erőre kap. Ez ugyanakkor minőségi és egészséggel összefüggő kérdésekre is ráirányítja a figyelmet. Kozák 2009.

⁴³ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

⁴⁴ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

A háziállatok tartásának szintén elégikus magasságba emelt emlékképével kell szembesülnie a kutatónak. A történeti múlt ütközik a gyakorlati jelennel a szegénység fogalma körül, amelyben a szegénység velejáró szinonímája történeti vonatkozásban az állattartás volt. Az állattartással járó feladatok és nehézségek kiégték az emlékezés kohójában, ugyanakkor a jelenben az egyes családok szegénységéhez kapcsolják a jószágállomány hiányát. A családok szegénységgel vívott harcában az élhető szegénység halmazati kategóriáját teremtik meg azok a narratívák, amelyek a fejős tehén és a disznókonda meglétét még a legszegényebb családokhoz is hozzákapcsolja. A mezőgazdasági termelésbe bevonható környezet teljes körű kihasználását tévesen nevezhetnénk ökológiai szemléletnek a paradigma megszületése és körbehatárolása előtt, azonban a termőterületek totális kihasználtsága, melynek okait és előzményeit a néprajztudomány már alaposan feltárta, ebben a témakörben is érzékletesen megmutatkozik. A közbeszédben és a közgondolkodásban egyaránt olyan alapgondolat öröklődik tovább már a rendszerváltozás óta, amely pazarlásnak, etikai normaszegésnek veszi a rendelkezésre álló szabad erőforrások parlagolását, végsősoron eltékozlását. A szegénység és a tékozlás 21. századi korszakában a protestáns és katolikus etikai normarendszer sérüléseként tekint a lokális környezet puszulására. Magyarországon egyre kevesebb azon településeknek és közösségeknek a száma, ahol még példát találhatunk a teljes lakó- és termelőközeg kihasználására.⁴⁵

K. (V.Zs.): Állatot tetszenek tartani vagy volt régebben?

B.J.-né: *Hát most már nem. Most már csak tyúkokat tartok. És a kutyát...*

K.: És régebben mást?

B.J.-né: *Hát persze, akkor régebben, 2000 előtt tartottunk disznót, kecskét, íyesmiket. De meg rengeteg aprómarhát, ma se tartok annyi sokat, csak kevesebbet. Nem győzzük venni neki a terményt. Mán a földet is eladtuk, úgyhogy mán nem. Mán a kertet se vetjük el, azért nem vetjük el, mert már nem bírom csinálni. Meg hát nem...*⁴⁶

Szezonális táplálkozás

K.J.: *Hát mikor minek volt a szezonja. Hát újkrumpli vót, akkor újkrumplit csináltak utána másikat, tejfölt nem kellett a boltba venni, volt természetes. Nyáron ettiük a zöldbabot, meg gyümölcsöt, télen meg a szárarzat, meg jó vitaminos enivalók lehetettek, ahhoz képest, hogy akkor még nem volt citrom, meg ilyen déli gyümölcsök, nem volt ennyi beteg, meg még sok idős lakott itt a mi falunkba is meg rokonságba, aki nem ide a faluba való.*⁴⁷

⁴⁵ Hámori Judit és Horváth Ágnes a piaci változások egyik legjelentősebb elemének azt tartják, hogy az élelmiszerek élvezeti értéke helyett már a kényelmi és egészségügyi szempontok a fontosak, és legújabban az etikai tényezőket részesítik előnyben: a lokális jellegből fakadó termék-előnyök kiemelkedő etikai értékkel bírnak. Hámori–Horvát: 2009: 93.

⁴⁶ DENIA 4192. Gyűjtő: Kovács Borbála, Völgyesi Zsófia Anna. TRSTVND002.

⁴⁷ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

Az erőforrások ideiglenes elérése miatt a napjainkban divatos paleolit kultúra hipotézisei elevenednek fel.⁴⁸ A szezonális zöldségek és gyümölcsök elérése és részleges tartósítása mellett a tápanyagok bevitele az államszocializmust követő átalakulásig a termelési időszaknak megfelelően volt megtervezve és levezényelve. A táplálkozási szokások változása, a globális piacok térnyerése következtében megnyílt a nagy C-vitamin tartalmú termékek előtt. Habár vitaminok nagy arányban megtalálhatóak a magyar kultúrtájon, ezek rendre kiszorították az őshonos növények ilyen felhasználását.

V.: *Hát a leves félék közül a húslevestől kezdve, a rántott leveseket, habart leveseket, meg haluskaféléket. Mikor káposztás, mikor sós. Meg leben is vót, nekünk birka is sok vót, meg juhturó vót. Azt szerettük mindig, meg mindenféle baluska meg levesféléit.*⁴⁹

Termelés és közvetlen felhasználás

K.J.: *Tejcsarnok volt, oda bordták abból vót a pénz. Cukorrépat termeltek, azt leadták ősszel, akkor abból megint pénzt kaptak, meg már később adtak cukrot is, minden iyeneket megvót. Ilyen napraforgót termeltek az én szüleim abba az időbe, meg mindenki, azt is eladták, azért így adtak napraforgóolajat, itt Szatmárcsékébe öntötték, mentünk kannával, hoztuk. A vót az igazj, nem ez.*⁵⁰

A családi büdzset gyarapítása több részből eredhetett, a tejfelesleg mellett a cukoripar fejlődésével a cukorrépa termelése és leadása biztosított extra bevételeket. Ilyen erőforrás volt a napraforgó is, amelyből a leadáson kívül maguk számára is préseltettek kiváló minőségű olajat. A saját és az érték összekapcsolódása itt is megfigyelhető a narratívában, „a vót az igazj, nem ez”.

A termelési és értékesítési rendszerek változása jól megragadható a 20. századi volt KGST piaci jellemzőkkel, a gyenge minőségű termék is értéket képviselhetett egy hiánygazdaságban, amelynek mai értékesítése már problémás lehet. A külső piacok és belső piacok, valamint az értékek váltakozása dinamikus modellben a lokális logika szerint nem értelmezhető. A bejáratott külső piaci csatornák eltömődése után a belső csatornák is összeomlottak. A teljes termelési rendszer összeomlott.

K.J.: *Igen. Régen azt vót az igazság, hogy nekünk is meg színte mindenkinek almafával beültették a kertet, és akkor a Szovjetbe vitték az almát, mindegy vót hogy milyen kis rossz alma,*

⁴⁸ Szendi 2009.

⁴⁹ DENIA 4182. Gyűjtő Gulyás Arttila Antal. B. L. 2013.07.15. 15:00

⁵⁰ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

meg mit raktak a ládába, mindenkinek a lelkiismeretétől függött általába, a vagonokba rakták, elvitték jó pénzt adtak érte. Vagy mindenki ilyen hízó jószágot tartott, bikát mindent, azt is leadták, azért is jó pénzt adtak. Termény volt, mert ugye kaszálgattak, a TSZ adott, mert akkor TSZ is volt, kimérték ilyen részekre, csak felkellett gyűjteni, meg a sertés is úgy vót, hogy az is mindenkinek volt, nem úgy mint most, hogy nincs.⁵¹

Kényszertartósítás és terméktípusok

K.J.: Meg nem is lehetett még akkor így kisebb helyen venni, még gyarmaton se mindig vót, meg mindenütt, és akkor leadták, mi is sok hízót leadtunk, meghízaltuk, már amikor 106 kilos volt, akkor már ha pénzre volt szükség, akkor a nagyját leadtuk, úgyhogy. Hát meg mindenki disznót vágott, azt ugya nem vót fagyasztóláda, hogy beleszúrjuk, hűtő már utóbb volt, akik behozták vót, de füstölés volt, azt utána meg már füstölt húsként ettük meg kolbászt meg mindent. Jó volt.⁵²

A piaci termelésre és értékesítésre szánt sertések az ideális vágósúly elérése után leadásra kerültek. A sertés értékesítése azonban a saját felhasználással szinte azonos súlyt képviselt, a házi termék, érték, saját konstellációban a házi tartalékolás/tartósítás lép be negyedik moduláris elemként. Az évszázadok alatt kialakított helyi szokásokhoz és igényekhez kötött tartósított élelmiszer altípusok ugyan a raktározáshoz és felhalmozáshoz kötődnek, azonban mégis, diverzifikációjuk és érzelmi telítettségük miatt, önálló elemként értelmeződnek a rendszerben. A füstölt húсок különböző fajtája különböző ételspecialitások kialakítását, majd fenntartását szolgálta, mindez a kulináris kultúra helyi rétegét gazdagította és a lokális identitásban meghatározó elemmé vált, nem csak Túrístvándiban, hanem a Kárpát-medencében mindenhol.

EN: Óh, nekünk volt mit ennünk, hiába voltunk sokan. Édesapáméknak volt juhuk vagy 80 darab, és abból csináltunk sajtot, megfejtük a juhokat, megcsináltuk a sajtot, azt is et-tünk. Disznónk volt, disznót vágunk, sokat dolgoztunk, mert földünk volt. Édesapámnak földje volt, mentiünk a mezőre hajnalok-hajnalán még a csillag fent volt az égen mentiünk, pláne aratás-kor, ugye kötelet kellett. Amit én tudok főzni, paraszt asszony, vagy nem tudom, hogy minek ne-vezzem magam. Húslevest, süteményeket, töltött káposztát, rántott húst, fasírtot, ilyeneket szok-tunk. Még az egyszerű vasárnap is, soha el nem múlik, hogy ne legyen sütemény, meg ne legyen töl-tött káposzta. (Minden második vasárnap is, töltök.) Pörköltöt, nokedlit, ilyeneket szoktunk csi-nálni.⁵³

⁵¹ DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

⁵² DENIA 4179. Gyűjtők: Felker Anikó és Völgyesi Zsófia Anna. K. J.-né 130715.

⁵³ DENIA 4196. Gyűjtő: Pákozdi Dávid. TRSTVND029

Húsvét

V.: Hát mindenféle szentelthús, disznóféléből, a sonkát is megfőzték, megszentelték Húsvétra. Hát Karácsonra meg, akkor volt a disznóölésnek mindig a szezonja. Akkor csak mindenféle disznóhús. Sülve, főve.⁵⁴

A kalendáris szokásokhoz kötődő étreni hagyományok az interjúk alapján kis változatosságot mutatnak. A Kárpát-medencében mindenhol megtalálható húsvéti sonka, kolbász, főtt tojás és kalácsfélék mellé Túrístvándiban a görög-katolikus népi táplálkozásból eredeztethető sárgatúró is megjelenik az ünnepi asztalon. Az ünnepi ételsor ezen az ünnepen és más naptári ünnepeken is a hús kiemelt szerepét látszik megjeleníteni. A főként sertéshúsból készített ételek kalóriatartalma miatt játszottak fő szerepet a népi táplálkozásban még akkor is, amikor a fizikai munkavégzés már nem tette indokolttá a túlfogyasztást. Az ünnepi menüsor két elmaradhatatlan fegyvertársa Túrístvándiban a kutatás ideje alatt és a visszaemlékezés korbéli határpontjáig mindvégig állandóan a húsleves csigatésztaival és a töltött káposzta. A leves és kásaétel a hétköznapiakban is egyaránt megjelenik, és állandó szereplője a családi ételsornak. A túrístvádi identitást azonban ezek mellett kuriozitása és idényjellege miatt mégis a sajátos aratóleves a kötött leves jellemzi. A kötött leves, más néven gombóta vagy aratóleves széles körben ismert az Alföldön, legfrissebb nyomdai megjelenése éppen gyomaendrői vonatkozású.

Az ünnepi ételsorban a 21. század elejére a városból hazalátogató „gyerekek” tiszteletére megjelennek a különböző salátafélék, amelyek elsősorban nem natúr saláták, hanem a köretek táplálóbb, állati fehérjével dúsított válfajai, mint a francia vagy a krumpli- (burgonya)saláta. A húsok sem natúr sült húsok, hanem bécsi mintára készített és a magyar paraszt/polgári ízlésbe a 19. században bekúszó rántott húsok.

V.: Hogy a húsvéti sonka, kolbász, főtt sonkát, főtt tojás. Már a meghimezett tojás így mondom inkább, főve. És vannak ezek a túrófélék, sárgatúró, ilyeneket szoktak készíteni, és akkor ez, ez ilyenkor inkább a reggeli... Református. Úgyhogy ezek inkább a reggeli, és akkor hát az ebéd is különböző hús félék, saláta félék, köretek. Ki mit szokott: töltött káposztát, húsleves... Ez, ez elhagyhatatlan ünnepekkor főleg, úgyhogy... Hús félék. Hát van, aki puhkát, halat, ki hogy szereti, ki melyiket szokta készíteni. Kalács, bejlit készítenek, meg különböző más süteményeket is, úgyhogy, hát ez változó... Hát a húsleves. Csigahúsleves, töltött káposztát. Igen. Akkor salátaféléket. Francia vagy burgonyasaláta és akkor ezekhez különböző húsokat. Rántott vagy más jellegű húsokat, halat szoktunk rántani, kalácsot sütünk, más édes, sós süteményeket. Ilyen dögöket szoktunk készíteni... de mostmár egyre inkább... ööö, kiháló fé-

⁵⁴ DENIA 4182. Gyűjtő Gulyás Attila Antal. B. L. 2013.07.15. 15:000

*lbe van ez a locsolkodás. Mer régen ugye még jobban tartották ezt. A felnöttek is még vödörkkel is locsolkodtak, de hát most már ez, ez kimegy a divatból. Ugyhogy...*⁵⁵

Az édesítés hagyománya

K.: Mivel tetszettek pótolni az édesítését a süteményeknek, mézzel?

LP: *Mézzünk sok nem volt. Cukorrépból főztünk melaszt. Azzal jól lehetett édesíteni, egészséges is volt. Megettük, nem volt vele probléma, pedig heten voltunk testvérek, de sosem éhezünk. Most egy kicsit igényesebbek az emberek, jó bőven csak nem úgy szeretnek dolgozni, ahogy kellene, meg gondolkoznak.*⁵⁶

Az édesítés hagyománya, bár az emberrel egyidős, de nem volt általános a répacukorral való ízesítés. A répacukor mellett a csokoládé is 20. századi novum. A répacukor korszaka előtt említést tettek a hagyományos lekvárkultúra fennmaradásáról és a különböző, magas gyümölcscukor tartalmú hosszan elálló ízeokról. A cukorral való tartósítás elősegítette olyan új gyümölcsök befőzését, amivel új piacokat is képesek a túrsítvándiak meghódítani, ezek közül is kiemelkedik a szamóca- és különösen a somlekvár. A somlekvárnak magas reprezentatív értéket is tulajdonítanak a településen, általános betegségmegelőző és egészségmegtartó tulajdonságát magas C-vitamin forrásában látják, amelyet úgy próbálnak meg palackba zárni, hogy szinte főzés nélkül állítják elő a sűrítményt, hogy az értékes C-vitamin a hőhatás miatt el ne tűnjön. A biztos tartósságot magas hozzáadott cukorral érik el.

K.J.: *Hát én már.. én már rosszat is éltem, amikor tényleg, még nem is, nem is tudta megvenni, jegyre adták a cukrot, ilyen kockacukrot, azt a szüleimnek úgy kellett eldugdosni mindig, gyerekek ugye megettük vón, ritkán jutottunk. Meg nem vót ez, hogy csokivilág, meg ilyen dehogyis vót. És akkor majd később meg lett jobb az élet mindég. A TSZ-be is amikor már jó vót, akkor félbomlasztották.*

⁵⁵ DENIA 4181. Gyűjtő: Felker Anikó D. I.-né M. I. Túristvándi, 2013.07.15.10:00

⁵⁶ DENIA 4175. Gyűjtők: Gulyás Attila Antal, Pákozdi Dávid, Sipos Dávid. (150411_004.MP3)
L. P.-né

Összegzés

A TÁMOP keretprogramban elvégzett Túristvándi terepgyakorlat szakmai eredményeként leszögezhetjük, hogy hungarikumokkal sajnos nem számolhat a néprajzi kutatás, kulturális örökségelemek azonban számos esetben kínálkoznak megőrzésre és feldolgozásra. A túristvándi turisztikai törekvések kidolgozói, szervezői és irányítói fesztiválemeként használva a lokális gasztronómiai hagyományokat, a molnártalálkozó és a halászléfőző verseny kortárs értelmezésekor tudatosan építettek a település táplálkozási hagyományaira. Az épített és természeti örökség által körbehatárolt Túristvándi fesztiváltér több örökségelemet képes egy sorba rendezni, a Túr folyó által meghatározott életter a természeti adottságokat határozza meg, amelynek révén a hagyományos menüsorok kialakulhattak, és generációkon átívelve napjainkig hatással vannak az emlékezetre. A malom épületének integrálásakor a magyar nemzeti jelképek egyikével, a kenyérrrel és a kenyérhez kapcsolódó szentelményekkel tették kapcsolatba hozhatóvá a közösségi ünnepet. A halászléfőzés és a molnártalálkozó sem hordozott olyan mély közösségi hagyományokat, melyek által kizárólagossá válhattak volna a közösségi kulturális azonosság integrációs céljai számára. Sokkal inkább indítottak el ezek a jelenségek hasonló elemek keresése utáni vágyat, ami által újabb, hasonlóan a táplálkozáshoz kapcsolódó de nem kizárólagos ételfajtákkal tették leírhatóvá a szatmári tájat. A szilvalekváros derelye, a kötött tésztales, a töltöttkáposzta, a disznótor ételei mentén határozták meg a túristvándiak gasztronómiai önazonosságukat. A magukról megrajzolt kép nem tükrözi a történelmi fordulópontokat, sem pedig a táplálkozásban lezajlott változásokat. A táplálkozás az interjúk döntő többségében nem jelent kiemelkedő kulturális, társadalmi, kulináris eseményt vagy élvezetet, sokkal inkább kötelességet, amelynek élményszerűsége a hagyományos ételek és menüsorok újrafogyasztásában tudnak felülírni és meghaladni. A meghaladás eseménysora alapvetően nem a feldolgozott nyersanyagok minőségét vagy mennyiségét jelenti, hanem az idő meghaladását, amelynek múlásából fakadó érzelmeket a hagyományosan megszokott ételekkel kívánják semlegesíteni. Az ételek tehát sokkal inkább a változó világ elleni mulandó építmények, semmint győzelmi jelvények, amelyek felsorolásával és rituális elfogyasztásával beiktatandó lenne az egyén a történelem sodrába.

Irodalom

- ERDŐSI Péter – SONKOLY Gábor
2005 A kultúra melankóliája. A kulturális örökség fogalmának megjelenése. *Világosság*. 6. 73–90.
- FEJŐS Zoltán
2005 Néprajz, antropológia – kulturális örökség és az emlékezet kategóriái. *Iskolakultúra*. 3. 41–48.
- HÁMORI Judit – HORVÁTH Ágnes
2009 A hazai élelmiszerek megítélésének és preferenciájának vizsgálata egy magyar és külföldi élelmiszer-üzletlánc vásárlói körében. 1. rész. Examination of evaluation and preferences of hungarian and a foreign grocery store chain. Part. 1. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 87–94.
- HUSZKA Péter – POLERECZKI Zsolt
2008 Alapélelmiszerek fogyasztása és vásárlása, valamint a döntést meghatározó tényezők vizsgálata nyugat-dunántúlon. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 5. 2–3. 13 – 18.
- HARRIS, Marvin
1987 *The sacred cow and the abominable pig*. Riddles of food and culture. A Touchstone Book.
- HORVÁTH Ágnes – FÜREDINÉ KOVÁCS Annamária – FODOR Mónika
2005 Az értékrend hatása a táplálkozásra. The effect of value judgements on nutrition. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 2. 1–2. 69–76.
- KEYS, Ancel Benjamin – KEYS, Margaret
1975 *How to Eat Well and Stay Well the Mediterranean Way*. Doubleday. New York: Garden City.
- KOZÁK Ákos
2009 Táplálkozás, fogyasztás és életmód a rendszerváltás utáni Magyarországon. Nourishment, consumption and lifestyle in Hungary after the political transformation. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 19–23.
- LUPTON, Deborah
1994 'Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events'. *The Sociological Review*. 42. 4. 665–685.
- MAKAY Béla
1988 *Népi gyógyítások Szatmárban*. Budapest: Népszava Kiadó.
1984 *Szabadtúron: Halász-, vadász- és pásztorételek: Receptek a Felső-Tisza vidékéről*. Budapest: Mezőgazdasági Könyvkiadó.
- SZATHMÁRI László – KÁLDY Jenő – NÉMETH Ádám – SZILÁGYI Gábor – HANCZ Csaba
2009 A hazai fogyasztási szokások és a magyarországi halpiaci tendenciák alakulása napjainkban. Consumer's habits and actual trend sin the hungarian fish commerce. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 81–85.
- SZENTE Viktória
2009 A bizalom megítélése az ökoélelmiszerek piacán. Judgement of trust ont he market of organic foods. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 59–63.
- SZÚCS István
2009 A halászati termékek fogyasztása, termelése és kereskedelme Európában. Consumption, production and trade of fisheries products in Europe. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 6. 1–2. 29–38.

SZŰCS István – TIKÁSZ Ildikó Edit

- 2008 Fogasztói attitűdök vizsgálata a haltermékek piacán. Analysing consumer attitudes on the market of fish products. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 5. 2–3. 51–56.

PALÁDI-KOVÁCS Attila

- 2004 A nemzeti kulturális örökség fogalma, tárgya. Örökség, hagyomány, néprajz. *Honismeret*. 2. 1–11.

SONKOLY Gábor

- 2000 A kulturális örökség fogalmának értelmezési és alkalmazási szintjei. *Regio*. 4. 45–66.

SZAKÁLY Zoltán – SARUDI Csaba

- 2004 Hagyományos magyar termékek marketingstratégiája, különös tekintettel a táplálkozási előnyök szerepére. The marketing strategy of traditional hungarian products, considering the role of nutritional advantages. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 1. <http://journal.ke.hu/ctm/index.php/ctm/article/view/14/14> (letöltés: 2014. 02. 13.)

SZENDI Gábor

- 2009 *Paleolit táplálkozás. A nyugati életmód és a civilizációs betegségek*. Budapest: Jaffa Kiadó

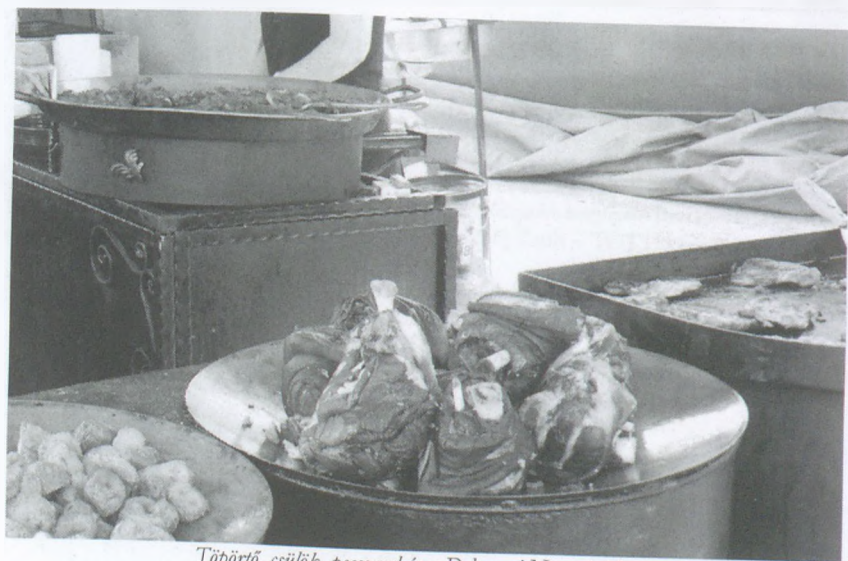
SZIGETI Orsolya – SZENTE Viktória – POLERECZKI Zsolt – TOTTH Gedeon – SZAKÁLY Zoltán

- 2008 A hagyományos magyar termékek piaci lehetőségeinek elemzése. The analysis of the market potentials of traditional hungarian dishes. *The hungarian Journal of food, nutrition and marketing*. 5. 2–3. 57–65.

Népek gasztronómiája

Csíki Tamás
Marinka Melinda
Berdán Zsuzsanna
Legyes Krisztián





*Tőpörtyű, csülök, pecsenyehús a Debreceni Nagyszíttárban.
(Fotó: Bihari Nagy Éva, 2014. május 10.)*

Magyarországi népek gasztronómiája.

Étkezés és etnikai sztereotípiák a századelő néprajzi leírásaiban

CSÍKI TAMÁS

Az etnográfia a táplálkozást a kultúra részének tekinti¹, miként az 1970-es évek közepén Kisbán Eszter fogalmaz, az étkezés „nem egyéni, hanem közösségi érvényű, alapvetően kulturális meghatározottságú forma.”² A gyűjtések mégis az ételkészítés módjára, az alapanyagokra, valamint az ételek táji-regionális rendszerezésére koncentráltak, és ritkábban valósult meg – egy-egy háztartást kiválasztva – az étkezés (az ételek készítésének) napi gyakorlatként, a kultúrát teremtő döntésként vagy a gasztronómiai tudás és a tapasztalat tradíciójaként történő vizsgálata.³

A népi táplálkozásra a 19–20. század fordulóján egyre gyarapodó és a szakfolyóiratokban megjelenő néprajzi leírások is figyelmet fordítottak. Szerzőik tanítók, tanárok és más helyi értelmiségiek, tehát „amatőrök” voltak, akiken az említett szempontokat vagy bármilyen rendszerező igényt és módszertani tudatosságot számon kérni nem lehet. Az ételekre vonatkozó adatközlések azonban szokásleírásokkal (legtöbbször a lakodalmi szokásokkal), étkezési módokkal és rítusokkal egészültek ki, a szerzők saját értékítéleteiket, ízlésüket is kifejezték, vagy gyakran a magyarországi nemzetiségek ételeit és étkezéseit mutatták be. Az összehasonlítás megjelent az első szintézis, *A magyarság néprajza. Táplálkozás* című fejezetében is, amelynek immár tudós szerzője, Bátky Zsigmond a Mű és az Ők csoportját világosan megkülönböztetve, a következőképpen fogalmaz:

¹ A kutatás és a tanulmány elkészítése a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014 azonosító számú projekt, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

² Kisbán 1975: 178.

³ Erre példa Keszeg 2011: 177–188.

„Nemzeti eledel a káposzta sok száz év óta nálunk is... Ámde a mi vastagon berántott, zsírban úszó, húsos és takartos káposztánk⁴ mennyei eledel a számunkra üres, ízetlen, zagyvalék muszka scsi-hez képest.”⁵

Ez inspirálta tanulmányom témáját, az *Ethnographia* első évfolyamaiban megjelent, és néhány más, szintén a hazai nemzetiségek táplálkozását bemutató dualizmus kori néprajzi szöveg vizsgálatát. A szerzőket az objektivitás, a megfigyelt jelenségek pontos rögzítésének tudományos étosza vezette, ami nem választható el a nemzeti közösség szolgálatának erkölcsi kötelezettségétől.⁶ Ily módon a szövegek részint a népi táplálkozásra vonatkozó 19. század végi és 20. század eleji néprajzi tudást rögzítik. Egy másik olvasatuk viszont azt szemlélteti, hogy a különböző ételeknek és italoknak, valamint a fogyasztási szokásoknak milyen szerepe volt az etnikai és a kulturális különbségek észlelésében, hogyan segítették a társadalmi térben való tájékozódást, illetve az etnikai csoportok képződését. Végül az etnikai sztereotípiák és a tapasztalati „valóság” kapcsolatáról is tájékoztatnak: a nacionalista ideológia közvetítette reprezentációk vagy a magyar nemzethez kötődő azonosulásformák (a szerzők között nemzetiségieket is fogunk idézni), valamint a közvetlen megfigyelések miféle kombinációja hozta létre a különböző ábrázolásokat.

I. Szlovákok

A felvidéki szlovákokról a legalaposabb leírás 1891-ben jelent meg *A tótok otthonáról Árvaországban* címmel. Szerzője Nagy József,⁷ aki néprajzi monográfiájában a szokások, a népviselet vagy a különböző foglalkozások mellett, önálló fejezetet szentel a táplálkozásnak. Az ételek az egész vidéken „szerfelett silányak” és alacsony tápanyagtartalmúak, ezért a „tótok aránylag sokat esznek.” Fő táplálé-

⁴ Töltött káposzta.

⁵ Bátky 1934: 117–118.

⁶ Herrmann Antal 1895-ben azt írja, hogy a magyar tanítószág az *Ethnographia* „buzdításai” következtében, tevékeny érdeklődéssel fordul a hazai néprajz ügye felé. „A nem magyar ajkúak lakta vidékeken azzal is missziót teljesít, hogy avatottan, kitarotán tanulmányozza a nép életét és lelkét.” Herrmann 1895: 443–444.

⁷ Nagy József (1862–1943) az 1890-es évek elejéig a turdossini, majd a bezdáni izraelita iskola tanítója, utóbbi településen az izraelita hitközség jegyzői teendőit is ellátta. Írásának célja az 1889-ben megalakuló Magyarországi Néprajzi Társaságéval azonos, amit a bevezetőben idéz: „A magyar állam és a történelmi Magyarország mai és egykori népeinek tanulmányozása, valamint a kölcsönös megismerkedés útján a hazában élő népek között a testvéries egyetértésnek és az egyrűvé tartozás érzetének ápolása.” Nagy 1891: 3. A szerzőről bővebben Dömötör 1979: 217–228.

kuk a gánica⁸ módjára összezúzott krumpli, amit magában (vaj és zsír nélkül) vagy akinek tehene van, édes és aludttejjel, valamint íróval fogyasztanak. Gyakran esznek káposztát, néha káposztalevest főznek, ami ha „jól meg van sózva, paprikázva és benne húsos kolbász vagy más húsnemű étel főtt, nem is olyan rossz.” Igaz, a leves „ritkán szokott húst látni”, inkább krumplit kevernek hozzá vagy mártanak bele. Ha pedig a krumpli és a káposzta nem elegendő, árpa- és köleskásával pótolják.⁹

A szlovákok egyik „nemzeti” étele a kulasa, amit „első tekintetre inkább valami ragasznak (Kleister),¹⁰ mint ételnek tartanánk.” Többnyire árpalisztból készítik, az „igen szegények” zablisztból főzik, és van aki vajjal vagy zsírral, mások tejbe mártva fogyasztják.¹¹ Szintén nemzeti étel a karácsony előestéjén tálalt opikánczi (tésztából gyúrt, majd szárazra sütött és forró vízzel leforrázott dió nagyságú gömböcskék), aminek jól megzsírozva és mákkal vastagon megszórva „öntött mákos mácsik íze van, és kitűnően ízlik.”¹²

A karácsonyi ünnepeken más is kerül az asztalra: különféle hüvelyesek, aszalt szilva, alma és sütemények, de a halnak sem szabad hiányoznia, amit szükség esetén, „hal képében”, a hering helyettesít. (Ilyenkor olyan sokat esznek, hogy ebből egy szólás kerekedett: „Tak som sa najel, ako sedlak na hodi.”¹³)

A sütemények egyik kedvelt fajtája a „baba”, ennek készítési módját is leírja a szerző:

„Az újonnan borjúzott tehének első két-három napi tejét, amit gyantatejnek neveznek, mely sűrű, sárgás, zavaros és a forralás alkalmával megtúrósodik, összekeverik liszttel, azután kukorica- vagy hajdinamálé módjára tepsikbe töltve megsütitik. Az ilyen sütemény valódi csemege az itteni tót népnél. No ennek ízéről nem tudok a saját tapasztalatomból referálni, mert ezt megízlelni már nem vitt rá a természetem.”¹⁴

Disznót csak a „jobb módúak” ölnek, hús azonban náluk is csak vasárnap és ünnepnapokon kerül az asztalra. A zsiradékot len- vagy kendermagolajjal helyettesítik, és a kisajtolt kender maradékából pogácsát készítenek, amit „jóízű csemegeként” fogyasztanak el. Húsevési alkalom viszont, ha valaki ökrét vagy tehénét váratlanul kénytelen levágni, ami a közösségi szolidaritás kifejezésére ad lehetőséget: a húsból ugyanis mindenki vásárol, hogy a gazda kára mérséklődjön,

⁸ Burgonyás lisztpépből kiszagattott galuska.

⁹ Nagy 1891: 59–60.

¹⁰ Csiriz.

¹¹ Készítési módját a szerző a gánicához hasonlítja.

¹² Nagy 1891: 61–62.

¹³ Úgy jóllaktam, mint a paraszt karácsonykor.

¹⁴ Nagy 1891: 62.

és erre vagy a rájuk eső rész kifizetésére a nagyobb birtokosok is kötelezhetőek, mivel azt tartják, „ma nekem, holnap neked.”¹⁵

A szerző megfigyelése szerint a mindennapi kenyér a „módosabbak” asztalán található meg, a „szegény tót paraszt” házából viszont hiányzik. A kenyeret az árpa- vagy a rozslisztből sütött pogácsa és egy lepényféle sütemény pótolja, amit kemencében, parázson és háromlábú állványon egyaránt sütnek, s ami gyakran koromfekete és „árpa- vagy zabhéjak kandikálnak ki” belőle.¹⁶

A falvakban mindenekelőtt pálinkát isznak, amelynek a mennyisége a néptanító nagy öröme, az utóbbi időkben (az 1880-as években) nagymértékben csökkent. Igaz, ennek oka nem a „nép természetes józanodása”, hanem a szesz megdrágulása, valamint a lelkészek „eléggé nem dicsérhető” felvilágosítása.

A szlovákoknak más szenvedélyei is vannak. Alig találunk földművelőt – írja a szerző, aki „kora ifjúságától késő öregkoráig a dohányzásnak ne lenne rabja.” Rövid szárú pipákat használnak, de nem vetik meg a „mocskit” sem.¹⁷ A szivart „nagy luxusnak” tartják, és inkább csak a legények, pl. mulatozás közben élnek vele. (A „potya”, azaz az ingyen kapott szivar elszívására viszont „bárki és bárkikor a legnagyobb készséggel vállalkozik.”) Szokás emellett szurkot (smola) rágni.¹⁸ Színe a kifőzés után „piszkos sárga”, és főként a nők és a gyerekek között népszerű. Mí több,

„nem ritkán látni az értelmiséghez tartozó nőket, hogy e »nemes« szenvedélynek buzgón hódolnak. Az iskolában pedig a tanító a legnagyobb szigorral is csak nehezen képes a tanítványait a kérődzésnek látszó szurokrágásról leszoktatni.”¹⁹

Az *Ethnographia* az 1890-es években a Bács-Bodrog vármegyében élő szlovákokról közölt cikksorozatot. Szerzője Matthaidesz György, aki az előbbiektől eltérő ételeket és étkezési szokásokat mutatott be. A bácskai szlovákok fő eledele a búza- és a kukoricakenyér, utóbbit azonban csak szükségből eszik. Ha kenyérük van, „meg vannak elégedve a sorsukkal”, és szégyennek tartják, ha azt venniük kellene. Kedvelik a tésztából főtt ételeket is: a túrós és a mákos metéltet, valamint a lekváros derelyét. A tésztát rendszerint vacsorára találják, és hetente legalább kétszer, szerdán és szombaton fogyasztják („a szombatot nem is tartják szombatnak, ha tésztát nem esznek”). Nem vetik meg a túróval, tökkel és lekvárral töltött rétest sem.²⁰

¹⁵ Nagy 1891: 63.

¹⁶ Nagy 1891: 64–65.

¹⁷ Bagó vagy zsiros dohány.

¹⁸ Kifőzött fenyőgyanta.

¹⁹ Nagy 1891: 65–67.

²⁰ Matthaidesz 1899: 232–233.

A főzelékfélék közül legjobban a babot, a krumplit és a káposztát szeretik. A babot levesnek is főzik, ha a vendéget „traktálni” akarják, tepsin sült krumplival kínálják meg („ami még jobb, ha disznóhúst vagy szalonnát is tehetnek rá”), és azt rossz gazdának tartják, aki nem rak télire hordóba káposztát.²¹

Evőeszközük a kanál és a kés (villát nemigen használnak), edényeik cserépből készülnek. Az asztalnál a férfiak ülnek, a nők körülöttük állnak, a gyerekek a kemence mellett esznek. A tálból először a családfő szed, utána a többi férfi, majd az asztalnál helyet kapó munkások, az asszonyok ezután következnek. A rítusrend része, hogy a kenyeret a családfő vágja fel mindenkinek, ő méri ki a pálinkaadagokat is (poharat nem használnak, és a bort szintén üvegből isszák).

Végül arról ír a szerző, hogy a szlovákok nyáron háromszor, télen kétszer esznek, a szegények ilyenkor megelégednek a kevésbé tápláló ételekkel: reggel az ecetes paprikával (kenyérrel és sóba mártogatva), vacsorára a kukoricalisztból készült gombóccal, máléval vagy görhennyel, mivel úgy gondolják, „ha nem dolgoznak, nem is kell nagyon jól élni.”²²

A Nyitra megyei Privigyén tanító Sztancsek József a szlovákok lakodalmi szokásait mutatta be. A bevezetőben azt írja (ami értékrendjéről tanúskodik), hogy ezek azokban a falvakban maradtak meg, ahová az „ügynevezett »felvilágosodott« szellem el nem hatolt, és még nem kezdte meg romboló munkáját.” Igaz, a fiatal nemzedék itt is egyre kevesebbet tart meg mindabból, amit „atyái anyyi kegyelettel és vallásos meggyőződésből századokon át követtek.”²³

A lakodalmi menü rendkívül változatos, mivel a háziasszony „dicsősége”, ha a vacsora hosszú ideig tart, és az asztalra minél több minden kerül. Privigyén és környékén három-négyféle levest (marhahús metélttel, savanyú tüdő aprólékkal és tiszta leves, amelybe kalácsot aprítanak), káposztát, többféle kását, főtt tyúkot, marhahúst tormával vagy céklával, disznóhúst, liba-, kacs- és borjúpecsenyét főtt szilvával és kalácsot szolgálnak fel. A „legutóbbi időben” kedvelté vált a rétes, amiből a „jobb módú házakban” három-négyfélét készítenek, a „polgári házakban” pedig a torta is, amit a vendégek hoznak magukkal. A lakodalmakban édes pálinkát isznak, amelybe vajat vagy szalonnát olvasztanak. A „szegényebb vidékeken” az ételsor ennél lényegesen rövidebb, s legfeljebb levesekben és kásákban bővelkedik.²⁴

Az étkezés módja vidékenként eltérő. Az ételt többen egy tálból kanalazzák, ilyen helyeken más evőeszközt nem használnak, a násznagy által kiosztott húsadagokat kézzel fogyasztják. Máshol csak az ifjú házaspár eszik egy tányérból,

²¹ Matthaidesz 1899: 232–233.

²² Matthaidesz 1899: 234.

²³ Sztancsek 1902: 411–412.

²⁴ Sztancsek 1903: 62.; 1904: 60–61.

Gömör megye néhány településén, Pozsony vidékén vagy Szolcsányban viszont egyetlen falatot sem kapnak, és „szótlanul ülnek a fölborított tányér mellett.”²⁵

II. Szerbek, vendek

A *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár* című sorozatban jelent meg Juga Velimir tanár monográfiája a magyarországi szerbekről, aminek kettős célja volt: a kultúrájuk megismertetése (az előítéletek oldása), valamint hazafiságuk és a politikai nemzethez (a magyarsághoz) fűződő lojalitásuk igazolása.²⁶

A kötet egyik fejezete a táplálkozás, ami a „népismeret” része. „Nemcsak a ruhában fényűzőek a szerbek – írja a szerző –, de aki csak teheti, nagyon szereti a jó konyhát és a pincét is.” A fő ételük a Krassó-Szörény megyei falvakban és a hegyvidéki Likában a tengerilisztból készített málé (a puliszka), amit tejjel, túróval vagy néha szalonnával fogyasztanak. Az Alföldön inkább búzakenyeret esznek, ahol a jólét és a bőség jele, hogy a böjtöt már nem tartják szigorúan, mivel csak a nagyhéten és a karácsony előtti néhány napon böjtölnek. Káposzta, burgonya, paszuly és borsó is kerül az asztalra, de a főzelékeket „svábos ételnek tartják”, és jobban kedvelik a zsíros tésztákat, illetve a húsféléket:

„A zsíros falat megtölti a gyomrot, holmi böjtös ételekhez viszont sötét arcokat mutat a szerb paraszt. Különösen nyáron, az aratásnál többféle húst készítsen elő az asszony, hacsak nem akarja az ura haragját magára vonni, amitől jó őrizkedni.”

Az ügyes háziasszony ezenkívül kitűnő mákos és túrós metéltet, gombócot, lepényeket és réteseket, valamint jó kenyeret tud készíteni.²⁷

A szerző ezután a „nemzeti” ételeiket mutatja be: a gyuevcset,²⁸ a csevapcsicsát és a kiszela csorbát,²⁹ gyakran kerül az asztalra a nyárson sült bárány, a malacpecsenye, a liba és a pulyka, de a „szerb gyomor” nem veti meg a halpaprikást és a töltött káposztát sem. A húst különösen rizzsel kedvelik, és az ételeket erősen fűszerezik (paprikával, borssal és sóval).³⁰

A néprajzi gyűjtéseit Göcsejre összpontosító Gönczi Ferencz, dél-dunántúli tanító, majd kaposvári múzeumigazgató 1914-ben a Zala megyei vendekről készí-

²⁵ Sztancsek 1904: 60–61.

²⁶ „Bízunk abban, hogy a kölcsönös megismerés és a lelkek mélyének feltárása sok esetleges félreértést és elfogultságot fog eloszlítani, és a szerb nép hűsége és hazaszeretete kiállja azt a próbát, amelyet a magyar haza minden fiától joggal elvárhat.” Juga 1913: 4.

²⁷ Juga 1913: 175–176.

²⁸ Rizses sertéshús. Kerámiaedényben (gyuevcs) készítették.

²⁹ Savanyú raguleves.

³⁰ Juga 1913: 175–176.

tett tanulmányt. „Táplálkozásuk nagyon silány” – mondja a bevezetőben, ami a kukoricára, a kölesre, a hajdinára, a krumplira, valamint a tejre koncentrálódik. A kenyeret az aratás után legfeljebb néhány hónapig a rozs és az árpa keverékéből, azután kukoricából sütik, és a kenyérlisztbe a kukorica megőrölt torzsáját is belekeverik. Az ilyen kenyeret a vend „ízletesnek találja”, és még a „leggazdagabb” házaknál is előfordul. (A kukoricalisztből tejjel dagasztott nagy kerek pogácsákat is készítenek, amit nyáron a mezőn fogyasztanak el.)³¹

A levesek közül elsősorban a borsó-, a krumpli-, a káposzta- és a répalevest kedvelik, az asszonyok azonban a rántást nem ismerik, ehelyett habarnak vagy a forró zsírt öntik bele. Főzeléket nem fogyasztanak, és gyümölcsöt is keveset esznek, mert a gyümölcsfák „kezeléséhez nem értenek.”³²

Két „sajátos” ételük van: a gibanica, amely búzalisztből készül és a vékonyra gyúrt 4–6 rétegű tésztaalapok közé diót, mákot, túrót és cukrot szórnak, majd kemencében megsütik. A krapci tésztáját viszont kissé vastagra hagyják, és „édes tejbe főzött, túróval kevert köleskását, gyakran apróra tört diót is tesznek rá, és tejjel leöntik.”³³

A vend háziasszonyokról egyébként egészen rossz véleménnyel van Gönczi Ferencz. A tésztákat szerinte „primitíven” készítik, a sütésben „nagyon ügyetlenek”, a majorságot³⁴ inkább főzik, ami a sütésnél „kezdetlegesebb.” Az étel készítése közben a tisztaságra nem ügyelnek, a kenyértésztát sokan a fejükről levett kendőben dagasztják meg.³⁵

III. Ruszinok

A magyar oroszokról szintén a *Nemzeti Ismertető Könyvtár* sorozatban jelent meg tanulmány. Szerzője a ruszin–magyar vegyes családban született Szabó Oreszt,³⁶ aki a mindennapi tapasztalatain kívül, egy kéziratot is felhasznált.³⁷ „Új életműködés és nagy átalakulás előtt áll a magyar orosz nép” – írja a bevezetőben, ami az életviszonyok modernizációjának, illetve a szellemi és a kulturális felemelkedés programját jelenti.³⁸

³¹ Gönczi 1914: 14–15.

³² Gönczi 1914: 14–15.

³³ Gönczi 1914: 14–15.

³⁴ Baromfi.

³⁵ Gönczi 1914: 15.

³⁶ Szabó (1867–1939) jogi diplomát szerzett, majd Bereg vármegye főispánjának titkára, 1913-tól belügyminisztériumi tisztviselő.

³⁷ Zsatkovics Kálmán *A magyarországi oroszok magánrajza* című munkáját.

³⁸ Szabó 1913: 9–11.

Ennek „gyökérszálai a haza földjébe” vezetnek, ezért szükséges a magyarországi ruszinok hagyományainak, köztük a táplálkozásuknak a megismertetése. Az étkezésük „igen szerény és mérsékelt”, aminek az oka a nép szegénysége, a természetföldrajzi adottságok, valamint a keleti egyház által előírt és az önként vállalt böjtnapok nagy száma (évente kb. 250 nap). A Ruténföld északi régiójában élők kizárólag zabpogácsát esznek, és bár az „alsózónában” a búza is megterem, csak akkor sütnék belőle kenyeret, ha a tengeri elfogyott.³⁹

Legfontosabb eledelük a burgonya és a paszuly, utóbbit a böjt idején szemesen, egyébként tejjel vagy savóval habarva fogyasztják. A „tengeri pépből” sokféle ételt készítenek (hígra vagy sűrűre főzik): népszerű a tokán,⁴⁰ a halambec,⁴¹ valamint az édes vagy aludttejben megfőzött macsánka. Télen a savanyított hordós káposzta a legkedveltebb, amit sült burgonyával esznek vagy paszullyal főznek össze (ez a „legpompásabb” böjtös eledelük). A káposzta és a szintén télire elrakott karórépa levét savanyításra használják, de a levet böjti napokon forraltan, kenyérrrel vagy sült burgonyával is fogyasztják.⁴²

A legjobban mégis a tejet, a tejfölt és a túrót, illetve az ezekkel készült ételeket szeretik. Húst legfeljebb a családi ünnepeken vagy betegség esetén ettek, és a „lakomákon” is az első, a leginkább kedvelt étel a rántotta szalonnával vagy tejföllel, azután a forralt édes tej, a tejbekása és a laska, a kaszálslé,⁴³ böjti napokon a sült vagy a nyers hering. A lakomák része a töltött káposzta, amit nem rizzsel, hanem tepertős kukoricakásával töltöttek meg, továbbá a tejes és málélisztes péppel töltött tyúk.⁴⁴

Szabó Oreszt az étkezés rendjét is bemutatja. A ruszinok a levest a menü végén tálalják fel, illetve a kettős és a hármas étkezési rendet váltogatják: az őszi munkák befejezése után naponta kétszer (délelőtt tíz és tizenegy, délután négy és öt óra között), a tavasziak megkezdését követően háromszor esznek. Lassan és többször „pihenőt tartva” fogyasztják el az ételt, mivel úgy gondolják, hogy „a gyors evés árt az egészségnek, és utána hamar meg is éhezik az ember.”⁴⁵

A szerző végül a nagymértékű pálinkafogyasztást aggasztónak tartja, továbbá azt a Galíciából származó szokást, hogy nemcsak denaturált szeszt, hanem étert is isznak. Ennek „kábitó hatása rettenetes”, és a vasárnapi kocsmázások alkalmával egyik fő oka a „dorbézolásnak és élesztője [az orosz] perlekedésre úgy is túlságosan hajló érzékeny természetének.”⁴⁶

³⁹ Szabó 1913: 138–139.

⁴⁰ Több rétegből álló juhtúrós puliszka.

⁴¹ Gombócokra szaggatott zsíros puliszka.

⁴² Szabó 1913: 139–140.

⁴³ Húsleves, rendszerint ecettel savanyították. Kisbán 1997: 500.

⁴⁴ Szabó 1913: 140–141.

⁴⁵ Szabó 1913: 141–142.

⁴⁶ Szabó 1913: 142.

A hazai kárpátukránok étkezési szokásai és „babonái” másokat is foglalkoztattak. Nemes Mihály a Talabor völgyi rutén nép lakodalmi rítusait, köztük a menyegző előestéjén tartott huszki vendégeskedést figyelte meg. A vőlegény a násznaggal, a vőfélyel, a komájával és még néhány nőtlen legénnyel zeneszó mellett dalolva a menyecske szüleit látogatják meg. Az asztal körül foglalnak helyet, ahol a menyecske és a nyoszolyólányok kenyérrrel és sóval kínálják őket, majd a vőfély a főtt húst négyfelé osztja szét. A húsból azonban csak pár falatot esznek, mert „az a szokás, hogy maradjon valami a tányérokon is.”⁴⁷ A közös étkezés vagy annak szimbóluma tehát a barátságot, a két család összetartozásának megerősítését, ugyanakkor a tradícióvá rögzült mértékletességet, a beosztás kényszerét fejezi ki.⁴⁸

IV. Németek

A magyarországi németek különböző csoportjairól ugyancsak számos néprajzi leírás készült. A *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár* sorozatban jelent meg Bruckner Győzőnek *A szepesi szász nép* című munkája,⁴⁹ amelyben az étkezésről röviden szól, és a szászok takarékoságát, a háztartás „anyagilag egyensúlyának” fontosságát emeli ki. A gazdák arra törekedtek, hogy mindent saját kezűleg állítsanak elő, a nagyarányú marhatenyésztés a húst, a tejet és a túrót biztosította, valamint a pálinkát és a sört is maguk főzték.⁵⁰

Bruckner az 1920-as évek elején a Szepesség népéről egy részletesebb „néprajzi és művelődéstörténeti” tanulmányt publikált. A kézirat a világháború előtt elkészült, és a Szepes vármegyéről írt monográfia egyik fejezete lett volna, amelynek a kiadása a területváltások miatt nem valósulhatott meg. A szerző tanulmányának közzétételét mégis szükségesnek tartotta, hogy „bizonyítsam, elsősorban a külföld előtt, a szepesi németek (czipszerek) kultúrfölényét Szepes vármegye többi lakosságával szemben.” Valamint azt, hogy az új közigazgatási beosztás ellenére,⁵¹ a „Szepesség egységes czipszer kultúrterület maradt. Magas és nagy múltú műveltsége kovácsolta” azzá, és lakói „verejtékes kultúrmunkája révén marad ezentúl is a magyar nemzethez hű, derék czipszerek tulajdona és elvitathatatlan

⁴⁷ Nemes 1895: 430–431.

⁴⁸ A kenyér és a só más népeknél is a szövetség jelképe. Vö. Bourdieu 2009: 49.; 76.

⁴⁹ Bruckner (1877–1962) szepesi szász családban született, középiskolai tanulmányait a késmárki és a soproni evangélikus liceumban végezte, majd a pesti egyetem jogi karán szerzett diplomát. 1910-től az eperjesi, Trianon után a miskolci jogakadémia tanára. Kenyeres (főszerk.) 1994.

⁵⁰ Bruckner 1913: 112–113.

⁵¹ A Gölnic-völgyet Gömörhöz, a megye többi részét Liptóhoz csatolták.

öröksége.”⁵² Bruckner Győző tehát az etnikai nacionalizmus és a kultúrfölény argumentációját követi, és a területi egységet, a történeti-jogi kiváltságokat, valamint a kulturális közösség folytonosságát használja fel a szepesi szászok önazonosságának megteremtésére. Ugyanakkor a partikularitásban megtalált cipszer identitás a világháború után megváltozott politikai kontextusban a magyar nemzethez való hűséget, az elszakított területekhez fűződő „elvitathatatlan örökséget” és a szepesi német autonóm törekvések felerősödését is magában foglalta.

A „kultúrfölény” a Szepességben élő nemzetiségek összehasonlításával igazolható (ebből azonban a magyarok kimaradtak). A szlovákok étkezésében „igen kevés a változatosság”, mivel főként kenyeret, tejet, káposztát és burgonyát fogyasztanak (utóbbit olyan nagy „becsben tartják”, hogy becéző szavuk a „krumplicsku”). A legszegényesebben Pilhón és környékén táplálkoznak, ahol a főétel a burgonyán kívül a zabkenyér, és babot csak ünnepeken esznek. Máshol, pl. Káposztafalván vagy a Poprádhoz közeli Savnikon ennél „jobbán élnek”, mivel hús, tojásos étel és szalonna gyakrabban kerül az asztalra.⁵³

Reggelire általában főtt ételt esznek (nemritkán papcunt⁵⁴), az ebéd a galuska különböző változataiból (pl. gombódából⁵⁵ vagy dzsatkiból⁵⁶), máskor a káposzta és a krumpli „egyhangú variációjából”, ám minden esetben egyetlen fogásból áll. Vacsorára krumplit szárazon, esetleg savanyú tejjel vagy a déli káposztamaradékot fogyasztják. Vasárnaponként besózott füstölt juhhúst főznek árpadarával vagy disznóhúst káposztával, ünnepi tészta a krumplis derelye, a tejben főtt kása és a kalács.⁵⁷

A szlovákok kedvelt itala a pálinka, amit sokszor „mértéktelenül élveznek.” Nemcsak a férfiak, hanem a nők és a gyermekek is, a csecsemőknek pedig gyakran pálinkába mártott kenyeret adnak, hogy „jobbán aludjanak.” „Bámulatos – vonja le a következtetését a szerző –, hogy ilyen nyomorúságos élelem mellett a tótok nehéz testi munkát bírnak végezni, sokan közülük sohasem voltak betegek, és magas kort érnek meg.”⁵⁸

A szepességi ruszinok táplálkozása (és a bútorzatuk) a szlovákokénál is „primitívebb”, néhány faluban „igazán nyomorúságos.” Nagyolsván pl. burgonyán élnek, az Iglóhoz közeli Vereshegyen reggel rozskenyeret és szalonnát vagy juhtúrót, délben néha húslevest árpakásával esznek. A falvak többségében azonban csak szalonna jut kenyérrel és pálinkával, vacsorára krumpli tejjel vagy ká-

⁵² Bruckner 1922: 3–4.

⁵³ Bruckner 1922: 57–58.

⁵⁴ Krumplileves befőzött reszelt tésztával.

⁵⁵ A tarhonyához hasonló reszelt tészta.

⁵⁶ Reszelt krumpliból és lisztből kevert, vízben kifőtt galuska tőporlyúvel.

⁵⁷ Bruckner 1922: 57–58.

⁵⁸ Bruckner 1922: 58.

posztával. (A káposzta szintén a gyakori táplálékok közé tartozik, Hársádon pl. ebédre heti öt alkalommal fogyasztják.) Ünnepi ételük a rizskása, a húsleves és a főtt juhhús.⁵⁹

Bruckner Győző a szászok étkezését részletesebben mutatja be. Általában „jól élnek”, és az étrendjük „táplálóbb”, mint a szlovákoké, a ruszinoké vagy a goráloké. Korán (négy-öt óra körül) kelnek, nyomban kenyeret esznek szalonnával és pálinkát isznak. Nyolc órakor főtt ételt (krumpli- vagy brinzalevest), délben árpadarát füstölt juh- vagy disznóhússal fogyasztanak. Uzsonnára ismét kenyér, szalonna és pálinka következik, majd a vacsorával zárul a nap, ami rendszerint főtt krumpliból áll savanyú tejjel vagy vízben főtt kukoricakásából.⁶⁰

A fogyasztott ételek ennél sokkal változatosabbak voltak. A szászok „nemzeti” eledele a brinzás lepény, további kedvencük a káposztás tészta, a brinzás burgonyapürével töltött derelye, a Dschaderche,⁶¹ valamint a juhtúrós galuska, amit a Gölnic-völgyében bányászgaluskának neveznek. Karácsony és szilveszter estéjén elmaradhatatlan a mákosperec, éppúgy mint áldozócsüörtökön a pirog⁶² (Pirogentag) és az egyéb ünnepeken a sokféle kalács, valamint a főtt és az aszalt gyümölcs.

A szászok kedvelt italai a pálinkafélék, amivel „meglehetősen nagy mértékben” élnek, és a családi ünnepeken, valamint a vendégek fogadásakor, vajjal és cukorral (mézzel) fogyasztják. „Nemzeti” italuk régebben az otthon főzött sör volt, amit hidegen és melegen egyaránt kedveltek (az utóbbit „német csokoládénak” nevezték). A kávé sokáig „bankerotte Wasser”-nek csúfolták,⁶³ a városokban és a városok környékén azonban, ahol a „hagyományos étkezési szokások feledésbe merültek”, reggelire és uzsonnára már ezt isszák, és gyakrabban kerül az asztalra hús főzelékkel, valamint a peccsenye.⁶⁴

A nyugat-magyarországi németekről Czirbusz Géza készített tanulmányt,⁶⁵ aki a heidebauereket és a heanceket (hienc) különböztette meg.⁶⁶ Az előbbieket fő tápláléka a gombóc és a rétes, olyannyira, hogy egy-egy gazdát „Knedlbauer”-nek vagy „Strudlwirt”-nek neveznek, és az étel mint beszélő név a további azonosításra is alkalmas lehetett (pl. Siebenstrudl-Weiss).⁶⁷

⁵⁹ Bruckner 1922: 76–77.

⁶⁰ Bruckner 1922: 24–25.

⁶¹ Krumpliból és lisztből vajjal készült gánicaféle.

⁶² Töltött derelye.

⁶³ Csődvíz.

⁶⁴ Bruckner 1913: 112–113.; Bruckner 1922: 24–25.

⁶⁵ Czirbusz (1853–1920) teológiai tanulmányokat folytatott, majd 1884-ben történelem–földrajz szakos tanári diplomát szerzett. Először piarista iskolákban, 1910-tól a pesti egyetemen tanított. Diós (szerk.) 1993.

⁶⁶ A Fertő-tó vidékén, illetve Vas megyében és Sopron környékén élő németek.

⁶⁷ Czirbusz 1913: 51.

A heidebauer reggelire tejet vagy kávé-t és az előző estéről megmaradt stercet fogyasztja.⁶⁸ Ebédre levest, valamint húst főzelékkel vagy valamilyen tésztát találunk, az uzsonna ismét tej vagy kávé, vacsorára a déli maradék vagy egy „gyorsan készíthető” tészta kerül az asztalra. Az ünnepi menü ennél sokkal gazdagabb és mindenekelőtt tésztákban és süteményekben bővelkedik. Specialitásuk a „Tuatn”, amely két nagy korongból áll, és közéjük mazsolaszőlőt szórunk, de népszerű a mákos- és dióskalács (a bejgli), a fonott kalács, a kuglóf és a fánk is.⁶⁹

A szerző az asztali etikett néhány sajátosságát is megfigyelte. A gazdák a családjeikkel együtt esznek, akik tőle jobbra, „rang szerint” ülnek (a fiú az apa balján kap helyet), míg a háziasszony, a gyerekek és a szolgáló külön asztalnál étkeznek. A levest, a húst és a főzeléket mindenki a saját tányérjára szedi, a tésztát viszont az asztal közepére állított vaslábasból kanalazzák, és a sült tésztát kézzel fogyasztják.⁷⁰

A hiencek igényei Czirbusz Géza tapasztalata szerint „sokkal szerényebbek.” Reggelire a „hagyományos” rántott levest a tej, a kávé és az előző estéről maradt tészta váltotta fel, és az ebédjük is hasonló a Fertő-tó vidékén élőkéhez, igaz, kevesebb húst és több hajdinából készült ételt fogyasztanak⁷¹ (az utóbbi a heidebauerok asztaláról már régóta hiányzik). Az ünnepeken viszont ők is kitesznek magukért: a leves után marhahúst esznek tormamártással vagy céklával, füstölt húst káposztával, valamint fánkot és rétest, ami mazsolával, fahéjjal és mákkal, illetve gyümölcscsel, burgonyával, darával és túróval megtöltve a legkedveltebb tésztájuk.

Az étkezés módja némiképp eltér a Fertő-tó vidékiekétől. A hiencek tányért, kést és villát csak akkor használnak, ha vendégeket fogadnak, egyébként az ételt közös tálból kanalazzák (a húst a kezükbe veszik és a zsebkésükkel vágják le róla a darabokat). Étkezés után a kanalat az abroszba törlik, és csak hetente egyszer, szombaton mosogatják el.⁷²

Richter M. István ciszterci rendi tanár a századforduló éveiben a Nyitra megyei németek lakodalmi szokásait, az ünnepi étkezéseket és az asztali etikettet mutatta be. A falvakban az ételsor kötött és viszonylag egységes, ami a hagyomány erejére utal. Cséken az első fogás húsleves metélttel, utána marhahús, majd káposzta sózott juhhússal, savanyúleves szintén juhhússal és köleskása következik, az utóbbit újabban a mákos tészta helyettesíti.⁷³ Más településeken a vacsora

⁶⁸ Burgonyából vagy búzalisztból zsírral készített étel.

⁶⁹ Czirbusz 1913: 51–52.

⁷⁰ Czirbusz 1913: 51–52.

⁷¹ Például a hajdina stercet, amit főbb babbal vagy mákkal meghintve is tálaltak. Készítési módjáról Kisbán 1997: 445–446.

⁷² Czirbusz 1913: 52–53.

⁷³ A minél többféle leves az örömszülők gazdagságát jelezte.

végén pecsenyét szolgálnak fel, amit a násznagy a fonott kaláccsal együtt apró darabokra vág, és a vendégek között oszt szét. (A pecsenyét nem eszik meg, hanem az otthon maradt betegeknek és cselédeknek viszik el.)⁷⁴

A násznép „egész patriarchális” módon, egy tálból fogyasztja el az ételt, a húst mindenki a kezébe veszi. A menüt lezáró kásából, amely a bőséget szimbolizálta vagy annak vágyát fejezte ki, néhány kanállal a szoba falára és az asztal alá szórtak, valamint az ajtó előtt várakozó szegényeknek, árváknak és koldusoknak is adtak belőle.⁷⁵

Richter M. István szülőfalujában, a Nyitra megyei Németprónán szintén többféle lakodalmi szokást figyelt meg. Az előkészületek során a rokonok, a szomszédok és az ismerősök tejet, vaját, lisztet és tojást, más vendégek néhány font sültnek való borjúhúst küldtek, azaz a kiadásokhoz mindnyájan hozzájárultak, amit az örömszülők szintén ajándékokkal (elsősorban kaláccsal) viszonztak.

A gondosan készített lakodalmi kalácsnak, valamint a „jókora” szív alakú formába préselt sajtnak a több napig tartó étkezéseken és mulatozásokon fontos szerep jutott. Vacsora után a menyasszony a vendégeknek egy darab sajttal és kaláccsal kedveskedett, miközben azt kérte, „fogadják el rokonuknak” (cserébe pénzt kapott). Másnap reggel ez a rítus a falusi közösségben ismétlődött meg. A menyecske (akár vagyonos, akár vagyon nélküli családból származott) a nyoszolyólányok kíséretében házról házra járt, és mindenkit kaláccsal és sajttal kínált meg, amit a „gazdagok szép összeggel”, a „szegények” néhány krajcárral viszonztak. („Itt van az első, gazdaságba, bögrére, bográcsra.”)⁷⁶

V. Összegzés

Miközben az 1890-es évek nemzetiségi politikáját a represszió, valamint a magyarosítás jellemezte, és a hazai etnikumokról pl. az élclapokban alkotott képek egyre negatívabbá, kirekesztőbbé és torzultabbá váltak,⁷⁷ a Magyarországi Néprajzi Társaság alapszabálya 1889-ben a nemzetiségek alaposabb megismerését, a „testvéries egyetértés és az együvé tartozás” erősítését tűzte célul.

E gondolatban a soknemzetiségű közösségnek kulturális értéket tulajdonító tudományos tradíció fejeződik ki,⁷⁸ az idézett szövegek szerzői azonban a saját tapasztalataikat és az előzetesen meglévő vonatkoztatási kereteket (az örökölt ké-

⁷⁴ Richter 1904: 430–431.

⁷⁵ Richter 1904: 430–431.

⁷⁶ Richter 1897: 108–109.; 194–195.; 292–293.

⁷⁷ Erről Tamás 2014: 335–342.

⁷⁸ Kősa 1991: 77–81.

peket, sztereotípiákat) ötvözték egybe. A turdossini tanító, Nagy József bár idegenkedik a „tót nép” egy-egy ételétől, ez aligha tekinthető etnikai előítéletnek, és rossz szokásaik, illetve „szenvedélyeik” (pl. a pálinkaivás) pellengérré állítása nevelésük és civilizálódásuk előmozdításának igényével kapcsolódik össze. Egy másik tanító, Gönczi Ferencz kategorizációjához erőteljesebb negatív attitűdök (és nyelvi kifejezések) társulnak, amikor a vendek táplálkozását „nagyon silánynak” minősíti, valamint a „primitív” és „kezdetleges” ételkészítési eljárásokat vagy a tisztaság hiányát rója fel. Juga Velimir szerint a szerbek a „jó konyhát”, a zsíros ételeket és a húsféléket kedvelik (ezzel szemben a főzelékeket „svábos” ételnek tartják), azaz az autosztereotípiába a magyaroktól kölcsönzött értékek épülnek, ami a csoport elfogadását segítheti elő. Szabó Oreszt szövegében a ruszinokkal azonosulás és az elutasítás is tetten érhető (a „perlekedésre túlságosan hajló érzékeny természetükről” ír), ami a társadalmi viszonyok átalakításával, a „modernizáció” programjával fűződik egybe. Sztancsek József szlovákokról alkotott rajzát viszont a hagyományok megőrzése, a falvakba is behatoló „felvilágosodott szellem romboló munkájának” elutasítása formálta. Végül Bruckner Győző nem titkolta a neonacionalista ideológiát követi, és az általa használt, ellentétekre épülő etnokulturális sztereotípiák a saját csoport (a szászok) elfogadását és a „mások” (a szlovákok, ruszinok, gorálok) elutasítását legitimálják.

A táplálkozásnak, mint a hétköznapi kultúra alkotóelemének néprajzi leírása hozzájárult a kollektív identitások alakulásához (valamennyi népnek megvannak a „nemzeti” ételei), ez azonban aligha jelenti, hogy a szövegeknek ne lehetne referenciális olvasata, ami másféle következtetésekre vezet. A nemzetiségek átvették egymás ételeit (a felvidéki és a bácskai szlovákok étkezése viszont sok mindenben eltért), illetve a saját hagyományaikhoz igazították azokat. A szerbek, bár bizonyosan nem kivétel nélkül, kedvelik a halpaprikást, és az ételeiket erősen fűszerezik, a szepességi szászok a brinzás lepényt fogyasztják, a ruszinok a töltött káposztát, amelyet tepertős kukoricakásával töltenek meg.

Hasonlóak az étkezési szokásaik, az asztali etikett (az Árva megyei szlovák parasztok pl. a húst ugyanúgy kézzel eszik, mint a Sopron környéki németek) vagy a szegénységből és a szűkös megélhetésből adódó kényszerek.⁷⁹ A búzakenyeret sokszor az árpa- és a rozslisztből süttött pogácsa vagy a tengeri kása helyettesíti, a kenyérlisztet a kukorica megőrölt torzsájával egészítik ki, a halat az ünnepeken a hering pótolja. Az étkezés rítusai ugyancsak a beosztás kényszerét, ritka alkalmakkor a bőséget reprezentálták, de alkalmasak voltak a közösségi szerve-

⁷⁹ A gazdasági antropológiában ennek különböző elnevezései vannak (Subsistenzökonomie, economy of poor, economy of makeshift), amelyek más-más jelentésárnyalatot emelnek ki. Részletesebben Groh 1992: 54–113.

zödések, nem csupán a családi, rokonsági és baráti, hanem az etnikumok közötti kapcsolatok erősítésére is.

Irodalom

- BÁTKY Zsigmond
1934 Táplálkozás. In Bátky Zsigmond–Györffy István–Viski Károly: *A magyarság tárgyi néprajza*. 37–123. Budapest: Királyi Magyar Egyetemi Nyomda.
- BOURDIEU, Pierre
2009 *A gyakorlat elméletének várlata*. Budapest: Napvilág Kiadó.
- BRUCKNER Győző
1913 *A székesi szász nép*. Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár.
1922 *A Székeség népe*. Budapest: Kellner Ny.
- CZIRBUSZ Géza
1913 *A délmagyarországi németek*. Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár.
- DIÓS István (szerk.)
1993 *Magyar katolikus lexikon*. II. Budapest: Szent István Társulat.
- DÖMÖTÖR Sándor
1979 A Hegyhát hajdani etnográfusa: Nagy József. *Savaria. A Vas Megyei Múzeumok Értesítője*. VII–VIII. 217–228.
- GÖNCZI Ferencz
1914 *A zalamegyei vendék*. Kaposvár: Szabó Ny.
- GROH, Dieter
1992 Strategien, Zeit und Ressourcen. Risikominimierung, Unterproduktivität und Mußpräferenz – die zentralen Kategorien von Subsistenzökonomien. In Groh, Dieter: *Anthropologische Dimensionen der Geschichte*. 54–115. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- HERRMANN Antal
1895 Gönczi Ferencz – Muraköz és népe. *Ethnographia*. VI. 443–444.
- JUGA Velimir
1913 *A magyarországi szerbek*. Budapest: Franklin.
- KENYERES Ágnes (főszerk.)
1994 *Magyar életrajzi lexikon*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KESZEG Vilmos
2011 Gasztronómia és emlékezet. *Erdélyi Múzeum*. LXXIII. 1. 177–188.
- KISBÁN Eszter
1975 Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*. LXXI. 2. 177–185.
1997 Táplálkozáskultúra. In Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz*. IV. Életmód. 417–585. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KÓSA László
1991 A Magyar Néprajzi Társaság alapító eszméi. In Hofer Tamás (szerk.): *Népi kultúra és nemzettudat*. 77–82. Budapest: Magyarországtudató Intézet.
- MATTHAEIDESZ György
1899 A Bács-Bodrogh vármegyei tótok. *Ethnographia*. X. 3. 232–237.
- NAGY József
1891 *A tótok otthonáról Árvaországban*. Alsó-Kubin: Árva megyei Hírlap.

NEMES Mihály

1895 A talaborvölgyi ruthén nép lakodalmi szokásai. *Ethnographia*. VI. 5–6. 429–435.

RICHTER M. István

1897 Régi lakodalmi szokások Német-Prónán. I–II–III. *Ethnographia*. VIII. 1–2. 103–117.; 3. 193–202.; 4. 290–295.

1904 Lakodalmi szokások a nyitramegyei német falvakban. II. *Ethnographia*. XV. 8–9. 422–433.

SZABÓ Oreszt

1913 *A magyar oroszokról. (Ruthének.)* Budapest: Franlin.

SZTANCSEK József

1902 Tót lakodalmi szokások. I. *Ethnographia*. XIII. 9. 411–416.

1903 Tót lakodalmi szokások. III. *Ethnographia*. XIV. 1–2. 61–66.

1904 Tót lakodalmi szokások. V–VI. *Ethnographia*. XV. 1. 48–66.

TAMÁS Ágnes

2014 *Nemzetiségek görbe tükrében. 19. századi nemzetiségi sztereotípiák Magyarországon.* Pozsony: Kalligram Kiadó.

A magyar „nemzeti sült” színei egy tokaj-hegyaljai település táplálkozáskultúrájának tükrében

MARINKA MELINDA

Gyakran találkozunk olyan étellel, amelynek eredetét éppen népszerűsége és földrajzi elterjedtsége miatt szinte lehetetlen meghatározni, és ismerünk olyan területeket, olykor egyedülállóan településeket, amelyek nemzetiségi vagy etnikai összetételéből adódóan sajátos, egyedi ételkülönlegességekkel rendelkeznek.¹ Több Magyarországon élő nemzetiség táplálkozási szokásai kapcsán elmondható, hogy azok hatást gyakoroltak a magyar konyhára, de gyakran az egyes etnikumok sajátjukként ismert ételféleségei sem mentesültek a magyar konyha szabta alapanyagok befolyásától. Többek között egyik ilyen példaként említendő a Kárpát-medencében lévő dunai sváb területek táplálkozáskultúrájának alakulása, amelyet nem tekinthetünk egyértelműen magyar vagy német eredetűnek, hanem a kettős (multikulturális közegben pedig többes) kulturális áramlatokból kialakult sajátos fejleménynek. Ennek köszönhetően több esetben hangzott el az északkelet-magyarországi svábok táplálkozási szokásainak feltárása során, hogy a „*recept az sváb, de az elkészítés már magyaros*”. Egy másik terepkutatás alkalmával a helyiek részéről magyaros ételnek hitt nyírségi „*ökörnyelv*” esetében kiderült, hogy elkészítési módját, formáját és ízvilágát tekintve nem sokban különbözik a szatmári svábok *strudlijától*.²

¹ A tanulmányban szereplő interjúrészleteket a 2014-ben Hercegkúton folytatott empirikus kutatómunka eredményeiből válogattam. A gyűjtést a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-2014 számú pályázat programja keretein belül végeztük, a felhasznált interjúk adatai a DENIA 4198–4215 adattári szám alatt találhatóak. A kutatásban részt vettek: Doma Boglárka, Nagy Zsuzsanna, Fancsalszki Noémi. A szerző kutatásait támogatta munkahelye, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport.

² A *strudli* főtt krumpli, liszt, tojás, tejföl és só összetételéből készült sült tészta, amelyet túróval, lekvárral, tojásfehérjéből felvert habbal és főtt krumplival töltenek. Lásd: Cserenyák 1991: 159–161. Vö. még Bódi 2006: 35. Az étel „*ökörnyelv*” elnevezésben Kállósemeny–Újszőlőskert településrészről ismert, saját gyűjtés alapján.

Ennek a csak röviden két példázattal megemlített állandó kölcsönhatásnak eredményeképpen a magyar nyelvterületen találkozhatunk olyan ételekkel, amelyek a magyar konyhára jellemző elkészítési móddal és alapanyagokból, de mégis valamilyen nemzetiségi, etnikai színezettel jelentek meg a 20. század folyamán. Tanulmányomban a magyar táplálkozáskultúrában felismerhető ilyen jellegű kölcsönhatásokra kívánok rávilágítani egy tokaj-hegyaljai település, Hercegkút magyar anyanyelvű, de sváb származású lakosságának 20–21. századi étkezési szokásain keresztül. A település több szempontból is kiváló példája ennek, hiszen lokális társadalmi kollektív sváb származástudata mellett hungarikumnak minősülő gasztronómiai és ezzel együtt a világörökség részét képező építészeti sajátosságokat mondhat magáénak, valamint a piros-fehér-zöld színvilágban pompázó „*nemzeti sült*” elkészítésének fortélyát is ismeri.

1962–64 között a Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszékének egykori hallgatója, Nagy Mária végzett Hercegkút népi táplálkozására vonatkozó gyűjtéseket.³ Ez a munka a 2014-es kutatások alapját képezte, hiszen empirikus terepmunkánk egyik feladata a 1960-as években megkérdezett, és még élő adatközlők felkeresése volt, illetve az akkor felgyűjtött sajátosságok újrakérdezése. Az 50 évvel ezelőtti adatközlők közül két személlyel találkoztunk, akik egykoron édesanyjuk és nagyanyjuk ismereteiről beszéltek, újrakérdezésükkor már a saját gyakorlatból ismert konyhai eljárásokat mutatták be, reflektálva az azóta eltelt időszak változásaira. Az itt felsorolt ételféleségeket a tőlük és a további hercegkúti lakosoktól származó 2014-es adatgyűjtések során, elmondottak alapján ismertetem.⁴

A kutatás helyszíne és „hungarikuma”

Hercegkút település történetét 1750-től ismerjük, amikor is Trautson János Vilmos, egy osztrák főnemesi család sarja magánföldesúri vállalkozásában német családok áttelepítését szorgalmazta.⁵ A telepítések három szakaszban zajlottak 1750 és 1761 között,⁶ a mai dél-németországi területekről.⁷ Az akkori

³ Az 1962–64-es kutatások eredményét lásd: DENIA 767, 785, 856, 992.

⁴ A kutatás első fázisában már egyértelműen kirajzolódott, hogy az 1962–64 között gyűjtött anyag akkor még bővelkedett sváb elnevezésekben, ezzel szemben napjaink hercegkúti táplálkozáskultúrájában már jóval kevesebben ismerik a sváb kifejezéseket, mindentől függetlenül kutatómunkánk egyik kiemelendő tapasztalata, hogy a sváb dialektus nyelvi lenyomatai a konyhai nyelvzetben őrződtek meg leginkább.

⁵ Naár 2010: 21.

⁶ Naár 2010: 30.

⁷ A település történetével és kulturális örökségével Balassa Iván foglalkozott több tanulmányában is (példaként lásd: Balassa 1973: 285–320), majd később Naár János, helytörténész írt és szerkesztett monográfiáiban: *Hercegkút* (Tamás Edit szerkesztése alatt), *Szülföldünk Hercegkút I.*

Trautsondorf/Trautsonfalva néven ismert település első német lakosai az elmondás szerint olyan helyet kerestek, ahol az általuk létszükségletnek tartott négy természeti jelenség egyszerre megtalálható: „*Wasser, Wiese, Weinbeere, Wald*”⁸ – azaz víz, mező, szőlő, erdő.

A telepesek számára Hercegekút település környezete megfelelőnek bizonyult, többek között Tokaj-Hegyalja részeként a szőlőműveléshez kiváló természeti adottságokkal is rendelkezett. A területi gazdagság kiaknázásához szükséges alapfeltételek hiányában a betelepítéseket követő első időszakban nélkülözés és kemény munka jellemezte az ideérkezők életét, mivel az új élettér létrehozatalához ígért segítségnyújtás elmaradt.⁹ A hiteles telepítéstörténet és a lakosok körében ismert „*eredetmonda*” szerint is a telepesek először a könnyen vájható domboldalon alakítottak ki maguknak lakóépületeket (földházakat),¹⁰ majd csak később kezdtek el a jelenlegi településszerkezetnek megfelelően építkezni. A kezdetleges lakóépületek vájataiból pincét, majd pincesorokat hoztak létre, ami a szőlőművelés, mint az egyik legjelentősebb gazdasági ágazat létrejöttét, és a közösségi összetartás mélységét mutatta. A 20. század folyamán még a családi gazdaságok szüreteléseire a rokonokat, barátokat összehívva, szekerekkel vonultak ki a szőlőbe. Az asszonyok vödörbe szüreteltek, a férfiak puttonyba szedték össze a szőlőfürtöket. Jó termés esetén nem taposták, hanem csömöszölték a szőlőt, majd összetömörítés után préselték. Ha a taposást választották, akkor taposó zsákban, illetve kádban végezték a férfiak, mezítláb. Az összetaposott szemeket fa (később fém) présbe tették, majd a kipréselt mustot szekereken hordták a pincékbe.¹¹ Napjainkban mindez a legtöbb helyen napszámosok, szüretelő brigádok felfogásával történik, és a leszedett termést konténerbe helyezik, hogy ezt követően a felvásárló helyekre tudják szállíttatni.

A hegyaljai kereskedőházak, a nagy borgazdaságok a Hercegekúton termelt szőlő egy részét felvásárolják, így kevés kivétellel csak minimális mennyiségű szőlőt tartanak meg saját használatra.

„Szóval mink, meg a lányomék is csak szombat vasárnap tudunk szüretelni, mert akkorára próbáljuk mindig a konténerért kérni, mert az nem úgy van, hogy nahát, ha máma nem tudtam megcsinálni, megcsinálom bolnap, ha nincs mire szédni, meg nem veszj át az illető, akkor nem tudunk szüretelni, mondjuk ez egy nagy gond nekünk mindig a szüret. Álltalába két nap

Életmód és hagyományok (Joósné Naár Erikával közösen), *Szőlőföldünk Hercegekút II. Egy igaz barát-ság hiteles története* (Rák József szerkesztése alatt).

⁸ K. I. 72 éves nő közlése alapján.

⁹ Lásd Balssa 1973: 301–302.

¹⁰ Mindezt alátámasztják Kavecsánszki Gyula kutatásai is. Vö. Kavecsánszki 1986: 252.

¹¹ Joósné Naár–Naár 2012: 43.

alatt le szoktunk szíjretelni, hát, de sokan is vagyunk akkor. Vagyunk akkor 30–35-en.” (N. B. 74 éves nő közlése.)

Mindettől függetlenül néhány család a borkészítés tökéletesítésére törekszik, leginkább azzal a céllal, hogy minél magasabb minőségű, saját termelésű bort állítsanak elő, így a település méltán hozzájárul egyik legismertebb hungarikumunk előállításához.

Hercegkút két olyan különálló pincesorral rendelkezik (a *Kőporosi- és a Gombos-hegyen*), amely mintegy keretbe foglalva védi a települést,¹² és amely település-szerkezeti szempontból a „*pincefalú*” kifejezés újragondolására ösztönözheti a kutatót. Ez a fajta építészeti, település-szerkezeti jelenség a maga nemében egyedi, hiszen itt a lakóépületekkel és gazdasági épületekkel egységet alkotó települést két oldalról ölelik közre a pincesorok, így a településhez szervesen csatlakoznak. Ebben a formában pedig a település egésze fejezhető ki a pincefalú megfogalmazással, amely ilyen szempontból „*hungarikum*”,¹³ és amely egyébként az UNESCO világörökség része lett 2002-ben.

Annak ellenére, hogy napjainkra a település lakossága teljesen elmagyarosodott, származástudatát illetően a sváb gyökerekhez való ragaszkodás jellemző. A település vezetősége pedig ezen gyökerekre építve erősíti német nemzetiségi kapcsolatait.¹⁴ Német kisebbségi, majd nemzetiségi önkormányzatot szervezett, sváb tájházat alakított ki, német nemzetiségi óvodát és általános iskolát mondhat magáénak a falu. A sváb kulturális jegyek erősítése érdekében pedig német kórust és táncsoportot alapítottak.

¹² Kavecsánszki 1986: 267.

¹³ Ebben a kontextusban értelmezte például Bodonyi Csaba építész a pincefalú építészeti jelenségét, aki maga is hungarikumként említette a település és pincesorainak település-szerkezeti formáját. (Az építész engedélyével elhangzott előadására hivatkozom, amelyet 2014. augusztus 16-án tartott Hercegkút felújított pincesorainak átadó ünnepségén.) A néprajzi szakirodalom, illetve egyéb építészeti felmérések szerint Hercegkút településrajza ugyan nem sorolható a szigorú értelemben vett pincefalvak közé. (A pincefaluról lásd: Bárh 1997: 28.)

Ez a példa önmagában is jelzi a *hungarikum* kifejezés köznyelvben alkalmazott szóhasználatának többértelműségét, amely nem csak a hungarikum törvényben (2012. évi XXX. törvény) foglaltott termékeknek és jelenségeknek a megnevezésére korlátozódik, hanem saját értelmezés szerint mindig valamilyen egyedi, akár lokális vagy nemzeti hagyományba illő, olykor modern töltetű jelenségekre is utal. A hungarikum kifejezés ebben az értelemben sokkal inkább az egyediségre, mint „*unikumra*” hagy következtetni, a szó használója szerint általában olyan jelenség, amely máshol nincs, „*csak nálunk...*”

¹⁴ Lásd: Tamás (szerk.) 2010: 330–334; Rák (szerk.) 2012.

Étkezési szokások és ételféleségek a 20–21. században

Az egykori német telepesek által magukkal hozott ételkészítési eljárások, amelyek leginkább krumpli és liszt alapúak, gyakran más népektől származó elemekkel gazdagodtak.¹⁵ A felesleg termelésétől mentes szemléletmód meghatározta a nyersanyagok választékát és felhasználási módját. Az elkészítés módjában jelentős hangsúlyt kapott a minél gazdaságosabb előállításra és minél intenzívebb teltségérzetet adó tulajdonságra való törekedés.

„Lényegében, amit az ősaink hoztak, az a sváb konyha, az egy kicsit spórolós is. Sokkal igénytelenebb volt az a régi konyha, mint a mostani, annyi húst nem fogyasztottak. Tehát iparkodtak mindent felhasználni, amit a háztartásban, meg a földeken megtermeltek.” (K. I. 72 éves nő közlése)

Az étkezések ideje és helye leginkább az időjárástól és munkaalkalmaktól függött. Az ételféleségek milyensége pedig a mindenkori szokásgyakorlat függvényében alakult, de elsősorban a gazdaságosság célzatával. Így például a megszabott rend szerint került húsétel az asztalra és hetente egyszer rendszeresen ettek babot is.

„Hús alig volt, inkább nagyobb ünnepeknél. Karácsonykor rántott hús, húsvétkor sonka, de amúgy nem nagyon volt. De ritkán volt a rántott- és sült hús, inkább, amikor disznót vágtak, akkor füstöltek. Hétköznap, vasárnap volt húsleves, csütörtökön meg még valamilyen hús. Akkoriban nem turkált úgy az ember a húsban, mint ma. Inkább tésztafélék voltak, krumplis tészta, túrós tészta, mákos tészta, káposztás tészta.” (R. F. 77 éves nő közlése)

A 20. század első felében még igen gyakori az író és az aludttej fogyasztása, ez a szarvasmarha-állomány lecsökkenésével egyre inkább elmaradt, manapság pedig már szinte egyáltalán nem jellemző.

LEVESEK

Kolbászleves: a család létszámától függő mennyiségű füstölt kolbász darabot tettek vízbe, megsózták, és amikor megfőtt, egy leveses tálba vékony kenyérszeleteket vágtak és erre öntötték rá a forró levest. Alkalmanként krumplival is dúsították, de ez már egy módosított változat, mivel az eredeti recept szerint készült kolbászlevesbe nem tettek.

¹⁵ Vö. Wild–Wild 2014: 10.

Tejleves: résztát vízben megfőznek, majd a vizet leszűrik róla egy edénybe. Ezt a levet tejjel felöntik, sóval és borssal ízesítik, felfőzik, és a főtt résztából tesznek egy keveset a levesbe.

Bableves: a bableves előételként és főétel alapjaként is szolgált. A bableveshez alapvetően nagyobb mennyiségű babot használnak fel, amelynek egy részét a leves berántása előtt kiveszik. A leveshez szükséges tézsta mennyiségét is megnövelték, majd ennek egy részét hagymás zsíron megpirították, és rá tették a levesből kivett babot. Az így készült *babos tézsta* kifejezetten böjtös étel volt. A bableves szemes változatban történő elkészítésén túl igen elterjedt a zöldbaleves:

„A zöldbalevest azt imádja a család füstölt hússal, mert azt se úgy csináljuk, mint a magyarok, hanem az is svábosan bezöldésélgelve füstölt hússal, egy pár szem krumpli bele.” (H. I. 68 éves nő közlése)

Sváb burgonyaleves: bő hagymás, paprikás zsírban kockára vágott burgonyát megdinsztelnek,¹⁶ majd felöntik vízzel. Füstölt szalonnát kockára vágnak, megpirítják, és a leveshez adják. Tejfölös rántást öntenek hozzá, majd nokedlit szaggatnak bele.

Hússal készült levesek: az elmondás szerint a klasszikus húsleves ismert, de a konyhai gyakorlatban gyakori a szerintük svábos változata is, amely füstölt húsból készül. A gulyásleves esetében is a füstölt hússal való főzést a sváb konyha sajátjának tartják.¹⁷ *Sonkahúsleves* főzésekor a sonkacsont végét tették fazékba egy kevés hússal, elkészítési módját a csontleveséhez hasonlónak mondták. Ennek egy változata az úgynevezett „*rippli szuppe*”¹⁸ füstölt oldalas leves, amelyhez a füstölt oldalast feltették főni és krumplival gazdagították.

KRUMPLIS ÉTELEK

Cinke: sós vízben főtt krumpli levének egy részét leszűrik, a maradék lével és liszttel a krumplit összetörik, majd a tűzhelyen átgőzölik. Ezt követően zsírban hagymát pirítanak, majd az ebbe mártott kanál segítségével az összetört krumpli-

¹⁶ A dinsztelésről lásd: Larousse 2010: 207.

¹⁷ A füstölt hússal készült leves gyakorlatilag a sonkahúsleves, amely az elmondás szerint olyan „*kaszás leves*” (K. I. 72 éves nő közlése) jellegű, mint amikor a húsvéti sonka főzőlevébe főznek be levestésztát.

¹⁸ K. I. 72 éves nő közlése.

ból apró halmokat szaggatnak, és tepsibe helyezik. Az így elkészült kis halmokra ráöntik a maradék hagymás zsírt, majd főtt aszalt szilvát tesznek közé.¹⁹

*Zsámiszka:*²⁰ paprikás krumplit készítenek, ezt összetörik, majd tejjel fogyasztják.

Krumplinudli („*pucugaluska*”²¹): 30 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 1 tojás, 1 marék búzadara, és egy evőkanálnyi zsír képezte a nudli tésztáját, amely a szilvás gombóc és a burgonyalángos alapja is.

„*Resterelli*”²² („*rest*” *derehje*): a túrót liszttel gyúrták össze, kevés tojást ütöttek hozzá, összekeverték, majd gombócot formáltak belőle. Kifőzés után zsemlemorzsában megforgatták.

Krumplis tészta: házi gyúrt tésztát kifőzték (ezt a formáját „*ficfa levélnek*” mondták, ahogy össze volt hajtva és felcsíkozva),²³ a krumplit megfőzték egészben, majd karikára vágták, hagymás zsírba megpirították („*resztelt*” krumpli), és ezt keverték össze a tésztával.

KUKORICÁS ÉTELEK

Puliszka („*dara*”): a kukorica durvább darájából készül, amelyet hosszú ideig főznek, majd kukoricaliszttel sűrítenek be, ezt követően hagymás zsírt készítenek, és az ebbe mártott kanál segítségével a cinkéhez hasonlóan halmokat szaggatnak. Ezt is tepsibe helyezik, és a zsírban megpirított hagymából ennek a tetejére is öntenek. Hidegen, tejjel fogyasztják. A köznyelvben puliszkaként ismert ételt a hercegkútiak „*darának*” nevezik.

KÁPOSZTÁS ÉTELEK

Káposztaleves: a hordós káposztából készített ételek közül a „*legszegényebb étel*” címkével látták el, amely egy kiló káposzta megfőzésével, majd paprikás rántás és tejföl hozzáadásával készül. Ennek egy gazdagabb változata, amikor a családi létszámnak megfelelő mennyiségű füstölt kolbászt szeletelnek bele.²⁴

¹⁹ Az 1940–50-es években még nem ismerték a befőzést, hanem aszalással tartósították a gyümölcsöket. Az alma így elkészített formáját „*susinkának*” (K. I. 72 éves nő közlése) nevezték.

²⁰ E. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

²¹ B. B. 67 éves nő közlése.

²² K. I. 72 éves nő közlése.

²³ K. I. 72 éves nő közlése.

²⁴ Vö. Naár–Pekár 1983: 12.

„Megtapostunk hordóba káposztát, azt se vettük zacskószámra, mint más. Egy 70–80 literes hordóba megcsináltuk ősszel, az kitarított tavaszig. Szalonnával, sztrapacska alá vagy nyersen ...” (G. M. 88 éves nő közlése)

Olajos savanyú káposzta: Herceggúton is elterjedt étel, krumplival fogyasztoták, főleg böjti időszakban. Kb. 1–1,5 kg káposztához egy fej vöröshagymát vágtak, étolajat öntöttek rá, majd összekeverték. Sült krumplival tálalták.²⁵

A káposztás ételek hússal történő gazdagítása igen ismert volt Magyarországon, népszerűségét már a 18. századi magyar nemzeti kulturális jelképként való elterjedtségében is láthatjuk.²⁶ Herceggúton a szalonna és a káposzta egyvelegéből készítették a „granszalal” nevű ételt:

„Hát szoktunk olyat csinálni, hogy füstölt szalonnát odavágunk, megvágjuk, kéisütjük, akkor ebből az új káposztából teszünk rá, és egy picike ecetes cukros vizet teszünk rá. Ezt mink úgy hívjuk, hogy „granszalal” svábul.” (N. J. 71 éves nő közlése.)

Székekly káposzta: a herceggúti változat kacsahússal készül, zsírban apróra vágott hagymát pirítanak, hozzá paprikát szórnak, majd ebbe az alapba teszik az apróra vágott húsdarabokat, amelyből így paprikást készítenek. Ezzel egy időben kb. 1–1,5 kg káposztát tesznek fel főni, majd ha mindkettő félig megfőtt, összeöntik és készre főzik.²⁷

Toros káposzta: a disznótorok alkalmával a hordós káposztából készítették, alapját a pecsenyévé sült friss disznóhús adja. A hordós káposztát egy külön edényben megdinsztelik, és amikor a hús megsült, ráöntik, majd az egészet összekeverik és készre sütik. Köretként főtt krumplit törnek össze hozzá.²⁸

Töltött káposzta: egy kiló darált húshoz kb. ¼ kg rizst kevernek, majd sóval, borssal és paprikával fűszerezik, és összekeverik. A hordós káposztával együtt savanyított káposztahasábról leveleket szednek le, vastag ereit levágják, majd ebbe töltik az összeállított masszát. A főzésre előkészített edénybe előre átmosott apró káposztát tesznek, majd egy sor töltött káposzta után újabb réteg savanyú káposztát helyeznek, amelyre csontos friss hús és bőros hús is kerül. Ezt a réte-

²⁵ Vö. Naár–Pekár 1983: 12.

²⁶ Kisbán 1989: 30–32. Kisbán Eszter többek között utal Bél Mátyás a „Szalonnás káposzta Magyarországon címére” szólására. Lásd: Kisbán 1989: 31. Ebben az esetben felmerül a herceggúti *tunkihoz* (lásd lentebb) savanyúságként tálalt káposztás szalonna megjelenésének kérdése, amely esetében a helyiek részéről az étel származására vonatkozóan egyértelmű a sváb eredet, hiszen az elmondás szerint ősiktől tanulták. Az étel „fejlődéstörténetében” azonban elképzelhető két ételféleség (a „tunk” alapja és a káposztás szalonna) összeolvadása és ebből egy sajátos fejlemény, mint herceggúti sváb étel kialakulása, amely ilyen formán egyedi és csak a vizsgált településre jellemző.

²⁷ Vö. Naár–Pekár 1983: 12–13.

²⁸ Vö. Naár–Pekár 1983: 13.

gezészt többször megismétlik, amíg tele nem lesz a fazék, majd készre főzik. Az elmondás szerint a lakodalmi töltött káposzta is ilyen módon készült.²⁹

SÜTEMÉNYEK

A karácsonyi kántálás 21. századi felelevenített szokásával találkozunk a hercegkúti tájháznál minden év adventi időszakában, ilyenkor azonban nemcsak a szokásfolklór jelenségeinek újbóli rehabilitációját dokumentálhatjuk, hanem a nagyszülők konyhájából ismert sütemények előállítását is. Így *mézes kalácsot* és különféle *apró süteményeket* sütnek. Ezen utóbbiak általában sütőporos, a linzerhez hasonló tészta alapúak, szív alakú formára szaggatják, majd kristálycukorral vagy őrölt dióval megszórják. Ezek mellett a rendezvény kedvelt édessége a *pávaszem*, amely a 20. század végén terjedt el. Ez is linzer alapú sütemény, tésztáját téglalapformára kinyújtják, két szélére egy-egy sor meggyet helyeznek, majd mindkét oldalon a tésztát a meggyel feltekerik, úgy, hogy ne érjen a két széle teljesen össze. A tészta közepén lévő részt tojás sárgájából, habjából és dióból elkészített töltelékkel töltik.

A 20. századi édes tészták közül legismertebb a bejgli és a bobajka. A *bejgli/lángos* a klasszikus receptúra szerint készült, de Hercegkúton lángos elnevezéssel él:

„Annak idején anyukámék még kemencébe sütötték, nem bejglinek mondták ők, hanem lángosnak. Az is egy kelt tészta volt és azt dióval, meg mákkal megízestették és feltekerték ugyanúgy, mint a bejglit, csak a bejgli ugye az egy zsíros tészta, a lángos az meg egy igazi kelt tészta.” (H. I. 68 éves nő közlése.)

Bobájkát szent estére készítettek, most már az öntött kiflit nevezik így, de eredeti formájában a kelt tésztából kiszaggatott apró pogácsákat, amit megsütöttek, majd kifőztek, és végül mákkal megszórva tálaltak.

A kelt tészták népszerűségét jelzi, hogy annak töltött formája is elterjedt a 20. században. Ilyen volt a *musli*:

„...hasonlít a lekváros kalácshoz, csak kocka alakúra csináljuk, mint a túrós batyut, lekvárt teszünk bele és a tetejét darabos dióval szórjuk meg.” (S. D. O. 46 éves nő közlése.)

Napjaink legismertebb édes ételei a fánk, csöröge, tiramisu, répatorta, reszelt túrós, mézes krémes, linzer karika, Lajcsi szelet és a zserbó. A hagyományozott előállítási módokon túl a modernizáció adta lehetőségek kihasználása is megfigyelhető:

²⁹ Vö. Naár–Pekár 1983: 13.

„De az egyik unokám a mézes krémet, a másik a Sport szeletet, a harmadik a fakana-
last [szereti]. Ezt az internetről szedtem le, egy egyszerű kavart tészta.” (V. J. 64 éves nő
közlése.)

EGYÉB JELLEGZETES ÉTELEK

Csecsemők ételei: a 20. század folyamán igen gyakori volt a „Babatunk”³⁰ készí-
tése (lisztet tejjel „elhabarták”, pici sóval, cukorral ízesítették), illetve elterjedt
még a felnőttek számára is készített *fokhagymaszósz* (zsemleszínű rántásra fok-
hagymát reszeltek, levessel felengedték, borssal ízesítették, a gyermekeknek
krumpli nélkül adták – felnőtteknek krumplival tálalták). A század második felé-
ben már megjelenik a csecsemők *tejbe grízzel* való étkeztetése, napjainkban pedig a
21. századi kisgyermekkor táplálkozási trend különféle formáit alkalmazzák.³¹

Bundáskenyér: a hercegkúti változat palacsintatészta alapon megforgatott ke-
nyér, amelyet porcukorral vagy lekvárral megszórva fogyasztanak, nemcsak
gyermekek részére készítik, hanem a felnőttek számára is.

ÜNNEPI ÉTELEK

HÚSVÉT

A húsvéti ünnepkör táplálkozás szempontjából legjelentősebb része az étel-
szentelés, majd a megszentelt ételek elfogyasztása:

„Húsvétra sonkát, tojást főzünk. De akkora sonkát, vagy 15 kilósat. De régebben külön
sonkás kosár volt, úgy vittük a templomba. Beletettük a kosárba, szépen letakartuk, volt külön
sonkaterítő kibímezve. Gyakran ketten kellett rinni, mert nehéz volt. Meg biztos, hogy mellé vág-
tunk vagy 1 kilós kalácsot. Most meg úgy csináljuk, hogy vágunk belőle mindenkinek egy szeletet,
tálcára tesszük, a kalácsból, tojásból és a tormából is. Letakarjuk, és úgy visszük szentelni, min-
den Húsvétkor. Ezzel szoktuk kínálni a vendégeket. Karácsonykor halat szoktunk venni, meg
dísznővágás mindig van. Kolbász, hurka.” (N. J. 76 éves nő közlése)

„Régebben mindent beletettek, az egész sonkát, kalácsot, tormát, tojást, most meg csak any-
nyit viszünk szentelni, amit éppen, akkor megeszünk.” (G. M. 88 éves nő közlése)

³⁰ K. I. 72 éves nő közlése.

³¹ Példaként lásd: Vida é. n.

Húsvét hétfőn vagdalt pecsenyével, süteménnyel és sonkával várták a loscolkodókat,³² napjainkra ezek a jellegzetes húsvéti eledelek fennmaradtak, illetve egyéb ételféleségekkel bővültek ki:

„Mi mostanában már egyre több salátát készítünk, mivel a gyerekeim szeretik. Görög saláta, franciasaláta, krumplisaláta. Ezek jól illenek a húsokhoz.” (F. L. 57 éves nő közlése.)

KARÁCSONY

A 20. század első felében a karácsonyi ünnepi ételek közül nem hiányozhattott a *karácsonyi kalács* (svábul „*veker*”: három ágból fonott kalács) és a már említett *bobájka* (svábul „*bobajkli*”), amelyet az ünnep előestéjén fogyasztottak, hiszen az szigorú böjti nap volt. Karácsony első és másnapján pedig már gyakori volt a marha- és a sertéshús feldolgozása.³³ Napjaink karácsonyi asztalára gazdagabb választék kerül:

„A húsleves, az elengedhetetlen. Szenteste szoktunk korhelylevest, vagy káposzta levest készíteni. Valamihen halétel is szokott kerülni az asztalra. Gőzölt bukta, ez egy keltszta, ami gőzben, mint a knédli készül el. Egy diós, vajos zsemlemorzsaába van beleforgatva. Ünnepekre ezt elszoktuk készíteni. Az anyósom szokott bejglit, illetve bobájkát készíteni, ami a bejgliből megmaradt tésztából, túróval vagy mákkal készül. A hagyomány fenntartása miatt szoktuk ezeket fogyasztani. Még különböző sütemények, és mostanában gyümölcsaláták jöttek be, és még azokat is.” (P. T. 51 éves férfi közlése.)

„Karácsonykor, pedig bejglit sütöttek, töltött káposztát töltöttek, oldalast, kolbászt sütöttek. Meg természetesen egy ünnepnél a húsleves elmaradhatatlan.” (L. S. 55 éves nő közlése.)

A TÁRSAS MUNKAALKALMAK ÉTKEZÉSEI

HÁZÉPÍTÉS

A 20. század folyamán a nagyobb létszámot igénylő kalákák jelzik a közösség összetartó erejét, amelyek során a munkán túl kiemelt szerep jutott a közös étkezéseknek is. A közösség összetartását az elmondás szerint már az is jól mutatja, hogy az építkező családokat nem terheltek a segítő munkások ellátásának költségével, hanem a segédkezők magukkal hozták a közös étkezésekhez szükséges alapanyagokat.³⁴ Az adott mennyiségnek megfelelően, megegyezés szerint

³² Lásd Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 302.

³³ Lásd Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 283.

³⁴ Az elmondottakat igazolják Balassa Iván gyűjtési is, lásd: Tamás (szerk.) 2010: 295, 303.

tyúkot vagy valamilyen húsfélét, krumplit, zöldséget és zsírt adtak az építkező családnak. Az építésben segítők reggelijére elve nem volt gondjuk, hiszen azt mindenki otthon fogyasztotta. Tízóráira általában fánkot (*krepli*)³⁵ szolgáltak fel, ebédre húslevest és paprikás csirkét, uzsonnára sváb szalonnát aludttejjel és kenyérrrel, vacsorára pedig a húsleves mellé töltött káposztát vagy csirkepaprikást, esetleg sertéspörköltöt készítettek. Az étkezések általában az udvar egyik árnyékos szegletében, rossz idő esetén pedig a házépítő család szomszédságában zajlottak.³⁶

SZÜRET

A szüretelő munkások ellátásához általában egyféle étel előállítására rendezkedtek be, így krumplileves, zöldségleves, bableves, gulyásleves (füstölt hússal), pörkölt krumplival, vagy főtt káposzta füstölt oldalassal várta a segítőt. A levesfélék (zöldbableves, borsóleves, karfiolleves, krumplileves) és a pörkölt készítése napjainkban is igen gyakori étel a szőlőmunkálatok során. Az elmondás szerint korábban a termés begyűjtésekor legtöbbször szalonnát sütöttek a szőlőtőkék tövében.

„Ugyhogy hát nappalra meg általában az egyik napra, délre szoktunk csinálni töltött káposztát, mert azt a legkönnyebb kivinni ugye, fazékba megfőzöm, becsavarom, meleg délbe. Tízóráira szoktunk szendvicset csinálni, hurkát vagy kolbászt, reggelre meg pálinka pogácsával meg közbe is kínáljuk. Szoktam mondani ezt a mákos bejglit, diós bejglit, meg hát ezt a kakaós kalácsot nagyon szeretik, hát ezt szoktam. Mán hogy mer' este az ember hazagyön, akkor a sütő mászóhoz kell ugye. Mindig szoktunk egy sonkát is megfőzni, és azt felszeleteljük, fasírtot, vagy csirkecombot tőteni vagy hát ilyeneket szoktunk. Hát van, aki gulyáslevest főz, nem szeretem a levest vinni, az az igazság, mer nagyon bajos vinni.” (N. B. 74 éves nő közlése.)

CSÉPLÉS

Amíg a cséplést saját háznál, kalákában végezték, addig a munkaalkalom ételeit előre megfőzték. Füstölt húsból gulyáslevest készítettek ilyenkor, valamint „*kötteset*” (kelt tésztából készült sült tészta, mint például a bejgli) vagy fánkot kínáltak a munkásoknak.

³⁵ Kelt tésztából készült klasszikus farsangi fánk. Az emlékezet szerint az 1940–50-es évek farsangi szokásai közé tartozott, hogy a legények a boros pincékben mulattak, a lányok/asszonyok otthon megsütötték a fánkot, majd egy nagy kosárba összegyűjtve vitték a férfiakhoz, mint bor-korcsolyát.

³⁶ Stumpf–Hoffmann–Hoffmann (összeáll.) 1981: 24–25.

LAKODALOM

Lakodalmak alkalmával az előkészületekben résztvevők megvendégelése is elengedhetetlen volt, ilyenkor a „szakácsasszonyok”, a „csaplárosok”, a *vőfélyek* és a *nyoszohólányok* is asztalhoz ültek a háziakkal.³⁷ A 20. század folyamán többször módosult a lakodalmak helyszíne, ezzel együtt az előállítandó vagy már előre elkészített ételek típusa és a segítők feladata is. Az 1950–60-as évekig házaknál tartották a lakodalmakat, majd az 1970–80-as évektől ennek tere áthelyeződött a helyi kultúrházba.³⁸ A háznál zajló lakodalom esetén a lakóépületben és a gazdasági épületekben is végezték az ételkészítés előmunkálatait. A hétfőn tartott lakodalom előkészületei során vasárnap tésztát gyúrtak, tyúkokat vágtak és az alapanyagokat készítették elő. A lakodalomra szarvasmarhát vágtak, annak különböző részeit dolgozták fel, így készült fasírt, töltött káposzta (füstölt sertés sonkahússal és marhahússal keverve), sülték és a tehén csontjából kocsonya. A tyúkokat megtöltötték és a kemencében megsütötték.

A kultúrházban megrendezetteknél a lakodalomra már sertést vágtak, feldolgozása az épület mellett, az erre a célra kialakított ideiglenes konyhán – a rokonok által összehordott tűzhelyeken és konyhai eszközökkel – zajlott. A tyúkok pucolását mindenki otthon végezte, így az ajándékba szánt szárnyasokat már eleve megtisztítva hozták a rokonok/vendégek. Az ideiglenes konyhán üstökben főzték a tyúkhúslevest és sütötték a különféle sülteteket, de itt töltötték a káposztát is. „*Vendéglátóegység akkor itt még szoba se jöbetett, mert akkor itt még minden házilag készült.*” (K. I. 72 éves nő közlése.)

A 20. századi hagyományos lakodalmak reggel kezdődtek, a vendégváráskor első fogásként *tejes kávé*t, *kalácsot* és „*tunkit*”³⁹ kínáltak. Az esküvő délelőtt volt, utána ebédre szolgálták fel a *töltött tyúkokat*, a *sülteteket*, a *töltött káposztát*, vacsorára pedig a *kocsonyát*, éjszaka a *tortát*.

A 20. század végére a vendégváró menüt *dinsznótoros* (hurka, kolbász, sült oldalas) alkotta, *dinsztelt káposztával* és *krumplival*. Az ebéd ételféleségeinek felszolgálása az alábbi sorrendben történt: *tyúkhúsleves (csigatésztával, zöldszéggel* és *zsemlelés töltelékekkel*)⁴⁰; a leves után *főtt hús* (köret nélkül, csak a töltelékkel és leveszöldséggel, il-

³⁷ Vö. Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 272.

³⁸ A 20. században a polgári szertartást a lakodalom előtti napon a házasságkötő teremben tartották, a 21. századra elterjedt a lakodalom napján, egy kiválasztott helyszínen, esetleg szabadterén történő lebonyolítása. Így például Hercegkúton előfordult már, hogy a helyi focipálya adott ennek teret. A lakodalmat már nem a művelődési házban, hanem gyakrabban éttermekben rendezik meg, legtöbbször Sárospatakon, de az esketés ez esetben is a szülőfaluban történik.

³⁹ Elkészítését lásd lentebb.

⁴⁰ A töltelék is egy húspótló levesbetét, amelyhez a zsemlelt vízben megáztatják, majd a vizet ki nyomják belőle és összetörlik, dinsztelt hagymát öntenek rá és zöldpetrezselyemmel, borssal, sóval (napjainkban só helyett gyakrabban ételízesítővel) összekeverik. Ebbe a masszába annyi

letve idényszerűen *savanyúsággal*); ezt követte a *töltött káposzta*; majd a *sült húsok* (*sertéskaraj* és *rántott csirke*), esetleg gömbölyű *fasírozott* (burgonya körettel, befőttel); végül *sütemény* és *torta*⁴¹. Éjszakára sülteket, töltött káposztát és *kocsonyát* tálaltak fel.

A hagyományos lakodalmakat általában farsangkor, majd ősszel tartották. Az őszi lakodalmakat arra az időszakra tették, amikor már italként a megtisztult újbort szolgálhatták fel, kisüsti pálinkával és szódavízzel együtt.

Napjainkban az italfélék kínálata az egyéni igényekhez mérten igen széles választékkal jelentkezik, úgy, mint ahogy az ételféleségek között a hagyományos mellett újszerűket is találhatunk, így például egy közelmúltban zajlott lakodalom esetében látható:

„Disznótoros volt a vendégváró. Kolbász, burka, oldalas. Petrezselymes krumplics, és frissen készített vegyes savanyúság. A vacsorára volt tyúklevés, de olyan tyúkból, amit én itthon tartottam, meg itt vágtnak le. Csigatésztával. Volt főtt hús is, töltelék meg zöldség is. Volt lecsós szelet, gombás szelet, ez a disznóból volt, karajból. Volt még pulykamell töltve sonkával és sajttal, ez volt rántva. Volt hozzá rizs, meg savanyúság.” [...] „Éjszaka meg még volt töltött káposzta.” (N. J. 76 éves nő közlése.)

A 20. század végén megjelent a *zserbó*, *csoda kifli*, *vaníliás kifli*, *mézés krémes* és különféle *diós sütemény*, manapság mindezekon túl gyakori a *hólabda* és a *citromszelet* készítése.⁴²

Az újdonságok felvételének egyik legkiemelkedőbb mozzanata a „*nemzeti sült*” megjelenése a 20. század végi lakodalmi és ünnepi menü egy kitalált elemeként. Az egészben hagyott sertés combba sárgarépa (piros), petrezselyem (fehér), és uborka (zöld) szeleteket tűznek mustárral, amely a magyar nemzeti zászló színeit tükrözve vált jelképes étellé. Jelentőségét mutatja, hogy nemcsak lakodalmakkor, hanem nagyobb ünnepeken is elkészítik, feltalálása pedig kifejezetten az adott ünnepség egyik kiemelt időpontjában történik.

tojást ütnek, ahány zsemle felhasználnak a töltelékhez. A töltelék egy egész tyúkba töltik, vagy „follpackba” csavarják és sonkakötéssel megkötve teszik a levesbe főni. Nemcsak a lakodalmi húsleveshez, hanem a nagyobb ünnepekkor készített tyúklevésekhez, így például a temp-lombúcsúkor tartott ünnepi ebédhez is elkészítik.

⁴¹ A 20. század folyamán házilag készítették a tortákat, majd elterjedt a 20. század végére a cukrászsütemények rendelése. Napjainkban jellemzőbb, hogy a „*menyecske tortát*” cukrászdában készíttetik, a többi aprósüteményt pedig otthon sűtik a meghívottak. Amíg a kultúrházban tartották a lakodalmakat, addig az oda összehordott gáztűzhelyekben sűtötték a süteményt, ekkor az alapanyagokat vitték a rokonok/vendégek.

⁴² Ezek receptjét lásd: www.mindmegette.hu (letöltve: 2014.12.12.)

DISZNÓVÁGÁS

Az egész éven át kitartó hús biztosítását a disznóvágásokkal érték el, amely szintén a nagycsalád összefogásával megvalósuló társas munka eredménye, és amelyet általában már karácsony előtt, a hideg idő beálltával kezdtek el. Az ilyenkor segédkezők ellátására a levágott disznó tokaszalonnájából *pörccöt* és a velőből *tojásos velőt* készítenek reggelire,⁴³ ebédre pedig „*tunkit*”. A disznótorok elengedhetetlen eledele az *orjaleves*, amelyet ugyanúgy „*bezöldéselték*”, mint a húslevest egyébként is, de ilyenkor főtt tészta helyett zsemlekockával tálalták. A vacsora második fogásának, a töltött káposztának alapját az ilyenkor elkészített kolbász-hús képezte, amelyhez rizst tettek.

Disznóvágás alkalmával készítenek még kolbászt és hurkát, amelyet nemcsak az esti torra szántak, hanem későbbi fogyasztásra is. A füstölt kolbász ízesítéséhez paprikát, sót és őrölt borsot használnak. Fokhagymából keveset tesznek a kolbászalapba, esetenként csak a fokhagyma levét adják hozzá. A hurka alapját a disznó belső szerveiből állítják össze, így májat, lépét, vesét, illetve fejrészt, zsírosabb húsokat és bőrkéket „*abált leben*” megfőznek, majd összedarálnak.⁴⁴ Az „*abált leben*” megfőtt fodorháját is ledarálják, bő hagymán megpirítják, majd a darált hurkaalapra ráöntik. Az egész massa fűszerezéséhez sót és őrölt borsot használnak, és általában 2 kg főtt rizst tesznek hozzá, majd összekeverik. Ha véres hurkát készítettek, ahhoz a vért „*megabárolták*”, főtt fejhúst és apró kockára vágott pirított zsemlet tettek hozzá. Végül sóval, borssal és majoránnával fűszerezték. A 20. század második feléig a véres hurkát a disznó vastag belébe, kanállal töltötték. Egyes házaknál szokás a disznógyomorból gömböc készítése:

„A gyomorból még gömböcöt szoktunk csinálni. Megtisztítjuk a gyomrot, főzök hajában krumplit, kis kockákra vágom, darált hússal összekeverem, megfűszerezem, és ezzel töltöm meg a gyomrot, és megsütöm.” (V. J. 64 éves nő közlése.)

A „svábosan” készített füstölt szalonna

A „*svábosan*” (pácolással) készített szalonna hagyományos neve a „*kabátszalonna*”, mert a „magyaros” elkészítésben oldalakra vágják a szalonnát, itt viszont a kettévágott disznó szalonnáját egészben hagyják. A disznóvágás előtti napon egy

⁴³ Nem általánosan elterjedt, de előfordul, hogy a disznóölés reggelijén „*abált vér*” kerül az asztalra. A „*megabárolt*” és összevágott vérdarabokat bő hagymás zsírba teszik, sóval és borssal ízesítik, majd kb. egy maréknyi főtt rizzsel dústítják, és az egészet megpirítják.

⁴⁴ A hurka alapanyagának ledarálásakor kizárólagosan kézi darálót alkalmaznak, mivel a főtt hozzávalók magas hőmérséklete tönkre tenné az elektromos darálót.

kiló fokhagymát tisztítanak és darálnak meg, majd kb. 8–10 liter vízben ázni hagyják a disznóölésig.

A szalonna elkészítéséhez szükséges speciális sózó edény (helyi elnevezésben: „sózó”) Hercegekút egyik legjellegzetesebb tárgyi eszköze, amely nem a közismert sózó teknő megfelelője. Fa dongákból készült, abroncsolt, ovális alakú edényfeleség, amely általában 40 cm magas, 7,5 cm átmérőjű, hossza pedig alul 110 cm, közepén 115 cm, felül 120 cm lehet.⁴⁵ Mérete akkora, hogy egy kb. 2 mázsás disznó szinte minden része belefér, így a kabátszalonna mellé sonka, tokaszalonna, csülök kerülhet. Ezeket jól besózzák és a fokhagymás páclével két héten keresztül minden nap meglocsolják, illetve a kisebb részeket ez alatt a két hét alatt többször is átforgatják.⁴⁶ Ezt követően teszik hideg füstre, ahol legalább 3–4 hétig tartják.

„...a sváb szalonna készítésbe semmi titok sincs, egyetlen egy a mottója: türelem kell hozzá, nem szabad elkapkodni, nem szabad gyorsan csinálni, lassan, nyugodtan. A sózást vagy a pácolást sokáig. Legalább két hétig tartson. A füstölés 4–5 hétig tartson, mindennap épphogy csak egy picit, tehát ennek ez a lényege, semmi titok nincs benne.” (M. GY. 59 éves férfi közlése.)

A különleges eljárással készített szalonnára igen nagy a kereslet, ennek ellenére mivel ez nem jelent elegendő kereseti forrást, árusításával csak kevesen foglalkoznak.

Gasztrokulturális rendezvények – „Tunki Parti”

A 2014-es hercegekúti kutatómunka során két olyan társas eseményt is dokumentáltunk az évkörön belül, amely a helyi gasztronómiai sajátosságok népszerűsítését szolgálták. Az egyik a „Boros pünkösöd” elnevezésű rendezvény, a másik pedig a „Nyitott pincék – Hercegekúti napok” gasztronómiai fesztivál. A rendezvények két fő célja a sváb hagyományok fenntartását szolgáló kulturális jelenségek bemutatása és a település gazdasági (bor- és kulturális turizmus) szempontú fellendítése, népszerűsítése. A sváb hagyományok fenntartására való törekvést egyrészt példázza a német táncsoport (*Heimat Néptánc Egyesület*) és kórus (*Freundschaft Vegyeskórus, Klang Singkapelle Énekkar*) megszervezése, illetve rendszeres műsoroztatása ezeken a rendezvényeken, de ugyanezt jelzi az egyéb ma-

⁴⁵ Az 1980-as években még minden hercegekúti háztartásban megtalálhatták a sózót. Vö. Naár-Pekár 1983: 17–20.

⁴⁶ Amíg a sózóban állt a hús és nem vitték füstre, addig is fogyasztottak belőle, így például abból főztek húsvévest, amit pirított kenyérral tálaltak.

gyarországi német településről származó sváb zenekarok meghívása is a rendezvények utcabájlaira. A második esetben pedig a pincék megnyitásával a szőlészet-borászattal foglalkozó termelők értékesítési lehetőségeinek és a kapcsolatok kiépítésének megteremtése.

A rendezvények néhány éves múltra tekintenek vissza, további szerepük a fentiekén túl a helyi és az elszármazott közösség lokális kötődésének fenntartása gasztronómiai élménnyel vegyítve.

„Hercegekútnak kitűztek egy napot, amikor magunkat ünnepeljük, pontosan amikor a falunak a telepítvényi levele keletkezett, augusztus 15-e, az az egyébként is egyházi ünnep és akkor hát erre a napra, ekkor ehhez a naphoz közel eső hétvégén van egy 2–3 napos rendezvény, na oda nagyon sok elvándorolt hazájön és természetesen ezen a boros rendezvényen is nagyon sokan itt vannak.” (M. GY. 59 éves férfi közlése.)

A táplálkozáskultúra reprezentálásának célzatával előfordult, hogy babgulyás (füstölt hússal), tárkonyos raguleves és *krumpligulyás* is készült a hasonló rendezvényeken,⁴⁷ de a gasztronómiai főattrakciót a helyi sváb specialitás, a „*tunki*” jelentette.

Bali János a főzőfeszítvialokon megjelenő ételek helyét a hagyomány kontextusában 5 típusba soroltan határozta meg. Ezeknél a hagyomány, a fesztiválon elkészített étel vonatkozásában, folytonosságot és ismétlődést jelöl, amely lehet:

1. továbbélő: a gasztronómiai fesztivál étele nem jelent új ismeretet, és nem változtatja meg a közösség megítélését;
2. felújított: a gasztronómiai fesztivál ételei módosíthatják a közösségben gyakorolt ételfogyasztási szokásokat és annak megítélését;
3. felélesztett: a gasztronómiai fesztivál egy a már csak a kollektív emlékezetben élő ételre alapozott;
4. újra felfedezett: a gasztronómiai fesztivál étele már az emlékezetben sem él, de történelmi forrásokra támaszkodva igazolhatóan tájjellegű;
5. új (megalkotott): a gasztronómiai fesztivál teljesen tájidegen étel főzésének hagyományát teremti meg.⁴⁸

Míndezek közül a hercegekúti gasztrokulturális rendezvények éppen az ilyenkor felszolgált *tunkinak* köszönhetően az első csoportba sorolandók.

„A *tunki*, az amit Hercegekúton mindenki ismer. Mindenki főz is lényegébe, úgy gondolom én. A mai fiatalok már nem annyira szeretik ezt a *tunkit*, de minik ilyen idősebbek, minik, minik szeretjük.” (H. I. 68 éves nő közlése.)

⁴⁷ A babgulyást csak rántva készítik és nem tejszerűen, fele arányban füstölt hússal, másik fele arányban sertés combot vagy lapockát, illetve házi készítésű tarhonyát tesznek bele.

⁴⁸ Vö. Bali 2007: 382.

Az ilyen jellegű rendezvényeken felmerülő ’hagyomány kontra hitelesség’ elsődleges kérdésre válaszunk tehát adott, hiszen valóban egy a település jellegzetes ételfélségére alapozva mutatja meg a látogató közönségnek Herceggút kulturális sajátosságait. A rendezvényen a „*tunki*” alapformájával ismerkedhetünk meg, de a herceggútiak ezen kívül még csirkéből, szalonnából, tojásból és krumpliból elkészített változatait is fogyasztják, már nem csak a disznóölések alkalmával.

Tunki: alapformája a tradicionális disznóölések alkalmával először kikerülő, feldolgozható alapanyagokból összeállított étel. Sertéslapockát, bordahegyet („*riplspite*”)⁴⁹ és sertésmájat vágják össze, majd babérlevéllel ízesítve pörköltet készítenek belőle. A megpuhult húsrá paprikás rántást öntenek. Kenyérrel fogyasztják, tunkolják, elnevezése is innen ered.⁵⁰ Az ételhez rizzzel és apró kockákra vágott, tokaszalonnával gazdagított főtt savanyú káposztát tálalnak.

Csirketunki: baromfiból készül, hasonlít a paprikás csirkéhez, a különbség abban rejlik, hogy a csirke minden részét, még a levágáskor felfogott vért is feldolgozzák. *Tunki* jellegét a tejfölös-paprikás rántás hozzáadásával nyeri el.

„*Spájkunki*”:⁵¹ sváb szalonnát apró kockákra vágják, hagymával együtt megpirítják, arra lisztet és paprikát szórnak, hogy rántás legyen rajta, majd felenvedik vízzel.

Tojástunki („*ájörtunki*”):⁵² elkészítési módját kétféle változatban is ismerik, az egyik szerint tojást tejjel felfervernek, ezt pirított hagymához öntik, majd tejjel felenvedik. Más elmondás szerint a tojástunki alapja egy rántotta, amelyre tejfölös-rántást tesznek.⁵³

Krumplítunki: a húsnélküli „*tunkik*” egyike, amely alapja hasonlít a paprikás krumplihoz. Ezt habarással vagy rántással sűrítették.

A gasztrokulturális rendezvények közösségen belül elterjedt elnevezése a „*tunki parti*”, ami egyébként a 2013-as fesztiválemény hivatalos formája is volt.

Herceggút tudatos önmenedzsmentjében a helyi gasztronómiai rendezvények megszervezésén túl a hasonló nemzetiségi vagy gasztronómiai alkalmakon történő bemutatkozás is kiemelt szerepet kap. Ennek köszönhetően képviselték már magukat Rátka, Károlyfalva, Szendrő, Felsőzsolca, Ináncs, Törökbálint, Szerencs, Sárospatak és Sajószentpéter településeken is. Ilyenkor természetszerű,

⁴⁹ Más leírásban „*ripi spic*” – lásd: Joósné Naár–Naár 2012: 106.

⁵⁰ Egyéb sváb területen hasonló jellegű étel megtalálható többféle elnevezésben, így például *tunkedli* (Etyek), *tungi* (Soroksár). Példaként lásd: Péhl 2014. A receptleírások szerint a legtöbb hasonló módon készül, de mindegyik rendelkezik olyan sajátossággal, amitől az étel herceggúti, etyeki vagy éppen soroksári lehet. Közös bennük a kifejezés magyar nyelvű értelmezése, miszerint az ételt tunkolva (kenyeret mártogatva) fogyasztják, így az elnevezések a német *tunken* ige tájnyelvi kifejezéséből erednek.

⁵¹ É. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

⁵² É. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

⁵³ K. I. 72 éves nő közlése.

hogy a legmobilisebb kulturális jegyekkel mutatkoznak be, így a kultúr csoportok mellett a hagyományos táplálkozaskultúra ízelítőivel állnak ki. A hercegkúti specialitások közül a „*tunkit*” és a *tejfeles lángost* viszik el. Ez a lángos azonban különbözik az általánosan elterjedt „magyaros” lángostól, hiszen kelt tésztából készítik, tepsibe lapítják, bőven megtejfölözik, majd megszórják kristálycukorral és fahéjjal. Sváb elnevezése a „*rahm kube*” (vagy „*rahms*”).⁵⁴ A bemutatók további süteményeként megjelenik a korábban már ismertetett bejgli (mákkal vagy dióval töltve), illetve ezek túrós változata is. A túróst nem feltekerve sütik, hanem tésztáját tepsibe lapítják, ráhelyezik a töltelékkel, majd a tésztából készített csikokkal rácsszerűen fedik a töltelékkel, sütés után kockára vágva kínálják. A rendezvényekről elengedhetetlenek a kóstoló falatkák, amellyel a sváb szalonnát népszerűsítik.

„Hát még tálalunk fel ilyen kis falatkákat, ez a svábosan készített szalonna, füstölt szalonna, svábszalonna és kolbászkarikákat. Ez is tálcákon így el vannak készítve, kenyérrre ilyen kis falatkák fogójával és akkor mindenki úgy, hát megy hozzá egy kis paradicsom, paprika, uborka és ezzel vannak kínálva a vendégek. Mindenkinek van ilyenkor egy sátor, és akkor egy egész ilyen sor van, ezeken a gasztronómiai rendezvényeken. Ez tulajdonképpen a német nemzetiségen keresztül megy”. (B. I. 61 éves nő közlése.)

A főzőfeszítvölök szerepe a társadalmi kapcsolatok, a lokális identitás megerősítésén, a helyi gazdaság élénkítésén és a turizmus fellendítésén is túlmutatnak, hiszen hosszú távon jelentősek lehetnek az adott település népességmegtartó képességének fenntartásában, és garanciát jelenthetnek a polgári egzisztenciák és habitusok kiépítésében.⁵⁵ A közösségépítő alkalmak megteremtése elsődleges a helyi vezetőség részéről, ennek köszönhetően 2014-ben még a település közösségi kemencéje is megépült, ahol a közös étkezések alkalmával erősíthetik összetartozásukat.

A „nemzeti sült” helye a helyi gasztronómiában

A kutatás során több olyan étellel találkoztunk, amelyek táji vagy csoportkötöttség nélkül élnek a köztudatban, napjaink magyar konyhájának jellegzetességeként is ismertek, akkor is, ha német eredetűnek mondhatók: ilyen például a *császármarzsa*, a *nudli* és a *nokedli*. A település lakosságának fiatal generációjára már sokkal inkább jellemzőbb a tradicionális sváb ételek elhagyása és az egyre népszerűbb ételféleségekkel a „modern konyha” ízvilága felé fordulása. A bableves he-

⁵⁴ K. I. 72 éves nő közlése.

⁵⁵ Bali 2007: 379.

lyét felváltja a babgulyás, a „*tunkit*” a *pizza*, a burgonya-, tök-, és borsófőzeléket pedig a *gyros*, a *chilis bab*, a *csirkemelltorta* és a *rántott hús*.

„*Az igazság az, hogy mi már sok svábos ételt nem tudunk, tehát azok az ételek, amit nagymamánk csináltak ezt már, nem lehet azt mondani, hogy ez ilyen vagy olyan, de egy néhány van még, amit a régi receptek szerint készítenek.*” (M. GY. 59 éves férfi)

Saját elmondásuk szerint a hagyma és paprikaalap annyira beépült a sváb konyhába, hogy elengedhetetlen részét képezi a mai főzési technikáknak. Szerintük sváb ételként ismert hagyományos ételek, ha nem is sokban, de abban különbözhetnek, hogy ezekben dominál a füstölt hús és szalonna, illetve erőteljes a gazdaságos előállításra való törekvés. Ez a szemléletmód, illetve a helyi kertgazdálkodás adottságai például lehetővé teszik, hogy egyes konyhai konzerválási technikák hagyományozódása továbbra is biztosított legyen: így például az otthon termesztett zöldségek elrakása, a gyümölcsök feldolgozása (lekvárfőzés, befőzés, aszalás); a hús feldolgozása (ha nem is minden esetben saját maga nevelt sertésből), sózása és füstölése.

Herceghút esete csak egy példa arra, hogyan színesedett az elmúlt évszázadok távlatában a magyar népi táplálkozáskultúránk és hogyan gyakorolt hatást a betelepült nemzetiségek és etnikumok által közvetített elemek átvétele. A folyamat kölcsönhatás jellegéből adódik, hogy amit alapvetően egy-egy nemzetiség vagy etnikum magáénak tud, az már korántsem ugyanazon elem, amelyet őseik magukkal hoztak, hanem egy sajátosan alakult változó, amely az adott ökológiai és kulturális-társadalmi környezet hatására formálódott. Ennek köszönhetően ma egy magyar település helyi táplálkozáskultúrájában éppen úgy megfér a „*nemzeti sült*”, mint a „*tunkit*”, amelyik fennmaradása és népszerűsége saját, egyéni választás függvényében alakul.

Irodalom

BALASSA Iván

1973 A tokaj-hegyaljai német telepítések történetéhez. *Hermann Ottó Múzeum Évkönyve* XII. 285–320. Miskolc

BALI János

2007 A lokális tradíció és a helyi közösség-szerveződés a falusi főzőfeszítválok tükrében. In Kovács Teréz (szerk.): *A vidéki Magyarország az EU-csatlakozás után. VII. Falukonferencia*. 376–384. Pécs: MTA Regionális Kutatások Központja

- BÁRTH János
1997 Település. In Füzes Endre – Kisbán Eszter (szerk.): *Magyar Néprajz*, IV. 7–87.
- BÓDI Erzsébet
2006 A szatmári svábok sajátosságai a táplálkozáskultúra terén. In Petercsák Ti-vadar – Veress Gábor (szerk.): *Agria*. XLII. Az egri Dobó István Vármúzeum Évkönyve. 29–43. Eger
- CSERVENYÁK László
1991 Adatok a vállaji svábok táplálkozási szokásaihoz. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Régió és kultúra*. 159–163. Debrecen
- JOÓSZNÉ NAÁR Erika – NAÁR János
2012 *Szülőfalunk Hercegekút. I. Életmód és hagyományok*. Hercegekút: Hercegekút Önkormányzata
- KAVECSÁNSZKI Gyula
1986 Rátka, Hercegekút és Károlyfalva népi építésze. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXIV. 245–272.
- KISBÁN Eszter
1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. *Életmód és tradíció* 4. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport
- LAROUSSE...
2010 Larousse gasztronómiai lexikon. Budapest: Geopen
- NAÁR Etelka – PEKÁR Irén (összeáll.)
1983 *Káposztáskádak, sózok és vizescsobányok a régi hercegekúti háztartásokban*. (Kézirat: a Sárospataki Rákóczi Gimnázium és a II. Rákóczi Ferenc Műv. Ház Néprajzi Szakköre)
- NAÁR János
2010 Trautsonfalva létrejött. In Tamás Edit (szerk.): *Hercegekút*. (A tanulmányokat írták: Naár János és Tamás Edit). 21–30. Hercegekút: Hercegekút Község Önkormányzata
- PÉHL Gabriella
2014 *Főzzél fiam tungit! Történetek és sváb ételek a régi Soroksárról*. Budapest: ER Press Kft.
- RÁK József (szerk.)
2013 *Szülőfalunk Hercegekút. II. Egy igaz barátság hiteles története. Tíz éves a német partnerkapcsolat*. Hercegekút: Hercegekút Önkormányzata
- STUMPF János – HOFFMANN Ferenc – HOFFMANN Imre (összeáll.)
1981 *Régi népszokások Hercegekúton*. (Kézirat: a Sárospataki Rákóczi Gimnázium és a II. Rákóczi Ferenc Műv. Ház Néprajzi Szakköre)
- TAMÁS Edit (szerk.)
2010 *Hercegekút*. (A tanulmányokat írták: Naár János és Tamás Edit). Hercegekút: Hercegekút Község Önkormányzata
- VIDA Ágnes
é. n. *Nagy Babaszakácskönyv*. www.kismamablog.hu (letöltve: 2014.12.12.)

Pillanatkép Svájcból

Hagyományos ételek és étkezési szokások

BERDÁN ZSUZSANNA

Svájc Közép-Európa alpesi kis országa. Méretében nagyjából a mi Dunántúlnak felel meg, ugyanakkor természeti adottságaiban és kulturális összetettségét tekintve is nagyon sokszínű. Az *Alpe* szó havasi legelőt, havasi gazdaságot jelent, de szóösszetételben egész hegytömböt is jelölnek vele¹ pl. Meglisalp, Ebenalp stb.

Jelen tanulmány a svájciak táplálkozásrendszerén belül a legfontosabb területeket érinti. Felsorolja a tipikus alapanyagokat a természetrajzi és gazdasági viszonyok függvényében, a tipikus ételeket, melyek leginkább tájegységek, kantonok szerint határozhatók meg. Foglalkozik az étkezés rendjével, és kitér az ételkészítés technikájára, eszközkészletére, valamint az egyes alapanyagok, ételek terminológiájára is. Ezen ismereteket saját tapasztalataim, a hivatkozott könyvekből vett információk, valamint a lakosokkal folytatott diskurzus alapján igyekszem továbbadni.

Bevezetés

Svájc területén a neolitikum óta laknak. Az i. e. I. évezred közepén az észak felől bevándorolt helvétek telepedtek meg az Alpok völgyeiben. Ezután a rómaiak, valamint az alemann és burgund csoportok lakták a térséget. A Római Birodalom bukása utáni időszakban a keresztény kultúra hordozói, az ír szerzetesek vették birtokukba a területeket. Ők alapították pl. a St. Galleni apátságot is.² Az ún. *Eidgenossenschaft*, vagyis a Konföderáció a 13. század végén létesült, a három őskanton (Uri, Schwiz, Unterwalden) külső hódítókkal szemben kötött szövetség.

¹ Xántus 1975: 125.

² Szénási 2002: 18–20.

ségével. Később a többi kanton is csatlakozott, míg végül kialakult a mai 26 kantonból álló kis ország.³

A népi kultúra és a hagyomány meghatározása nem könnyű feladat. Tradícióként előfordulhat, hogy csak olyan szokáselemeket említünk, amelyek kizárják a hétköznapit vagy a populárisat. Mivel a népi kultúra, hagyományos népi kultúra változó, ezért nem lehet túlságosan leszűkítve meghatározni. A hagyomány, vagy tradíció interpretációja többféle megközelítésből lehetséges. A Magyar Néprajzi Lexikon meghatározása szerint a hagyomány szimbolizált jelrendszerek összessége, az emberi közösségek létének feltétele, amelyek a megtanulás-elsajátítás folyamatában válnak a különféle típusú (szociális, etnikus) közösségek tagjainak birtokává.⁴ Svájcban ismert az a közmondás, hogy „*Tradition ist die Weitergabe des Feuers, nicht das Bewahren der Asche*”⁵ azaz „a tradíció a tűz továbbadása, és nem a hamu megóvása”. Ebben a közmondásban a hagyomány egyfajta, a múltból merített továbbadandó örökségként jelenik meg, amelynek lényegét tartalmi és társadalmi összefüggései, és nem a formai jegyek határozzák meg. Érdekes problematikát vet fel az a kérdés, hogy meddig lehet a hagyományt (szimbolizált jelrendszert) újítani anélkül, hogy ne veszítsen az értékéből, esetleg akár el is tűnjön? Ennek a kérdésnek a megválaszolása azonban nem tartozik szorosan a dolgozat témájához. Csupán arra szeretném felhívni a figyelmet, hogy a tradíció, illetve a tradicionális étkezési szokások is változóban vannak, így meghatározásuk, pl. hogy mely ételeket tekintjük hagyományosnak, különféle interpretációs lehetőségek függvénye. Hány évig, hány embernek vagy generációnak kell pl. egy ételt ugyanazokképpen elkészíteni, hogy azt hagyományosnak vagy tipikusnak mondassuk egy adott területen?

2005 és 2008 között készült Svájcban egy leltári jegyzék azokról az élelmiszerekről, amelyek kulturális örökségnek tekinthetők. A megbízott néprajzkutatók és történészek a következő kritériumok szerint gyűjtöttek: azok az élelmiszerek tartoznak bele ebbe a kategóriába, amelyek egy bizonyos régióra – kantonra – vagy egész Svájc területére vonatkozólag a lakosság számára különösen értékesek, legalább 40 éve folyamatosan az országban állítják elő, valamint jelenleg is termelik és fogyasztják.⁶ Tehát a „tipikus svájci termékeket”, „tradicionális termékeket” egyrészt a termelők (előállítók) és a fogyasztók kontextusa határozza meg, másrészt a geográfiai határok.

Jelen tanulmány nem a kulturális örökségként elfogadott élelmiszereket tárgyalja, azokat részben és csupán a regionális ételek kapcsán említi. A hagyomány egy szélesebb aspektusából közelíti meg a táplálkozáskultúrát, időben főleg a 19. század végétől a 20–21. század fordulójáig, társadalmi rétegeit tekintve a paraszti birtokokon élők és a városi lakosság étkezési gyakorlatát egyaránt vizsgálja. Ha-

³ Lásd: Szénási 2002: 18–20, valamint Svájc történetét feldolgozó könyvekben.

⁴ <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-898.html> (Letöltés: 2015.05.26.)

⁵ Antonietti (et. al) 2008: 9.

⁶ Boisseaux 2008: 128–129.

gyománnyosnak azokat az élelmiszereket, ételeket és étkezési formákat tekinti elsősorban, amelyek a társadalmi változások ellenére valamifajta állandóságot tükröznek, más szóval, amelyekhez a helyi lakosság ragaszkodik.

Általános jellemzők

Annak ellenére, hogy Svájc területének mintegy 60%-át a szűk völgyekkel szabdalta, 4000 m feletti hegyek alpesi vonulataival körbevett területek foglalják el⁷ és kevés a termőtalaj, a lakosok igyekeznek minden szükséges alapanyagot maguknak megtermelni. A falvakban lehet kapni házi mézet, pékárut, a szezonnak megfelelően zöldségeket és gyümölcsöket, valamint állati eredetű termékeket, elsősorban különféle sajtokat.



1. kép. Piac St. Gallen. 2015. jún. 26.

A gyűjtögetés ezen a vidéken már csak hobbinak tekinthető, bár a háború ideje alatt ez az önfenntartási mód is jellemző volt, illetve a 18–19. században a szegényebb rétegek körében. Ugyanakkor, ha kint járunk a természetben, ma is sok emberrel találkozhatunk, akik valamilyen módon az erdő-mező kínálta lehetőségekkel élnek. Szedik pl. a gyermekláncfű levelét salátának, a szeder levelét te-

⁷ Szénási 2002: 14.

ának, vagy a friss fenyőtűlevelet, amiből lekvárt és szirupot főznek. Gombák közül az évszakoknak és erdőtípusoknak megfelelő fajokat gyűjtik, a különféle csészegombáktól és pöfetegektől kezdve a tölcsérgombákon át a különféle tinóruk és pereszkefajokig. Az arra kijelölt bevizsgáló helyeken a lakosságnak ingyen átvizsgálják a szedett gombákat és csak a finom, ehető fajokat adják ki. Svájcban természetik is a gombát, a hétköznapi csiperke mellett pl. a bokros- és a laskagombát. A gyógynövényeket is előszeretettel gyűjtik, pl. a palástfüvet (*Frauenmantel*), vagy korábban a kankalint (*Schlüsselblume*), amely ma már védett.

Mivel ez a kis ország sok menekültnek és bevándorlónak ad otthont, az ország népessége rohamosan megnőtt az utóbbi néhány évtizedben. A területen folytatott önfenntartó gazdálkodás már nem lenne elegendő a lakosság eltartásához, így a kisparaszti birtokok eltűnőben vannak, inkább a közepes gazdaságok a jellemzők. Az élelmiszerek nagy részét azonban így is maguknak állítják elő. A mezőgazdasági kultúra általában 800–1000 méterig jellemző.⁸ Ugyanakkor a nyári hónapokban a gazdák felhajtják állataikat az 1000 méter feletti havasi legelőkre, és kis tanyákon állítják elő a friss tejtermékeket.



2. kép. Tejtermelő St. Gallen. 2015.

⁸ Xántus 1975: 130.

A bevándorlók szerepe amiatt is jelentős, mert fontos szerepet játszanak a kulturális elemek keveredésében. A magukkal hozott élelmiszerek és ételek egy része például dominánsan meghatározza, míg másik része egyáltalán nem befolyásolja a már meglévő hagyományokat. Egy időben beszélhetünk bizonyos szokásárvételről, valamint a szokások egymás mellett éléséről. Példaként említem az ún. *Äpfelmagronen* (vagy *Äpfelmakkaronen*) nevű, ma már tradicionális ételnek számító tészta ételt, amely az olasz vendégmunkások által a 19. század második felében behozott metélt tésztafélék elterjedésének köszönhető.

Három éve költöztem Svájcba. Az ittlétem során azt tapasztaltam, hogy a helyiek általában odafigyelnek arra, hogy regionális és szezonális élelmiszereket fogyasszanak, azaz a maguk által megtermelt alapanyagokból főzzenek. „*Gibt es etwas Köstlicheres als unsere herrlichen inländischen Früchte!*”, „*Esst Schweizer Obst!*”: „Lehet-e valami finomabb a mi pompás hazai gyümölcsainknél!” „Egyetek svájci gyümölcsöt!” – hangoztatja egy 1936-os reklámrészlet.⁹

Nagyon népszerűvé vált mára a biogazdálkodás, és a biotermékek nem kerülnek sokkal többre az üzletekben sem, mint a nem bio élelmiszerek. Például Appenzellben a parasztgazda egy liter biotejért 83 rappent kap, míg a nem bio termelő gazda 76 rappentért árulja literjét a tejnek. A különféle kis- és nagyüzemek a parasztgazdáktól felvásárolt tejből készítik nap mint nap a finomabbnál finomabb tejtermékeket.¹⁰

Svájcot néprajzilag nem lehet egységesen jellemezni, minden kantonnak és régióknak meg vannak a sajátos szokásai, ennek megfelelően a hagyományos ételei is.

Élelmiszerek, felhasználásuk és tárolásuk

Alapélelmiszerek voltak a középkorban a különféle gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, köles), zöldségek, gyümölcsök. Ezt egészítették ki a tej és tejtermékek, hús- és halételek. Főleg mézzel, sóval, fűszerekkel és gyógynövényekkel ízesítettek. A fő ital a sör volt, víz helyett is jellemzően egy kevesebb alkoholtartalmú sört fogyasztottak.¹¹

„Hús, tojás, burgonya, zöldség és gyümölcs volt a földről és az istállóból. Valamennyi liszt is a magunk termesztett búzából” – olvashatjuk egy 20. századi kelet-svájci gyűjtésben.¹²

⁹ Lehner 2012: 12.

¹⁰ Öffentliche Führung. Schaukäseri, Stein 2015. április.

¹¹ Karg 2011: 30.

¹² Lehner 2012: 7.

A megtermelt és előállított élelmiszereket főként az éghajlati és időjárási tényezők határozzák meg. A különféle alapanyagokból készült ételek az emberek életmódjától és fantáziájától függ.

A hegyvidéki falvakban például elsősorban tejtermékeket és húst esznek, mert a klimatikus viszonyok nem kedveznek a kultúrnövények termesztésének. Amikor a hegyi pásztorok felhajtják állataikat a magashegyi legelőkre, általában tartósabb élelmiszereket, kenyeret, lisztet, krumplit, húst visznek magukkal. A különféle tejtermékeket helyben állítják elő. „Kávé és pálinka nem hiányozhatott, nemcsak hogy melegített, hanem az emésztést is segítette a zsíros tejszínes, vajas és lisztes ételek mellé.”¹³ Hasonlóképpen főleg a hegyvidéki falvakban szokás a gomba- és termésgyűjtés. Csak azokat a gombákat szedik és eszik, amelyekben bizonyosak, hogy nem mérgező. Általában olajban, vajban szalonnával egy kis sóval vízzel felöntve, megpárolva fogyasztják.¹⁴

Svájcra azt szokták mondani, hogy „*Milchland*”, vagyis „tejország”. Ez az elnevezés elárulja, hogy a legfontosabb és talán legértékesebb alapélelmiszer a tej és az abból készült tejtermékek, mint pl. a sajt. „Egy jó 50 évvel ezelőtt még lehetett direkt a gazdáktól kannában hozni a tejet, ha tiszta volt, a tejszínt lefejtettük róla, ha nem volt annyira tiszta, az egészet fel kellett először forralni. Később a tejes ember hordta a tejet a házakhoz.”¹⁵ Létezik az a mondás is, hogy „ha egy országban tej és méz folyik, ott nem lehet probléma”.¹⁶

A méhészet, méztermelés is jellemző a vidékre, szinte minden parasztgazdasághoz tartozik méhes, bár az elmúlt években az állomány igen megfogyatkozott, ezért különféle projekteket is indítottak a méhek számának növekedése érdekében.

Az ételek elkészítéséhez használt alapanyagok, úgy, mint a kész ételek, kan-tononként különbözőek. Egyik helyen több a burgonya, másutt a tésztaféléket részesítik előnyben. Tesszinben (Svájc déli részén az olasz határ mentén) pl. rizst termesztenek (*Risotto*), mert az éghajlati és domborzati feltételek ezt is lehetővé teszik. Közel 150 ha területen termesztik, Ascona, Locarno és Gordola területén. Többféleképpen el lehet készíteni, általában egytálételnek számít zöldséggel, sajttal.¹⁷ Hasonlóképpen Tesszinben termesztik a szelídgesztenyét is, amely ínséges időben (amikor nem volt elég gabona) a kenyeret is pótolta.¹⁸ Szelídgesztenyéből készítenek desszertet, mézet, lisztet, tésztát, likórt stb.¹⁹ A pirított szelídgesztenye Svájcban nagyon kedvelt csemegének számít télen, az utcákon és a vasútállomásokon ilyenkor szinte mindenhol megjelennek a gesztenyeárusok. Appenzellben

¹³ Lehner 2012: 96.

¹⁴ Lehner 2012: 97.

¹⁵ Interjú RD-vel 2015.4. 26 Wolfhalden, Appenzell Ausserrhoden. Továbbiakban: RD

¹⁶ RD

¹⁷ Haefeli 2010: 74.

¹⁸ RD

¹⁹ Haefeli 2010: 62.

több a burgonya, de a búza kevésbé jellemző, csak egyes kisebb területekre, ott is inkább a hajdina (*Buchweizen*). Ugyanakkor az alacsonyabb fekvésű vidékeken a kenyérgabonát és a takarmánygabonát is megtaláljuk, előbbi csoportból a búzának van a legnagyobb szerepe a kenyér előállításban. A középkor óta a német nyelvű területeken a kenyér fő összetevője a tönkölybúza. Ma már inkább a csapadékosabb vidékeken terem, úgymint Bern, Aargau, Luzern kantonokban. A rozst a kelta kor óta ismerik és termesztik Svájcban. Mivel igénytelenebb, így a magas hegyekkel szabdaltságot kisebb völgyekben is megél.²⁰ A zabot és az árpát nem csak takarmánygabonaként, hanem különféle kenyérspecialitásokhoz is művelik.²¹

A gazdák kertjében megterem az alma, körte, szilva és cseresznye, de a nagyobb gyümölcsösök csak meghatározott tájakra jellemzőek, pl. Thurgaura (Boden-tó régió) az alma, Wallisra (Svájc déli, francia nyelvű kantonja) a körte, cseresznye, és a szőlő. A gyümölcsökből szokás a lekvár-, zselé- és kompotfőzés. A gyümölcsnek nagy jelentősége volt a múlt század első felében. A gyerekek olykor másnak a kertjében is szedték a cseresznyét, vagy előfordult, hogy nem bírták kivárni, amíg a körte beérett és az éretlen gyümölcstől szájukon kiütések keletkeztek.²² Az erdei bogyós termések gyűjtésére is találunk a mai napig példát, főleg az áfonyát, szedret, málnát és a bodzabogyót szedik.

A különféle gyümölcsöket szárítva, sűtve, párolva, szósznak elkészítve, kása-félékhez, grízek ízesítéséhez, de desszertnek tésztákba is beleteszik. Amíg a *Brägel* német területen a rösztire használt fogalom, addig Svájcban egy másik kifejezés a *Mus-ra* vagyis a szószra, ami általában gyümölcsből készül. A rebarbara annak ellenére, hogy egy zöldségféle, elkészítését tekintve a gyümölcsökhöz hasonlóan használják fel. Főleg édes szószokhoz, lekvárba és tésztafélékhez tölteléknek (pl. *Birnweggen*).²³

A legtöbb zöldséget Bernben, Aargauban és Zürich kantonokban termesztik (Észak- és Közép-Svájc). Legnagyobb területen a répát, a jég- és fejes salátát, a hagymát és a babot, de Wallisban jellemző a paradicsom valamint az uborka. Minden vidéknek megvannak a kistermelői a szezonnak megfelelő kínálattal. Tavasszal és nyáron a zöldbab, fehér bab, uborka, zeller, retek, spenót, paradicsom, padlizsán, édeskömény, cukkini, brokkoli, burgonya, spárga, őszi és téli zöldségek közül a borsó, karfiol, káposzta, tök, cékla, pasztinák, karalábé, répa, kelbimbó-zeller, salátagalambbegy (*Nüsslisalat*), mángold, hagyma, póréhagyma számít gyakori, helyben termesztett zöldségnek. A spárgaszezon június végéig tart, főleg Wallis, Berner Seeland és Zürich kantonokban termesztik.²⁴ A takarmányrépa

²⁰ Müller 1985: 9.

²¹ Müller 1985: 11.

²² Lehner 2012: 99.

²³ Lehner 2012: 100–110.

²⁴ Kaltenbach 1980: 31.

(*Stockraben, Rāben*) Svájcban kedvelt zöldségfélének számít ma is, ugyanúgy főzik, mint más répafajtákat. Általában szalonnával és hagymával ízesítik.²⁵

Halételekkel a nagyobb tavak mentén találkozunk, pl. a Boden-tó, Genfi-tó mellett. A tavak nagyon tiszták, mélyek és hidegek, a folyók változó vízhozamúak, így kevesebb a halállomány, mint például a Balatonban. Halas ételek közül az *Albeli mit Kräutern* elnevezésű receptet említtem. Az Albeli egy a közép-svájci Vierwaldstätter-tóban élő marénafajta, melyet ma már a tenyésztének is.²⁶

Az élelmiszereket a pincében tárolják, általában egy széles, a plafonról lelógó fadeszékán (*Hängele*). Itt hűvös is van és az egerek sem férnek hozzá. A karámkat, pincéket gyakran szellőztetik, olykor kénezték is a múlt században a penészgomba ellen. Ha az éléskamrában és pincében már nem volt hely, az udvaron lévő veremben tárolták a zöldséget, gyümölcsöt stb.²⁷

Levesek, mártások és kásafélék

A svájciak leveskedvelő nép. Hagyományosnak tekinthető többek között a bündneri (graubündeni) árpaleves (*Gerstensuppe*), a bázeli lisztleves (*Mehlsuppe*), a berni krumpliceves (*Kartoffelsuppe*), a francia Svájcra jellemző hagymaleves (*Zwiebelsuppe*). Ez utóbbit különféleképpen el lehet készíteni. Valahol sűrűre főzik tejjel, másutt a durván vágott hagymaszeleteket egészben hagyják a lében. Főként fehérborral ízesítik és sajtot reszelnek rá. Szintén a nyugat-svájciakra (francia nyelvűekre) jellemző levesféle (Swiss-Romands, Swiss-Alemanns) a *Lauchcremsuppe* (póréhagyma leves). Annak ellenére, hogy a póréhagyma már az ókorban is természet zöldségfélének számított, Európában csak a késő középkorban honosodott meg. Ennek a hagymafélének is több változata van, Svájcban a Földközi-tenger vidékén vadon növénynek egy nemesített változatát termesztik.²⁸

Jellemző Svájcra továbbá a tejleves (*Milchsuppe*), a kenyérleves (*Brotsuppe*), amelybe hagymát, kenyeret, vaját és vörösbort tesznek. Gyakori a zableves (*Hafersuppe*), a sajtleves (*Käsesuppe*), a *Minestra* (*Minestrone*), ami egy zöldségleves általában babbal, olykor szalonnával és egy speciális tésztaféleséggel. Egytálételnek is kiváló. A szó és maga az étel is olasz eredetű, jelentése „a nagy leves”. Természetesen eredetét tekintve olasz, ugyanakkor Tesszinben már hagyományos étellé fejlődte ki magát. Jellegzetes továbbá az ún. borleves (*Weinsuppe*) és a húsleves (*Fleischsuppe*).²⁹ Appenzellben marhanyelvből is főznek levet, de a nyelvet a leves mellé külön tálalják. A bündneri árpaleves legfontosabb hozzávalói a bab, árpa-

²⁵ Lehner 2012: 80.

²⁶ Haefeli 2010: 104.

²⁷ Lehner 2012: 81.

²⁸ Haefeli 2010: 26.

²⁹ Lásd: Lehner 2012; Haefeli 2010; Kaltenbach 1980.

gyöngy, krumpli, bors, őrölt fűszerek, hagyma, répa, zeller. A 19. századig a kásák és levesek legfontosabb alapanyagai a hüvelyesek és az árpa voltak.³⁰ Lisztlevest már az alemannok is készítettek búzalisztból és rozslisztból, tehát bizonyosan nem a bázeliak találták fel, ugyanakkor ebben a kantonban van igen erős hagyománya. Azt tartja a mondás, hogy egy bázeli leány addig nem mehetett férjhez, ameddig nem tudott tökéletes erőlevest készíteni piritott lisztből, hagymából, vajból, és zöldségléből. Természetesen más, katolikus kantonokban is kedvelt böjti ételnek számít.³¹ Tessinben jellemző a gesztenyeleves (*Tessiner Marronisuppe*). Főbb összetevői: olívaolaj, hagyma, rozmaring, szelídgesztenye. A *Süßkartoffelsuppe* (édesburgonya leves) összetételében egyáltalán nem svájci étel, kell hozzá édesburgonya, gyömbér, koriander, kardamom és chiliőrlemény. Ugyanakkor az édesburgonya itt is megterem, sőt, egy sokáig elfeledett szezonális zöldségfélének számít, amelynek újabban megint divat lett a fogyasztása. Ugyanígy van ez pl. a zabgyökérrel, a tátorjával vagy a tönkölybúzával.³² A *Gründonnerstagsuppe* (zöldsütörtöklevés: nagycsütörtöklevés) különösen katolikus vidékekre jellemző. Egyrészt az elnevezés miatt kerül bele többféle zöld növény, mint a medvehagyma, spenót, mángold, salátalevél stb. Másrészt a friss tavaszi zöldségek sok vitamint tartalmaznak és a kissé kesernyés íz Krisztus szenvedésére is emlékeztethet. Az *Ostschweizer Fischsuppe* (keletsvájci halleves) megfelel a dél-francia Bouillabaisse néven ismert hallének, csupán a tengeri halat tavi hallal helyettesítik. Ennek megfelelően a hozzávaló hal Kelet-Svájcban a maréna, amely egy Boden-tóban élő lazacfajta, valamint a csapósünger és a menyhal. A hallevest nem őrölt paprikával színesítik, hanem sáfránnyal. Wallis kantonban Mund területén foglalkoznak sáfránytermeléssel, évente másfél-két kilót gyűjtenek és szárítanak.³³

A svájciak gyakran fogyasztanak kásaféléket, bár a múlt század közepéig jellemzőbb volt, mint ma. Főleg kukoricakását, de a zablisztból készült kása cukorral és fahéjjal is kedvelt ételnek számít. „Nagyapám mesélte, hogy az ő korában még egy nagy tálból ették a kukoricakását. Az asztal közepére tették és mindenki a saját kanalával evett belőle. Laktató volt és olcsó.”³⁴ A kásaféléket lisztből vagy darából, vagy mindkettőből általában tejjel, tejszínnel készítik.³⁵ A *Polenta* egy kukoricadarából készült egyszerű étel olasz elnevezése. Idővel a svájciak is megkedvelték, ma már különféle szószokkal előételnek, köretnek főétkezéseknél is gyakori, főleg az Olaszországgal határos területeken. „A szüleimnél gyakran ettünk kukoricát. Kásának, vagy *Maistötschli*-nek elkészítve. Az egyik unokahúgom Bernből, amikor nálunk járt látogatóban, csak piszkálgatta a kukoricát, ahelyett hogy

³⁰ Haefeli 2010: 14.

³¹ Haefeli 2010: 12.

³² Haefeli 2010: 18.

³³ Haefeli 2010: 30.

³⁴ RD

³⁵ Lehner 2012: 98.

ette volna. Amikor anyukám megkérdezte, miért nem eszik, sírva fakadt és azt mondta: „*Bi üs get me das de Hüener*”, azaz hogy „nálunk csak a tyúkoknak adják”.³⁶

A különféle szósók is jellemzőek Svájcban. Alapszósznak a fehér vajas szósz számít a keleti kantonokban. A sárga szósz zöldséglével ízesített, de közel száz éve ismert és kedvelt a vörösboros, pírított, és a hagymaszósz is.³⁷

Krumplis ételek

„Majd minden családnak volt egy kis burgonyaföldje.” „Mint népi eledel, kb. százötven éve ismert a burgonya” – olvashatjuk egy 1901-es receptes könyvben.³⁸

A *Rösti* (rösztli) egy jellegzetes svájci étel, nem csak a parasztok leves reggeli-jét szorította ki, hanem a középkori kása és tejes ételeket is. Sokáig ez volt a parasztemberek kiadós reggelije. Reszelt főtt krumpli vajban, serpenyőben megsütve. Vidékenként különböző módon fogyasztják. Appenzellben a sajt-rösztli, míg Bernben a hagymás-szalonnás a jellemző. Kedvelt a tükörtojásos, és gombás változata is. „A reggeliző asztal közepére tették és mindenki a kanalával kivágott belőle egy darabot. Szokás volt valamikor, hogy a kanalat a rösztivel a gyenge tejeskávéba is belemártogatták, így fokozván az ízeket.”³⁹ Olyasféle étel, mint a nálunk ismert tócsni, csak nincs benne liszt és tojás. A rösztit két serpenyővel készítik, lassú tűzön pírítják, és serpenyőből serpenyőbe fordítják, hogy a formája megmaradjon, de mindkét fele szépen megsüljön. A *Kartoffelribel* annyiban különbözik tőle, hogy egy kis lisztet is tesznek a krumplihoz. „*Wotsch e gueti Röösti braate, goldig-gää und chnuschbrig g'raate, oder öppe Fisch und Fleisch, dann isch's wichtig, dass Du weisch: Wänn's söll schmöcke Chind und Maa, muesch die richtig Pfanne haa!*” 1978-as reklám szövege: „Ha jó rösztit akarsz sütni, aranyasárgát és ropogósat, vagy éppen halat és húst, akkor fontos, hogy tudd: Ahhoz, hogy gyermeknek és férfinak is izletes legyen, a megfelelő serpenyőre van szükséged!”⁴⁰

A *Salzkartoffel* és a *Gschwellti* főtt sós burgonyát jelent, amely szintén kedvelt ételnek számít. Hasonlóképpen a *Milchkartoffeln* (tejes burgonya) a 20. század eleji szakácskönyvekben is megtalálható recept. A krumplit megpucolják, szeletekre vágják, megsózva, tejjel felöntve a sütőben megpárolják. Valószínűleg a *Gratte* egy egyszerűbb változata. A *Gratte* vagy *Gratin* a tepsis krumplihoz vagy rakott krumplihoz hasonló főétel. Több változata is ismert. Különböző zöldségeket,

³⁶ Haefeli 2010: 72.

³⁷ Lehner 2012: 93.

³⁸ Lehner 2012: 15.

³⁹ Haefeli 2010: 66.

⁴⁰ Lehner 2012: 18.

vagy főtt tésztát is kevernek a burgonyához, a tetejét pedig minden esetben megszórják reszelt sajttal.

Népszerű köretnek számít a *Kartoffelstock* (krumplipüré), valamint hasonlóan készül az ún. *Birmenbrei* (körtekása) is, csak ott a krumplipüréhez friss és aszalt körtedarabokat kevernek, majd kenyérmorzsával együtt megpirítják. A *Kartoffel-salat* (krumplisaláta) köretként is kedvelt.

A garubüdeni specialitások közül a *Pizokels* és a *Capuns* mellett az egyik legismertebb a *Maluns*. A krumplis ételek királynőjeként is emlegetik, eredetét tekintve pedig szintén a paraszti konyhából ismert. Lereszelik a főtt krumplit, összekeverik, liszttel és egy kis borssal ízesítik, majd forró vajban kavargatva megpirítják. Gyakran almászósszal és reszelt sajttal fogyasztják. Kinézetre a császármorzsához hasonlít, de amíg az darából készül, a *Maluns* krumplis étel.⁴¹

Tésztás ételek

A házilag készített száraztészta inkább az olasz kantonokra jellemző. Appenzellben szívesen fogyasztanak a mi nokedlinkhoz hasonló úgynevezett *Knöpfli* (gombocskák). A *Chnöpfli* vagy *Spätzli* alapanyagát és elkészítési módját tekintve is a nokedlire emlékeztet. Fogyasztás szempontjából a leggyakoribb a *Käschnöpfli* (sajtos), *Krautknöpfli* (káposztás), *Wurstknöpfli* (kolbászos) és a *Leberknöpfli* (májás). Azt a vizet, amelyben a nokedli (Knöpfli, Spätzli) főtt, a múlt században az asszonyok nem öntötték ki, hanem levest főztek belőle. Ennek a neve: *Zoggläsuppa* vagy *Spätzlisuppe*. Általában egy tojást, egy kanál vajat, sót, borsot és egyéb fűszereket, valamint friss, apróra vágott konyhakerti növényeket tettek bele. Az 1900-as évekből való olyan recept is, amelyben két evőkanál tejjel, egy kis liszttel, zsírral, valamint kenyérdarabokkal sűrítik a nokedlilevet, de van adat a krumplilé, illetve egyéb kifőtt tészták levének hasonlóképpen felhasználásáról is.⁴²

A már említett *Alplermagronen* (alpesi makaróni) is tipikus paraszti ételnek számít. Egy egyszerű, de energiagazdag étel, burgonya, főtt tészta, reszelt sajt, tejszín a fő hozzávalók. Szoktak bele tenni fokhagymát is. A főtt tésztát és krumplit összekeverik, hozzáadják a tejszínt, esetleg tejet, fokhagymát, sajtot és a sütőben kb. 15–20 perc alatt összesütik. Általában pirított hagymakarikákat tesznek rá és gyakran almászósszal együtt fogyasztják. Kedvelt alpesi étel, a hegyvidéki kis éttermekben szinte mindig szerepel az étlapon. Valószínűleg a 19. században találták ki, mert az 1880-as években érkezett olasz vendégmunkások hoz-

⁴¹ Haefeli 2010: 68.

⁴² Lehner 2012: 50.

ták magukkal a tésztafélét, azelőtt Svájcban a makarónit nem igen ismerhették. Uri kantonban krumpli nélkül készítik.⁴³

A völgyek száma Graubündenben meghaladja a százötvenet. Nagyjából ugyanennyi fajtája ismert a *Pizokel* receptnek, ami szintén egy tészta étel, legtöbbször káposztával, spenóttal, mángolddal elkészítve. A kanton északi és középső részén inkább hússal, míg Engadin környékén sajttal, vegetáriánus módon fogyasztják.⁴⁴

Tejes ételek, tejtermékek

A tejet sokféleképpen hasznosítják. Elsősorban tejtermékeket állítanak elő belőle, de főznek és sütnek is vele. A svájci túró más, mint a magyar. Száraz túró nem igazán esznek. A *Hüttenkäse* egy friss, darabos túróféleség, amely viszont Magyarországon nem ismert, de hasonlóképpen készül. A tehéntej mellett kecske- és birkatejet is termelnek, és különösen a kecsketejből készült tejtermékek kedveltek.

Amint a hegyekben beköszönt a tavasz, a pásztorok ma is népviseletbe öltözve hajtják fel állataikat a havasi legelőkre. Ezt az ünnepet *Alpaufzug*nak nevezik. A friss vaj hagyományosan ilyenkor készül, tömbökben tárolják a pincében, friss vízzel gyúrik és farúddal döngölik, falapáttal csapkodják ki belőle a nedveséget. Szeptemberben a felosztott tömböket nedves kendőbe pólyálva tárolják, így hűtik. A tartósítás miatt kisebb darabokban felfőzik, leszűrik és tiszta kő-, vagy faedényekben lehetőleg papírral légmentesítve, egerektől védve sokáig tárolhatóvá teszik. Ez az eljárás már nagyon ritka, inkább még a múlt század első felére volt jellemző. A vajfőzés után kapott maradék vaját sütéshez, *Röst*hez, de kenyérrre kenve is felhasználják. Természetesen ezt kell először elfogyasztani. A visszamaradt vajnak dialektusonként más és más a megnevezése: pl. St. Gallenben és Graubünden északi részén *Fäule*, *Fööle*, Thurgauben *Lüüre*, *Glüüre*, Appenzellben *Trüenzig* stb.⁴⁵

A sajt előállításában találkozunk nemzeti sajátossággal. A friss sajtok ma már kevésbé népszerűek, mint a felhevített és préselt keményebb sajtajták (*Sbrinz*, *Gruyère*, *Emmentaler*, *Appenzeller*, *Raclette*) és a különféle *Alpkäse* (alpesi sajtok) gazdag választéka. Annak ellenére, hogy minden régióknak meg van a saját sajtspecialitása, az előállítás módja szempontjából nemzeti jellegzetességnek tekinthető a sajt készítés. Ezt a tejjgazdaságok centralizálása még inkább felerősítette az elmúlt 50 évben.

⁴³ Haefeli 2010: 54.

⁴⁴ Haefeli 2010: 84.

⁴⁵ Lehner 2012: 97.

Már a 15. században is készítették az alpesi ún. *Sauerkäse* sajtot. A *Sauerkäse-t* (savanyú sajtot, friss sajtot) sovány tejből állítják elő, azaz a tejszín kinyerése után. Hagyományos módon szabad tűzön egy nagy üstben (*Käsekesse*) felhevítik a tejet. Mindenféle oltóanyag hozzáadása nélkül a tej a saját savától bomlik meg. Másnap reggel korán, kevergetve még egyszer felhevítik, majd az ún. *Chästrugge* nevű fa tárolóedényekbe átmerték. Ami a *Chess*ben (*Käsekesse*) maradt, az ún. *Schotte*, azt általában az állatoknak adják, de felhevítve a tejesedények tisztítására is használható. Nagyjából két nap után a faedényekből kivéve a sajtokat sós lével lekenik és egy száraz helyen, deszkalapokon hagyják érni. A *Sauerkäse* egy zsírszegény ugyanakkor fehérjegyazdag táplálékot biztosít a családnak. A völgyekben leginkább nokedlivel, főtt krumplival vagy rösztivel, illetve bodzaszósszal fogyasztják.⁴⁶

A középkor végétől ismert oltóanyag az ún. *Lab*, ami a borjú gyomrában lévő enzim. Ezzel az oltóanyaggal készítik a keményebb sajtokat, melyek tartósabbak. Az úgy nevezett *Ziger* az orda megfelelője, ami szintén savóból készített sajtot jelöl. A *Glärner Schabziger* már a középkor óta ismert sajtműfajta, Svájc legidősebb márkaterméke. Írásos források már a 14., de elsősorban a 15. századtól említik.⁴⁷ A 18. századig keménysajtot csak a nyári időszakban készítettek, a 19. századtól pedig az intenzív gazdálkodással már télen is, amikor a tehén szénát evett. Az ún. *Alpkäse-t* azaz alpesi sajtot csak a nyári időszakban állítanak elő a havasi pásztorok. Az eljárás ugyanaz, mint egész évben, de magát a fogalmat csupán azokra a sajtokra lehet alkalmazni, amelyek esetében a tejtermelés és maga a sajt-készítés is valóban fent az Alpok bércein történik. A kristálytisza víz, a friss fű és a gyógynövények igen ízletes tejet produkálnak, amelyet helyben, frissen dolgoznak fel. Az egész évben, hegyvidéki területeken készített sajtot *Bergkäse* (hegyi sajt) néven ismerik. Ezeket a különféle gyógynövények, előállítási és füstölési technikák megkülönböztetik egymástól aromájukban, formájukban, valamint állagukat tekintve egyaránt.⁴⁸

Mielőtt az őszi beköszöntené, a pásztorok az állatokat visszaterelik a völgyekbe, s az Alpok havasi legelőin készített sajtokat egy ünnepség keretében elosztják egymás között. Ennek az ünnepnek a neve a *Chästeilet*: *Käse teilen* (sajt elosztása). Mivel esetenként 250 tehénre is jutott egy legelő, és minden pásztor a saját állatait fejte, ugyanakkor a sajtot egy helyen készítették, ez azt jelentette, hogy minőségi különbség is előfordulhatott a tej összetételétől függően. Az elosztásnál a sors döntötte el végül, hogy melyik gazdához pontosan melyik sajt jutott.⁴⁹

A *Käseschnitte* (Sajtszelet) a sütőben sült meleg szendvics itteni változata. A kenyérszeleteket meglocsolják fehérborral (nem mindenhol jellemző), egy kis

⁴⁶ Lehner 2012: 97.

⁴⁷ Boisseaux 2008: 131.

⁴⁸ Haberstich–Hauzenberger 2013: 19–20.

⁴⁹ Haberstich–Hauzenberger 2013: 19–20.

fokhagymát reszelnek rá, sajtot tesznek a tetejére és egy kis borssal fűszerezik. Sütőben sütik addig, míg a sajt megolvad, és egy kicsit rápirul a kenyérrre.

Svájc egy valóságos sajtparadicsom, hiszen több mint 500 féle sajtot lehet itt kapni. Kb. 180.000 tonnát termelnek évente. A legjellemzőbb sajtételek a *Raclette*, *Fondue*, és a *Käseschnitte*.⁵⁰

Az egyik kedvenc, főleg télen fogyasztott étel a *Fondeu* (sajtfondue). Nem véletlenül, hiszen kenyér és sajt a parasztnak általában mindig volt. A városiaknak a *Fondeu*- vagy *Raclette*-evés különleges alkalomnak, társasági eseménynek számít. Mindkét ételspecialitás eredetileg Svájc francia nyelvű vidékeiről terjedt el az országban. Az előbbi úgy készítik, hogy a tájjelegű sajtok közül kiválasztják a hozzáillőket (pl. nyugaton a *Gruyere*-t és *Freiburger Vacherin*-t), lereszelik, fehérborral, fokhagymával, őrölt szerecsendióval ízesítve megolvasztják, majd egy kis cseresznyepálinkával meglocsolják, kukoricakeményítővel besűrűsítik és kész is a *Fondeu*. A *Fondeu* készítéshez és fogyasztáshoz szükséges a *fondeutál* (német ajkúaknak *Fonduetopf*, franciául *Caquelon*), a spirituszfőző, amely az asztal közepére van állítva és azon folyamatosan melegen, folyékony állapotban tartják a sajtfondue-t. Az evéshez szükséges a hosszú, vékony *fondeuvilla*, amelyre a sajtba mártandó kenyérkockákat lehet felszúrni, és a *fondeutál*ba mártogatni. Így eszik a *Fondeu*-t egy tálból. Ez egy praktikus étel, a szárazabb kenyérmaradékot és a sajtvégeket a paraszti családokban ily módon hasznosították valamikor, mára egy igen kedvelt társasági esemény a *fondeu*-evés és jellegzetesen svájcinak tekinthető. Barátok, családtagok kedvelt időtöltése, főként télen. Gyakran játék is kapcsolódik hozzá, pl. ha valaki elveszít egy kenyérdarabot (azaz beleesik a villáról a *fondeutál*ba), annak büntetés jár, pl. énekelnie kell, vagy az utcára kikiabálni stb. Elnevezését tekintve is Nyugat-Svájcból terjedhetett el ez a szokás, a szó maga olvasztottat jelent. Gyakran hallani a következő jelmondatot: „*Fingge!*”, ami azt rövidíti, hogy: „*Fondue isch guet und git e gueti Luune.*”, azaz „*Fondue ist gut und gibt eine gute Luune*”, lefordítva A *fondue* jó és jó kedvet csinál”.⁵¹ A sajtfondeunak regionális változatai ismertek, Appenzellben pl. nem keverik más sajttal, csak és kizárólag *Appenzeller* sajtból készítik.

A *Raclette* evés szintén társasági esemény. Szükséges hozzá egy asztali grillsütőhöz hasonlítható *Racletteofen*, mindenkinek egy sütőlapka (*Raclette-Pfanne*), amelyre a kb. félujnyi vastag *raclette*-sajtszeleteket teszik és a sütőlap alá tolják. Kis lapátkákkal (*Schüffel*) kotorják a sült, olvasztott sajtot a tányérra. Főtt krumplival fogyasztják és általában valamilyen savanyúságot, pl. savanyú uborkát és gyöngyhagymát esznek hozzá.

A tej és a tejtermékek (különösen a sajtok), valamint a hozzájuk kapcsolódó tárgyak és gazdasági eszközök meghatározó szerepet játszanak a folklórban is. Gyakoriak az ehhez kapcsolódó elemek a népmesékben, népszokásokban, nép-

⁵⁰ Haefeli 2010: 40.

⁵¹ Haefeli 2010: 56.

művészetben stb.⁵² A *Betruf*, *Bättruf*, *Alpsegen* a katolikusok lakta magashegyi tájakra jellemző hálaadó énekes imádság, amelyet a havasi pásztorok a Nap nyugovóra tértekor énekelnek. Bizonyos helyeken ma is lehet hallani. A *Milchtrichter* (tejestölcsér) nevű tejfeldolgozáshoz tartozó tárgyat használják hozzá a hang felerősítése érdekében. Ezzel a módszerrel a gonosz szellemeket igyekeznek távol tartani a legelőktől, az állatoktól. Az egyik népmesében, amikor a wallisi Alpokban egy pásztor elfelejti az esti hálaadó imádságot és a fáradságtól majdhogynem elszenderül, hallja a tehénkolompok hangját. Mintha egy egész csorda haladna át az Alpok vonulatán. Egyre távolabbról hallatszott a kolompolás. Akkor felugrott, kiment az udvarra, de a tehenei akkorra már messze jártak. No, akkor eszébe jut, hogy elfelejtette az esti imádságot és bizonyosan emiatt egy álnok *Alpbuzen* (hiedelemlény, rém) elrabolta a teheneit. Amilyen hangosan csak bírta, énekelte a következőt: „*Bleschi, chu, loba, loba!*”⁵³ Erre a tehének visszatértek gazdájukhoz.⁵⁴ Egy másik történet arról számol be, hogy egy boszorkánynak csupán egy tehene van, mégis annyi tejszint ad, mint ötven tehén egy nyáron. A szomszédja kihallgatja, hogy milyen varázsigének köszönheti az öregasszony ezt a bő tejhozamot, és ki is akarja próbálni a saját állatain. Mivel a szöveget nem jól jegyzi meg, annyi tejszint varázsol elő, hogy az istálló, de még a ház is megtelik véle és a gazda belefullad a tejszínbe. Erre a boszorkány nagyon mérges lesz és elátkozza a varázsigét, ennek köszönhetően feledésbe is merül.⁵⁵

Húsételek és tojásételek

A táplálkozáskultúrában való eltérés szembeűnő határait figyelhetjük meg a nyelvi határokkal párhuzamosan például a kolbászok kapcsán. A francia és olasz nyelvű kantonokban inkább olyan kolbászokat fogyasztanak szívesen, amelyeket főzni kell és így több hétig is eltarthatók. Pl.: *Cotechino*, *Longeole*, *Saucisson*.⁵⁶ Ez egy olyan paraszti hagyomány, amelyet az ipari hentesek továbbörökítettek.

A német nyelvű területeknek is vannak hasonló termékeik, csak nem olyan széles körben elterjedtek. Ez arra enged következtetni, hogy a húsfogyasztás ezeken a területeken az iparosítás előtt nem igen volt jellemző. Leginkább szabadnapokon és ünnepnapokon ettek húst.⁵⁷ Vasárnap általában disznósült volt a fő-

⁵² Lásd: Karig 1986; Lienert 2006; Wilhelm–Widmer 2014.

⁵³ Részlet a hálaadó ima első sorából.

⁵⁴ Wilhelm–Widmer 2014: 106–107.

⁵⁵ Wilhelm–Widmer 2014: 60.

⁵⁶ Boisseaux 2008: 134.

⁵⁷ Haefeli 2010: 100.

étel, amit úgy is hívtak, hogy *Sonntagsbraten*.⁵⁸ A *Tösstaler Sunntigsbroote* sütőben sült kenyér formájú disznóhúsból készült étel.⁵⁹

A *Berner Platte* (berni tál) története 1798. március 5-ére vezethető vissza. Akkor szolgálták fel először a berni tálát mai formájában. Ezen a napon győzedelmeskedtek ugyanis a berni csapatok a franciák felett a neueneggi csatában. A berni asszonyok elhatározták, hogy meglepik férjeiket egy nagy lakomával. Egyikük vitt sonkát, másikuk szalonnát, harmadikuk kolbászt és a hentesné egy darab főtt húst. Ahhoz járt még nyelv és csülök. Paszulybabbal, savanyú káposztával és savanyú krumplival tálalták s tálalják ma is.⁶⁰

A *Ghacks und Hörnli* darált hús szarvacskatésztával. A havasi pásztorok is előszeretettel fogyasztják, kanállal egy tálból.⁶¹ A *Zürcher Geschnetzeltes mit Rosti* sült hús rösztivel zürichi módra, kb. úgy 100 évre visszamenőleg ismert recept, Svájc egész területén közismert, különösen az ún. *Sechseläuten* ünnepi alkalomkor szokás fogyasztani.⁶² A *Fleischwögel* elnevezésnek nincs köze a madárhúshoz, felgöngyölt, kötözött húscsomagocskák, általában marhahúsból készítik. Tölteléknek szalonnát, kenyeret, petrezselymet és hagymát használnak. A *Voressen* egy a pörköltöz hasonló húsos egytálétel. Ízesítését tekintve kantonok szerint különbség lehet. Nem paprika a fő fűszer, hanem pl. babérlevél, paradicsompüré, bors stb.

Az egyik receptes könyvben egy magyar specialitásra is rábukkantam, amit itt úgy neveznek, hogy *Szegediner Gulasch*.⁶³ Ez a székelykáposzta itteni megfelelője. A szerző sajnos csak sejtette, hogy magyar vonatkozásról van szó, de a név eredetét nem találta. Valószínűleg a magyar bevándorlók hozták magukkal a receptet német közvetítéssel, vagy direkt a 20. században. Az azonban bizonyos, hogy több svájci számára sem ismeretlen, a *Gulaschsuppe* pedig kifejezetten fesztiválos egytálételnek számít.

A *Rippli* vagy *Schüfeli* sózott és füstölt disznóhúst jelent. A *Rippli* a karaj, a *Schüfeli* a disznó vállrészéből készül. Svájc egész területén ismert és főként ősszel és télen jellemző főétel. A *Schüfeli* a svájci németben lapátocskát jelent és a disznó lapockájára utal, amely lapátszerű (a „lí” kicsinyítő képző).

A nyerskolbászok fogyasztásának növekedése a 19. századtól gyakorolt disznótenyésztésnek és tartásnak a következménye. Ez utóbbi a burgonyatermesztés növekedésével is összefügg.⁶⁴ Kolbászok közül a *St. Galler Wurst* (*St. Galler Bratwurst*), *Kinderfestwurst*, és a *Cipollata* nevezetes. Előbbi kettőt St.

⁵⁸ Lehner 2012: 70.

⁵⁹ Kaltenbach 1980: 15.

⁶⁰ Haefeli 2010: 80.

⁶¹ Haefeli 2010: 94.

⁶² Haefeli 2010: 96.

⁶³ Haefeli 2010: 98.

⁶⁴ Boisseaux 2008: 132.

Gallenben készítik, a *Kinderfestwurst* valamivel nagyobb méretű.⁶⁵ A *Cipollata* kis méretű kolbászcokkákat jelöl, melyet főleg grillsütőn elkészítve fogyasztanak. A *Cervelat* (szervola) vagy Aargauban a *Schüblinga* vastagabb főzőkolbászok elnevezése, mai formájában a 19. század második felétől létezik, előbbit Baseltől eredeztetik.⁶⁶ Hasonlóképpen nyerskolbász-specialitás az appenzelli világos színű *Siedwurst*.

Az állati zsiradékot kifőzték és leszűrve tiszta edényekben a vajhoz hasonlóképpen tárolták. A visszamaradt zsiradék neve a *Grieben*, melyet kipréseltek és a visszamaradt vajhoz hasonló módon használtak fel, valamint töpörtyűféle ropogós zsírdarabokat sütöttek belőle.⁶⁷

A tojás szintén alapélelmiszernek számít. A belőle készült ételek közül gyakori az ún. *Pätsch* vagy *Tatsch*, amely egy omlettféle tészta zsírban (vajban) kisütve. Az *Ofachuecha*, *Bieschtchuecha*, *Ofamues*, *Ofenguck* hozzávalókat tekintve hasonlít az omlettésztához, de sütőben sütik ki. A neve is az *Ofen* sütő és a *Kuchen* sütemény, tészta szóösszetételből áll. A *Biesch* a *Bieschtmilch*-re vezethető vissza, ami a borjas tehén tejét jelenti. Ez a tej sűrűbb és intenzívebb, mint a megszokott. Az ebből készült sütőben sült tojásos omlett neve a *Bieschtchuecha*.⁶⁸ A tojást természetesen Svájcban is felhasználják különféle panírok készítéséhez. Különlegességnek számít az ún. *Müüslüküachli*, *Salbeiküchlein* (egérketészta, zsályatészta), ami az egér formájú ropogós zsályalevél neve. A friss zsályaleveleket sörtésztában vagy omlett-tésztában forró olajban sütik ki. Hasonlóképpen készül a panírozott bodzavirág is, a *Holderchüechli*, *Holunderblütenküchlein*.

Kenyérfélék, sütemények, lepények, fánk

A múlt században a jóléttel együtt változatosabbá vált az étkezés is, és a kenyér szerepe jelentősegteljesebbé vált. Négy fő összetevője a só, víz, liszt és élesztő. Svájcban a kenyérféléknek a következő típusait általában mindenütt megtaláljuk: *Brot* (kenyér), *Bürli* (méretét tekintve akkora, mint a zsemle), *Zopf* (nem túl édes kalács), *Zöpfli* (kisebb méretű kalács), *Semmel* (szintén zsemle nagyságú, de kevésbé tömör tésztájú, mint a Bürli), *Gipfel* és *Gipfeli*, ami egy hájas tésztából készült kifliszerű pékárú (a francia *croissant* itteni változata). A *Brezel* (percc), aminek a tésztája a kalácséhoz hasonlít, de egy nátrium-hidroxidos oldattal kenik le sütés előtt, amitől szép barna lesz. A különféle kenyérfajták közül a *Ruchbrot* (barna kenyeret) fogyasztják a legtöbben. A svájciak általában reggel és este esz-

⁶⁵ A *Kinderfest* egy három évenként megrendezett gyermeknap, ahol St. Gallen város iskoláinak diákjai beöltözve felvonulnak, ünnepelnek. Ezen a napot készítik a *Kinderfestwurst* elnevezésű kolbászt.

⁶⁶ Boisseaux 2008: 133.

⁶⁷ Lehner 2012: 36.

⁶⁸ Lehner 2012: 43–47.

nek kenyeret. A kenyérkínálatban is meglátszik a kulturális sokszínűség. Minden kantonnak meg van a maga specialitása. Tesszinben a fehér-, Wallisban a sötétbarna kenyér, Zürichben a félig barna, míg Graubündenben a rozskenyér (*Bündner Roggenring*) a divat. Ez utóbbit a hegyi gazdák tartalékképpen rúdra akasztva hetekig is tárolták anélkül, hogy tönkrement volna.⁶⁹ A *Zopfsteig* (kalácstészta) keltészta cukorral édesítve, míg a *Weggliteig* (wegglitészta) cukor nélkül, de hasonlóképpen élesztővel készült kelesztett tészta. Előbbiből elsősorban fonott kalácsot, utóbbiból egy zsemle méretű pékárut készítenek.

A kalácstészták közül még két érdekességet szeretnék kiemelni, a *Grittibänz*-et és a *Dreikönigskuchen*-t. Az előbbit december 6-án reggel szokás kisütni, amikor „jön a Mikulás”. *Grittibänz* egy fehér tésztából gyúrt stílizált emberke, íze a fonott kalácséhoz hasonló. Kézzel alakítják emberformájúra és mazsolával, mandulával, cukorral, esetleg csokidarabokkal díszítik. Lehet neki orra, szája, gombjai, nyaklánc stb., de mindennek ellenére mégiscsak a Mikulást szimbolizálja. *Teigmännli*-nek és *Chlaus*-nak is hívják, de régiótól függően még igen sok neve van. A *Dreikönigskuchen* (háromkirályok süteménye) január 6-ához, vízkereszt napjához kapcsolódik. Íze a kuglóféhoz hasonló, valamivel cukrosabb, édesebb, mint a december 6-ai „tésztaemberke”. Ez a Svájcban, Hollandiában, Franciaországban, Angliában és Spanyolországban élő szokás egy késő középkori királyi ceremóniából ered, amikor is a király alattvalói udvari hivatalokat nyerhettek a süteményben elrejtett „sorsjegyekkel”. Egyes kutatók szerint a szokás eredete még korábbra, a római szaturnáliákra vezethető vissza, amikor a téli napforduló ünnepéhez tartozó lakomán száraz babbal való lakomakirályt választottak a rómaiak.⁷⁰ Az 1950-es években éledt újjá ez a szokás, csak más formában. Svájcban virág alakúra formált kelt tésztából készítik a *Dreikönigskuchen*-t, tetejét meghintik mandulával és cukorral. Egy műanyag királyfigurát rejtenek el benne és papírból készült koronával árulják a pékségekben, valamint élelmiszerboltokban. Ez az egyik legnépszerűbb hagyomány Svájcban, évente mintegy másfél millió *Dreikönigskuchen*-t adnak el az üzletek epifánia ünnepe környékén. Nekem is volt szerencsém kipróbálni ezt a játékot, és a kezdők szerencséjével, a kiskirály hozzám került. Ez után feltehettem a koronát a fejemre és arra a napra én voltam a család királynője.

A száraz kenyeret és kalácsot a svájciak jellemzően nem dobják ki, hanem étkezési célra felhasználják. Tejben, pálinkában puhítják, vagy a legtöbb esetben kenyérmorzsának ledarálják. A száraz kenyérszeletek neve St. Gallen és a Rajnavölgy vidékén *Diinkli*, *Suppadinkli*, *Brotschnitten*.⁷¹ A különféle készételekben is gyakran előfordul a száraz vekni. A *Weinschnitten* pl. vörös boros szószban puhított kenyér- vagy kalácsszelet, a *Vogelheu* pedig tejes szószban puhított kenyérszelet neve. Előbbit általában fahéjjal és mazsolával ízesítik, utóbbit almaszósszal

⁶⁹ Müller 1985: 43.

⁷⁰ http://static.nzz.ch/files/8/6/7/Dreik%C3%B6nigskuchen_1.17920867.pdf (Letöltés: 2015. 07. 25.)

⁷¹ Lehner 2012: 24.

vagy aszalt gyümölcszel fogyasztják. „*Wir nahmen dies aufs Feld zum Zmittag mit*”: „Ezt vittük ki magunkkal a mezőre ebédnek”.⁷² Az *Apfelrösti* (almarösztí) nem más, mint száraz kenyérdarabok almaszeletekkel együtt vajon megpirítva. Mazsolával, fahéjjal, cukorral ízesítik, de friss sajttal és dióval is el lehet készíteni. Általában mindegyik kantonban ismert, Aargauban *Öpfelbröisnek* nevezik.⁷³ Hasonlóképpen készül az appenzelli *Öpfelschoppe*, a kenyérmaradékot vajon meg kell pirítani, hozzáadni az almát, mazsolát és diót, majd a végén vaníliaszósszal fel kell önteni. Szilvás változata a *Zwetschgenrösti*, ami egy belső-svájci recept, a vajon pirított kenyérdarabokat párolt szilvával és fahéjas cukorral tálalják.⁷⁴ A *Fotzelschnitten* szintén száraz kenyérseletekből készül, tejjel puhított, fahéjjal és cukorral ízesített étel. Friss vagy főtt gyümölcszel fogyasztják. Hasonló, mint az osztrák *Pofesen* az angol *Poor Knights*, az amerikai *french toast*, a francia *pain perdu*, vagy akár Magyarországon a bundás kenyér. A neve valószínűleg a *Fotzel*, *Fötzel* szóból ered, ami nem a leghízelgőbb, mivel jelentése mihaszna (jellemtelen) embert jelöl. Németországban többféleképpen ismerik, pl. *Armer Ritter*, *Semmelschnitte*, *Blinder Fisch*, *Kartäuserkloss* stb.⁷⁵ A *Fotzelschnitten* elnevezés Aargauból származik, lehetséges, hogy az asszonyok Muhen Bernhart Matter rablótól lesték el a receptet, aki Elzászba is átjárt fosztogatni. A 19. századi aargauai származású rablót a svájci Robin Hoodnak is nevezik.⁷⁶

Sütemények, pékáruk szempontjából nem az élelmiszerek, hanem azok felhasználási módjában találjuk a legfőbb regionális és néprajzi különbséget. A *Lebkuchen* (mézes tészta) például az egész országban elterjedt. Az appenzelli *Biber* vagy a berni *Honiglebkuchen* hozzá tartozik a helyi specialitásokhoz, így szinte minden pékségben és üzletben lehet kapni hétköznapokon is. Másutt inkább csak karácsonykor, adventi időszakban.⁷⁷ Hasonlóképpen van a *Fastnachtsküechli* vagy *Schenkeli* esetében, amit az egész országban ismernek, de német nyelvű területen a farsangi időszakhoz kapcsolódik, míg francia területen ünnepi alkalmakkor, de nem meghatározott kalendáriumi időponthoz kötötten szokás készíteni.

Az élelmiszerek a kantonok között is cserélődnek, az egyik átveszi a másiktól. Így például a tesszini Leventina, mely a középkorban még a német ajkú Uri kanton uralása alá tartozott, *Biscuitét Créflinek* nevezi, mely a német nyelvű eredetére utal.⁷⁸

A különféle süteménytészták a *Geriebener Wäbeteig/Kuchenteig*, ami reszelt süteménytészta (hozzávalók: liszt, só, vaj vagy zsír, víz), *Müribeteig*, omlós tészta (hozzávalók: liszt, só, vaj, tojás). *Milchbrotteig*, kenyértészta (hozzávalók: liszt,

⁷² Lehner 2012: 24.

⁷³ Haefeli 2010: 46.

⁷⁴ Kaltenbach 1980: 35.

⁷⁵ Haefeli 2010: 58.

⁷⁶ Haefeli 2010: 58; Hans A. 1992: 34–39.

⁷⁷ Boisseaux 2008: 134.

⁷⁸ Boisseaux 2008: 135.

élesztő, cukor, sós tej, vaj), *Zuckerteig*, cukros vagy édes tészta (hozzávalók: liszt, só, vaj, tojás, cukor). Ezekből a különféle tésztaípusokból készülhet a *Kuchen*, *Fladen* vagy *Wähen*.⁷⁹ A *Kuchen*, *Fladen*, *Wähen* süteménytésztaból készített kerek, lapos sütőformában sült, töltött tésztaféle különböző elnevezései. Lehet édesen különféle gyümölcsökkel és öntetekkel tölteni, vagy sósan, spenóttal, sajttal, hagymával. Végeredményben egy tortára hasonlító kiadós főételnek számít, amit különösképpen húsmentes napokon készítenek. A *Chruutwähe* pl. egy spenótos fajtája Aargauban, ahol a spenótot *Chruut*-nak nevezik. Valószínűleg más kantonnokhoz képest igen jól terem náluk, mert aki messze lakott a falutól, arra azt mondták, hogy „*Chruut ussé*” (*ausser Chruut*, *Chruuton* kívül), vagy, hogy „*Bi-nätsch*”.⁸⁰

Édes tészták közül Graubünden a diós tortájáról híres (*Bündner Nusstorte*) amit a turisták gyakran visznek haza ajándékba. Zugnak a cseresznyetortája (*Zuger Kirschtorte*) nevezetes. A Rajna-völgyében jól terem a dió, amit főként tésztafélékhez és likórkészítéshez hasznosítanak. Diós kiflit, a *Nussgipfeli* Kelet-Svájcban mindenütt lehet kapni, kelt tésztaból készített cukros dióval töltött kifli, amelynek a csiga formájú változata is ismert, a *Nussschnecken*. Előszeretettel kínálják akkor is, ha vendég érkezik a házhoz.

Igen gyakori desszertnek számítanak a különféle krémek, mint a vaníliakrém, karamellás krém, vagy „égetett krém” (*Gebrannte Crème*). A 20. század elejéről ismerünk fagyaltrecepteket is. A jeget annak idején, télen állították elő nagyméretű csapokkal, több méteres tömbökben, majd darabokra törve üregekben (barlangokban) tárolták.⁸¹

A tésztafélék sütésének több módja ismert: kemencében (sütőben): kenyér-, és süteményfélék, vagy olajban (zsírban, vajban): fánkfélék, például a már említett *Fastnachtsküchlein* vagy *Schenkeli*.⁸² A *Chüechli* (*Fasnachtsküechli*) tésztaja a fánkéhoz hasonlít, forró bő olajban sütik ki, de a végeredmény egy lapos, hólyagos és ropogós tészta, amelyet porcukorral megszórva fogyasztanak. Hetekig is eláll. Hasonlóképpen a *Schenkeli*, amely már elkészült formájában is hasonlít a fánkhoz. Reszelt citromhéjjal és darált mandulával ízesítik sütés előtt. A *Zigerkrapfen* a *Ziger* nevű sajtból készített fánk. *Chilbigebäck* néven is ismert. *Chilbi* a vándor vidámparkok neve. A *Zigerkrapfen* és általában a fánkfélék a piaci alkalmakra és a bőjti étkezésre jellemző. Közép-Svájc területén a pékségekben naponta lehet kapni, de az egész országban ismert péksüteménynek számít. „Az első ismeretségem ezzel a pompás delikát étellel még a gyerekkoromban történt: Mindig, amikor a szomszédunk tehene fialt és a tejet még nem lehetett másképpen értékesíteni, a gazdák zigerfánkont sütöttek.”⁸³

⁷⁹ Lehner 2012: 28.

⁸⁰ Haefeli 2010: 112. *Binätsch*: szintén spenótot jelöl, aargauai dialektus.

⁸¹ Haefeli 2010: 129–131.

⁸² Lehner 2012: 23.

⁸³ Haefeli 2010: 34.

A *Schwyzzer Kapuzinerklösschen* eredeti receptje a rapperswili kapucinus kolostorból való, mely kolostort 1602-ben építettek. Rapperswil nem tartozik Schwyz kantonhoz, így lehetséges, hogy a swyzer elnevezés ebben az esetben svájcit jelölt. Hasonlóképpen a *Fotzelschnitten*hez kenyér, tej, tojás, cukor és fahéj a hozzávalók, ezen kívül van benne mazsola is. A kenyérdarabokat tejbe áztatják, majd a hozzávalókkal együtt összegyúrik. Forró olajban kávéskanálnyi mennyiségben kisütik. Gyakran kompóttal együtt fogyasztják.

A *Walliser Cholera* egy töltött sós sütemény neve, mely elnevezés valóban a kolerából ered. Ezelőtt kétszáz évvel, amikor kolerajárvány dült a kantonban, tilos volt élelmiszereket cserélni a fertőzés terjedése miatt. Az asszonyok a maradékokból készítették ezt a süteményféléseget, melyet a körülményeknek megfelelően kolerának neveztek el. Az omlós tésztába sajtból, reszelt krumpliból, vajból, póréhagymából és almából töltelékkel keverték, szerecsendióval, borssal ízesítették.⁸⁴ Aargauban híres a *Riebltorte* (répatorta), Tessinben a *Torta di pane* (*Tessiner Brotkuchen*, tesszini kenyértorta), Graubündenben a *Nusstorte* mellett a *Birnbrot* (körtés vekni), amely egy gyümölcsmasszával töltött édes tészta. Graubündeni népszokás, hogy a fiatal fiúk szilveszter estéjén a lányos házakba betérnek, *Birnbrot*-ot és gyógynövénypálinkát visznek ajándékba, melyet a családdal közösen elfogyasztanak.⁸⁵ Kedvelt sütemény Kelet-Svájcban továbbá még a *Rhabarberschnitten* (rebarbaraszelet).

Italok

A Rajna-völgyében olyan jól terem az alma és a körte, hogy a friss *Saft* és *Most* szinte ugyanolyan mértékben fogyasztott ital, mint a víz. A pincékben tárolják az olykor több száz liter gyümölcslevet, és amit nem tudnak meginni, abból pálinkát főznek. A hegyvidéki falvakban ugyanígy a tej a fő ital, nyáron vízzel hígítva is isszák. Szintúgy a savót.⁸⁶ Szirupokat nem csak gyümölcsökből, hanem lágyszárú növényekből is készítenek, főleg a citromfűféléket kedvelik.

A kávé egész Svájc területén kedvelt ital. „*Zu jeder Mahlzeit wurde Kaffee gekocht*”, „Minden étkezéshez volt kávé”.⁸⁷ Kedveltek a különféle pótkávék is. Főként cikóriából, aszalt gyümölcsporból, búzából és tölgymakkból készítik. Különlegességnek számít az *Obstmehlkaffe* (*Okafi*) (gyümölcslisztkávé), amely aszalt gyümölcsből és babkávéből készül. Kevésbé erős és svájci gyümölcsből van, ami nagyon fontos szempont.⁸⁸ Mivel a tejnek és a csokoládénak is nagy hagyománya

⁸⁴ Haefeli 2010: 110.

⁸⁵ Kaltenbach 1980: 52.

⁸⁶ Lehner 2012: 135.

⁸⁷ Lehner 2012: 136.

⁸⁸ Lehner 2012: 12.

van Svájcban, ezért a különféle kakaókat és forró csokoládékat is kedvelik, fogyasztják. Az 1920-as évekből való szakácskönyvekben is találunk ehhez kapcsolódóan recepteket.⁸⁹

Alkoholos italok közül a borokat, söroket, pálinkákat és likőröket egyaránt megtaláljuk Svájcban. Likőröket is készítenek házilag, pl. bodzából, ribizliből és dióból. Házilag készített pálinka szinte minden paraszti családban szokás volt a múlt század elején. Általában az újévi köszöntéshez hozzátartozott a *Birnbrot* (édes aszalt gyümölcssel készült kenyér) és a *Röteli* (forraltbór-féle ital), vagy a bor és a pálinka.⁹⁰ Jellemző röviditalok, pálinkák az *Alpenbitter* (keserűlikőr alpesi gyógynövényekből), cseresznye-, körte-, szilvapálinka, de vannak vidékekre jellemző specialitások, mint pl. Tesszinben a *Grappa*, Appenzellben az *Appenzeller* (amely szintén gyógynövényekből készül) vagy a Kelet-Svájcre jellemző *Enzian*.

Annak ellenére, hogy Svájc területének nagy részét 1000–2000 méternél is magasabb hegyláncolat alkotja, vannak más klímájú, domborzatú vidékek is, és a tájegységnek megfelelően termesztik a szőlőt, elsősorban a fehér fajtákat. Ismertebb bortermelő vidékek Wallis, Három-tó vidéke (Zürich, Aargau, Schaffhausen, Graubünden) és Tessin. Ez utóbbi esetében beszélhetünk kiváló vörösborról.⁹¹ A *Röteli* borpárlatból, a *Glühwein* vörösborból készült forralt borital különféle módon ízesítve, pl. fahéjjal, szegfűszeggel, citromhéjjal, cseresznyével, borsmenta cukorkával stb. Aargau, Thurgau és összességében Kelet-Svájc az alma-termesztésről és az almaboráról is ismert. Legismertebb márkánév a *Möhl Saft*.

Cukorhasználat, tartósítás

A cukrot főként cukorrépából nyerik, melyet Svájcban termesztenek. A kristálycukrot szirupok, lekvárok és az ún. *Latwerge* készítéséhez használják. A *Latwerge* egy sűrű cukorszirup, hidegen sajtolt fiatal fenyőtülevelek, madárberkenye, bodza, borókabogyó stb. levével keverve. Általában kenyérrre kenve fogyasztják, mint a lekvárt, de a mézet is helyettesítik vele. A körtéből készült sűrű szirup neve *Birnenhonig*. Ez alatt nem a körtefa virágából készült virágmézet értik, hanem a körte levéből és cukorszirupból készült sűrű lekvárféleséget. Szintén a lekvárhoz hasonlóképpen cukorral főzik az almaszószt is. Az almaszeleteket ez esetben a cukorral együtt főzik, majd amikor már puhára főtt, sűrű pürét készítenek belőle és üvegekben elteszik, mint a lekvárt. Az *Apfelmus*, vagyis az almaszószt az egyik legrégebbi svájci recept, mely egy 1680-ból származó berni szakácskönyvből származik.⁹²

⁸⁹ Lehner 2012: 139.

⁹⁰ Lehner 2012: 141. A *Röteli* egy meggylikőr márka is.

⁹¹ Haefeli 2010: 28.

⁹² Kaltenbach 1980: 59.

A 20. század első feléig édességet nem nagyon ettek desszertként, hacsaknem valamilyen friss gyümölcsöt. Az édes főétel viszont gyakran előfordult, például *Zimtkuchen* (fahéjas tészta), *Zimtfladen*, *Griessköpfl* (édes gríz vaníliával, dióval és/vagy mazsolával ízesítve).⁹³

Sóval és savanyítással is tartósítanak. Kedvelt étel a savanyú káposzta. Hagományosan fahordókban tárolják, és főként télen számít vitaminban gazdag, fontos élelmiszernek. Többféle módon el lehet készíteni, pl. hagymával és tejjel, szalonnával, répával, babérlevéllel és fokhagymával, de a reszelt almás cukrozott változata is ismert és kedvelt ételnek számít St. Gallen környékén.⁹⁴ Az ecetes lében való eltevés több évszázad óta szokás. Az ecetet házilag készítették még a múlt század első felében, alma- vagy körteleéből. Főleg uborkát, céklát, de más zöldségeket is konzerváltak ilyen módon.⁹⁵

A hús tartósítását többféleképpen oldották meg. Egyrészt pácolták, másrészt sózták vagy füstölték. Külön említést érdemel ebben a témában a *Bündnerfleisch*, amelyet a szabad levegőn szárítanak. Csak meghatározott hőmérséklet és páratartalom mellett ajánlott módszer, ideális esetben viszont a levegőn szárított hús hónapokig is eltartható.⁹⁶

Szokásban volt a kerti növények, például majoránna, kakukkfű, esztragon, rozmaring, petrezselyem, kapor, metélőhagyma stb. fűszernek, a kamilla, menta, zsálya, árvácska, bodza, hársfavirág, alpesi rózs levele, szederlevél stb. teának való szárítása is. Nagyon sok növényt ismernek és gyűjtenek, illetve természetnek is teának.

A zöldségeket és gyümölcsöket aszalással is tartósítják. A szárított borsóból például levest főznek. A szárított babot általában sós főtt burgonyával hagymásan készítik meg, vagy szalonnával és fokhagymával ízesítve.⁹⁷

Az étkezések rendje (hétköznapi és ünnepi étkezés)

Amíg a lakosság nagy része mezőgazdasági munkából élt, jellemző volt a korai kiadós reggeli, ebédre általában az egytálétel, kint a szabadban, este pedig valami hideg vacsora. „A nap általában kávéval és rösztivel indult.”⁹⁸ „Olykor forró tejet kaptunk és száraz kenyeret tunkoltunk bele.” „Reggelire liszt- vagy zablevest ettünk.” „Nekünk mindig volt tej és sajt, általában kenyér is.” „Az ebédhez hozzátartozott a leves.” „Télen anyukánk általában egy kiadós árpalevest készített.”⁹⁹

⁹³ Lehner 2012: 121–128.

⁹⁴ Lehner 2012: 86–87.

⁹⁵ Lehner 2012: 86–87.

⁹⁶ Lehner 2012: 64.

⁹⁷ Lehner 2012: 82–83.

⁹⁸ Lehner 2012: 7.

⁹⁹ Lehner 2012: 7.

A müzlit egy svájci úr találta fel, úgy hívták, hogy dr. Bircher. Interjúalanya szerint a svájciakra ennek ellenére nem annyira jellemző a reggeli müzli fogyasztás, inkább német szokás. Reggelihez általában tejeskávét, ebédhez helységtől függően bort, vizet vagy esetleg sört fogyasztanak. Este újabban teát. Tipikus svájci szokásként említi, hogy pontosan 12 órakor ebédelnek és este hat órakor vacsoráznak. Katolikus kantonokban pénteken nem szokás húst enni, ez a nap a *Fladentag*. Húst a múlt század közepéig ritkán, csak ünnepnapokon és esetleg vasárnap fogyasztottak. Ma már az akkori ünnepi ételek egy része hétköznapiinak számít. Vasárnap általában sült húst esznek, hétköznapiokon, ha hús, akkor inkább valamilyen kolbászféle vagy darált hús. A hét többi napján a „*Käseknöpfli mit Kabissalat* (sajtos nokedli káposztasalátával), *Birnenschnitzen* (párolt körte), *Käspolenta mit Apfelmus* (sajtos puliszka almaszósszal), *Ofachuecha mit Apfelmus* (sütőben sült tejes tészta almaszósszal)” a jellemző. Gyakori volt a múlt században még a *Ribel* (pirított kukoricadara), a különféle levesek és a krumpli. Disznóvágás után darált hús, szalonna és kolbász is került az asztalra. A vasárnapi ebéd jellemzően ma is a disznósült krumplipürével. Vacsorára „mi általában tej- vagy lisztlevest főztünk és kenyeret, valamint sajtot ettünk hozzá.” „Általában *Ribel*, rösztli, sajt, aszalt körte és almaszósz volt a vacsora.”¹⁰⁰ A heti rend tehát nagyjából megegyezett a 19. századi magyar paraszti étrenddel.¹⁰¹

Az ünnepnap és a hétköznapi étkezés ezen a vidéken is eltér egymástól. Az ünnepi ételeknek jelentős szerepe van magának az ünnepnek a meghatározásában is. Mennyiségben ilyenkor többet főznek, mivel szokás a vendégvárás. Vannak meghatározott ünnepekhez kapcsolódó ételek, mint például húsvétkor a sonka vagy a báránysült. Karácsonykor Appenzellben marhanyelvet szokás enni vagy kotlettet. Újévkor itt is nagyobb mennyiségben fogyasztanak *Würstli*t, vagyis virslit, valamint krumplisalátát. Éjfélkor pedig valamilyen levest.¹⁰²

Ősszel a betakarítás, termésért való hálaadás ünnepének van jelentős szerepe¹⁰³, különféle népszokások kapcsolódnak hozzá és jellemző az őszi terményekből, mint a tök, szőlő, alma, körte stb. készült ételek fogyasztása. Katolikus vidékeken szokás a böjtölés és az ételszentelés. Az emberi élet fordulóihoz kapcsolódó ünnepnapok hagyományos ételiről nem tudnak ezen a vidéken.¹⁰⁴

¹⁰⁰ Lehner 2012: 7.

¹⁰¹ Lásd: Balassa 1997: 555.

¹⁰² RD

¹⁰³ *Erntedankfest*. szótári fordítása az új kenyér ünnepe, de itt az őszi terményekre vonatkozik elsősorban. Jellemző azonban a gyümölcskenyér almával, körtével, különféle magvakkal való fogyasztása.

¹⁰⁴ RD

Összefoglalás, kitekintés

A svájci lakosság nagyobb része valamelyik svájci német dialektust beszél, jóval kevesebb a francia nyelvű terület és az olasz, valamint rétoromán nyelvet beszélők száma. Ezt a néprajzi képet színesítik a különböző kontinensekről, országokból bevándoroltak, akik magukkal hozták/hozzák kultúrájukat, beleértve étkezési szokásaikat is.

A svájci konyhára jellemző, hogy nyitottak a világ más étkezési szokásai iránt, ugyanakkor szeretnek abból főzni, amit maguk is megtermelnek. „*Naturküche, bodenständig und urgue?*”, azaz a természetből vett, egyszerű, hagyományos és jó.¹⁰⁵

A gabonatermesztés nem mindenhol lehetséges, így fő élelmiszernek a tejtermékek és a szárított hús számítottak a 20. század közepéig.¹⁰⁶ A középkor óta a 19. század végéig a kásafélék, tejtermékek, a kenyér, ritkán a szalonna tartozott egy parasztcsalád fő ételei közé. Amit ma már hagyományos svájcinak írnak le a szerzők, az akkoriban ünnepi ételnek számított. Húst ritkán fogyasztottak, akkor is leginkább csak a férfiak.¹⁰⁷ A mai svájci konyhára is jellemzőbbek a húsmentes ételek. Legfontosabb alapanyaguk a tej, burgonya, valamint a tájegységekre jellemző zöldségek, gyümölcsök, esetleg gabonafélék, bár ez utóbbiról ritkán és csak mellékesen lehet szót ejteni. Minden régióknak megvannak a saját sajtspecialitásai, amelyek használata már egyfajta variációját jelenti az ételeknek. Legszembetűnőbb példája a sajtfondue-k különféle fajtája a meghatározott sajtoszettelek szerint.

A 19–20. században és a háború alatt jellemzőbb volt az önfenntartó gazdálkodás. Annak idején még a parkokban is vetettek burgonyát.¹⁰⁸ Lehetőleg keveset, vagy egyáltalán nem akartak külföldről élelmiszert behozni, nem is volt rá annyira lehetőség.¹⁰⁹ Akkoriban más országokban is előfordult éhínség vagy legalábbis szűkebb esztendő.

Mára a közepes gazdaságok a jellemzőbbek, egy parasztra jut kb. 20–50 tehén. Sajnos, ez a tartási forma is egyre kevesebb. A kisparasztok inkább eladják a birtokukat, amely beleolvad egy nagygazdaságba, mivel már nem igazán éri meg a kisparasztoknak termelni.

A nemzetközi kereskedelem és a technológia növekedése eredményezte az elmúlt kétszáz évben a kultúra termékeinek gyorsabb iramú változását, új elemekkel való bővülését. A pálínka-főzés, valamint a pékaruk minőségi változása is technológiai újításokra vezethetők vissza a 19. században.¹¹⁰

¹⁰⁵ Haefeli 2010: 2.

¹⁰⁶ Lehner 2012: 7.

¹⁰⁷ Lehner 2012: 7.

¹⁰⁸ RD

¹⁰⁹ RD

¹¹⁰ Boisseaux 2008: 132.

Jelen dolgozat csupán betekintést nyújt a svájci hagyományos ételekbe. Egy részletekbe menő, a táplálkozáskultúra több területére kiterjedő leírás komplexebb tudományos kutatást igényel. Ennek hiányában a szerző a különféle ételeket történelmi korok szerint nem tárgyalja, nem foglalozik továbbá az asztali etikettel, valamint nem részletezi a jeles napok étkezési szokásait sem. A táplálkozáskultúra táji szerkezetét az egyes fejezeteken belül taglalja, a különböző tájegységek jellemző ételeit megmutatva.

Irodalom

- ANTONIETTI, Thomas (et. al)
2008 *Rückkehr in die Gegenwart, Volkskultur in der Schweiz*. Baden: hier + jetzt Verlag für Kultur und Geschichte GmbH
- BALASSA Iván (főszerk.)
1997 *Magyar Néprajz IV. Életmód*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- BOISSEAUX, Stéphane
2008 Das Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz. Ein Beitrag zur Geschichte der schweizer Ernährung. In ANTONIETTI (et. al): *Rückkehr in die Gegenwart, Volkskultur in der Schweiz*, 128–129. Baden: hier + jetzt Verlag für Kultur und Geschichte GmbH
- HABERSTICH, Kurt – HAUZENBERGER, Martin
2013 *Typisch Schweiz. Gelebte Tradition*. Lenzburg: Fona Verlag
- HAEFELI, Alfred
2010 *Die besten Schweizer Rezepte und ihre Geschichten*. Lenzburg: Fona Verlag
- HANS A., Jenny
1992 Bernhart Matter. Meisterdieb und „Robin Hood“. *Schweizer Originale. Porträts helvetischer Individuen*, Band 2: 34–39. Nebelspalter, Rorschach
- KALTENBACH, Marianne
1980 *Ächti Schwizer Chuchi*. Bern: Hallwag AG.
- KARG, Sabine (et. al)
2011 *Kulinarische Zeitreise, Ein Kochbuch mit Rezepten von der Steinzeit bis ins Mittelalter*. Zug: Communicating Culture
- KARIG Sára (szerk.)
1986 *Az óriás lelke. Svájci népmesék*. Budapest: Európa Könyvkiadó (Üveges Ferenc vál.)
- LEHNER, Karin
2012 *Kulinarische Geschichte(n) und Rezepte aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. Doazmol 3*. Salez: Druckerei Saxerriet
- LIENERT, Meinrad
2006 *Sagen und Legenden der Schweiz*. München: Nagel & Kimche im Carl Hanser Verlag
- MÜLLER, Roland
1985 *Vom Korn zum Brot. Wissenwertes über Entstehung und Bedeutung eines wichtigen Grundnahrungsmittel*. Schweizerische Vereinigung für Ernährung, Eidgenössische Getreideverwaltung
- SZÉNÁSI György
2002 *Svájc*. Budapest: Carthographia Kiadó

XÁNTUS János

1975

Világjáró bakancsok. Útleírás. Kolozsvár: Dacia Könyvkiadó

WILHELM, Eva-Maria – WIDMER Karin

2014

Alpenmärchen. Lenzburg: Fona Verlag

Internetes források

<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/2-898.html> (Letöltés: 2015.05.26.)

http://static.nzz.ch/files/8/6/7/Dreik%C3%B6nigs Kuchen_1.17920867.pdf (Letöltés: 2015.7.25.)

A népi táplálkozás hordozható imázselemeinek és a „magyar” boltok identitásmegtartó szerepe

LEGYES KRISZTIÁN

Az európai néprajztudományban az utóbbi évtizedekben gyakran találkozunk az identitás, és az identifikáció terminológiákkal.¹ Az identitás kérdése körünkben számtalan formában felmerül. Leggyakrabban a nemzeti öntudat sajátos kifejezésekként alkalmazzák a szerzők. A történelmi múlttal, az ősi gyökerekkel, a társadalmi és kulturális szféra legváltozatosabb megnyilvánulásaival kapcsolatban az identitás fogalma az egyéni és társadalmi magatartás és érzelmi viszony jellemzéséül szolgál. Az identitással összefüggő kérdések rendkívül szövevényesek. Kizárólag nagyvonalakban lehet általános érvényű megállapításokkal élni. Valójában mindig külön-külön kell megvizsgálni az egyes etnikumokat; nemzetiségi csoportokat; olykor a legkisebb közösségeket, a családokat; vagy ha tovább megyünk, akkor az egyes individuumokat. Miközben számos jelenséget evidensnek tart az egyén az anyaországban, addig egy idegen kultúrában már nem biztos, hogy ilyen egyértelmű a helyzet.

A „Mi a magyar?” kérdést számos szerző, eltérő történelmi korokban és különböző időhatározókkal feltette már. Gondoljunk csak Berzsenyi Dániel „*Mi a magyar most?*”² kérdésére 1810-ből, Szekfű Gyula szerkesztésében 1939 őszén a *Mi a magyar?*³ címmel napvilágot látott tanulmánykötetre, vagy a 2005-ben ugyanezzel a címmel megjelent, Romsics Ignác⁴ által szerkesztett kötetre.

A kérdést nem egyszerű lefordítani a tárgyszerűség követelményeinek megfelelő tudomány nyelvére. Valami olyanra keresni a választ, amire egyetlen tudományos diszciplína sem képes önmagában. A „magyar” szó teljes tartalma csak egy rendkívül széles kulturális mezőben lehetne értelmezhető.

¹ A tanulmány a Néprajzi Látóhatár 2009-ben megjelent *Az öltözködés és a táplálkozás „hordozható imázselemei” a magyar migráns fiatalok körében* (4. sz. 41–93.) című cikk átdolgozat változata.

² Berzsenyi 1978.

³ Szekfű 1939.

⁴ Romsics 2005.

A svéd néprajz története során nem egyszer az európai kutatások élén járt módszereivel, szemléletével. Nem véletlen, hogy például az 1980-as években a svéd kutatók annyi időt és energiát fordítottak a jelenkor kutatására. Az ottani néprajztudomány más diszciplínáknál hamarabb tudomásul vette tárgya átértékelésének lehetőségeit, valamint annak szükségességét. Ennek legközvetlenebb megnyilvánulása, hogy már ekkor kutatásának tárgyát az aktuális társadalmi problémák képezték. A svéd néprajzi életben ennek a folyamatnak természetesen voltak kedvezőtlen következményei is – akárcsak nálunk –, így például a hagyományos témáktól való elidegenedés. A frissen végzett fiatalok nem szívesen választottak olyan szakdolgozati és disszertációs témákat, amelyeknek anyagát a korábban megalapozott gyűjteményekből és adattárakból kellett előkeresniük. Az érdeklődés középpontjába a hétköznapiakat érintő aktuális kérdések kerültek.

Ebből a megfontolásból született meg 1971 őszen Svédországban, az Északi Múzeumban (Nordiska museet): a SamDok.⁵ A kezdetben még csak tárgyakra szorítkozó múzeumi dokumentációs tervezet, az elkövetkező évtizedek során elindult világhódító útjára, mint a „svéd múzeológia exportterméke”. A Samdok azt hangoztatta, hogy nem mentő gyűjtéseket kell végezni – ahol szokás volt arra hivatkozni, hogy a 24. órában vagyunk –, hanem a jelenségeket a jelenben kell megragadni, a maguk funkcionális egészében. Célja: elmélyíteni a jelenre és a jövőre vonatkozó ismereteinket az emberről és a társadalomról.

A Szabó Mátyás⁶ által ismertetett svéd SamDok-kal párhuzamba állíthatunk egy hazai kollektív jelenkutatási programot, illetve ennek intézményi keretét: a MaDok-ot.⁷

A magyar néprajzban is közel harmincéves múltra tekinthet vissza a jelenkutatás, mint megfogalmazódott önálló kutatási feladat. Néhány szórványos előzmény után az 1970-es évektől számítható ugyanis az a korszak, amikor többkevesebb rendszerességgel Magyarországon is megnövekedett az igény a kortárs jelenségek kortárs értelmű – azaz nem a jelenkori maradványokból egykori állapotokra következtető – néprajzi tanulmányozás iránt.

A MaDok – a svédországi példához hasonlóan – célként jelöli meg többek között a kortárs jelenségek kutatásának mielőbbi megkezdését. Fejős Zoltán szerint: „nem vélhetjük úgy, hogy a jelenkor kutatása nem a mi feladatunk”.⁸

A mindennapi élet megfoghatatlan komplexitása egy tanulságos megfogalmazást is eredményezett a svéd adatgyűjtő munkában: „*ott áll, ahol állsz*” (azaz mindenütt rejtőzik értékes téma).

A hazai tudományos életnek is be kell látnia, hogy az adott kor jelenségeit „egyszerűbb” rögzíteni, mint utólag szórványosan fennmaradt emlékek segítsé-

⁵ A kifejezést etimológiai szempontból vizsgálva megállapíthatjuk, hogy két szó összevonásából keletkezett: samtid (jelenkor) és dokumentation (dokumentáció).

⁶ Szabó M. 1984: 475–479.

⁷ Fejős Z. 2003: 115–120.

⁸ Fejős Z. 2003: 115.

gével rekonstruálni azokat. Az életmód változékonysága, a jelenkor leghétköznapibb, tömegesen előállított tárgyai, belátható időn belül a múlt pótolhatatlan forrásaivá válnak.

A kutatási programok (Samdok, Madok) megálmodóinak meggyőződése, hogy „*a néprajz tárgya, módszerei nem egyszer s mindenkorra rögzítettek, hanem változókéonyak*”⁹. Az ilyen jellegű kutatások módszertani kihívások egész sorát vetik fel. Mindemellett választ kell adnunk arra az alapvető kérdésre is, hogy a jelenkutatás megkövetelte módszerek mennyire tekinthetők néprajzinak? A klasszikus értelemben semmi esetre sem, de véleményem szerint szükségünk van új módszerekre – még átértelmezések árán is. A jelenkor „néprajzi” kihívásait nem analizálhatjuk maradéktalanul a megszokott eszközökkel, hiszen Bátty Zsigmond szavai ma is helytállóak: „*benne igen különböző tudományok kereszteződnek, a mehekhez való viszonyát azok féltékenykedése miatt ezideig sem lehetett szabatosan megállapítani*”¹⁰.

A kortárs jelenségek kutatásakor sem feledkezhetünk meg azonban azok történelmi előzményeiről, szem előtt tartva ily módon a néprajztudomány történeti irányultságát.

Népi táplálkozás és identitás

A táplálkozásbeli identitáshordozó elemek endogén (belső) erőforrások felhasználásával vagy exogén (külső) impulzusok következtében jönnek-e létre? Ujváry Zoltán így fogalmazta meg ezt a problémát:

*„A vizsgálatok azonban elsősorban azokra a jelenségekre irányultak, amehely a népek, népcsoportok közötti eltéréseket, különbözőségeket és jellegzetességeket mutatták. Mindezekre a kívülről való szemlélet nyomta rá a bélyegét.”*¹¹

Az egyik adatközlőm is hasonlóan közelít ehhez a kérdéshez:

*„Szerintem ez tulajdonképpen egy külföldiek által generált „magyar jelleg”, amit egy idő után a magyarok felismertek, és ők is magyar jellegzetességként kezdték el értelmezni. Szerintem más országok lakóinak a véleménye és szempontjai nélkül nem lehet valamire rámondani, hogy „na, ez itt valami magyar”, hiszen nekünk eleve minden magyar, ami itthon van, Erzen azt értem, hogy egy külsős az, aki szelektál, mi pedig nyugtázzuk ezt a szelektációt.”*¹² (L. a Függelék 1., 2. képét.)

⁹ Fejős 2003: 115.

¹⁰ Bátty 1992: 1.

¹¹ Ujváry 1991b: 13.

¹² Az idézet a 22. sorszámú, Jászberényből érkezett kérdőívből származik.

A magyar táplálkozás-kultúrából is tudunk ehhez hasonló, ugyanakkor mégis ellenkező példát hozni:

„A gulyás/ pörkölt/ paprikás közönséges mindennapi étel ma szerte Magyarországon. (...) a 18. század végére nyílnak vissza, amikor a magyar nemesség a II. Józseffel való nemzeti konfliktusban a köznép gulyásbús ételét mutatta fel a magyar kultúra önállóságának egyik jelként. A jelkép nem ment feledésbe. (...) Jelképes szerepe ismertette meg az ételt külföldön. Európában és Amerikában egyaránt. Ma a gulyás a legismertebb magyar étel határainkon kívül. Ez a körülmény olyan várakozást hordoz, aminek a hazai vendéglátó- turisztikai ipar is igyekszik megfelelni.”¹³

A 18. században újnak számító nemzeti jelképről egy külföldről érkezett vendégtől származik az első ránk maradt tudósítás. Nevezetesen a szászországi Hoffmannsegg gróftól, aki 1793–94-ben tartósan időzött Magyarországon. Az előbb említett ételtípus, a Hoffmannsegtől fennmaradt szövegben minősül először magyar nemzeti ételnek – az új, paprikás formában. Kisbán Eszter fontosnak véli megjegyezni, hogy

„naplója elemzése nyomán arra kell gondolnunk, hogy ez a minősítés nem Hoffmannsegtől ered, hanem rangbéli magyarországi társaságának eszméit adja vissza. Hoffmannsegg gróf Magyarországon találkozott más olyan ételekkel is, amelyek számára újak voltak és tetszését megnyerték, mégsem nevezte ezeket nemzeti ételeknek. A magához közelálló társadalmi szinten ilyen volt a paradicsommártás. De találkozott, már szegedi útiját megelőzőleg, a számára új paprikával is. Mind ez úgy vélem, erőteljesen arra mutat, hogy a nemesi társaság, amelyben Hoffmannsegg leg többet forgott, beszélt neki a közelmúltban nagyon is égető kérdéssé vált önálló magyar nemzeti kultúra felmutatható vonásairól, amelyek közé a régebbi nemesi öltözetet és a parasztok gulyását, paprikás húsát egyaránt besorolták.”¹⁴

A nemzeti kultúra ily módon történő szimbolizálása, céltudatos hagyományalkotás Kisbán Eszter szerint: „a hagyományként tudatosításra szánt jelenség kiválasztás, a kitalált tradíció egy korai esete”¹⁵

A korabeli politikai harc közvetlen fegyveréül választották ki eredetileg. A sajátos nemzeti kultúrát, a másságot hivatott kifelé jelezni, tekintet nélkül arra, hogy mennyire volt valójában a különböző társadalmi rétegek közös ételle kezdetben.

„Ahhoz, hogy egy étel, az eredeti cél szerint külső használatra, magyar jelkép lehessen, szükséges volt egyrészt, hogy a széles magyar középosztály számára, amely képviselni hivatott majd, valamelyest ismert legyen, másrészt pedig, hogy eléggé sajátosan hazai legyen.”¹⁶

¹³ Kisbán 1990: 11.

¹⁴ Kisbán 1990: 34.

¹⁵ Kisbán 1990: 38.

¹⁶ Kisbán 1990: 39.

A 18. század végén a parasztság változtatott az étel ízén és megjelenésén. A népi kultúrában, a pásztorételből a paprika hozzáadásával teremtett parasztétel, a 19. század első felében elindult a köznapi helyzetekből a nagyünnepi pozíciók felé. A 20. században három szintéren bírt jelentőséggel a magyar gulyás/pörkölt/paprikás: a hazai táplálkozáskultúrában, a turisztikai iparban és az emigrációban. Miután a gulyás/pörkölt/paprikás ételtípus szimbolikus jelentését a 19. század utolsó harmadában elvesztette, a magyarok számára máig közöséges mindennapi étel maradt (pörkölt néven).

A modern folklorizmus egymást követő hullámaiban azonban a hazai turisztikai ipar erőteljesen használja az ételt a magyar image részeként a nemzetközi turizmusban is. Ennek során a turisztikai ipar tulajdonképpen a korábbi szimbolikus szerephez nyúl vissza és arra a körülményre épít, hogy a gulyás ételnév honosított változatai a németben és angolban széleskörűen elterjedtek, gyakran a szó és étel magyar származásának emléke is fennmaradt.

A különböző nemzetek táplálkozáskultúrabeli sajátosságai a mindennapi emberben akkor tudatosulnak, amikor találkozik egy másik változattal. A külföldi migrációval feltétlenül előáll ez a helyzet. Az eltérések pedig általában annál nagyobbak, minél távolabbi területre kerülnek maguk a migrálók. A saját ételek főzése kezdetben automatikusan folytatódik, az erőfeszítések a megszokott nyersanyagok beszerzésére irányulnak. Az idő folyamán a „bevándoroltak” megismerik, és használatba veszik az új környezet ételeit is, a sajátjaikból egyeseket elhagynak, másokat megtartanak. A megmaradók új funkciókat is felvesznek, amennyiben a hazára, későbbi generációkban az elődök szülőföldjére emlékeztetnek. Ilyen funkciókat pedig, olyan ételek vehetnek fel elsősorban, amelyek eléggé különböznek az új környezet konyhájától és nem túlságosan szegényesek.

A gulyásnak mint szimbólumnak a felfedezése és felemelése egy nemzeti fenyegetettségi helyzet közvetlen reakciójának látszik II. József uralkodása idején. Feltehetjük magunkban a kérdést, hogy több mint 200 évvel később, szükségünk van-e ezekre a magyar nemzeti jelképekre, amikor a különböző élelmiszer üzletláncok országokat, földrészeket átívelő méreteket öltöttek? Képesek bármilyen terméket a világ bármelyik országába eljuttatni.

Migrációs előzmények

A terepmunka helyének megjelöléseként, a Marshall McLuhan által először az 1950–1960-as években használt kifejezést választottam: „*global village*” (világfalu).

A 21. század globális méretű világrendjében a különböző kultúrák egyéni képviselőinek mobilitása – elődeikével ellentétben – már országokat, sőt egész óceánokat, kontinenseket ível át. Nem csak ismeretekkel rendelkezünk a világ számos egzotikumának létezéséről, hanem a hatalmas fizikai távolságok leküzdése is teljesen megszokottá vált. A migráció, történelem folyamán történő alakulá-

sának kvantitatív jellegű bemutatása nélkül is belátható, hogy a magyar állampolgárok sem kivételek az előbb említett megállapítás alól.

Az 1929–1933 között lezajlott gazdasági világválság, vagy éppen az 1956-os események következtében százezrek hagyták el különböző okok miatt Magyarországot. Három célszámot favorizáltak: Amerikát („amerikások”), Kanadát („kanadások”), valamint Ausztráliát. Manapság a világ bármelyik szeglete szóba jöhet mint úti cél.

A kivándorló emberekről a 20. században tengernyi irodalom halmozódott fel. Közülük is először az emigráns magyarokkal foglalkozó munkákat vettem górcső alá. Így kerültek látókörömbe többek között: Fejős Zoltán,¹⁷ Puskás Julianna,¹⁸ Dégh Linda,¹⁹ Szántó Miklós,²⁰ és Albert Tezla²¹ munkái. Az említett kötetek nélkülöznek azonban számos aspektust, amelyekben

„ohyan érzelmek, gondolatok, indulatok és vélemények fogalmazódtak meg, amelyek a hivatalos aktákból kimaradtak. A történettudomány nagy vesztesége, hogy a hagyományos történelmi forrásokból általában hiányoznak a szubjektív elemek.”²²

A kutatásban részt vevő személyek tapasztalatai még ennyi év elteltével is majdnem teljesen megegyeznek azokéval, akik néhány évtizeddel előttük „fogták a vándorbotot”, és elindultak szerencsét próbálni. A migrálók közül csak az emeli ki adatközlőimet, hogy kérdőívem eljutott hozzájuk (lásd a Függelékben).

A migráció jelenségével foglalkozó munkák szinte kivétel nélkül egy közösséget vagy a külföldön egy adott területen élő magyarokat mutatják be. Munkám során arra vállalkoztam, hogy egymástól független személyeket szólaltatok meg. Először azt gondolhatnánk, hogy önálló mozaikok bemutatására ítélve ezzel az elkövetkező oldalakat. Később azonban látni fogjuk, hogy a megkérdezett individuumok válaszai egyáltalán nem diszjunktak. (Természetesen nem is fedhetik egymást teljes mértékben.)

Minta

A magyar kérdés két aspektusban jelenik meg a tanulmányban. Egyrészt az imázselemek révén kulturális szinten, másrészt a mintát alkotó személyek esetén állampolgári értelemben.

¹⁷ Fejős 1993.

¹⁸ Puskás 1982.

¹⁹ Dégh 2001.

²⁰ Szántó 1984.

²¹ Albert 2005.

²² Szili 1991: 75.

Hólabda („személyes ajánlási”) módszer keretében vettem fel a kapcsolatot a megkérdezett 46 Magyarországon született magyar állampolgárral²³ (25 nő, és 21 férfi), akik egy felkérést követően töltötték ki a kérdőívemet. Az adatközlőim a „hazai” és az „idegen” konfliktusába sűrítve élték meg a kibocsátó, illetve a befogadó kultúra szembesülését, valamint saját, belső konfliktusukként a kultúraváltás egyes mozzanatait.

A megkérdezett magyar fiatalok által kezdeményezett külföldi utazások száma, illetve ezek prezentálhatósága megkövetelte tőlem, hogy bizonyos paraméterek felállításával szűkítsem a vizsgált személyek körét. Választásom egyrészt a kérdőív hossza és – implicit módon – a magas visszaküldési ráta miatt (közel 84%-os), másrészt a rendszerváltás utáni időszakra tehető szocializáció miatt esett az 1983-as születésű adatközlőkre.²⁴

A minta egy cohorsba tartozása mellett közös az is, hogy mindannyian a Debreceni Egyetem hallgatói voltak.

Adatközlőim munkalehetőség vagy tanulmányaik miatt mentek ki külföldre. Mindkét elfoglaltságtípus esetén, csak rendkívül széles skálán lennének behatárolhatók a végzett tevékenységek. Pl.:

– Betöltött állás: „*assistant manager*”, „*Európai Parlamentben asszisztens*”, „*önkéntes*”, „*general assistant*”, „*vendéglátásban*”, „*szállodai parban*”,²⁵ „*raktári munkakörben*”, „*customer maintenance clerk*”

– Tanulmányok: „*European Studies*”, „*MBA – Master of Business Administration (posztgraduális képzés)*”, „*PhD-s ösztöndíjjal közgazdaságtan*”, „*EU szomszédsági politika*”.

Az említett foglalatosságok végzése közben, a világ különböző városaiban sikerült elérnem a válaszaikkal segítségemre lévő személyeket. (L. a Függelék 2. ábráját.)²⁶

A külföldi célországokkal kapcsolatban nem éltem semmiféle korlátozással. Összesen 63 évet és 9 napot töltött a megkérdezett 46 személy a világ 39 országában. (L. a Függelék 3. ábráját.)²⁷ Ha ezt az időtartamot átlagoljuk, akkor minden adatközlőre közel másfél év kinttartózkodás jut.

A mintát illetően érdemesnek tartom még megemlíteni a megkérdezettek szüleinek iskolai végzettségét. (L. a Függelék 4. ábráját.)

²³ Az adatközlők magyarországi lakhelyeinek elhelyezkedéséről készített térképet lásd a Függelék 1. ábráján.

²⁴ Egy év differenciát megengedtem, mert például az 1982-es korosztályból sokan az 1983-asokkal együtt, 1989. szeptemberében kezdték az általános iskolát.

²⁵ Az ékezet hiánya oka, az adatközlő által használt angol billentyűzet. A tanulmány során számos alkalommal fogunk hasonlóval találkozni.

²⁶ A függelékben több olyan fénykép is látható, amelyek származási helyei nem szerepelnek ezen az ábrán. Azért nem kerültek fel a térképre ezek a városok, mert innen kérdőív nem érkezett.

²⁷ 2009-es adatok. A kutatás szempontjából nem volt érdemi jelentősége ezek frissítésének 2014-ben.

Kutatási módszer

A kutatás során egyáltalán nem akartam lemondani arról, hogy a válaszkérés során a modern technikai lehetőségeken alapuló, azonban a klasszikus néprajzi munkák koncepciójának teljesen ellentmondó szemléletet érvényesítsek.

A gyűjtés alapvetően időben és alkalmazott módszer tekintetében két jól elkülönülő fázisból állt. Az első, kérdőíves kutatásra 2009-ben került sor, amely megalapozta a 2014. évi félig strukturált interjúkat. Utóbbit egyfajta ellenőrzésnek, nyomon követésnek tekintetem, hogy 5 év távlatából helyesnek bizonyultak-e korábbi következtetéseim. (Erre a fontos megállapításra a tanulmány későbbi részében térek ki.)

A tömegkommunikációs eszközök fejlettségi szintje és elérhetőségük 2009-ben, valamint a mintámat alkotó személyek informatikai képzettsége együttesen lehetővé tette a 19. század közepén ún. „armchair” jelzővel illetett kutatói attitűd ismételt alkalmazását. A fiatalok körében elsősorban kapcsolattartásra használt elektronikus csatornák közül az iWiW-et,²⁸ később a Facebookot,²⁹ valamint a Skype-ot³⁰ alkalmaztam a kutatás során. Utóbbi ötletét a következő aalborgi válasz vetette fel: „*A virtuális ünneplés a skype közreműködésével történt. Szóban, megemlékezve, elbeszélgetve.*”³¹

A szöveges instrukciók, kérdőívek, illetve fényképek csatolt fájlként történő elküldése, valamint ezek fogadása e-mailben történt. Segítségükkel jelentősen redukáltam a reakcióidőket. Az előbb említett módszereknek köszönhetően nyílt mód a világ szinte bármely országában tartózkodó adatközlőmmel történő kapcsolattartásra.

Az első fázisban alkalmazott kérdőív előnye, hogy a 46 adatközlővel történő kommunikációt lényegesen kezelhetőbbé tette, illetve a kitöltő a kérdések megválaszolásához szükséges idővel rugalmasan gazdálkodhatott. Az interjúk és e-interjúk több részletben történő felvétele túlságosan sok egyeztetéssel és kényelmetlenséggel járt volna.

²⁸ Az iWiW egy magyar közösségi weboldal, amely egyike volt a világ legelső ismeretségi hálózatainak. A szolgáltatás 2002. április 14-én kezdte meg működését WiW néven, 2005 és 2010 között a leglátogatottabb magyar weboldal volt, míg nem 2010 márciusára az 5. helyre esett vissza. Az iWiW név az angol „international who is who” („nemzetközi ki kicsoda”) rövidítése. Az Origo Zrt. 2014. május 15-én bejelentette, hogy a szolgáltatás 12 év után megszűntetik. Habár a weboldal 2013-ban nyereséget termelt, ezt 2014-re már nem sikerült tartani, így az anyavállalat 2014. június 30-án megszüntette a szolgáltatást.

²⁹ A Facebook amerikai alapítású közösségi hálózat, amely 2004. február 4-én kezdte meg működését.

³⁰ A Skype program segítségével videóhívásokat indíthatunk, üzeneteket és fájlokat küldhetünk a világ bármely részén lévő személynek.

³¹ Az idézet a 20. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

A nem reprezentatív 2009-es vizsgálat során alkalmazott kérdőíves módszer, számos előnye mellett, korlátokat is szabott. Például érzéketlennek bizonyult a fogalmak árnyalatbeli különbségeire.

Már a kutatási terv elkészítésekor úgy gondoltam, hogy interjúkat kellene készítenem, hiszen ezek néprajzi értékére már a paraszti önéletírások kapcsán Bálint Sándor is felhívta a figyelmet az 1940-es években. Másrészt, a „*parasztemberekhez hasonlóan az érdeklődés középpontjába került pl.: az amerikázás, utóbb általában a vendégmunkások és az elvándorlók élettörténete*”.³²

A kérdőíves módszer során kapott válaszok interjúkkal történő szintetizálásának ötletét Keszeg Vilmos által szerkesztett *Emberék, életpályák, élettörténetek* című kötete tovább erősítette bennem. Végül így jutottam el ahhoz a felismeréshez, hogy a 2009-es kutatáshoz készített kérdőív kérdéseim alapuló, félig strukturált interjúkkal árnyaltabb képet készítek a hordozható hungarikumokról 2014-ben. (L. a Függelék 3. képét.)

A kutatás első fázisában közreműködő adatközlők jelentős része még mindig külföldön tartózkodik, bár néhányukat már egy másik országban értem el 5 évvel később.

Az online lehetőségek alkalmazását 2014-ben is nélkülözhetetlennek tartom. Így a korábban említett e-kutatási módszerek közül az e-interjút alkalmaztam, amelyet Skype és Viber³³ segítségével valósítottam meg.

Az előbb említett e-módszerek annyiban térnek el a klasszikusnak számító, diktafonnal készített néprajzi interjúktól, hogy ezeknél a hangrögzítésre nincs lehetőség. Az ebből származó kutatómódszertani problémák nem okoztak fennakadást a tanulmány készítésekor, ezért ezek részletes elemzését nem tekintem most céloknak.

Fogalommeghatározások

IMÁZSELEM

Az Egyesült Államokban, pontosabban az Indiana államban működő Bloomingtoni Egyetem Magyar Tanszéke 1982 őszén konferenciát szervezett az amerikai magyarság image-éről, amerikai egyetemeken dolgozó magyar szakemberek részvételével. Éltető Lajos professzor a következőképpen kezdte vitaindító előadását:

³² Keszeg 2007: 164.

³³ A Viber segítségével hívásokat indíthatunk és SMS-eket küldhetünk ingyenesen az androidos készülékünkről.

„Az „image” amerikai énemnek egyszerű fogalom, annál nehezebb, ha magyar magamnak próbálom meg lefordítani. Hogyan is mondanók ebben az összefüggésben: „A magyarság képe az Egyesült Államokban?” Képtelenség. „Magyarságkép?” Ez is rossz stílus. „Magyarságismeret?” Ezzel túl sokat mondtunk. [...] Mérlegeltem és elvetettem a „profil” szót is, nem mert nem magyar eredetű, hanem mert legfeljebb a külsőségekre vonatkozik, a „becs”, „becsület”, „hír”, „hírnév” szavakat pedig azért, mert töltetűik erkölcsi, míg az „image” tartalma érzelmi, lélektani. E nyelvi bőkekenő kultúrabeli különbségre vezethető vissza, azért nehéz a problémát megoldani.”³⁴

Az előző idézet jól illusztrálja, hogy már az „imázselem” terminus önmagában is problémákat hordoz:

- Írásmód: az *Idegen szavak szótára* az imázs szó jelentésének leírása helyett az image kifejezésnél leirtakra hivatkozik.³⁵
- Jelentés: a kifejezésben az image/imázs – hungaricum/hungarikum jelentéstartalmak ötvöződtek a kérdőív kitöltőknél. Szinonimaként használták az említett terminusokat, ezért a tanulmányomban én is ebben az értelemben használok.

Ide kapcsolódik még, hogy például a Néprajzi Múzeum 1994. november 21–22-én etnográfus, folklorista, történész, régész, művészet- és irodalomtörténész résztvevőkkel tudományos ülészakot rendezett a nemzeti szimbólumalkotás folyamatairól, a nemzettudat egyes témáiról. A konferencia előzménye egy kiállítás volt: „Magyarok Kelet és Nyugat közt. Nemzeti jelképek és legendák” címmel, melyet a Néprajzi Múzeumban 1994. március 25. és szeptember 16. között rendeztek meg.³⁶ A kiállított szobrok és festmények, köztéri emlékművek ábrázolásai, valamint hétköznapi tárgyak: levelezőlapok, idegenforgalmi plakátok, emléktárgyak, használati eszközök mutatták be a „nemzeti kultúra” emelkedett és vulgáris rétegeit, azokat a jelképeket, amelyekben „a nemzethez való tartozás tárgyiasul, kifejeződik, vagy vita tárgyává válik”. A kiállítás egyes témák egymás mellé állításával építkezett, próbálta érzékeltetni a jelképeknek a mindennapi életben sok esetlegességgel működő hálózatszerű topológiai kapcsolatait. Az egyes témáknál visszakövető módon érzékeltette kialakulásukat, használatukat, értelmezéseiket – különösen az elmúlt két évszázadban. A kiállítás és a tudományos ülészak is támaszkodott arra a sokrétű, új érdeklődésre, ami az 1970-es és 1980-as években a nemzeti kultúra, nemzeti jelképek iránt kibontakozott.

„HORDOZHATÓ”

A megkérdezettek kiválasztásánál elsődleges szempontnak tekintettem, hogy repülővel tegyék meg az előttük álló kilométereket. Egyrészt így jelentős mérték-

³⁴ Szántó 1988: 90.

³⁵ Pintér 2002: 226.

³⁶ Hofer 1996: 7–22.

ben redukálhattam a bőrendőkbe kerülő elemi hungarikumok számát, másrészt pedig garantálva ezzel azok hordozhatóságát.

HUNGARIKUM

A 2012. évi XXX. törvény a következőket állapítja meg a magyar nemzeti értékekről és a hungarikumokról:

„Magyarország Alaptörvényének P) cikke alapján a magyar nemzet egységétől vezérelve az Országgyűlés megállapítja, hogy

a) a magyar nemzeti értékek (a továbbiakban: nemzeti értékek), és azokon belül a hungarikumok megőrzendő és egyedülálló értékek;

b) az összetartozás, az egység és a nemzeti tudat erősítése érdekében nemzetiünk értékeit össze kell gyűjteni, dokumentálni, az értékvédelem alapjául szolgáló dokumentációt a szigorú nyilvántartás és kutathatóság szabályai szerint meg kell őrizni, az értékeket pedig ápolni, védelmezni és támogatni kell;

c) örökségünket, a magyar kultúra évezredek értékeit, a magyarság szellemi és anyagi alkotásait, ember alkotta és természet adta értékeit átfogó értéktárban kell összesíteni;

d) a nemzeti értékeink védelme hozzájárul a nemzeti azonosság-tudat kialakulásához és megszilárdításához;

e) nemzeti értékeink széles körű hazai és külföldi bemutatása, megismertetése nyelvi, szellemi, kulturális, gazdasági teljesítményünk, természeti és épített értékeink elismertetése, valamint az országmárka erősítése egyaránt kiemelkedő jelentőségű.

Az Országgyűlés kinyilvánítja, hogy a nemzeti értékeket az egyetemes értékek részének tekintik, amely értékek a magyarság múltjának, jelenének és jövőjének dinamikus fejlődő tárháza, az értékalapú nemzeti összefogás alapja.

A nemzeti értékek tárházát gazdagítják a magyarországi együtt élő népek, a magyar nemzetalkotó nemzetiségek és a határon túli, valamint szerte a világban élő, magukat magyarnak valló egyének, közösségek értékei.³⁷

EURÓPAI UNIÓ KÖZÖSSÉGI VÁMKÓDEXE

A hazai és a külföldi tendencia megegyezik abban, hogy az elmúlt néhány évben jelentősen nőtt a magyar élelmiszerek iránti igény a fogyasztók körében. A boltok polcain ugyanakkor megjelent számos olyan magyar származásra utaló jelölés, amelyek között a fogyasztókkal együtt, már az illetékes hatóságok is nehezen tudtak eligazodni. Az élelmiszerek származására történő utalásokkal kapcsolatos félreértések forrása elsősorban az 1992-től érvényben lévő korábbi jogsza-

³⁷ 2012. évi XXX. törvény

bály, az Európai Unó Közösségi Vámkódexe³⁸ volt. A Közösségi Vámkódex szerint, amely termék előállításában több ország vesz részt, azt az országot kell származási országnak tekinteni, amelyben az utolsó lényeges, gazdaságilag indokolt feldolgozást vagy megmunkálást végezték. A csomagolás is az előállítási folyamat részét képezi. Ezt a szabályt – felismerve az abban rejlő marketing értéket – a hazai élelmiszerláncok is igen változatosan értelmezték, jelentős zavart és bizonytalanságot okozva a fogyasztók körében. A 2013-as új Uniós Vámkódex kihirdetése előtt már a magyar termék rendelet is azzal a céllal született meg, hogy rendezze a kialakult kaotikus helyzetet.³⁹

A fogalom pontos meghatározását tovább nehezíti, hogy a magyar jogszabály megkülönböztet:

- „magyar terméket”
- „hazai terméket”
- „hazai feldolgozású terméket”

Az eddig ismertetett definíciós problémák mellett, az adatközlők megfogalmazásai is megtévesztők. „Magyar boltként” említik az olyan üzleteket is, amely például valójában lengyel, azonban az ott kapható termékek ízvilága megegyezik vagy nagyon hasonlít a magyarhoz.

A tanulmány további részében, ezért magyar boltnak nevezek minden olyan külföldön található boltot, amelyekre adatközlőim így hivatkoztak. Feltételezve azt, hogy ezekben hungarikumokat és más, Magyarországról származó termékeket árusítanak. Függetlenül attól, hogy ezek most az előbb ismertetett magyar jogszabály által elkülönített három kategória közül melyikbe tartoznak.

„Hordozható” hungarikumok

Mindennapi életünk használati tárgyai megszokott funkciójukon kívül bizonyos élethelyzetekben többletjelentésekkel, szimbolikus tartalmakkal is gazdagodnak. Az ember minden önmeghatározási szegmense rendelkezik valamiféle szimbólumrendszerrel: ha magunkat emberként, magyarként, valamelyik etnikai csoport tagjaként, meghatározott korosztályhoz tartozóként, férfiként vagy nőként, egy tájegység, település, utca vagy ház lakójaként, egy adott foglalkozás képviselőjeként, egy bizonyos szubkultúra vagy értékrendszer reprezentánsaként,

³⁸ 2013. október 10-én hirdették ki a kutatás első fázisának idején érvényben lévő Közösségi Vámkódex (a Tanács 2913/92/EGK rendelete) helyébe lépő Uniós Vámkódexet (az Európai Parlament és a Tanács 952/2013/EU rendeletét).

³⁹ A Vidékfejlesztési Minisztérium, annak érdekében, hogy tiszta helyzetet teremtsen a megkülönböztető megnevezések között, 2012-ben létrehozta az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII.25.) VM rendeletet.

tagjaként határozzuk meg azt a tágabb egységet, amelyhez tartozunk, illetve azokat a „másokat”, akiktől elhatároljuk magunkat.

Az említett szimbólumok kimeríthetetlennek tűnő információforrást képezhetnek abban az esetben, ha a „runaway world”-ön állandóan változó jelképekkel lépést próbálunk tartani, hiszen míg egyesek eltűnnek, részben vagy teljesen átalakulnak, eközben számtalan új is keletkezik. Rendkívüli flexibilitást követelve meg ezzel a velük foglalkozó tudományoktól. Úgy az elméleti háttérre és a kutatási módszerekre, mint a kutató személyére vonatkozóan. Utóbbira hárul az a feladat, hogy a merev struktúrák szétfeszítésén fáradozó, folyamatosan változó világot leírja. A néprajz által elsődlegesnek tekintett hagyományt nem kell teljes mértékben feladnunk ahhoz, hogy a rugalmasságnak egy magasabb fokát elérjük. Az ún. likvid identitáselemeket kiszűrve figyelünk kell a varsánkban megakadó survival vagy revival identitáselemekre is. Alakulásuk megfigyelése azokon a területeken a legizgalmasabb, ahol a változás, de ugyanakkor az állandóság szükséglete is érvényesül. Ilyen például a nemzeti szimbolika témaköre.

A „lokális” hagyományok egyes jelképpé emelt elemei életben tarthatják a globalizáció szorításában is az egyes nemzetek identitástudatát, az ún. „mi” tudatot. A nemzeti önmeghatározás nélkülözhetetlen „közös nevezői”, alapegységei azok az immateriális és materiális megnyilvánulások, amelyeknek segítségével eszünkben a magyarságtudatunkat körülhatárolhatjuk.

Az államalapításunk milleneumi megünneplése után is bátran kijelenthetjük, hogy a „magyarság” fogalma még most is folyamatosan változik. Mindez azt implicálja, hogy nem alaptalanul tételezem fel a „magyar imázsselemek” létezését. Természetesen, miként a különböző korok magyarjai is változnak, a szimbólumok is örökös átalakulásnak, valamint átértelmezésnek vannak kitéve. Arra a kérdésre, hogy mi minden is szimbolizálja a magyarságot, a jelen társadalom kutatójaként csak úgy válaszolhatok, ha megvizsgálom, milyen önazonossági szimbólumok léteznek napjainkban. A kutatásom azonban csak a táplálkozásbeli hordozható imázsselemek összegyűjtésére irányult.

Ettől függetlenül azonban megállapíthatjuk, hogy a közösen használt szimbólumok, annak ellenére is jelen vannak a mindennapokban, hogy különösebben felfigyelnénk rájuk. Ha fel is ismerjük őket, akkor is gyakran hajlamosak vagyunk használatba vételük idejét időnként túlbecsülni. *„Azaz az emberek korábban (is) csak egy szűkebb időtartamot láttak át, amelybe a hagyomány belenyúlt; a tradíció fogalmában a történetiség feloldódott.”*⁴⁰ Léteznek olyan hungarikumok, amelyek évszázadokon át, több nemzedéken keresztül örökítődnek szinte változatlan tartalommal, míg mások tartalma az átadás-átvétel során bizonyos mértékben módosul, miközben egyes jelképek minden tekintetben különböznek még a néhány évtizeddel korábbiaktól is.

⁴⁰ Bausinger 1995: 93.

A néprajztudomány számára, a „global village” idején is elsődleges fontossággal bírhat, hogy a „klasszikus” falu népi eredetű jelképei mennyire válnak manapság identitásmegetartó jelképekké. Kérdés, hogy a főleg mezőgazdasági munkából magát eltartó magyar paraszt értékrendjének egyes elemei, hordozható értékké nemesülhetnek-e a 21. században?

Az etnicitás és az identitás viszonyának vizsgálatakor az etnikai jegyeknek mint identitáselemeknek a tendenciózus gyöngülésével találjuk magunkat szembe. A népviselet elhagyása (az ún. kivetkőzés jelensége), a népszokások feledésbe merülése, a különböző népi mesterségek eltűnése stb. a paraszti hagyományoktól való fokozatos elszakadásra utalnak, és a korábban már jelzett változások következményeként értelmezhetők.

Az utazási feltételek ma kedvezőbbek, mint a múltban bármikor. Hullámon hánykolódó, mai léptékkal mindenképpen lassúnak tekinthető óceánjárók helyett repülőgépeken hagyhatják maguk mögött a kilométereket a külföldre utazók, miközben nemzetközi hálózat teszi lehetővé például egy másik országba történő ajándékküldést.

„a kovi ubi kifolyt es elasztatott minden mas csomagot amiert az angol posta figyelmezteto levelet kuldoit.”⁴¹

Az előzőek, az érintkezések új minőségét jelentik. Az alkalmi, esetleges kapcsolatokat felváltotta az állandó, sokrétű, könnyen megvalósítható érintkezési formák gazdagsága.

Olvasmányélmények, baráti beszélgetések, empirikus tapasztalatok és levelezések keltette tudományos hiányérzet gyümölcszeként fogant meg bennem a kutatásom témája. A tanulmányban a fiatal magyar értelmiségiek bőröndjeikben külföldre magukkal vitt, a népi táplálkozási kultúrához köthető „magyar imázselemeket” vizsgáltam.

A bemutatásra kerülő munka unikalitását nem kérdőjelezi meg véleményem szerint a Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor által 1997 májusában 1000 fős országos reprezentatív mintán lefolytatott kérdőíves vizsgálat, amely a mindennapi élet olyan jelenségeit elemezte, amelyekről feltételezték, hogy szimbolikus asszociációs körük révén a nemzeti identitást felépítő képzetrendszer részeinek tekinthetők. (Az adatfelvételt a Szonda Ipsos végezte, az eredményeket 1999 elején az Európai Folklór Központ kiadásában publikálták, a Teleki László Alapítvány támogatásával.⁴²)

Motivációm bizonyos mértékig megegyezik ugyan az előbb említésre került munkában foglaltakkal, mégis alapvető különbség, hogy egészen más aspektusból közelítem meg a témát, lényegesen kisebb apparátussal. A táplálkozáshoz kapcsol-

⁴¹ Az idézet a 46. sorszámú, Aberdeenből érkezett kérdőívből származik.

⁴² Kapitány–Kapitány 2001.

lódó kutatási téma súlypontozása is gyökeresen eltér a Kapitány házaspár által ki nem fejtettekkel, hiszen míg az alábbiakban kizárólagosan és részletesen analizálom ezt, addig a párhuzamba állított reprezentatív vizsgálat pár mondatban tesz róla említést.

A népi kultúrához köthető, táplálkozásbeli imázsselemek

„Ezekben az ízvilág ragadható meg, ami nagyon érdekes, mert ugye a régi ember mindig azt használta fel ami éppen adott volt (nem tudott sárgadinnyés malacsültet csinálni mondjuk télen, vagy pedig egyáltalán nem) és ezekben a fűszerekben az mutatkozik meg, hogy a régiókban milyen növények termesztésére alkalmas, és azt az emberek hogyan tudják/ák kombinálni.”⁴³

„Ha a szülőföldről, a szülői háztól távoli vidékre, idegen területre kerül az ember, az új környezetében talán a legnehezebben alkalmazkodik az addig szokatlan ételekhez és táplálkozási szokásokhoz. Egyre gyakrabban jutnak eszébe az otthoni étek és az édesanya által készített ételek. Egyáltalában nem véletlen, hogy az olykor kínzó honvágy ábrándjaiban is megjelenik egy hazai ebéd, néha talán csak egyetlen étel, egy ünnepi kalács, vagy csak a vackor, az árpában érlelt vadkörte, amit csemegének kaptunk gyermekkorunkban.”⁴⁴

Egy nép táplálkozása, a táplálék alapanyagait illetően nagyjából egységesnek tekinthető. Az elkészítés módjában és a feldolgozásban azonban már vidékenként nagy az eltérés. A néprajzkutatók rendszerint nem is foglalkoznak egész országra, csak többnyire egyes népi etnikumokra, vagy egyes helységekre táplálkozásával. A témában számos szakirodalom született, amelyek bemutatása nem célja ennek a tanulmánynak. Mindössze egyetlen munkából, a *Magyarság-szimbólumok*⁴⁵ címmel publikált kutatásból emelek ki egy részletet, amely ennek a fejezetnek szakmai origójaként szolgált. Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor – a korábban már említett kötetben – a következőket írja a magyar ételekről, és italokról:

„Az ételekre talán nem kell sok szót vesztegetni. A „tokaji” meg a „goulasch” mindenütt azonos a magyarral; a téliszalámi az ezek körébe sorolható, bár erről sok behűtt a világban kevésbé tudják magyar jelkép voltát. Hogy az országon belül mi számít nemzeti ételnek – itálnak, ez némileg más kérdés. A borok között mindenképpen felzárkózik a tokaji mellé az egri, a badacsonyi (de persze a többi borvidék képviselői is joggal emlegethetik itt a saját boraikat), az égetett szeszek közül elsősorban a „fityiülés” barackpálinka.”⁴⁶ (L. a Függelék 4. képét.)

A magyar népi táplálkozásra – mint bármely társadalmi réteg mindennapi kultúrájának minden részterületére – folyamatosan változó egészként kell tekintenünk, amely számos szállal kötődött a teljes hazai társadalom táplálkozáskultú-

⁴³ Az idézet az 5. sorszámú, Debrecenből érkezett kérdőívől származik.

⁴⁴ Ujváry 1991a: 5.

⁴⁵ Kapitány–Kapitány 2001.

⁴⁶ Kapitány–Kapitány 2001: 17.

rájához. A gyűjtés során arra kerestem választ, hogy a magyar utazók bőröndjeiben – majd később a külföldi lakhelyek étkező helyiségeiben – milyen „image elemekkel” képviselteti magát a magyar népi táplálkozáskultúra? A módszereim, és a célkitűzéseim sem külön-külön, sem együttesen nem tették lehetővé a táplálkozáskultúra témakörén belül az élelmiszer-választék, az ételkészítési módok, az étkezések napi rendjének és ételsorának, a mindennapok és az ünnepek hierarchiájának, a táplálkozás ritmusának bőjti előírásokkal szabályozott ritmusának, valamint az asztali etikettnek körültekintő vizsgálatát. A válaszok, amelyekből igyekeztem egy viszonylag homogén magyarságképet megalkotni, ilyen finom tónusok felvázolására nem nyújtottak lehetőséget.

Az alkalmazott kérdőív 34. kérdésére, amelyben arról érdeklődtem a megkérdezetteknél, hogy „az utazás(aik) alkalmával vitt-e/visz-e valamilyen »magyar specialitást« a bőröndjében”, a 46 adatközlőből 41 válaszolt igennel. A 35. kérdésnél említett – szándékosan nem egyértelműen megfogalmazott – „magyar specialitásokra” vonatkozó érdeklődősemre kapott 38 féle válasz közül csupán 4 nem hozható összefüggésbe a táplálkozás témakörével! A témában felhasználható 34 típus közül, a Függelék 5. ábráján látható diagramban foglaltam össze azokat, amelyeket legalább hárman megemlítettek.

A diagramban feltüntetett néhány összefoglaló kategória, a következő rész-típusokat tartalmazza:

- Szalámi: „paprikás”, „Pick”, „téli”; – pl.: *„Az USA-ba nem lehet vinni, de legközelebb próbálok csempészni valamennyit. A legmagyarabb ételek egyike és imádom.”*⁴⁷
- *„Ezek alapvető élelmiszerek, nem lehet őket Dániában kapni. Csak sokkal rosszabb minőségben van fűszerpaprika, vagy szalámi.”*⁴⁸
- Bor: „Tokaji”, „Egri”;
- Kolbász: „gyulai”, „csabai” – pl.: *„Az angolok nem is ismerik a kolbászt.”*⁴⁹
- *„A paprikás kolbász Angliában ritkán kapható, és többnyire spanyolos ízesítésű.”*⁵⁰
- Pálinka: „Szatmári szilva”, „Fütyülős”;
- Szalonna: „home made szalonna”, „füstölt”, „Kolozsvári”;

Az alábbiak miatt fontosak az említettek a kint tartózkodók számára:

- *„a »bazsi« ízek hiányoznának, és mivel ezek viszonylag könnyen mobilizálhatóak itt a helyük.”*⁵¹
- *„a fűszer és a pálinka is az otthon juttatja eszembe”*⁵²

⁴⁷ Az idézet a 7. sorszámú, St. Louisból érkezett kérdőívből származik.

⁴⁸ Az idézet a 20. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

⁴⁹ Az idézet a 43. sorszámú, Londonból érkezett kérdőívből származik.

⁵⁰ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívből származik.

⁵¹ Az idézet a 20. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

- „az itthoni „komfortot” biztosítják, vagy legalábbis annak a lehetőségét”⁵³
- „a magyar konyha verhetetlen”⁵⁴
- „képvisel egy csipetnyi Magyarországot és a társaság tagjai megismerhetik országunk különlegességeit”⁵⁵
- „finom, és mert a külföldi barátok mindig meglepődnek azon, hogy milyen erős ital a pálinka és hogy milyen finom a szalámi”⁵⁶
- „nem szeretnék éhen halni ☺ igazából egyik sem annyira fontos, legfeljebb megszó-
kott.”⁵⁷

Az utolsó válasz már jelzi az érem másik oldalát:

„Barmi nélkül ki lehet buzni, ami nem azt jelenti, hogy nem hiányzik”,⁵⁸ illetve „Ha ez a magyar specialitásokra vonatkozik, olyan nincs, ami nélkülözhetetlen.”⁵⁹

A megkérdezettek három különböző indokot említettek, hogy miért nem visznek magukkal „magyar specialitásokat”. A válaszok első csoportjába tartoznak azok, amelyek a repülőgéppel történő utazás támasztotta kritériumokra utalnak: „azért mert már nem fér sehova és a repülőn súlykorlátozás van”⁶⁰. A második kategóriát képezők a globalizáció előnyeire utalnak: „minden van mindenütt, ami itthon is és létszükséglet”⁶¹ vagy „külföldön is ugyanúgy beszerezhető minden”⁶².

A harmadik kalapba sorolhatók pedig: „nem szeretek tárgyakhoz kötődni”⁶³ vagy „Azért megyek egy másik országba, hogy megismerjem annak a kultúráját, szokásait, és nem azért, hogy a hazai jellegzetes ízeket, szokásokat elevenítsem fel.”⁶⁴

Az utolsó érvcsoport nem bír relevanciával ebben a témában.

Létezik azonban a magyar táplálkozáskultúrához kötődő hungarikumok megközelítésének egy másik aspektusa is: az ajándékozás. (L. a Függelék 5., 6. képeit.)

A kérdőívben 42.-ként feltett: „Külföldi ismerőseit egy-egy magyarországi hazalátogatás után meglepi-e valamilyen ajándékkal?” kérdésre 35-en válaszoltak „Igen”-nel. (L. a Függelék 6. ábráját.)

52 Az idézet a 2. sorszámú, Kölcseről érkezett kérdőívből származik.

53 Az idézet a 44. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívből származik.

54 Az idézet a 19. sorszámú, Debrecenből érkezett kérdőívből származik.

55 Az idézet a 4. sorszámú, Drezdából érkezett kérdőívből származik.

56 Az idézet a 14. sorszámú, Abaújszántóról érkezett kérdőívből származik.

57 Az idézet a 32. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

58 Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívből származik.

59 Az idézet a 30. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívből származik.

60 Az idézet a 43. sorszámú, Londonból érkezett kérdőívből származik.

61 Az idézet a 12. sorszámú, Debrecenből érkezett kérdőívből származik.

62 Az idézet a 9. sorszámú, Debrecenből érkezett kérdőívből származik.

63 Az idézet a 45. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

64 Az idézet a 3. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívből származik.

A különböző származási hellyel bíró borokat a pálinkához, Unicumhoz, és a Vilmoskörtéhez hasonlóan, elsősorban férfiaknak ajándékozták adatközlőim:

*„Idén nem palinkát hozok, mert azt az ausztrál fonokomnek hoztam es abehyett, hogy megitta volna, fozeésre használja...! most hallgat az unikumról. Szerintem nem ízlett neki ...”*⁶⁵

A diagramban található többi megjelentetés azonban már nem köthető ennyire egyértelműen egyik nemhez sem.

Az ajándékok gesztusértéke mellett, a 44. és 48. kérdésekre érkezett válaszok alapján rendkívüli jelentőséget tulajdonítok ezek „magyar imázselem” voltának. (L. a Függelék 7. ábráját.) Az utóbbi kérdésre 46 megkérdezettből 39 válaszolt „Igen”-nel.

A 49. kérdésre (Miben ragadható meg „magyarságuk”?) érkezett feleletek közül kiemeltem néhányat:

- „Erős és nebez mint a magyar ember szíve, de büszke vagyok rá”⁶⁶
- „Pálinka – csak nekünk van ilyen és csak a magyarok isszák fanyargás nélkül, még ha otthon nem is szerették azt”⁶⁷
- „egyedi specialitásukkal, például csak Magyarországra jellemző ízzel stb rendelkeznek”⁶⁸
- „származási hely, készíítési technológia – igazából nem azt mondanám, hogy ezekben megnyilvánul a magyarság, hanem hogy része a magyar imázsnak”⁶⁹
- „mind a palinka, mind a Boci Csoki Csoki hagyományosnak számító magyar jellegzetesség, ezen kívül – mint szakerto- megfigyeltem, hogy bar nagyon finomak, de az angol edessegek elegge egyhanguak”⁷⁰
- „ezek mind hungaricumnak számítanak”⁷¹
- „ungarische Spezialitäten”⁷²

Az ajándékozás egy másik formája, amikor a célszemély a külföldön tartózkodó magyar fiatal, akinek a családja ún. „utánpótlást” küld Magyarországról. Az adatközlőimhez érkezett pakkokból többek között: bor, pálinka, lekvár, Erős Pista, szalonna, Piros Arany, kolbász, Gulyáskrém, és végül, de nem utolsó sorban „magyaros édes, csípős fűszerpaprika”⁷³ került elő. (L. a Függelék 7. képét.)

⁶⁵ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívől származik.

⁶⁶ Az idézet a 21. sorszámú, Stuttgartból érkezett kérdőívől származik.

⁶⁷ Az idézet a 24. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívől származik.

⁶⁸ Az idézet a 8. sorszámú, Stockholmból érkezett kérdőívől származik.

⁶⁹ Az idézet a 32. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívől származik.

⁷⁰ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívől származik.

⁷¹ Az idézet a 2. sorszámú, Köleséről érkezett kérdőívől származik.

⁷² Az idézet a 10. sorszámú, Nyíregyházáról érkezett kérdőívől származik.

⁷³ Az idézet a 37. sorszámú, Debrecenből érkezett kérdőívől származik.

A előző formát kiegészítendő – és a személyes tapasztalataimból kiindulva –, tettem fel az 58. és az 59. kérdéseket. A bevásárlólista az alábbi tételeket tartalmazta: szalámi, pálinka, fűszerpaprika, kolbász, szalonna, kovászos uborka, Erős Pista, Olympos citromlé, Túró Rudi, bor, lekvár, kefir, Boci csoki.

Az eddig ismertetett okokból bőröndökbe vagy postára kerülő csomagokba pakolt hungarikumok említési gyakoriságát a Függelék 8. ábráján látható diagramban összegeztem.

„*Azért hozok magammal fűszereket, hogy tudja magyarosan is főzni.*”⁷⁴ A fűszerek és ételízesítők közül idáig csak néhány (pl.: fűszerpaprika, Gulyáskrém, Erős Pista, Piros Arany) került előtérbe. (L. a Függelék 8., 9., 10., 11., 12., 13., 14. képeit.) A bőröndökbe helyezett, általánosnak tekintett fűszerkeverékeken – Delikáton vagy Vegetán – kívül számos más fűszer, valamint ételízesítő is hozzájárul az ún. „magyaros ízvilághoz”. Pl.: babérlevél, bazsalikom, bors, fahéj, fokhagyma granulátum, egész fokhagyma, gyömbér, hagyma, kakukkfű, kömény, majoránna, metélőhagyma, mustárolaj, oregánó, petrezselyem, só, szegfűszeg, szerecsendió, tárkony. (A felsorolás a 77. kérdésre érkezett válaszok alapján készült.)

„*Vannak speciális fűszerek, amiket csak Magyarországon lehet kapni, az USA-ban nem, de ezekből mindig hozok magammal. Ilyen pl.: csombor, tárkony, kakukkfű.*”⁷⁵ vagy „*Sóval, borssal, paprikával (s nekem még kis majoránnával) túl lehet élni bárhol.*”⁷⁶

A kérdőív kérdéseire adott válaszok kiértékelése alapján megállapíthatjuk, hogy nem tévedés a felsorolásban megnevezetteket ma is létező „magyaros ízvilág zálogainak” tekinteni, hiszen pl.: „*az angol élelmiszerek sokkal ízletlenebbek, színtelenebbek.*”⁷⁷

A megkérdezettek által kivitt, vagy az utólag Magyarországról kapott fűszerek, ételízesítők mellett – miközben azért „*igyekszem a megszokott magyar fűszereket keresni*”⁷⁸ – természetesen helyi fűszereket is használnak (pl.: provance-i). Főleg, ha az alábbi szerencsés helyzetben vannak, hogy „*a fűszerek terén nem nagyon van különbség a francia és a magyar konyha között.*”⁷⁹

⁷⁴ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívől származik.

⁷⁵ Az idézet a 25. sorszámú, Naplesből érkezett kérdőívől származik.

⁷⁶ Az idézet a 27. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívől származik.

⁷⁷ Az idézet a 43. sorszámú, Londonból érkezett kérdőívől származik.

⁷⁸ Az idézet a 24. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívől származik.

⁷⁹ Az idézet a 34. sorszámú, Lyonból érkezett kérdőívől származik.

A hungarikum kifejezés értelmezése a fűszerpaprika példáján keresztül

Az ismertetett imázselemek közül: a szalámi, kolbász, Unicum, Erős Pista, Piros Arany, és a Gulyáskrém döntően fűszerezésüknek köszönhetik karakteres „magyaros” ízüket. A részletes analizálásra, ebből adódóan a felhasznált fűszerek teljes listájának elkészítésére azonban nem kerülhetett sor. Hangsúlyozom, hogy a témához kapcsolódóan számos fűszer érdemelt volna még részletes leírást, de közülük egyetlen egyet emelek ki: „Az édességeket leszámítva nincs olyan magyar étel, amibe ne férne még el 1 kis paprika.”⁸⁰

Korábban említett *Magyarság-szimbólumok* kötet is említést tesz a fűszerpaprikáról:

„Az ételeknél is szóba hozható, de a „magyaros” növények között sem hagyható említés nélkül a nála őshonosabb fűszernövények közül is kiemelkedő paprika.”⁸¹

A kérdéseimre kapott válaszok alapján a következő, ideiglenes rangsor jött létre (zárójelben az említések száma található): 1. Bor (46); 2. Pálinka (45); 3. Fűszerpaprika (33). (Már csak néhány pillanatig!)

A fűszerpaprika önállóan ugyan 33 említést gyűjtött, de ha ehhez hozzáadjuk az Erős Pista 7, a Piros Arany 4, és a Gulyáskrém 3 önálló említését – amely termékek fűszerpaprikát tartalmaznak –, az említések összesített száma esetén így már 47-et kapunk. Az eredményhez még további rész említésszámokat is adhatnánk, hiszen egyes pálinkák, különböző szalámik és kolbászok ízesítése sem nélkülözheti eme összetevőt.

A fejezet elején ideiglenesként kezelt rangsor ezzel véglegessé vált: 1. Fűszerpaprika (minimum 47); 2. Bor (46); 3. Pálinka (45).

A reprezentatívnak nem nevezhető kutatás eredményeként felmerült identitás hordozó elemek szinte kivétel nélkül a táplálkozáskultúrában napjainkban is jelenlévő, a paraszti kultúrához kötődő, hordozható „magyar imázselemek” a klasszikus néprajzi szakirodalmak közül a *Magyar Néprajz IV. Életmód* kötetében található Táplálkozáskultúra fejezetét⁸², illetve *A magyarság néprajzának I.* kötetének Táplálkozás részében⁸³ foglaltakat alapul véve.

Magyarországon maga a paprika szó a 18. század első felében bukkan fel.⁸⁴ Nemcsak a magyar nyelvterületen válik egyetemessé, hanem a magyar használat

⁸⁰ Az idézet a 27. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívől származik.

⁸¹ Kapitány–Kapitány 2001: 12.

⁸² Kisbán 1997: 417–583.

⁸³ Bátky 1933: 37–123.

⁸⁴ A paprika elnevezés a délszláv papsar (bors) kicsinyítő képzővel ellátott paprika alakjának átvétele. A délszláv szó viszont a görög–latin peperī-piper szóból származik, tehát már ott is jövevény, és a Földközi-tenger melegebb világa felé mutat.

után világszerte így nevezik, ahova csak a paprika eljut. Egy amerikai magyar kereskedő találóan mondta annak idején, hogy Szegedet a paprika helyezte Földünk térképére. A lefolytatott kutatás után adódik a kérdés, hogy – a táplálkozáskultúrát tekintve – többek között ma is ez tartja ott egész Magyarországot?

Először hihetetlennek tűnik, de mégis igaz, hogy a paprika nálunk még három évszázados múltra sem tekinthet vissza.⁸⁵ A paprika nem magyar kultúrnövény, sőt európai, illetőleg óvilági honossága sem bizonyítható. Amerikából került hozzánk egy balkáni kiterőt követően.

A vizsgálat eredményeként megállapítható, hogy nem csak a jelentős történelmi múlttal rendelkező ételek, italok bírnak hungarikum jelleggel. Példáként említtem a mindössze két említést elérő mézeskalácsot, amelynek az elkészítésére épülő hazai ipar már a 14. század közepén virágzott. Szemben a fűszerpaprika 18. századi megjelenésével.

Magyar boltok

A magyaros ételek külföldi elkészítéséhez használt és felgyűjtött alapanyagok beszerzési módját is érdemesnek tartom arra, hogy említést tegyek róla. A kutatás első és második fázisa között eltelt időszakában megfigyelhető tendencia szerint jelentősen nőttek a beszerzés helyszínében (külföldi magyar boltok száma) és módjában (pl.: internetes rendelések) rejlő lehetőségek.

Mindenképpen említést kell ezért tennünk a „magyar boltokról” (L. a Függelék 15., 16., 17., 18., 19. képeit.) vagy az ún. „lengyel szekció” jelenlétéről (L. a Függelék 20. képét.):

– „*Vegeta. 8 hónapig nem volt, amikor kijöttem. Nagyon pótolni nem lehet, mert egyedi dolog szintén, igaz vettünk ilyen-olyan szárított fűszerkeverékeket, de nem váltak be. Aztán otthonról hoztam. Most már a legtöbb nagy bevásárlóközpontnak van lengyel szekciója, konkrétan egy polc, ahol csak lengyel dolgok vannak, (eddig csak el – el vétve lehetett találni dolgokat, más termékkel együtt, pl. savanyú káposzta, lengyel kolbász, kori ubi, stb.). Itt mindig vannak érdekes dolgok, és vannak, amiket rendszeresen veszek, pl. májkrém, meg nápolyi! De van vegeta is, ha kifogynek, meg cseresznye befőtt, azt mondják jó!*”⁸⁶

– „*De azt még anyukám is tudja, hogy ha jót akarsz enni, a lengyelhez kell menni, mert mi igen nagy New York látogatók vagyunk, én éltem is ott, és ha normális, magyar ízeletet akartunk, lengyel étterembe mentünk, vagy ha főzni akartunk is onnan kellett a hozzávalókat beszermányolni.*”⁸⁷

– „*...hozzok magammal, illetve ha valaki jár Magyarországon, azt megkérjük, hogy hozzon, valamint a „lengyel” boltban sok magyar dolog is megtalálható. Ez az itt élő magyarok*

⁸⁵ Bálint 1962.

⁸⁶ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívből származik.

⁸⁷ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívből származik.

és lengyelek kedvenc boltja. Lengyel tulajdonú és havonta szállítanak Lengyelországból, az ottaniak számára közkedvelt mindennapos ételeket. A lengyel és a magyar ízvilág nagyon hasonló, mi több a lengyelek ételai között megtalálható a gyulai kolbász, a borszéki ásványvíz (Borsec), sőt a debreceni páros kolbász is. Ohyan mint egy magyar vagy lengyel átlagos közért, de itt Floridában hibetetlen nagy kincs.⁸⁸

– „Felkeressük a magyar élelmiszerboltokat itt Londonban, ha túl messze van, akkor lengyel bolttal minden főutcán találkozni, és mivel elég sok közös ételünk van, ezért jobb híján az is megteszi. Most már egyre több futárszolgálat működik Anglia és Magyarország között, úgy-hogy ha szükségünk van valamire, akkor azt veszjük igénybe.”⁸⁹

– „a magyar dolgok szinte már mindenhol kaphatók. Még Lux-ban is van magyar bolt”⁹⁰

A „keleti kényelem és ízék” számos külföldi városban elérhető adatközlő-im számára, mert ott is léteznek már helyi magyar élelmiszerboltok (pl.: Liverpool, London, Manchester – Egyesült Királyság; Stuttgart – Németország; Roscrea, Galway, Dublin – Írország). A példaként felhozott angol üzletek közös Facebook profillal rendelkeznek. (Az előző felsorolás a teljesség igénye nélkül készült.)

„az egyik magyar bolt a Facebook-on jelölt be, és nagyon rugalmasak, mert a weboldalukon rendelni is lehet dolgokat, amit házhoz szállítanak (ráadásul ingyen, bizonyos rendelés felett). Még nem rendeltünk tőlük, de szerintem hamarosan aktuális lesz, hogy egy kicsit pótoljuk az otthoni, jól megszokott ízeket. Egyébként most néztem meg a honlapjukat megint, és ez csak internetes bolt, de lehet hogy hamarosan nyitnak egy valósat is.”⁹¹

„Meg a Waitrose-ban is (drága élelmiszerbolt láncolat országszerte) lehet kapni téliszalámit egy vagyonért, és rendes eredeti, ki van írva, hogy Hungarian Salami, meg van Tokaji Aszú is, szintén baromi drágán, mint különlegesség.”⁹²

A szimbólumszótártól az ethnic festivalig

„Az identitás, amelynek különböző (makro-, mezo-, mikro-) szintjei, (etnikai, vallási, kulturális) típusai a multikulturalizmus gondolati körében (annak rugalmas, tág keretei között) nem statikusan (időtlenül), hanem mindennapi változásban, azaz folyamatos alakulásban értelmezhetők.”⁹³

⁸⁸ Az idézet a 25. sorszámú, Naplesből érkezett kérdőívből származik.

⁸⁹ Az idézet a 43. sorszámú, Londonból érkezett kérdőívből származik.

⁹⁰ Az idézet a 30. sorszámú, Budapestről érkezett kérdőívemből származik. Lux = Luxemburg.

⁹¹ Az idézet a 43. sorszámú, Londonból érkezett kérdőívből származik.

⁹² Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívől származik.

⁹³ Keményfi Róbert: Az „etnicitás” fogalma és helye az etnikai térszerkezeti kutatásokban. (Leltöltés: 2014.02.21.)

A három „termelődő” identitás szintet a következőképpen értelmezhetjük ebben az esetben. A mikroszint az értelmiségi egyént jelenti. Az ún. mezoszintet az a város, tájegység vagy régió képezi, amelyben a megkérdezett személy magyarországi lakhelye található. A makroszint pedig Magyarországnak feleltethető meg.

A kutatás során mindhárom szintnek figyelmet szenteltem, de a befogadó országban az egyén énképének meghatározásában egyértelműen a makro identitási szint dominált. A mezoszint másodlagos tényezőként van jelen. A mikroszintet illetően nem tudok semmiféle megnyilvánulásról beszámolni. (Ez természetesen nem jelenti azt, hogy nem létezik.)

A tanulmány során bemutatott imázsselemek másról is tanúskodnak. Nem szabad megfeledkeznünk arról a tényről, hogy a különböző kultúrákat leképező etnikai csoportok, vagy esetünkben az egyének közötti kulturális hatásmechanizmusok sohasem egyoldalúak. Egyetlen etnikai közösséghez tartozó individuum sem képes teljesen izoláltan élni, mivel a hétköznapi folyamatos párbeszédre, együttműködésre készítetik. Pozsony Ferenc szerint emiatt a kutatónak mindig dinamikus etnikai csoportokkal, illetve kultúrkörökkel kell számolnia.⁹⁴ Hasonló megfontolásból, a jövőben sem szabad a hungarikumok kategóriát zártnak, statikusnak tekinteni, mivel ennek elemei is szüntelenül változnak. Gerő András gondolatait⁹⁵ némileg átfogalmazva úgy gondolom, hogy bizonyos időközönként igenis szükség van arra, hogy leltárt készítsünk a magyar image elemeiről. Ez a vélemény megegyezik az alábbi megállapítással:

„Különösen jó lehetőségeket kínál az ilyen szintetizáló munkához az olyan korszak, amelyben – mint ma is – egész szimbólumrendszerek radikális átalakulása, cseréje, születése folyik –, s amely ennek következtében aranykorszak lehet minden szimbólumelemző számára. De, úgy hisszük, nemcsak átmenetileg, tartósan is egyre nagyobb a szimbólumkutatások jelentősége. Az évtizedek óta diadalmasan terjedő „információs társadalomban” az információ már nemcsak az érintkezés vagy a tudás, hanem az egész termelés, a gazdaság legfontosabb elemévé válik. Ez pedig azt jelenti, hogy egyre fontosabbakká válnak életünkben a szimbólumok...”⁹⁶

– olvashatjuk Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor „Jelbeszéd az életünk” című kötetének bevezetésében. Ugyanitt megfogalmazzák, hogy véleményük szerint ún. szimbólumszótárak megalkotására van szükség. Minthogy azonban szimbólumok állandóan keletkeznek, illetve eltűnnek, ezért teljes szimbólumszótárral⁹⁷ sohasem fogunk rendelkezni.

⁹⁴ Pozsony 1998: 250.

⁹⁵ Gerő 2005: 11.

⁹⁶ Kapitány–Kapitány 1995: 9.

⁹⁷ A szimbólumszótár az a végeredmény, amelyben a legkönnyebben egyesülhetnek a különböző tudományterületek eredményei, illetve ahol a különböző megközelítésmódokat gyűjtik össze.

A magyar szimbólumszótár munkálataihoz sorolandó Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor *Magyarság-szimbólumok* című kötete is.⁹⁸ Míg az előbb említett munkában a két szerző számos területet vizsgál, addig ebben a tanulmányban a táplálkozás témakörére fókuszáltam. A Kapitány házaspár végzettségéből és kutatási céljából adódó megközelítésmód eltér az általam választott néprajzi szemlélettől. (Bár utóbbi az e-kutatási eszközök miatt megkérdőjelezhető a klasszikus értelemben.)

Hoppál Mihály 1984-ben és 1989-ben az Egyesült Államokbeli South Bendben (Indiana állam), etnikus jelképeket vizsgált egy amerikai magyar közösségben. A korábban leírtak miatt, az előző kutatás tárgyának tekintett etnikus jelképek esetünkben a makroszintű szimbólumoknak felelnek meg. Hoppál Mihály eképpen fogalmazza meg azt a témát, amelyet például az „amerikás” magyarokkal foglalkozó korábbi munkákból hiányoltam:

„Rá kellett jönni, hogy az amerikai életnek volt egy teljesen elhanyagolt dimenziója, s ez az etnicitás. Az etnikus csoport az embereknek olyan együttese, amely számára az alapvető kulturális értékek közösek, és amelyek azonos formában jutnak kifejezésre, s tegyük hozzá, egy etnikus közösség a jelképek azonosságával is meghatározható, körülhatárolható. Egyre többen felismerték azt, hogy milyen fontos, illetve egyenesen kitéüntetett szerepe van a szimbólumoknak az etnicitás által meghatározott szituációkban.”⁹⁹

Hoppál Mihály néhány konkrét példát is bemutat az adott közösség etnikus jelképeiből, illetve megvilágítja azokat a társadalmi mechanizmusokat, amelyeknek a segítségével létrehozzák etnikus jelképeiket, valamint szimbolikusan megfogalmazzák, kifejezik etnikus kötődéseiket. A tanulmányban a következő megállapítást olvashatjuk:

„Az etnikus emocionális karbantartásának egyik fontos eszköze a hagyományos ételek készítése. Bármennyire is furcsának tűnik ez a megállapítás, de a terepmunka során sokszor szembeisültem a ténnyel, hogy még a nyelvhasználatnál is fontosabb a magyar ételek fogyasztása, illetve feltalálása [...] Az egyéni életmód és a szokások (folkways) nagymértékben egységesültek az amerikai életmód nyomásának hatására, az etnikus ételkészítés módzatai (foodways) viszont megtarthatták egyéni, kulturálisan meghatározott vonásaikat.”¹⁰⁰

A szerző ugyanebben a tanulmányában említést tesz egy Ethnic Festivalről, amely 1984. július 4-én, az amerikai nemzeti ünnep (Independence Day) alkalmából került megrendezésre. A város különböző etnikai csoportjai a város főterén felállított sátrakban saját nemzeti ételeiket árusították, viszont nemzeti viseletben csak a lengyelek és a libanoniak árusították ételeiket.

Hoppál Mihály ezzel kapcsolatban azonban leszögezi:

⁹⁸ Kapitány–Kapitány 2001.

⁹⁹ Hoppál 1995: 408.

¹⁰⁰ Hoppál 1995: 412.

„Természetesen nem akarjuk azt állítani, hogy nem változott a magyar konyha Amerikában, mégis megállapítható, hogy volt egy iinnepi ételrepertoár, amelyet időről időre elővettek, és ez viszonylag érintetlenül vészelte át az évtizedeket.”¹⁰¹

Az első amerikai–magyar együttműködési munkaterv keretein belül, több tanulmány is megjelent, amelyeket Dégh Linda és Hofer Tamás publikáltak 1980-ban: az amerikai magyarok etnicitásáról és általában az etnikus szimbólumok létrehozásának folyamatáról, valamint a magyar paraszti kultúrának a szerepéről és a hagyományok erejéről ebben a folyamatban. Ezekben a munkákban a hagyományok változása és folyamatosságának a kérdései álltak a kutatás középpontjában.

Az etnikus szimbólumok létrehozása, illetve ezeknek a jelképeknek a vizsgálata, a folklór területén is megnyilvánult:

„A nemzeti szimbólumok megélenkült vizsgálata, különösen ha történeti és összehasonlító szempontból történik az elemzés, rendkívül fontos adattárat adhat a szemiotika elmélete számára is. A szó szoros értelmében a kultúra szemiotikája nyilvánul meg ezekben, ezért vizsgálatuk igazán aktuális. [...] Egészen más szempontok érvényesülnek, ha a kultúra jelhasználatát vesszük szemügyre, akár a mindennapi élet kereteiben. Természetesen itt is a mindannyiunk által megfigyelhető jelenségekből kell kiindulnunk.”¹⁰²

Voigt Vilmos a folklór felől közelítve a következő kérdést teszi fel: van-e körülhatárolható jelvilága egy-egy kultúrának? Pontosabban fogalmazva, létezik-e szemiotikai kultúra? Ha a folklórtól most elvonatkoztatunk, és visszatérünk az eredeti témánkhoz, akkor a tudatos válogatótevékenységnek mint előfeltételnek a megléte esetén, illetve a lefolytatott kutatás mindkét fázisának eredményei alapján igennel kell válaszolnom. Figyelembe véve természetesen az adott kor kihívásai által kikényszerített változásokat.

Az etnikus öntudat egyéni megnyilvánulásai kontinuitásának kutatása azért fontos, mert a mindennapokban zajló történéseket érthetjük meg általa.

„A paprikás kolbász, a fűszeres hurka és más ételek (különösen a pörkölt és a gulyás) a magyarokat jelentő sztereotípiákká váltak. Ebben a kulturális folyamatban fontos az, hogy a magyar emigránsok maguk is felvállalták ezeket a sztereotípiákat, sőt közelítették az ételeket az amerikai normákhoz, vagyis kevesebb paprikával készítették a pörköltet, a csirkepaprikásból rántott csirke lett, és így tovább; vagyis az egyszerűsítés folyamán lesz valamiből etnikus jelkép, aminek végső soron már etnikusnak sem kell lennie. [...] Az etnikus érzések ápolásához ezen a fokon még igazán közösségi élet sem szükséges, elég csak néha, iinnepi alkalmakkor összejönni. Továbbá elég a valamikori óhaza kultúrájának néhány elemét átmenteni ahhoz, hogy az új, idegen kulturális környezetben a régi hagyományok jelképeként mintegy újratermelik azt.”¹⁰³

¹⁰¹ Hoppál 1995: 412.

¹⁰² Voigt 1995: 193.

¹⁰³ Hoppál 1995: 417.

A kutatás eredményeként kifejtett jelenségek azonban nem korlátozódnak a korábban megjelent magyar néprajzi szakirodalmak által bemutatott (pl.: „amerikás” vagy „kanadás”) magyar közösségekre!

A mintát képező adatközlők megválasztásánál mindössze azzal a korlátozással éltem, hogy lehetőleg minél több időt töltsenek külföldön. Nem szabad megfeledkezni azonban arról a lényeges mozzanatról, hogy a kérdőívet kitöltők döntően már nem a népi kultúrában szocializálódtak. Ennek ellenére az első kutatási szakasz tapasztalatait, a korábban feltárt tendenciák jelenlétét megerősítette az 5 évvel később elvégzett második kutatási fázis is.

Előzetes célkitűzéseim megvalósítása közben olyan kérdések is felvetődtek, amelyek megválaszolása nem volt célja ennek a munkának, de új irányokat jelölhetnek ki a kutatás jövőbeli bővítéséhez az alábbi kérdéskörök:

- A második fázis során alkalmazott félig strukturált interjúk helyett, narratívák készítésével lehetőség nyílhat az identitás mezo-, és mikroszintjeinek részletes leírására.
- Hogyan befolyásolja a kutatás eredményét, ha határon túli magyarokat kérdezzük meg?
 - Milyen új imázslemek kerülnek felszínre, illetve melyek azok, amelyek „elsüllyednek”?
 - Milyen változók mentén valósulnak meg ezek a tendenciák? (Természetesen nem szabad figyelmen kívül hagynunk, hogy a határon túli magyarok mint gyűjtőfogalom, még véletlenül sem tekinthető homogénnek!)

– További vizsgálatok tárgyát képezheti ily módon az élet számos területe pl.: ünnepi szokások, ajándékozás, folklorisztikához köthető verbális megnyilvánulások stb.

Zárszóként két kulcsfontossággal bíró kérdőívből idéznék. Az első arra a motivációra utal, amely a saját külföldi élményeim mellett hozzájárult ennek a munkának a megszületéséhez:

„A magyar kultúra sajátosságát nehezen tudnám definiálni, de tulajdonságai közül talán a túlzott begyöpösödöttséget – lényegében véve az elmúlt évtizedekben semmi új nem került be a magyar kulturális „korpuszba”, vagy legalábbis nem kezeljük magyarként. Van „a magyaros” kultúra, ami a XIX. század elejének Alföldjén alapul eszközökben, gasztronómiában, szokásokban – kivéve a népzénet, ahol Erdélyen van a hangsúly. [...] Ilyen tekintetben a magyarnak nevezett kultúra szerintem túlzottan nosztalgikus és múltba révedő.”¹⁰⁴

„Elég széles spektrumban kérdez a kérdőív és elég sokat is gondolkodtam a válaszokon, ami nem tudom, hogy jó vagy rossz dolog. Mindazonáltal jó volt, mert olyan kérdéseket vetettek fel a melyeken még nem gondolkoztam eddig.”¹⁰⁵

¹⁰⁴ Az idézet a 20. sorszámú, Aalborgból érkezett kérdőívből származik.

¹⁰⁵ Az idézet a 41. sorszámú, Harrogateból érkezett kérdőívől származik.

Irodalom

- ALBERT Tezia
2005 „Egy szívvel két hazában”: *Az amerikai magyarok, 1895–1920*. Budapest: Corvina
- BÁLINT Sándor
1962 *A szegedi paprika*. Budapest: Akadémiai Kiadó
- BÁTKY Zsigmond
1992 *Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére*. Budapest: Néprajzi Múzeum.
1933 Táplálkozás. In: *A magyarság néprajza I.* 37–123. Budapest: Királyi Magyar Egyetemi Nyomda
- BAUSINGER, Hermann
1995 *Népi kultúra a technika korszakában*. Budapest: Osiris–Századvég.
- BERZSENYI Dániel
1978 A magyarokhoz. In: Merényi Oszkár (szerk.): *Berzsenyi Dániel összes művei*. 145–152. Budapest: Szépirodalmi Kiadó
- DÉGH Linda
2001 *Nagyszékelytől Delbi-ig: egy magyarországi német életútja (1943–1974)*. Debrecen: Ethnica
- FEJŐS Zoltán
1993 *A chicagói magyarok két nemzedéke, 1890–1940: az etnikai örökség megőrzése és változása*. Budapest: Közép-Európa Intézet
2003 MaDok: egy kollektív jelenkutatási program körvonalai és intézményi keretei. In: *Néprajzi jelenkutatás és a múzeumi gyűjtemények változása*. 115–120. Budapest: Néprajzi Múzeum
- GERŐ András
2005 Előszó. In: Romsics Ignác – Szegedy-Maszák Mihály (szerk.): *Mi a magyar?* 7–11. Budapest: Habsburg Történeti Intézet: Rubicon
- HOFER Tamás
1996 Bevezető: Témák és megközelítések. In: *Magyarok Kelet és Nyugat közt. A nemzettudat változó jelképei*. 7–22. Budapest: Néprajzi Múzeum – Balassi Kiadó
- HOPPÁL Mihály
1995 Etnikus jelképek egy amerikai magyar közösségben. In: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor (szerk.): „*Jelbeszéd az életünk*”. 408–422. Budapest: Osiris – Századvég
- KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor
1995 „*Jelbeszéd az életünk*”. Budapest: Osiris–Századvég
2001 *Magyarság – szimbólumok*. Budapest: Európai Folklór Intézet
- KESZEG Vilmos
2007 *Emberök, életpályák, élettörténetek*. Kolozsvár: BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék – Kriza János Néprajzi Társaság
- KISBÁN Eszter
1990 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport
1997 Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV.* Életmód. 417–583. Budapest: Akadémiai Kiadó
- PINTÉR Zoltán
2002 *Idegen szavak és kifejezések szótára*. Kisújszállás: Szalay Könyvkiadó
- POZSONY Ferenc
1998 *Szól a kakas már: szász hatás az erdélyi magyar jeles napi szokásokban*. Csíkszereda: Pro-Print
- PUSKÁS Julianna
1982 *Kivándorló magyarok az Egyesült Államokban 1880–1940*. Budapest: Akadémiai Kiadó

ROMSICS Ignác

2005 *Mi a magyar?* Budapest: Habsburg Történeti Intézet

SZABÓ Mátyás

1984 Samdok – a néprajzi jelenkutatás egy modellje Svédországban. *Ethnographia*. XCV. 475–479.

SZÁNTÓ Miklós

1984 *Magyarok Amerikában*. Budapest: Gondolat Kiadó

1988 *Magyarnak lenni – Nyugaton*. Budapest: Gondolat Kiadó

SZEKFŰ Gyula

1939 *Mi a magyar?* Budapest: Magyar Szemle Társaság

SZILI Ferenc

1991 A somogyi kivándorlók Amerika-képe és magyarságtudata a századforduló évtizedeiben. In: Somogyi Éva (szerk.): *Polgárosodás Közép – Európában. Tanulmányok Hának Péter 70. születésnapjára*. 71–85. Budapest: MTA Történettudományi Intézet

UJVÁRY Zoltán

1991a Népi táplálkozás három gömöri völgyben. Debrecen: KLTE Néprajzi Tanszék

1991b Identitás és etnikum. In: Eperjessy Ernő – Krupa András (szerk.): *Nemzetiség – identitás*. 13–16. Békéscsaba: Ethnica

VEREBÉLYI Kincső

1982 *Az újrateremtett nép Hermann Bausinger válogatott tanulmányai*. Budapest: ELTE Bölcsészettudományi Kar – Folklore Tanszék

VOIGT Vilmos

1995 Jelek a kultúrában – a kultúra szemiotikája. In: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor (szerk.): *„Jelbeszéd az életünk”*. 190–197. Budapest: Osiris–Századvég

Internetes források

2012. évi XXX. törvény

In: http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1200030.IV#ljl1param (letöltés: 2015.02.21.)

2913/92/EGK rendelet

In: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1992R2913:20070101:hu:PDF> (letöltés: 2015.02.21.)

74/2012. (VII.25.) VM rendelet

In: http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1200074.VM (letöltés: 2015.02.21.)

952/2013/EU rendelet

In: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R0952-&from=HU> (letöltés: 2015.02.21.)

Facebook

In: <https://www.facebook.com/>

iWiW

In: <http://belepes.com/iwiw>

Keményfi Róbert: Az „etnicitás” fogalma és helye az etnikai térszerkezeti kutatásokban

In: <http://epa.oszk.hu/00400/00462/00014/pdf/376.pdf> (letöltés: 2014.02.21.)

Viber

In: <http://viber-mobile.hu.softonic.com/>

Függelék

A KUTATÁS SORÁN ALKALMAZOTT KÉRDŐÍV:

KÉRDŐÍV

Az alábbi kérdőív a debreceni fiatal értelmiségiek külföldi utazásaik során magukkal vitt „magyar imázselemek” vizsgálatára irányul. A kutatást Legyes Krisztián, a Debreceni Egyetem Néprajz Tanszékének egykori hallgatója végzi. Kutatómunkám kizárólag tudományos célokat szolgál, a válaszaid által nyert információkat az adatvédelmi törvényben foglaltaknak megfelelően használom fel. A VÁLASZADÁS ÖNKÉNTES ÉS ANONIM!

Előre is köszönöm a segítséged!

A válaszokat gépelje be a kettős pontok, vagy a nyilak (→) után!

(Pl. – 1: születési helye, ideje: Debrecen, 1982. március 1.)

(Pl. –2: Mennyi ideig maradt itthon egy-egy hazautazáskor? → először csak 2 hetet, de utána már... stb.)

A felsorolásoknál színezza át (a feketétől eltérő színűre) a megjelölendő választ!

(Pl.: 15.1 Igen

15.2 Nem)

Kitöltés időpontja: év, hónap, nap

1. A kérdőívet kitöltő személy neme

1.1 Nő

1.2 Férfi

2. Születési helye, ideje:

3. Nemzetisége:

4. Vallása:

5. Magyarországi lakhelye (CSAK A VÁROST JELÖLJE MEG):

6. Tanulmányainak kezdete (pl.: 1996. szeptember):

7. Iskolái

7.1 Általános iskola neve:

7.2 Középiskola neve:

7.3 Egyetem/ Főiskola neve:

8. Végzettsége (Ha többel rendelkezik, akkor kérem sorolja fel mindet!):

9. Végzettségek szintjei

[Pl.: 9.1 Egyetemi: okleveles etnográfus, programtervező matematikus

9.2 Főiskolai: programozó matematikus]

9.1 Egyetemi:

9.2 Főiskolai:

10. Egyetemek vagy főiskolák munkarendjei

[Pl.: 10.1 Nappali: fizikus

10.2 Levelező: közgazdász]

- 10.1 Nappali:
- 10.2 Levelező:
11. Képzési forma
- 11.1 Államilag finanszírozott:
- 11.2 Költségtérítéses:
12. Szülei iskolai végzettsége
- 12.1 Édesanyja végzettsége:
- 12.1.1 Alapfokú
- 12.1.2 Középfokú
- 12.1.3 Felsőfokú
- 12.2 Édesapja végzettsége:
- 12.2.1 Alapfokú
- 12.2.2 Középfokú
- 12.2.3 Felsőfokú
13. Mikor és mely külföldi ország(ok)ban járt már korábban? Mennyi ideig tartózkodott az adott országokban? Milyen céllal utazott oda (pl.: turista, tanulni, dolgozni)?
[Pl: 13.P Időpont: 2001 Ország neve: Marokkó Tartózkodási idő: 7 hónap Cél: turista]
- 13.1 Időpont: Ország neve: Tartózkodási idő: Cél:
- 13.2 Időpont: Ország neve: Tartózkodási idő: Cél:
- 13.3 Időpont: Ország neve: Tartózkodási idő: Cél:
- 13.4 Időpont: Ország neve: Tartózkodási idő: Cél:
- 13.5 Időpont: Ország neve: Tartózkodási idő: Cél:
- 13.6. Ha nem lenne elég a fenti hely, akkor kérem, sorolja fel a többi utazását az előbb látott formában:
14. A kinttartózkodás közben járt Magyarországon?
- 14.1 Igen
- 14.2 Nem
15. Ha igen, akkor milyen gyakran jött haza?
- 15.1 Alkalmanként
- 15.2 Rendszeresen
16. Ha alkalmanként utazott haza, akkor milyen „apropókból” érkezett Magyarországra?
->
17. Ha rendszeresen utazott haza, akkor milyen időközönként látogatott haza? Miért éppen ilyen időközönként? ->
18. Mennyi ideig maradt itthon egy-egy hazautazáskor? ->
19. Ha nem járt itthon a kinttartózkodása alatt, akkor miért nem? ->
20. Előfordult, hogy hamarabb hazajött, mint amennyit kint lehetett volna?
- 20.1 Nem
- 20.2 Igen
21. Ha igen, akkor hányszor fordult ez elő, és mennyivel rövidítette meg kinttartózkodását? ->
22. Mi volt az oka a rövidítés(ek)nek? ->
23. Jelenlegi tartózkodási ország:
24. Ha pillanatnyilag külföldön tartózkodik, akkor mikor ment ki? ->
25. Ha külföldön tartózkodik, akkor mennyi időre tervezi a kinttartózkodását az adott országban? ->

26. Ha külföldön tartózkodik, akkor milyen céllal ment ki (pl.: turista, tanulni, dolgozni)?
->
- 26.1 Ha tanul, akkor melyik városban és mit tanul? ->
26.2 Ha dolgozik, akkor hol és milyen munkakörben? ->
27. A kinttartózkodás közben haza szokott látogatni?
27.1 Igen
27.2 Nem
28. Ha igen, akkor milyen gyakran jött haza?
28.1 Rendszeresen
28.2 Alkalmanként
29. Ha alkalmanként utazik haza, akkor milyen „apropókból” érkezik Magyarországra? -
>
30. Ha rendszeresen utazik haza, akkor milyen időközönként látogat haza? ->
31. Mennyi ideig marad itthon egy-egy hazautazáskor? ->
32. Ha nem jön haza a kinttartózkodása alatt, akkor miért nem? ->
33. Hogyan, mi alapján választotta ki a célországokat? ->
34. Az utazás(ok) alkalmával vitt-e/visz-e valamilyen „magyar specialitást” a bőröndjében?
34.1 Nem
34.2 Igen
35. Milyen „magyar specialitásokat” visz magával? ->
36. Mi az, ami nélkül nem tudna meglenni kint? ->
37. Vannak állandó „útitársai”? Ha igen, akkor mi(k) ez(ek)? Miért éppen ők? ->
38. Az első kiutazáskor hagyott-e itthon valamit, amit legközelebb már magával vitt/vinne? ->
39. Létezik-e olyan dolog, amit ha ismét összecsomagolhatna erre az utazásra, akkor Magyarországon hagyyna? Miért? ->
40. Miért ezeket a tárgyakat viszi magával? Miért fontosak az Ön számára? ->
41. Ha nem visz magával semmit, akkor miért nem? ->
42. Külföldi ismerőseit egy-egy magyarországi hazalátogatás után meglepi-e valamilyen ajándékkal?
42.1 Igen
42.2 Nem
43. Ha igen, akkor kiket szokott megajándékozni? Miért éppen őket? ->
44. Mi(ke)t visz ajándékba? ->
45. Ha többször járt itthon, és vitt magával ajándékot Magyarországról, akkor mindig ugyanazeket választotta/ válaszítja?
45.1 Nem
45.2 Igen
46. Ha nem mindig ugyanazokat az ajándékokat vásárolja, akkor vissza tud emlékezni, hogy mikor, mit vásárolt, és kinek? ->
47. Ha nem szokott ajándékozni, akkor miért nem? ->
48. A 44. kérdésnél felsorolt ajándéktárgyakban Ön szerint, megnyilvánul bármilyen magyar sajátosság?
48.1 Igen
48.2 Nem

49. Miben ragadható meg „magyarságuk”? →
50. Hogyan tekint magyar származására? Ön büszke vagy szégyelli magyar származását? Miért? →
51. Ha külföldön tartózkodik jelenleg: Ismer-e az adott országban vagy az Ön lakásának közelében élő magyarokat?
- 51.1 Igen
- 51.2 Nem
52. Kiket ismer? Kik ők? →
53. Honnan érkeztek? →
54. Tartja velük a kapcsolatot?
- 54.1 Nem
- 54.2 Igen
55. Ha tartja a kapcsolatot, akkor milyen formában? Milyen rendszerességgel tudnak beszélni? →
56. A találkozásokkor, mivel töltik a rendelkezésükre álló időt? Mennyire tekinthetők ezek a tevékenységek állandónak? →
57. Miről beszélgetnek egy-egy találkozás alkalmával? A beszéd témák közül melyek nevezhetők állandóknak? →
58. Ha valamelyik magyar ismerőse Magyarországra utazik, akkor megkérlik egymást, hogy bizonyos dolgokat hozzon a másik Magyarországról?
- 58.1 Igen
- 58.2 Nem
59. Ha igen, akkor melyek ezek? →
60. Ha nem kérnek Magyarországról semmit, akkor mi ennek az oka? →
61. Melyek azok az ünnepek (naptári, állami, emberélet fordulói), amelyeket számontart külföldön is? →
62. Kikkel ünnepli meg ezeket az alkalmakat? →
63. Hogyan zajlanak ezek az ünneplések? Kérem, írja le röviden ezeket az alkalmakat! →
64. Milyen ételeket és italokat fogyasztanak a különböző ünnepeken? →
65. Milyen eszközök kerülnek elő ezeken az ünnepélyes alkalmakon? →
66. Elhangzik-e ezeken az alkalmakon valamilyen rigmus, vers, jókívánság stb.?
- 66.1 Nem
- 66.2 Igen
67. Ha igen, akkor ki mondja kinek, és mikor hangzanak el ezek?
68. Hogyan hangzanak ezek?
69. Milyen alkalmakkor szokott ajándékot adni? →
70. Kiket ajándékoz meg ekkor, és mivel lepi meg őt/őket? →
71. Mikor szokott ajándékot kapni? →
72. Kiktől érkeznek ezek a meglepetések? →
73. Magyarországról szokott kapni ajándéko(ka)t? →
74. Hogyan jutnak el Önhöz ezek a meglepetések? →
75. Kiktől érkeznek az ajándékok, és miből állnak? →
76. Milyen jellegű ételeket készít külföldön?
- 76.1 „magyaros”
- 76.2 „az adott ország receptjei szerint főzök”
- 76.3 „az előző kettőt vegyesen”

77. Milyen fűszereket használ az ételek elkészítéséhez az adott országban? ->
78. Ha a 76. kérdésre a „magyaros” választ adta, akkor mit jelent ez az Ön számára? ->
79. Ha a 76. kérdésre „az adott ország receptjei szerint főzünk” választ adta, akkor mit jelent ez az Ön számára? ->
80. Ha a 76. kérdésre „az előző kettőt vegyesen” választ adta, akkor mit jelent ez az Ön számára? ->
81. Milyen ételeket fogyaszt a hétköznapiakon? ->
82. Milyen alapanyagokat használ fel az ételek készítésénél? [Megjelölendő választ színezzé át, majd a nyíl után kérem, írjon példákat!]
- 82.1 Olyan alapanyagokat használok, amelyek Magyarországon és az adott országban is kapható. Pl.->
- 82.2 Olyan alapanyagokat használok, amelyek az adott országban kaphatók, viszont Magyarországon nem, de hasonlít ahhoz, amit Magyarországon használok/használtam? Pl. ->
- 82.3 Olyan alapanyagokat használok az adott országban, amelyek Magyarországon teljesen ismeretlenek. Pl. ->
83. Az ételek elkészítéséhez szükséges „magyar” alapanyagokat honnan/hogyan, kitől tudja beszerezni, ha azok az adott országban nem elérhetők? ->
84. Léteznek-e például olyan alapanyagok, tárgyak, amelyeket alkalmanként vagy rendszeresen kap Magyarországról?
- 84.1 Igen
- 84.2 Nem
85. Melyek ezek? ->
86. Kitől és hogyan érkeznek? ->
87. Mi a hobbija? Mit csinál szabadidejében? ->
88. Végez-e olyan tevékenységeket az adott országban, amelyeket ön kifejezetten „magyarnak” tart?
- 88.1 Nem
- 88.2 Igen
89. Melyek ezek? ->
90. Milyen eszközöket igényelnek ezek a tevékenységek? ->
91. Az eszközök között található Ön szerint olyan, amely(ek) „magyarnak” tekinthetők? Ha igen, akkor melyek ezek, és miben nyilvánul meg magyarságuk? ->
92. Milyen „magyar kulturális teljesítményeket” vitt az adott országba magával, illetve találhatók jelenleg is Önnél? ->
93. A szobájában, lakásában lévő tárgyak közül melyek emlékeztetik Önt Magyarországra? ->
94. Miért éppen a 93. kérdésben felsorolt tárgyakra jut eszébe Magyarország, illetve pontosan mire emlékeztetik ezek a tárgyak? ->
95. Ön szerint mely területeken, és milyen tárgyakban ragadható meg legmarkánsabban a magyar kultúra sajátossága? ->
96. Ha a korábbi kérdésekkel kapcsolatosan még eszébe jutott a témát illetően bármi, akkor írja le kérem! ->
97. Vélemény a kérdőívről
- 97.1 Negatívumok:
- 97.2 Pozitívumok:

Ábrák, diagramok



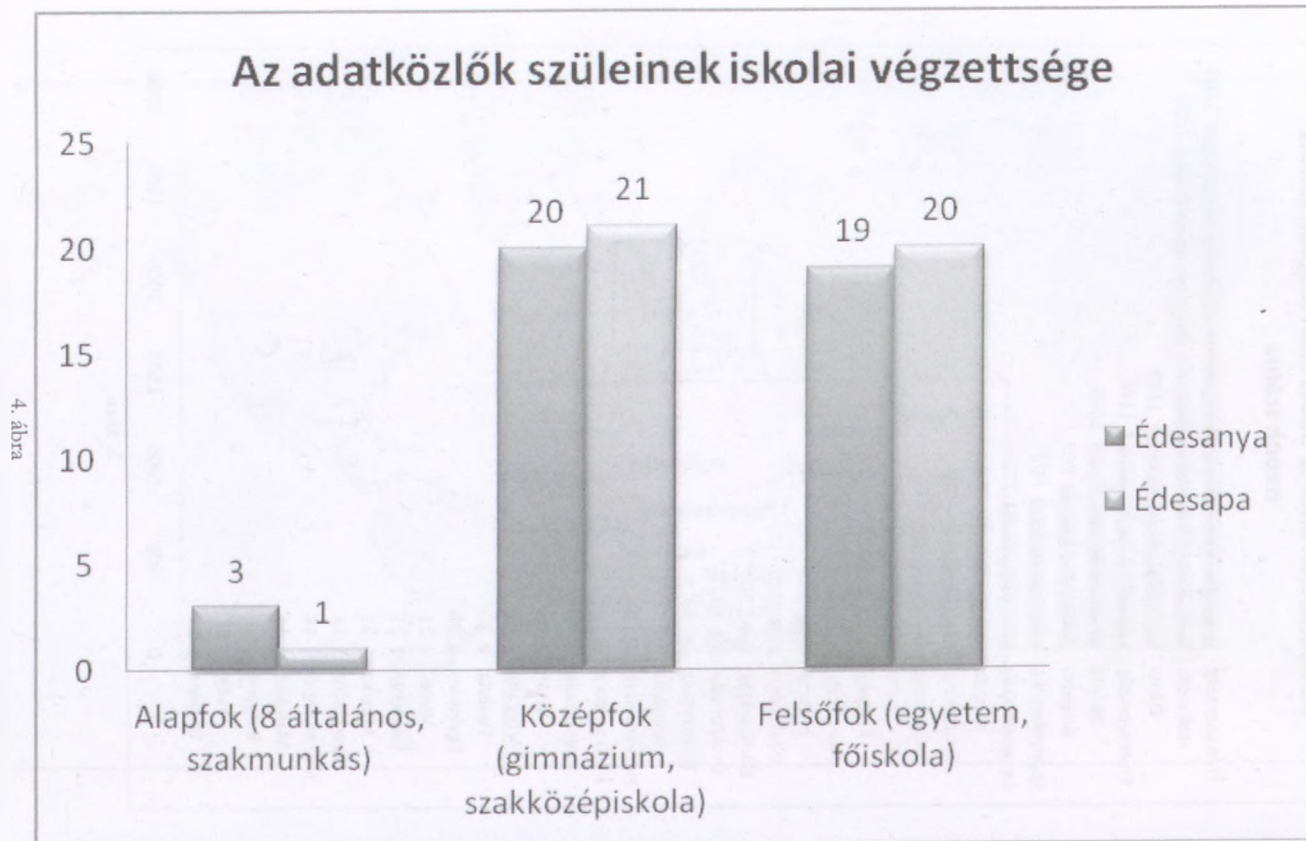
1. ábra. A megkérdezettek bejövelli lakóhelyei



2. ábra. A keijföldön történő kereskedés-érintke labirintus

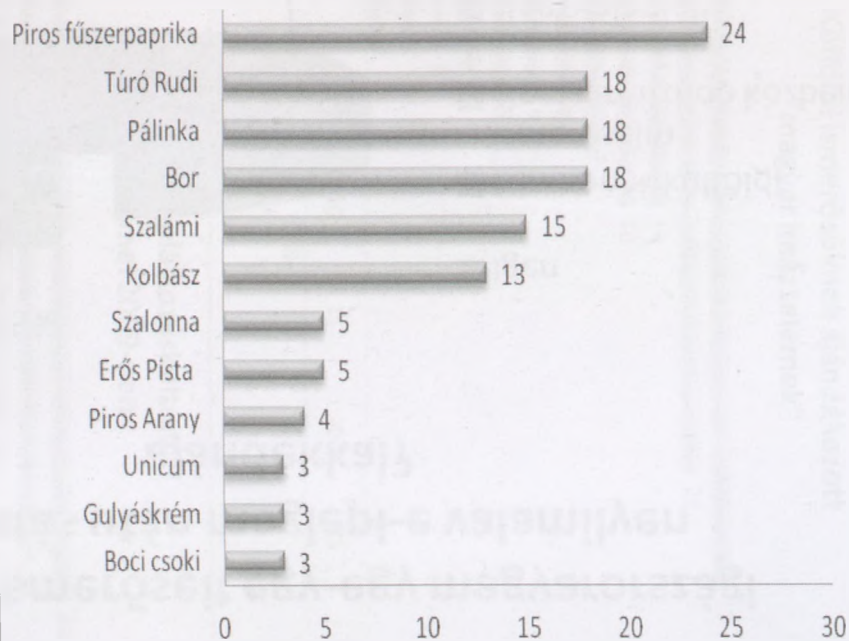


3. ábra



4. ábra

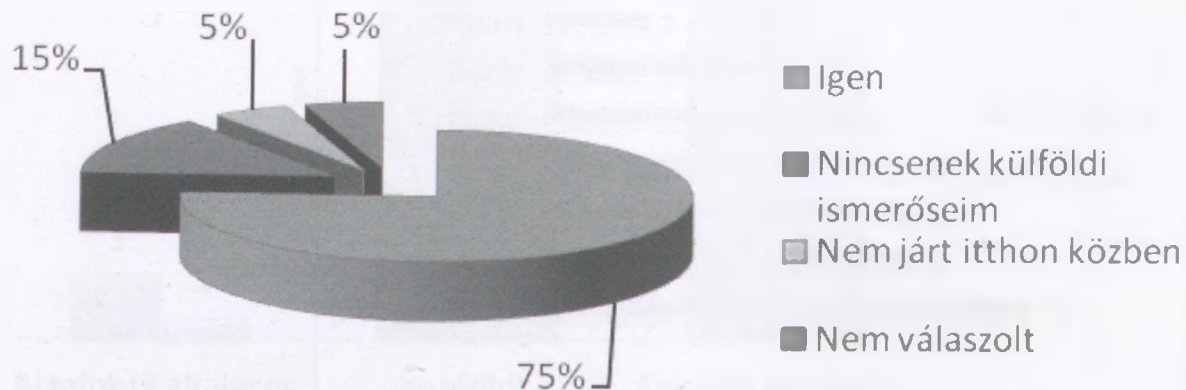
A böröndökben rejlő, saját használatra vitt "specialitások"



5. ábra

Külföldi ismerőseit egy-egy magyarországi látogatás után meglepi-e valamilyen ajándékkal?

6. ábra



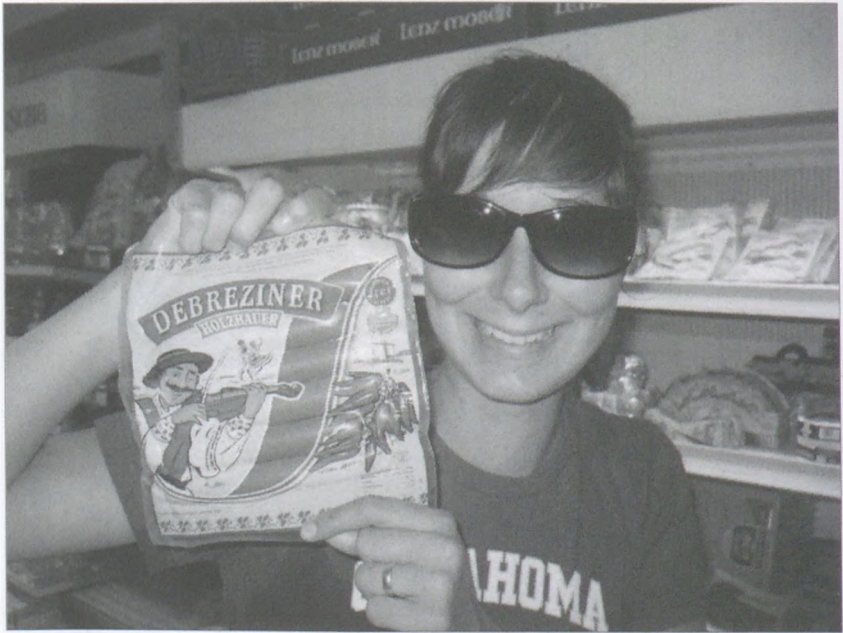


7. ábra



8. ábra

Képek



1. kép. Debrziner Klagenfurtból (Ausztria)



2. kép. Csabai Pepperoni Snack Liverpoolból (Egyesült Királyság)



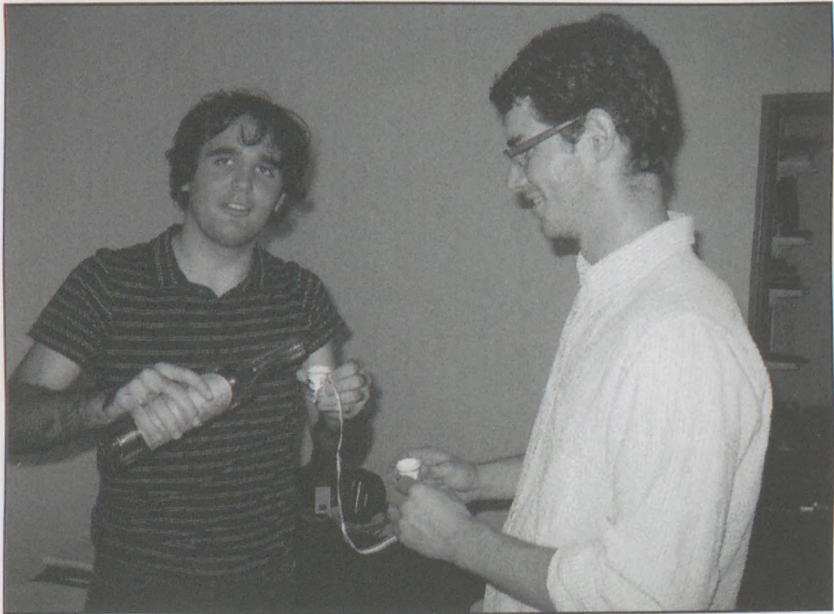
3. kép. Beállított hungarikumok Londonban (Egyesült Királyság)



4. kép. Fűtűylős pálinka (a könyökelőn látható) egy St. Louisban rendezett házibuliban (Egyesült Államok)



5. kép. Magyar trikolor szalaggal átkötött Tokaji sárgamuskotályost hozott a Jézuska ennek a Paderbornban élő német családnak (Ausztria)



6. kép. Az ajándékba kapott üveg pálinka és a két „korondi minipohárka” kiváltotta örömtől sugárzik a két kölni fiatal arca (Németország)



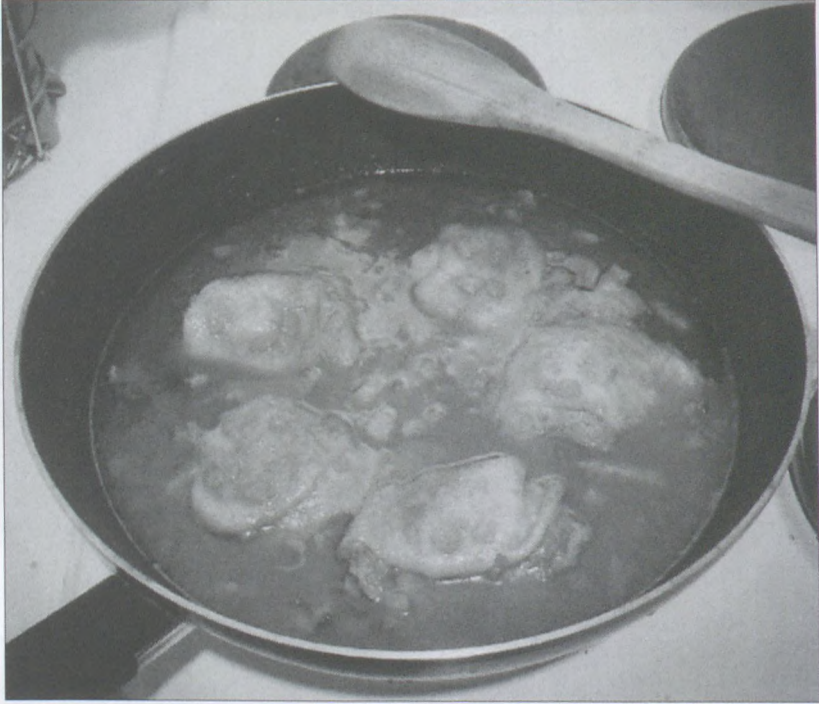
7. kép. Családi pakk érkezett Debrecenből Liverpoolba
(Egyesült Királyság)



8. kép. Erős Pistával (az üvegek között látható) megismerkedett külföldi Erasmus hallgatók
Magdeburgban (Németország)



9. kép. Vegeta és Piros Arany, egy koppenhágai vacsora kellékei (Dánia)



10. kép. Paprikás csirke készül Liverpoolban (Egyesült Királyság)



11. kép. Magyarországi ízek, külföldön készült „magyar” ízek társágában, egy harrogate-i hűtőben (Egyesült Királyság)



12. kép. Aberdeeni fűszeres polcok (Skócia)



13. kép. Egy harrogate-i alsó fűszeres fiók tartalma (Egyesült Királyság)



14. kép. Egy harrogate-i felső fűszeres fiók tartalma (Egyesült Királyság)



15. kép. Danube – egy pékség és cukrászda Londonban (Egyesült Királyság)



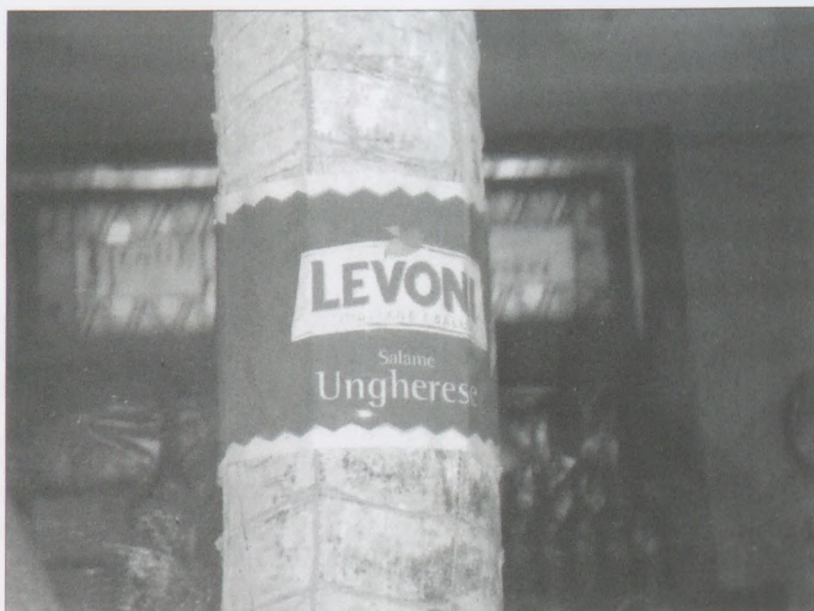
16. kép. A Danube cégablaja Londonban (Egyesült Királyság)



17. kép. Magyar Élelmiszerbolt Londonban (Egyesült Királyság)



18. kép. Tokaji borok a Fortnum and Mason londoni üzletében (Egyesült Királyság)



19. kép. *Salame ungherese egy triesti üzletben (Olaszország)*
(salame ungherese – magyar szalámi)



20. kép. *Cool Country Polski Sklep Manchesterben (Egyesült Királyság)*

E számunk szerzői

2014/3–4.

BARTHA ELEK
néprajzkutató
DE BTK Néprajzi Tanszék
barthaelek@yahoo.com

BERDÁN ZSUZSANNA
PhD hallgató
DE BTK Néprajzi Tanszék
zsuzsanna.berdan@gmail.com

BIHARI NAGY ÉVA
néprajzkutató
DE BTK Néprajzi Tanszék
nagyeva1@yahoo.com

CSÍKI TAMÁS
történész
MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport
csikit@freemail.hu

KEMÉNYFI RÓBERT
néprajzkutató
DE BTK Néprajzi Tanszék
rokemenyfi@yahoo.com

KOVÁCS LÁSZLÓ ERIK
néprajzkutató
DE BTK Néprajzi Tanszék
kovacsaszloerik@gmail.com

LOVAS KISS ANTAL
néprajzkutató
DE BTK Néprajzi Tanszék
lovaskiss@gmail.com

LEGYES KRISZTIÁN
néprajzkutató
lkrinyo@vipmail.hu

MARINKA MELINDA
néprajzkutató
MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport
marinkamelinda@yahoo.co.uk

Formai követelmények

1. A tanulmányok rovatba küldött kéziratok terjedelme rendszerint egy szerzői ív, de maximum 60.000 leütés. A könyveket bemutató írások és a könyvkritika rovatba küldött szövegek terjedelme rendszerint 7–12.000 leütés.

2. Szerzőinket kérjük, hogy a kézírathoz csatoljanak egy-egy 130-150 szavas *magyar* és *angol* nyelvű *rezümét* *IS!* Továbbá az összefoglalók mellett 4-7 *kulcsszó* megjelölését kérjük magyarul és angolul.

3. A kéziratot .rtf (rich text format) vagy .doc (Microsoft Word) formátumban, emailben vagy CD-n kérjük a szerkesztőhöz eljuttatni: neprajzilatohatar@gmail.com, lajosvera@yahoo.co.uk

4. A *Néprajzi Látóhatár* lektorált folyóirat. Minden tanulmányt a témában jártas két szakemberrel véleményeztetünk, akiket arra kérünk, hogy a szerkesztőséget tájékoztató és a szerző munkáját segítő, konstruktív javaslatokkal lássák el a kéziratokat.

5. A főszövegben hivatkozott művek címéhez és a szövegközi kiemelésekhez *dőlt (italic)* betűt használjanak.

5. A jegyzetek megadása **szövegközi** jegyzetek formájában történjen.

A jegyzetek formája: (Vezetéknév Évszám: Oldalszám)

5.1. (Bodrogi 1997: 59) és (Snellman–Hirvi 2013: 123)

5.2. (Pickett–White 1985; Keményfi 2011: 125–145)

5.3. Geertz kutatásai (1996, 2001a, 2001b)

5.4. Ugyanannak a szerzőnek különböző munkái: (Smith 2005: 87, 2008: 111–154)

5.5. Kettőnél több szerző esetén: (Jones et al. 2008)

5.6. Azonos vezetéknévű szerzők: (Kovács D. 1998; Kovács É. 2005)

5.7. Szerkesztett kötet: (Bartha szerk. 2013)

6. Internetes hivatkozás esetében kérjük feltüntetni a letöltés dátumát az alábbi formában:

<http://www.korunk.org/?q=node/8&ev=2010&honap=2&cikk=11547> (A letöltés dátuma: 2013. augusztus 12.)

7. A tanulmányokhoz mellékelt ábrák, rajzok, fotók elkészítésénél vegyék figyelembe, hogy azok fekete-fehérben kerülnek a kötetbe. A digitális képeket 300 DPI felbontásban kérjük, .JPG formátumban. Külön mellékeljenek képjegyzéket a sorszám, a pontos szövegközi hely, valamint a képaláírás (kép címe, hol, mikor és ki készítette) feltüntetésével.

8. A tanulmányhoz kérjük csatolni a szerző nevét, munkahelyének megnevezését, tudományos fokozatát, valamint email címét. Lehetőség szerint kérjük közölni a szerző azon telefonszámát is, ahol a szerkesztő elérheti.

9. A felhasznált irodalom jegyzéke a tanulmány végén szerepeljen. Az irodalmi hivatkozásokat szövegközi jegyzetben szerepeltessék. Azonos szerző ugyanabban az évben írt tanulmányát a, b, c betűkkel (2006a) különítsék el. Az irodalomjegyzék (felhasznált irodalom) formátuma a következő legyen:

9.1. Önálló kötet esetében:

VEZETÉKNÉV Keresztnév (kérjük minden esetben kiírni)

Évszám *Kötetcím*. Kiadási hely: Kiadó

Pl. KUNT Ernő

1987 *Az utolsó átváltozás. A magyar parasztság halálképe*. Budapest: Gondolat Kiadó

9.2. Tanulmánygyűjtemény esetében:

VEZETÉKNÉV Keresztnév (kérjük minden esetben kiírni)

Évszám Cím. In Szerkesztő: *Kötetcím*. Oldalszám. Kiadási hely: Kiadó

Pl. ORTUTAY Gyula

1941 Népköltészet és műköltészet. In Eckhardt Sándor (szerk.): *Úr és paraszt a magyar élet egységében*. 161–181. Budapest: A Budapesti Királyi Pázmány Péter Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karának Magyarágtudományi Intézete

9.3. Folyóirat esetében:

VEZETÉKNÉV Keresztnév (kérjük minden esetben kiírni)

Évszám Cím. *Folyóiratcím* Évfolyam. Szám. Oldalszám.

Pl. GUNDA Béla

1994 A moldvai magyarok eredete. *Néprajzi Látóhatár* III. 1994/1–2. 39–52.

ETHNOLOGIC HORIZONS

A Peer Reviewed Periodical Published by Györfly István Ethnological Association
Volume 23 Number 3–4 (2014)

Founders

IVÁN BALASSA and ZOLTÁN UJVÁRY (1992)

Founding Editor

GYULA VIGA (1992–2001)

RÓBERT KEMÉNYFI (2002–2012)

Editor

ELEK BARTHA

Head of the Editorial Board

ZOLTÁN UJVÁRY

Members of the Editorial Board

JUDIT FARKAS (Pécs), ANNABELLA GECSE (Szolnok), VILMOS KESZEG (Kolozsvár),
ZSOLT SÁRI (Szentendre), ANNA SZÓKE (Vajdaság)

Lektor

IBOLYA BERECHZI

LÁSZLÓ CSERVENYÁK

Translation and language proofreading

PÁL CSONTOS

Technical Assistant

ÉVA BIHARI NAGY

Illustration

JÓZSEF TÖRÖK

Publication Sponsored by

TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014

National Cultural Fund of Hungary

Ministry of Human Resources, Museum Department

The Local Government of Debrecen

MTA-DE Ethnologic Research Group

Department of Ethnology, University of Debrecen, Hungary

Published by

ELEK BARTHA, President of Györfly István Ethnological Association

ISSN 1215-8097

Printed in Debrecen by *Kapitális Ltd.*

www.ncprajzilatohatar.hu



Folyóiratunk a térségünkben együtt élő nyelvi, etnikai, vallási közösségek tárgyi-szellemi hagyatékát elemző, az asszimilációs, akkulturációs, integrációs folyamatokat értelmező írásoknak biztosít többnyelvű fórumot. Nem csupán térbeli és tárgyköri változatossággal, hanem különböző generációs nézőpontokból mutatja be a folytonosan alakuló Közép-Európa néprajzi örökségének jelentéseit. A tematikus tartalommal megjelenő egyes számainkban kiemelten foglalkozunk egy-egy szórványközösség kultúrájának több tudományágat átfogó megközelítésével.

Our periodical aims to provide a multilingual forum for scholarly works analyzing the intellectual and material heritage of co-existing communities of language, ethnicity of religious denomination in our region while interpreting assimilation, acculturation and integration processes. It intends to present meanings of the continuously changing Central European ethnographical traditions not only with geographical diversity and variety in fields but from different generation's points of view. In our thematic issues, we place emphasis on studying the culture of a particular Diaspora by means of approaching it from the viewpoints of several scholarly disciplines.