

Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi
Kar
Néprajztudományi Doktori Iskola / Európai Etnológia
Doktori Program

DOKTORI (PhD) ÉRTEKEZÉS TÉZISEI

NYISZTOR TINKA

HÉTKÖZNAPOK ÉS ÜNNEPNAPOK.
A MOLDVAI MAGYAROK TÁPLÁLKOZÁSÁNAK
ETNOGRÁFIÁJA

Programvezető: Prof. Dr. Paládi-Kovács Attila
akadémikus
Témavezető: Prof. Dr. Kisbán Eszter, a történettudomány
(néprajz) doktora

Budapest, 2007

A téma, a helyszín, a megközelítés

Amikor moldvai szülőföldemen a kívülről is rátekintő etnográfus szemével a táplálkozáskultúra vizsgálatát választottam, többféle megfontolás vezetett. A Kárpátokon túli étkezési szokások különbözősége a moldvai magyarok kívülről érkezett magyar látogatóinak, kutatóknak a reformkortól kezdve szembetűnt. A székelyföldi születésű, de már Pestről odalátogató Gegő Elek 1836-ban nem az étkezés megfigyelése miatt utazott a moldvai magyarokhoz. Beszámolójában mégis megjegyezte, hogy a kenyér helyzete ott nagyon más, mint a neki megszokott. Mintha a kenyér városokhoz kapcsolódna. Helyében falvakon napról-napra kukoricából főtt, szeletelhetően sűrű puliszka készült, amit *málénak* neveztek. Egy évszázaddal később az ugyancsak székelyföldi Domokos Pál Péter meglepve tapasztalta ugyanazt a helyzetet. Amikor magam a falunkból és a közeli kisvárosból kiléptem, azt láttam, hogy míg otthon a levesek nagy többsége savanyú, másutt nem ez a helyzet.

A mindennapi táplálkozás néprajzi és történeti vizsgálata a 20. század második felében előtérbe került Európaszerte. Az eredmények áttekintése azt mutatja, hogy Közép-Európától keletre ez még nem történt meg, így az ottani helyzetről tájékozódni sem igazán lehet. Remélem, hogy egy jelenkori moldvai mélyfúrás egy lépés e régió megismertetéséhez. Ezért választottam ezt a témát, amely az életmód más területeihez is elvezet.

A téma vizsgálatának csekély előzménye van a régióban. Benyomások, sarokpontok alapján általánosítani sem az egész moldvai régióra, sem a moldvai magyar falvakra

nem akartam. Ezért lett a helyszín szülőfalum, Puszтина (Pustiana) és a kistérség szomszédos magyar falvai a megerősítés érdekében. Pusztinban nőtem fel, onnan jártam közeli középiskolába. Utána éltem, dolgoztam erdélyi városban, majd míg tanultam, tapasztalatot szereztem Magyarországon, Bukarestben és röviden távolabb is Közép-Európában. Kapcsolatom a faluval, családdal rendszeres maradt, s ma újra ott élek. A kapcsolattartás azért fontos, mert a mindennapi életben ebben az időszakban folyamatos változások történtek. Ebből nem teljesen maradtam ki. A táplálkozás maga pedig igen jól látható a rövidebb látogatások során is, különösen ha abba hétköznapi és ünnepek egyaránt beleesnek.

Etnográfus szemmel egy évtizede figyelem az eseményeket. Munkám is a jelenkorra, a ma élő nemzedékek életére vonatkozik. Ezen a terepen természetesen abba a helyzetbe kerültem, amit Fél Edit a „a saját kultúrájában kutató etnológus” helyzetének nevezett és jellemezte. A magyar néprajztudomány, benne a táplálkozás vizsgálatának kutatási hagyománya nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a lokális kultúrára jellemző sajátosságokat nagy európai történelmi kontextusban fontoljam meg. Segítséget nyújtott abban is, hogy olyan dolgokat tartsak szem előtt, melyeket azelőtt magától értetődőnek tartottam.

Míg kiindulásul korábban elsősorban a táplálkozáskultúra elemeit, étkezéseket és ételeket, összefüggésüket igyekeztem számba venni és rendszerezve leírni, ebben a munkában más is vezetett. Az etnográfia – bárki is művelje azt – akarva-akaratlan rendszert, átfogó struktúrákat, áthagyományozott szokásokat, szabályokat

keres vagy vél felfedezni, és ezeket írja le. Minden írásomra jellemző, hogy igyekszem a jelenben zajló változásokat is megragadni. A disszertációban arra törekedtem, hogy egyszerűsítő magyarázatok, besorolások és jelentésadások helyett tényleges esetek leírásával – Geertz-i értelemben vett „sűrű leírással” – járjam körül az eseményeket. Így próbáltam követni és érzékeltetni a változásokat, újításokat, vagy éppen ellenkezőleg, a hagyományoshoz, ismerthez való ragaszkodást. A számos esetmegfigyelésből néhányat mutatok itt be. Kiderülnek azok a meggondolások, döntések, szokások és szabályok, melyek az etnográfiai értelemben vett rendszert kirajzolják: néha úgy, hogy ragaszkodnak hozzá, néha pedig úgy, hogy elvetik. Tudatában vagyok annak, hogy abban a pillanatban, amikor a disszertációban közölt eseteket kiválasztottam és leírtam, már egy előzetes értelmezést is adtam nekik. Mégis reménykedem abban, hogy esetleírásaim nem csupán egyetlen, az általam képviselt értelmezést teszik lehetővé, hanem teret hagynak erre az olvasónak és a bennük szereplőknek is.

Pusztina a Keleti-Kárpátok gyimesi átjárójától 70 kilométerre a Tázló folyócska bal partján fekszik. A falu lakossága az 1994-es népszámlálási adatok szerint 700 családot alkotó 2070 fő. A pusztinaiak jóval többre (kb. 5000) becsülik számukat, nem téve különbséget az állandóan a faluban lakók és az elszármazottak, városban élők között. Erősíti ezt a benyomást az is, hogy az elszármazottak erőteljesen részt vesznek a falu életében. Az emberek szemében mindenki pusztinainak számít, aki Pusztinában született. A termelőszövetkezetesítés a falut 1961/62-ben, az országban folyó iparosítás időszakában

érte el. A pusztinaiak ebben az évtizedben kezdtek kivonulni a mezőgazdaságból, a faluból. Először a férfiak, akik a legközelebbi városokban, kőolajtelepeken, kezdetben még napi ingázást vállalva helyezkedtek el. A mára közeli és távoli városokban letelepedett fiatal generáció, a középnemzedék tagjai – akik már iskolában szereztek szakképesítést – rendszeresen visszajárnak a faluba: tulajdonképpen kétlakiságban élnek. Az élet legfontosabb eseményeit a faluban ünneplik meg. Házasságot kötni, gyermekeiket megkeresztelni csakis otthon tudják elképzelni. 1996-ig egyetlen pusztinait sem temettek el a falun kívül.

Célom ebben az írásban az étkezést érzékletesen bemutatni. A későbbi fejezetekben, szakaszokban élethelyzeteket fogunk végigjárni. Az ételek és azok súlya, a táplálkozás szerkezetének, változásainak, normáinak ilyen élethelyzetekben bontakozhat ki. Egyes ételek és elnevezéseik gyakran visszatérnek. Köztük sok olyan regionális fogalom és elnevezés van, melyek távolabb, például Magyarországon is hiányoznak a sütés-főzés mindennapi gyakorlatából és a köznyelvből. A legfontosabbakat szeretném előljáróban ismertetni, azonosítani.

Munkám során szülőfalumban és közeli magyar falvakban dolgoztam. A többi faluban sem először jártam, voltak barátaim, ismerőseim, és így gyorsan mások is beazonosítottak, vagy magam szerint, vagy szüleim lányaként. Munkám elfogadtatásával nem volt nehézségem. Gyorsan hozzászoktak a jegyzeteléshez, hozzájárultak a hangfelvételhez, azt volt olykor kicsit nehezebb megértetni, hogy miért figyelek, kérdezősködöm olyan dolgok apró részleteiről, melyeket

magam is jól ismerek vagy kellene ismernem. Természetes volt viszont, hogy éppen folyó házimunkákba bekapcsolódom, és tudtam vagy észrevettem azt is, hogy mikor kell visszahúzódnom, hogy el ne vegyek olyan munkát, ami valakinek hagyományos szerepköre vagy éppen rituális kiváltsága.

Fogalmak: ételek, ételnevek, helyzetek

Leves. Levesétel nélkül nem telik el nap. A leves savanyú, ez alól csak egyetlen levesfajta kivétel, amely csupán néhány, de jól meghatározott alkalomra készül. A *savanyúleves*, *savanyúlé* ételnév viszont csak egyetlen levesfajta-ra vonatkozik a tájnyelvben. A konyha többféle savanyítót használ.

Puliszka. Ez az elnevezés a magyar nyelvben az erdélyi regionális köznyelv terminusa. Az étel ezen a néven ma széles körben ismert. Az újkorban kukoricaliszt alapanyag kapcsolódik hozzá. A puliszka elnevezést a moldvai magyarok nem használják, az étel neve *málé*. Ez a szó ott csak ilyen ételt jelent. Kukoricából főzik, elsősorban felszeletelve eszik, más étellel együtt, melegen és hidegen egyaránt. Puliszka nélkül nap nem múlhat el. Ahol a szöveggörnyezet megengedi, a moldvai ételt köznyelvi szóval, puliszkának fogom nevezni.

Galuska. A moldvai *galuska* olyan tájnyelvi ételnév, amely magyar köznyelvre nem fordítható le. Növénylevélbe burkolt kásáról van szó, amit megfőznek. Akkor lenne egyszavas köznyelvi megfelelője, ha az oszmán-török eredetű 'szárma', 'dolma' ételnevek a magyarban nem tájiszavak lennének. Az ételforma találó elnevezése a magyar nyelvjárások *takart* és *tőtike* (töltike) ételneve. A moldvai galuskát *töltött káposztának*

több okból nem nevezhetem. Moldvában a káposztalevél az ételnek sokféle növénylevél közül csak az egyik, nem is domináns burkolója. Kásatölteléke a közelmúltig nem volt hússal keverve, éspedig az ilyen étel fogalmának megfelelően, nem pedig szükölködés miatt. A magyar köznyelvi elnevezés viszont éppen a káposzta szót hangsúlyozza. Végül a galuskát magában főzik meg, nem aprított káposzta vagy más zöldségbe helyezve. A magyar *galuska* szó lengyel eredetű. Az etimológiai szótárak a lengyelből és vele szomszédos szláv területek nyelvhasználatából kivétel nélkül 'főtt tészta' jelentését idézik, és a magyar köznyelvben, északi magyar nyelvjárásokban is főtt tésztát jelent. Moldvában tehát más ételről van szó. A moldvai magyar *galuska* egyébként román jövevényszó (*gălușca*), a moldvai magyar táplálkozáskultúra legfontosabb román jövevényszava. A továbbiakban a moldvai ételt galuskának fogom nevezni. A galuska tölteléke kukoricakása vagy rizs, utóbbi esetben kevés kukoricaliszttel keverve. A kásába jelentős arányban kerül felaprított savanyú káposzta és fűszerek.

Palacsinta. Kelt tésztából sült lapos, kerek, nem édesített búzalepény. A megkérdendhető generációk életében tűzhelyen, kizsírozott serpenyőben sütik meg. Tördelve fogyasztják el. A puliszkánál rangosabb étel. Útra kelve korábban puliszka helyett került a tarisznyába. Mióta kenyeret vásárolhatnak, a palacsinta a rangosabb, ritkább étel, csaknem sütemény.

Pitán. Kukoricalepény.

Ebéd. Nem déli, hanem reggel-délelőtti főétkezés.

A napi étkezések

Az általános szabály szerint a pusztinai asszonyok naponta kétszer főznek, tálalnak meleg ételt: ebédre és vacsorára. Az ebéd ideje az évszakhoz, az aktuális munkákhoz igazodik, ünnepen összhangban van a nagymise kezdetével. Az ebéd ideje a nap elején, télen 9-11 óra közötti időpont, a téli vacsora sötétedéskor, 'amikor Máriára harangoznak', azaz 5-7 óra között délután-kora este. Noha télen-nyáron jóval az ebéd előtt már munkába kezdtek, az ebédet megelőző szervezett étkezés nem volt. Nyáron is elfogadott megoldás a télihez hasonló napi csupán két étkezés is, viszont a nagy nyári munkák idején, napjain feltétlenül három étkezés követte egymást a nap folyamán. A mezei munkákra virradatkor indultak a határba. Ezt szervezett étkezés soha nem előzte meg. A munkába indulók ételt nem vittek magukkal. Ebédjüket a gazdasszony otthon főzte, és melegen vitte ki a mezőre úgy, hogy 8 és fél 11 között, de leginkább 9 és 10 óra között odaérjen. Ekkor leültek, az ebédhozó asszony is csatlakozott, és melegen ették meg az ebédet. Annyi ételt vittek ki, hogy kihülve maradjon belőle még egy étkezésre. Ehhez a mezőn du. 2-3 óra között ültek le. Ennek az étkezésnek tulajdonképpen nincs neve, az ebéd és vacsora szavak foglaltak a két főétkezésre. A nyári középső étkezésre csak úgy utalnak, hogy 'leültek enni', vagy 'a napszamosokat leültették enni'. A vacsora a munkából hazaérve otthon volt. A gazdák a családi asztalhoz ültették azokat a segítőt, napszamosokat is, akik a nap folyamán velük dolgoztak. A faluban használatos a 'frustuk' étkezéselnevezés is. Ez nem szervezett, az egész családnak szóló étkezés, hanem csak

bekapott valamit reggel az, aki éppen a falun kívül, távolabbi útra indult és nem számíthatott ebédre.

Az ebéd és a vacsora egyaránt egyfogásos étkezések többségben, korábban és ma egyaránt. Télen-nyáron frissen főtt levesből és frissen főtt puliszkából állnak. A két étel nem képez külön fogást, a puliszka állandó mellévaló a leveshez. A kenyérfogyasztás nem vált rendszeressé napjainkban sem, noha a helyi élelmiszerboltba minden nap érkezik már kenyér. A kenyér 1945 után állandósult a lakodalmi étkezések kínálatában, de a puliszka ételforma a mindennapi étkezésben nem szorult háttérbe. Vasárnap lehetőleg kétféle étel kerül az asztalra, a leves mellett elsősorban galuska.

A termelőszövetkezet a rendszerváltás után felbomlott, bevitt földjeiket természetben kapták vissza Romániában az egykori tulajdonosok. Egy-egy család szántója korábban is kicsi volt, és nem lett nagyobb. Úgy használják, mint amit a magyarországi statisztika 'őstermelésnek' nevez. Az ún. 'családi gazdaság' formának megfelelő üzem nagyság a kistérség falvaiban kivételes. Ritka, hogy több családtag főfoglalkozása, bevételi forrása mezőgazdálkodás lenne. Így nyári időben megritkult a mezőre való ebédhordás. Az étkezések szabályos napirendje azonban a korábbi beosztású maradt, télen és nyáron egyaránt.

Hétköznapi és ünnepek

A következő fejezetekben különböző élethelyzetekbe vezetek be. Ez a rész a disszertáció leíró etnográfiai törzsanyaga. A hétköznapi példái: egy ma is gazdálkodó család hétköznapi táplálkozása; napszámosok ételmezése;

ételhordás a mezőn dolgozóknak; úton lévők táplálkozása, a búcsúk látogatását beleértve. Az ünnepnapok áttekintését az ünnep fogalma, az ünnep ideje, az ünnep étele, az ünnep presztízsének körüljárása vezeti be. Fejezetei a keresztelői étrend, a lakodalom rendje és étrendje, a halotti tor rendje és étrendje, együtt rituális ételeikkel.

A témák többségénél egy-egy konkrét eseménysor nyomon követése a bemutatás gerince. Ilyen alkalmakon sokszor részt vettem, az utóbbi évtizedben pedig a részleteket is pontosan figyeltem, rögzítettem. Végigkövetett, percről percre rögzített eseteket választottam ebbe a szövegbe, több napos időszakokat, több napos eseményeket. A példák az 1997 és 2003 közti időszakból valók, saját szülőfalumból, valamint a közeli Frumósza, Külsőrekecsin és Lujzikalagor (Frumoasa, Funda Răcăciuni, Luizi Călugăra) falvakból. Közülük Külsőrekecsin a legelzártabb, zsákfalu. A környezet régiesnek tartja, és ez valóban látszik a faluképen, az életmód és étkezés finom részleteiben is érzékelhető. A legfontosabb ételeket egy-egy esemény, alkalom kapcsán ismertetem részletesen.

A jelen helyzetet szembesítem az idősebb korosztályok korábbi életvitelével, az eltéréseket minősítő nézeteikkel. Nem egy feltételezett hagyományos szerkezetre akartam visszatekinteni, hanem fiatalok segítségével különös figyelemmel rögzítettem az 1960/70-es évektől kibontakozó kisebb és nagyobb változtatásokat/változásokat. Sorozatosan látunk ilyet az étkezésszervezésben, ételválasztékban, rangsor/presztízs tekintetében. A változtatások kezdeményezői éppen a mindenkori fiatal korosztályból kerülnek ki. Többségük

kétlaki, a hétköznapokon nem élnek a faluban, városban dolgoznak. Ott élnek legszűkebb családjukkal, Moldvában vagy Erdélyben valamerre. Korszerűbbnek érzékelt, városias megoldásokat kezdeményeznek a szülőfaluban, ahol elsősorban ünnepi időszakokat töltenek. Éppen a nyilvánosan zajló ünnepek viszont azok az alkalmak, amit mindenki illendően, az elvárt módon szeretne elrendezni. Így van az, hogy legakadálytalanabbak a változtatások a keresztelői lakomákon, ahol fiatalok maguk között, korlátozott számban ülnek össze. Küzdelmes viszont a lakodalmakban, 500-800 megforduló vendéggel, ahol a szülői korosztály minden apró változtatás kimenetele miatt aggódik. A fiataloknak meg kell harcolni, akkor is amikor ők viselik a költségeket. Hétköznap is különösen akkor keletkeznek feszültségek, amikor a munka nyilvános, a családon túllépő, nyitott helyzet. Amikor sok lány egyszerre kapált még kukoricát a mezőn Pusztinában az 1970-es években, gimnazista barátnők között is vetélkedés tárgya lett, hogy kinek az édesanyja érkezik reggel előbb az otthon megfőzött ebéddel.

Hétköznapok

Gazdálkodó család nyári ellátásának szervezését már láttuk lényegében. Ez folytatódott akkor is, amikor a férfiak a mezőgazdaságból kivonultak, de még ingáztak. Főzés reggel otthon, ebédhordása a mezőre, ebéd reggel 8-9 óra között, vacsora otthon. Ebéd és vacsorára frissen főzött leves meleg puliszkával. Amikor a mezőn minden kézre szükség volt és egyetlen asszony sem mehetett haza időben, elmaradt az esti friss leves, de a puliszkát akkor is megfőzték, mikor hazaértek. Ilyenkor hideg étellel tették

az asztalra. (Idősebbek felemlégetik, hogy a 20. század első felében, mikor még egyénileg gazdálkodtak, gazdacsaládoknak olykor kétféle levest is vittek egyszerre a mezőre ebédre a legnagyobb munkaidőben. Kivételesen előfordult, hogy levest és galuskát is vittek.) Így folytatódott akkor is, amikor a férfiak a faluból kivonultak, a mezőgazdasági munkában már kivételesen vettek részt. A mezőn kapáló lányok már felidézett esete a termelőségvetkezeti időszakából való (Pusztina). A családi gazdaság a kiserőszakban ma kivételes.

Ehhez a szakaszhoz kapcsolódva tekintem át a leveseket, az év során változatlanul szinte egyetlen meleg étkezéssel sem hiányzó ételt. Akár húsos, akár másféle, ritka kivételtől eltekintve a leves mindig savanyú. A savanyítót az étel jellegének megfelelően választják meg. A savanyító sokféle, erjesztett korpale-kukoricalé, friss és aszalt savanyú gyümölcs, savó (Ezeket a dolgot függelékében mellékelt táblázatban részletesen és levesekhez is illesztve közlöm.) Idegeneknek feltűnő jelenség az, hogy Moldvában sokféle leveshez rendszeresen friss, felaprított vöröshagymát esznek. Az évben csak egyetlen olyan nap van, amikor mindenki nem-savanyú levest főz, húshagyókedden tyúklevest. Egyébként csak gyermekágyas asszonynak hordanak nem-savanyú levest.

Külsőrekecsin olyan falu, ahol sosem alakult termelőségvetkezeti. Ott egy gazdálkodó, állattartó család mai téli hétköznapjait, portáját figyelhetjük meg. Követtem a két felnőtt generáció napi mozgását, ki-kinek a feladatait, a sütés-főzést, étkezést. Éppen szülőben volt munkájuk távolabb, és naponta kihajtották a juhokat is a legelőre. Benézhetünk az éléskamrába, pincébe, ott

sorakozik az élelmiszerkészlet. A kamrában kukorica- és búzaliszt egymás mellett, savanyított káposzta hordóban, csakis egész káposztafejek; füstölt hús, szalonna, saját pálinkájuk nagy mennyiségben, som és félérett szilva egyaránt megaszalva levessavanyításhoz, egyéb tartalékok mellett. A friss tejen kívül ott állt savanyodni a savó, ott volt a *borcs* (erjesztett korpalé), mindkettő szintén levesfőzéshez. Asztalon volt még kiterítve vágás után friss disznóhús, szalonna, kolbász. A húst későbben majd feldarabolják, szalonnával átsütik, úgy tárolják, jó a nyárig. Ha marad szalonna, azt sós vízben tartják el. Az egyik napra káposztával összefőzött füstölt hús még előző évi volt. A pince távolabb van, lyukpince. Saját borukat, burgonyát, főzelékrépát és galuska burkolásához való sózott martilaput tároltak benne. Ugyanígy őrzik meg az idejekorán összegyűjtött zsenge szőlőleveleket. A sütés-főzés igazodott a disznóölés utáni helyzethez. A friss puliszka elkészülte időjelző naponta kétszer. Aki közben a határba ment, puliszkát vitt magával és hideg ételt. Egyik délután túrós bélest sütöttek, másik napon erjesztett korpalével, sommal bablevest főztek. Vasárnapra galuskát töltöttek, akkor éppen savanyú káposztalevélbe. A faluban kiderült, hogy a burkoláshoz szárítanak is friss káposztalevelet. A galuskához puliszka helyett kukoricalepényt is sütni lehet (Külsőrekecsin 1999/2000 tele).

A falvakban megkülönböztetett figyelmet fordítanak hétköznapi is az olyan helyzetekre, amikor az étkezésben mások is részt vesznek. Napszamosok ellátást választottam, mai nyári eset példáját. A helyzet: földmunka a telken, fürdőszoba építés első szakasza.

Nehéz fizikai munka. Hétfőtől szombatig készült el. Mester vállalta az egész munkát két-három saját emberével, két napra további férfiak is csatlakoztak, valamennyien helybeliek. Ellátással együtt egyeztek meg a munkabérben. Egyedülálló asszony telkén folyt a munka, jelen volt az egyik veje, Erdélyben felnőtt és ott élő ember. A vő nem először volt a faluban, mégis feszültség alakult ki a gazdasszony és közte az ebéd helyes és illendő időpontja körül. A háziasszony délelőtt 10 órára készült, tálalt, a veje délre akarta. Ő ahhoz szokott, hogy reggel reggelizünk, a déli órákban ebédelünk, és úgy vélte, felnőtt férfiak mind így kívánnák, amiben itt tévedett. Végül a helyi szokás szerint ültek ebédhez és vacsorához délelőtt és este, más-más friss, savanyú levessel, hozzá meleg puliszkával – és elégedetten. Nap közben az asztalon hideg ételek álltak készenlétben. Ráadás volt a leves mellé másik főtt étel is közben, palacsintasütés egyszer, kakasvágás szombatra. Vasárnapra a családnak galuskát készítettek (Pusztina 1999 nyara).

Az úton lévők étkezését egyéb utak mellett egy templombúcsú felkeresése kapcsán ismerjük meg. A helybeliek büszkesége és öröme, hogy meghívásukat az asztalukhoz az odalátogatók közül minél többen fogadják el. Az ünnepre foszlós töltött kalácsot sütöttek, a menü pedig savanyú húsleves, amit galuska követett. Nagyon finom szövetű, vékony zöld levélbe burkolták bele. Kiderült, hogy asszonyok tavasszal elmennek érte az erdőbe, annyi 'erdei martilapit', 'vad fuszulykalapit' gyűjtenek, ami egész évre elég lesz. 40-60 'kilás' nagy bődönben, sóval teszik el (Frumósza 2003).

Az ünnepek étele

Köznapi étkezéseknél a részletek megoldása könnyen alkalmazkodik az éppen adott körülményekhez. Ételek, hozzávalók, akár időpontok is eltérhetnek esetenként a szokásos megoldástól. Az ünnepek, és különösen a nyilvános ünnepi alkalmak ételeinek megválasztása más természetű. A nagy ünnepek nyilvánossága az esetlegességet nem igazán engedi meg. A résztvevők mind tudják, mit várhatnak, és kockázatos ettől feltűnően eltérni. Ez a magyarázata annak, hogy ünnepi étrendek, igen csekély változtatásokkal, akár évszázadokon át fennmaradhatnak. A nem mindent felforgató változtatás kevésbé kockázatos és megengedhető is apró lépésekkel. Teljesen új jellegű ételek bevezetése, a hagyományos ételsor felforgatása viszont nehezebben elfogadható vegyes életkorú résztvevőkkel. Az alábbiakban Pustinárról lesz szó, és az utolsó három-négy évtizedben az újításoknak mindkét változatával találkozunk. Itt a folyamatoknak csak sarokköveit tudom felidézni. A kiválasztott nagyünnepi alkalmakon változott az is, hogy egyszerre állt-e minden étel az asztalon és a sorrendet mindenki maga dönthette el, avagy a tálalás fogásokba rendezve folyt.

Itt található a galuska készítésének módja és körülményei, mivel jellegzetesen az ünnepek étele, a közvasárnapoktól a nagyünnepekig. A legnagyobb létszámú ünnepi lakomákra, elsősorban lakodalomra, óriási mennyiség készül. A templomi esküvő napja előtt, szombaton készítik elő, töltik meg a leveleket, mégpedig kitüntetett, meghívott segítőkkel. A segítő asszonyok 'kisünneplő' ruhában érkeznek, az egész faluban zeng-

dübörög az egyszerre csapó bárdok hangja, amikor a töltelékbe való káposztát aprítják. A legnagyobb munka mégis a töltelék becsavargatása szorosán a burkoló növénylevélbe. Olyan ünnepi munka ez, mint az alföldi lakodalmi csigacsinálás-csigataposás lehetett. Az ekkora galuskatöltés koreografált munka, rituális reprezentáció, a jó munka, a tudás, ügyesség bemutatása.

A keresztlő, lakodalom és halotti tor ételsor-változatait mellékelt táblázatokban időszakaszok szerint mutatom be.

Ételhordás gyermekágyas asszonynak és a keresztlő ünnepének étrendje

Az ételhordás máig élénk gyakorlat, a gyermekes anya büszkesége (és csak kevésbé szüksége), hogy minél többen hozzanak neki szertartásosan, hosszú időn keresztül ételt. Ezek reggel is, este is érkeznek. Ilyenkor kerülnek a savanyú leveseket. A választék kétféle tyúkhúsleves és egy zöldségleves.

A keresztlői lakomán már ismét ott volt és van a (húsos) savanyúleves. A felkért keresztszülők számának növekedésével a korábbi 5-6 pár helyett manapság 10 pár keresztszülő részvételére számítanak. Követjük az összejövétel körülményeit és ételeit az 1960-as években hagyományostól a mára kialakult helyzetig. A galuska helye lassan elbizonytalanodik, viszont a fiatalok már az 1970-es évek derekától bevezették a sült- ételt. A lakodalom mellett a keresztlőn volt és van is még, egy bizonyos töltött tyúknak rituális szerepe. Torta, városi cukrászdából, még csak ritka kísérlet. (Pusztina).

A töltött tyúk elkészítését, külső megjelenését itt ismertetem.

A lakodalom rendje és étrendje

Ez a szakasz egy tényleges lakodalom (1997) hosszú, sokrétű előkészületeit és bonyolult folyamatát követi nyomon részletesen. A főszövegben jegyzetelem a legfeltűnőbb változásokat a 20. század derekáig visszamenően, illetve a máig megfigyelhető fejleményeket. A vőlegény családja az ételkészítés kezdetétől a lakodalmi asztalra való tálalásig tartó, bő egy hetes időszakra *főzőnét* kér fel. Ő irányítja a segítő asszonyok munkáját, a várható vendégek számához igazítja a mennyiségeket. Ez az egyik legkorábbi lakodalom volt, amelyre borjút és sertést vágtak, feldolgozásukra nem helybéli hivatásos szakácsokat alkalmaztak. A főzőné asszonyokkal dolgozott és csak régóta szokásos ételekért felelt. Ezek *savanyúlé* tyúkból, galuska és ebben az esetben töltött foszlós kalács is. Az 1970-es évek derekáig főztek *édeslaskát* lakodalomra, a galuska alternatívája volt. Puliszkát lakodalomban nem tálalnak fel. Korábban a leves mellé kukoricalepényt adtak. Ilyet lakodalomra már nem sütnek, kenyér váltotta fel. Sok vendéget vártak, 10 asszonyt hívtak 'galuskatöltésre', akik mintegy hat óra alatt birkóztak meg vele. Ezúttal a galuskának való rizskásába húst is kevertek, 100 kilogramm rizshez mintegy 5-7 kilót, és ennél sokkal több káposztát. A galuskának ki kellett tartani a lakodalom végéig úgy, hogy mind a kétféle étkezéshez jusson belőle. *Savanyúlevest* minden nap frissen főztek; ezt ekkor már csak a közös étkezésekre tálalták fel. A szakácsok a sütni való húst készítették elő, hurkát, kolbászt töltöttek. Ezek majd megsütve, csak az ajándékkal érkezőknek páronként összeállított ételsorba

(‘porció’) kerültek bele. Sült hús fogás fokozatosan elfogadhatóvá vált már a megelőző két évtizedben, körítéssel tálalva azonban még nem. Az asszonyok a szakácsokkal a húshoz való körítésen huzakodtak, burgonyába semmiképpen nem egyeztek bele. Az étkezés rendje a moldvai lakodalomban különbözik a pl. Magyarországon szokásostól. Nincs olyan ünnepélyes közös étkezés, amikor az új pár, a tisztségviselők, szülők, rokonok és a vendégek egyszerre ülnének asztalhoz. Bőven kimért, de kimért ‘porciót’ kapnak azok, akik ajándékkal (ami ma pénz) érkeznek. Nem egyszerre kapják meg és eszik valamennyien, hanem ahogy az ajándék átadásánál sorra kerülnek. Ez a bővebb étrend, az elején manapság hideg előétel is szerepel. Közös étkezésre, a szűkebb menü ételeihez az egyik vagy másik főszereplő család tisztségviselője szólítja asztalhoz a maguk vendégeit csoportonként, többször is. A közös étkezésnél egyszerre kerül az asztalra a leves és a galuska, mindenki a neki jól eső sorrendben eszik belőle. A párhuzamos, kétféle étkezési rendet a felkért szakácsok nem ismerték, alig értették meg. A lakodalomban kétféle rituális étel szerepel: feldíszített töltött tyúk és lyukas közepű kerek kalács, ugyancsak feldíszítve. Szerepük, rendeltetésük meghatározott, így az is, hogy hány-hány darabot készített és mit tesz vele az ‘örömapa’ és a ‘búsapa’ a mindkét oldali család nevében.

A mellékletben egy pusztinai specialista *főzőné* feljegyzései olvashatók. Olyan lakodalmakról, halotti torokról szólnak, ahol a sütést-főzés irányítását órá bízták. Összeírta a faluból összeszedhető felszereléseket, minden alkalomra feljegyezte a megvásárolandó élelmiszereket. A magyar asszony a feljegyzéseket 1997-

től kezdve, román nyelven vezette. A füzet másolatát, valamint magyar köznyelvre való fordítását mellékeltem.

Halotti tor

Temetés után közös étkezésre várnak mindenkit, aki a temetőbe elment. Az ünnepi étkezések közül ez az alkalom mutatja a legtöbb archaikus vonást. A létszám az eset körülményeitől függ, rendszeren 300-600 személy. A tort sosem a halottas házban tartják, hanem még télen is szabadban, az udvaron. Ott ma keskeny asztalokhoz ültetik a vendégeket, férfiakat és nőket külön. Pusztinában az 1960-as évekig sok vendég földre terített vásznakat körülülve evett. Először 1995-ben tartották a tort a közösségi házban, az időjárás nyomására. Akkorra a lakodalmak, de még a keresztelői lakoma is, átköltözött már a kultúrházba. A vendéglátásra újabban olyanok is eljönnek, akik a temetőben nem is jelentek meg. A torra *savanyúlé*t tyúkból mindig, és többnyire galuskát is főznek. A tor régies étele a tyúkhúslében főtt sűrű *édeslaska*, olykor tejben főtt *tejeslaska* változatban. Nevével ellentétben az étel nem édes, csak éppen nem savanyú. Ebben a szerepben korábbinak látszik a galuskánál. Manapság vagy mind a három ételből tálalnak, vagy pedig a leves mellett vagy laskát, vagy galuskát. A kukoricalepény legvalószínűbb helye ma a halotti tor. Az utóbbi években a családok gyakran döntenek úgy, hogy nem lesz 'nagytor' mindenkinek, hanem csak a közeli rokonokkal, barátokkal ülnek asztalhoz ('kistor'). Ilyenkor több száz csomagocskát visznek ki a temetőbe, vásárolt hideg finomságokkal megtöltve, és egyet-egyed adnak az onnan távozóknak.

Egy idős férfi temetésének, torának menetét Lujzikalagorból mutattam be (1999). Hideg tél volt, a vendégeket csoportokra osztva szomszédok ültették asztalhoz a maguk házában. Az asztalokra a galuskát tették először, majd második fogásnak 'savanyúlevest' friss disznóhúsból.

Az italokról, teritékről, asztalokról itt mindvégig nem tudtam szólni, de a választások minden étkezésleírásnál megtalálhatók.

Összkép és kitekintés

Ez a munka a táplálkozáskultúra szerkezetét, valamint a változásokat vizsgálta egy kistérségben, a ma élő három generáció életében, 1920-2006 között. A családi gazdálkodást az 1960-as évek elején termelősövetkezetek váltották fel. A falvaknak a külvilággal való kapcsolata annak az évtizednek a derekától kezdve nyílt tágra. A fiatal korosztályok a nagyiparba, városokba, sokan Erdélybe telepedtek át. Kétlaki módon ugyan, de máig erőteljesen részt vesznek a szülőfalvak életében. Az ünnepi időszakok azok, amit sokan egyszerre 'otthon' töltenek. Nem hoztak létre megélhetést nyújtó családi gazdaságokat akkor, amikor a rendszerváltás után a termelősövetkezeti földek ismét szüleik tulajdonába kerültek. A faluban az életmódnak talán éppen az étkezés az a területe, ahol a fiatalok a városi életvitel elemeit először átültethetik. Erre elsősorban az ünnepi alkalmakon törekednek. Négy évtizeden keresztül követhettük a kisebb vagy merészebb változtatásokat. A folyamat megismerése hozzájárul az ilyen folyamatok megértéséhez olyan más régiók

falvaiban is, ahol az iparosítás, városiasodás jóval korábban zajlott le.

A mindennapi étkezés szerkezetét a hazajáró fiatalok egyelőre alig módosítják, elfogadják a faluban. Ez a szerkezet számos jellemző pontján egybeeshet a teljes moldvai régió táplálkozási gyakorlatával az újkorban. Látszik az is, hogy ugyanabban az időszakban milyen pontokon különbözik a Kápatokon túli erdélyi régiótól.

Élő, élénk gyakorlatban láttunk itt olyan elemeket, amelyek korábban számos európai nagytérségben is jellemzőek voltak. Ilyen a napi étkezés két sarokpontja, a reggelre és estére való főzés. Ez a késő középkori – kora újkori ún. kettős étkezési rend szerkezete. Ide sorolnám a kistérséget kiemelkedően jellemző savanyú ízlésirányt. Ehhez kapcsolódik az erjesztett gabonalé (itt kukoricából is) állandó jelenléte a háztartásban és a gyümölcs-savanyítók használata. Az előbbiektől függetlenül is a káposztának egész fejekben való savanyítása. Ilyen vonás a nagyállatok megtisztított beleinek nagyra értékelése az ételekben úgy, ahogy kora középkori európai szakácskönyvekből is ismerjük. A kenyér itteni helyzete bizonyára összefügg a kukoricatermelés dominanciájával. A következmény mindenesetre az, hogy kenyér a 20. század derekáig nem volt része a köznapi tápláléknak. A helyében álló mindennapi lisztes étel, a puliszka, tulajdonképpen főtt lisztkása. A régebbi kenyérfélék, akár kukoricából, akár búzából, lapos lepények voltak, és nem készült ilyen minden napra. Az étkezés körülményei közt archaizmus az alacsony és a magas étkezőasztal máig tartó párhuzamos használata. A közös tálból kanalazást manapság váltja fel a személyes tányér, a szilárd ételknél a terjedő villahasználat mellett még elfogadott a kézzel és

kanállal étkezés is. Megjelent, de nem átütő minta még kétféle étel két fogásba rendezése, sorrendjük. Leves és szilárd főtt meleg étel egyszerre kerül az asztalra és mindenki ahhoz fog hozzá elsősor, ahogy jónak látja.

Európa nagy régióihoz képest regionális vonás itt az, hogy a fontos szerepet betöltő kásaétel két nagyon különböző, vagyis változatos formában kerül asztalra. Az egyik a puliszka, a másik a növénylevélbe töltött galuska. Erdély felé nem éles régióhatár, de Közép-Európa széles déli övezetéhez képest nagy különbség az, hogy az önálló főtt tészta étel hiányzik Moldvában. A csemegeként jelen lévő változata ugyanakkor kora újkori magyar és európai szakácskönyvekből ismert megoldásokat mutat (húslében, tejben főzve, saját rövid levében tálalva). A moldvai konyhán oly fontos levesek készítésénél a lisztes rántás valószínűleg elég későn jelent meg, zártabb faluban a vizsgált kistérségben ma is hiányzik.

A középkor óta nyomon követhető, hogy a moldvai régió északi és déli kapcsolatai mindig fontosak voltak. Ebben a kapcsolatrendszerben juthatott el ide a növénylevélbe burkolt kása mintája is, ma már nem belátható korai időszakban. Helyi leírások és az Európában ma szaporodó gasztronómiai kisvállalkozások kínálata érzékletesen mutatja, hogy ez az ételforma a Közel-Kelet sajátja, és a keleti Mediterráneumon keresztül juthatott el Moldvába, kis falvakba is. A moldvai *galuska* őrzi az eredeti mintát formájában és hústalan töltelékével egyaránt. A moldvai magyarok erről az összefüggésről nem tudnak.

Az utolsó két évtizedben moldvai csángók gyakran jelenhetnek meg más helyi közösségekben önmaguk képviselőjeként. Máságukat kezdetben

elmaradottságként élték meg, majd megértették, hogy archaikus kultúrájuk érték a külvilág szemében. Fiatalok mára már nem szívesen hallják az archaizmus emlegetését. Amikor valahol többen vagy kevesebben testületileg jelennek meg, az az étel, amelyikkel elsősorban képviselik magukat, hozzák vagy helyben megcsinálják, kínálják, mindig a *galuska*.

A témában megjelent publikációk

A levesétel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában (Pusztina 1920-1994). *Ethnographia*, 106 (1995) 435-448.

Töltött tyúk a pusztinai ünnepi étkezéseken. In Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. 127-137. Budapest, 1997.

Kései fordulat. Az étkezési kultúra újkori formáinak beépülése az 1960-as évektől egy moldvai faluban. In Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században*. 219-232. Kalocsa, 1997.

„Rendes” temetések Pusztinában. A szokások szerepe a hagyományos kultúrában. In Pozsony Ferenc (szerk.): *Dolgozatok a moldvai csángók kultúrájáról*. 106-112. Kolozsvár, 1997.

A magyar táplálkozáskultúra változásai Moldvában. In Pozsgai Péter (szerk.): *Tűzcsiholó. Írások a 90 éves Lükő Gábor tiszteletére*. 683-696. Budapest, 1999.

Taste for Sour. Eating Habits in the Moldva (Romania). (Megjelenés alatt, *Ethnologia Europaea*.)