ÉTELEK, ÍZEK, EMLÉKEK

RÉGI ÉS ÚJ ELEMEK A CSERÉPFALUI KONYHÁN

NÉPRAJZI ÉRTEKEZÉSEK 1.

SOROZATSZERKESZTŐ
Turai Tünde

Báti Anikó

ÉTELEK, ÍZEK, EMLÉKEK

RÉGI ÉS ÚJ ELEMEK A CSERÉPFALUI KONYHÁN

MAGYAR NÉPRAJZI TÁRSASÁG
BUDAPEST, 2019

SZERKESZTŐ
Borbély Sándor

Második, bővített, átdolgozott kiadás

TÖRDELŐ ÉS KÉPSZERKESZTŐ
Fancsek Krisztina

BORÍTÓTERV
Szilágyi Levente

A borítón Bélessütés lakodalomba az első generáció nyári konyhájában álló, régi kemencében.

FOTÓ
Báti Anikó

ISSN 2060-4386
ISBN 978-615-80634-5-6

© Magyar Néprajzi Társaság
Felelős kiadó: Bodó Sándor

TARTALOMJEGYZÉK

BEKÖSZÖNTŐ

BEVEZETŐ

CSERÉPFALU RÖVID TÖRTÉNETE, GAZDÁLKODÁSA, LAKOSSÁGA

A KONYHA
- A konyha berendezése, a tűzhely
- Főzőedények, előkészítő eszközök
- Tálaló-, étkezőeszközök
- Tárolóhelyiségek és felszereléseik
- A lakodalomi konyha tárgyi világa
- Kemencék nosztalgiából

ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSA ÉS FELDOLGOZÁSA RÉGEN ÉS MA
- Gabonafélék, kenyérsütés
- Kerti vetemények, gyümölcsök
- A befőzés, a savanyítás, a fagyasztás
- Állattartás, húsfeldolgozás
- Tej, tejtermék
- A hétköznapitól eltérő táplálkozási alkalmak nyersanyagai
- Az önellátásra törekvéstől az élelmiszervásárlásig
- Nyersanyagok előkészítése

A CSERÉPFALUI KONYHA ÉTELEI
- Levesek
- Tészták, pépes ételek
- Húsételek

Zöldséges ételek
Tejes, tojásos ételek
Fűszerezés, zsiradékhasználat
Italok

VÁLTOZÓ ÉS ÁLLANDÓ ÉTELSOROK
Étkezések rendje, heti étrend
Gyerekek, betegek, öregek ellátása
Közétkeztetés
Munkaalkalmak ételsorai
A református egyházi év ünnepeinek ételei
Karácsony
Szilveszter, újév
Farsangi időszak
Nagypéntek
Húsvét
Az emberélet fordulóinak ételsorai
A gyermekágyas ellátása
Keresztelő
Konfirmálás, ballagás
Születésnap, névnap
Kézfogó
Lakodalom
Halotti tor

AZ ÉTKEZÉS MENETE
Az étkezés ideje
Az étkezés helye
Az ülésrend
Terítékek, tálalás
Az étel elfogyasztásának módja
Mosogatás, maradékok, hulladékok kezelése
Szájhigiénia

TANULSÁGOK A 21. SZÁZAD ELEJÉN

IRODALOM

ADATKÖZLŐK

SUMMARY

BEKÖSZÖNTŐ

A táplálkozáskultúra néprajzi vizsgálatának kezdetei egyidősek a szak intézményesülése, a Magyarországi Néprajzi Társaság megalakulása és folyóirata, az *Ethnographia* indulásának idejével a 19. század végén (1889, 1890). A több száz közölt tanulmány és számos tematikus monográfia után kiemelkedő jelentőségű ebben a sorban Báti Anikónak az ezredfordulón záruló kötete a kis borsodi Cserépfalu jelenkori eseményeiről. A munka a maga nemében a legmélyebb közelkép, eseménybemutatás és elemzés a mindennapi táplálkozáskultúra közvetlenül megfigyelhető változásainak szerkezetéről. A szerző 1989-től máig folytat jelenvizsgálatot, munkákba és eseményekbe bekapcsolódva, elfogadva a faluban. A kezdés éve véletlen, személyes kapcsolattal esett egybe, amint tulajdonképpen az itt olvasható munkát doktori disszertáció előkészítése érdekében záró időszak is.

A vizsgálat az egyidőben élő három generációra vonatkozik, az 1940–1950-es, 1960–1970-es és az 1980–1990-s években házasságkötők, háztartást indítók (I., II. és III.) csoportjainak életére az ezredfordulóig. A szerzőt magát, aki nem született és nem is lakott a faluban, a harmadik generációba tartozónak ismerik. Az 1960-as évtizedtől kontinens szerte a táplálkozáskultúra területen is felgyorsult változás feltorlódott hazai eseményei a vidéki Magyarországon és itt helyben is legerőteljesebben a középső korosztályt érintették. A háztartás szintjén általuk kezdeményezett helyi lépéseket folytatta és bővítette a következő generáció, késésekkel több esetben elérték a legidősebbek csoportját is. A fél évszázad folyamán nagyot változott a megélhetés, a munkavégzés, a mezőgazdasággal való kapcsolat, az élelmiszerbeszerzés. A falu népessége 1870-től az 1960-as évek kezdetéig mindvégig kétezer fő körül járt, az 1960-as évtizedben azonban csaknem kerek 20% százalékkal csökkent, majd az ezredfordulóra épp hogy meghaladta még az egyezer lakost. A falu kínálta új szolgáltatások közül a villany bevezetése 1959, vezetékes vízhálózat 1995, vezetékes gáz 1999, telefonhálózat 1996. Saját beszerzésű eszközök közül palackos gáztűzhely az 1970-es években érkezett, hűtőszekrény és fagyasztóláda 1975, 1985, elektromos kávéfőző 1985, mikrohullámú sütő 1996-ban, mosogatógép először a legfiatalabbaknál 2000-től (továbbiak is a kötet

6**.** táblázatában). Az 1950-es évek derekától új lakóházba az I. korcsoport már nem épített sem szabadkényes konyhát, sem kemencét, a 19. században megjelent takaréktűzhely viszont a gáz mellet is sokáig használatos. A házi kenyérsütés véget ért, a korábbi sütőkemencéket lebontották 1960–1970 között. A házi disznóölés folytatódik, a feldolgozás nagyot változott a hűtés–fagyasztás új lehetőségei nyomában. Az első generációban került a menyasszony hozományába üveges gyári konyhaszekrény, az ezredvégen a legfiatalabb korosztályban bárpultot is állított valaki. A kötet számba veszi „a legrövidebb életű tárgyak", az ételek változásait, elhagyást, új minták bevezetést, az élelmiszerkészlet és beszerzésének átalakulását, főző- és tálaló edényeket, a napi étkezések, hétköznap és ünnepek minden körülményét. Időszakonként haladva az újítások mellett kiderül, mi lett a régi elemek sorsa, a cserépfazéké amikor felváltotta a fém főzőedény? A régebbi öntöttvas edényeké a lemez anyagú újabbak mellett? Mi volt a *kaszroly*, az az edény, amelynek a neve végső soron francia eredetű? Meddig főtt *kukoricaganca* és milyen a *krumplizsámiska*? Mit gondoljunk arról, hogy más vidékeknél jóval tovább, az itteni első generáció ünnepélyes lakodalmi vacsoráinak utolsó fogása még mézes tejbekása, amint kora újkori főúri asztalon is kása volt? A faluban torta lépett a helyére a középső generációban. Tartósan kedvenc étel a húsleves, aranysárgán, zöldséggel, levestésztával, főként *csigával*. *Nem vasárnap, ha nincs húsleves* – vélekedett fiatal férj a legifjabb korosztályból is. A csigát a családnak a háziasszony csinálta. A c*sigaleves* nélkülözhetetlen lakodalomban, az ünnepi vacsorának ez az egyetlen olyan étele, amely nem cserélődött a fél évszázad folyamán. A lakodalmi előkészületek során külön napja volt a *csigacsinálásnak*, segítő asszonyok társasmunkájával. A 20. század utolsó harmadának helyi összképében a közeledés, kiegyenlítődés folyamata a legerőteljesebb vonás vidék és város táplálkozáskultúrája, és velejárva a hazai régiók színei között.

Cserépfalu a délnyugati Bükkalján, egy olyan kistájon fekszik, ahol vulkáni sziklán sajátos tufakúpokat és a föld szintjéből ugyancsak kiemelkedő gerinceket formált az erózió. Előbbiek oldalában ember művét sugalló fülkék nyílnak a magasban. A fülkés tufakúpok köznyelvi neve korábbi találgatás nyomán „kaptárkő" lett, helyben tulajdonneveket viselnek. Cserépfalué *Ördögtorony*, és az ezredelőn előbb tanösvény indult a nevével, majd természeti örökségvédelmet kapott a Bükkalja összesen 82 fülkés sziklájának sorában 2014-ben. A falu igyekszik bekapcsolódni a Bükki Nemzeti Park természet- és kulturális örökségvédelmi munkájába. A táj tufagerinceinek oldalába vájva sokfelé voltak barlanglakások korábban. Cserépfaluban 1969-ig éltek többen barlanglakásban. Volt egyhelyiséges, és a falubeli házakhoz hasonlóan két- és háromszobásra kialakított is. A sütőkemencét a falba vájták, előtte padkán tüzeltek, főztek fazékban, de felakasztott üstben is – amint így főztek üstben korábban nagyúri és polgári konyhán, magyar falvakban itt-ott még a 19–20. század fordulóján is. Cserépfalu régi lakóházak

homlokzatának, a barlanglakás-sor emlékeinek védelmével érzékelteti a generációk változó életkörülményeit. Konyhák átalakításának példáiból is mutatnak falubeli házban és egykori erdészházban egyaránt. A vendégváró község felkérésére tervezte Csete Lajos építész azt a belső lépcsős, apró ablakos kilátótornyot kőből, amely a fülkés tufakúpokat idézi, és a millennium emlékére felépült 2000-ben a falu fölött, a Bükk hegység egyik kapujában.

Kisbán Eszter, 2019

BEVEZETŐ

Más emberek, más népek megismerésének talán egyik legérdekesebb, sok új tapasztalatot ígérő módja, ha jobban szemügyre vesszük a konyhájukat, megkóstoljuk az ételeiket.[1] Nem is kellene messzire menni, szomszédaink, rokonaik asztalánál is láthatunk érdekességeket. De nem csak térben utazhatunk, sokunkban élhet a kíváncsiság, hogy mit ettek, hogyan főztek, étkeztek eleink. Bizonyára mindenki talál olyan momentumokat – akár saját családjának múltjába visszatekintve is –, melyek az édesanyja, a nagymamája, a dédmamája konyhájában eltértek a mai gyakorlattól. A konyha működését, a mögötte húzódó technikát, technológiai tudást is jobban megértjük egy a közelmúltra és a jelenre egyaránt fókuszáló kutatás révén. Ehhez azonban közelről kell vizsgálódnunk – ahogy a néprajz teszi, egy kis közösséget, az egyes embert, egy-egy háztartást megcélozva –, hogy a finom részletek, az apró mozzanatok is láthatóvá váljanak.

Magyarországon a kultúrában, az életmódban soha nem zajlott le ilyen rövid idő alatt akkora méretű változás, mint a 20. század második felében. Ez a folyamat közel sem zárult még le napjainkban. A mai időseket és fiatalokat hatalmas távolság választja el egymástól kulturális szinten, amely korábban elképzelhetetlen volt. Falun az egyik idős asszony még cserépfazékban tárolja a száraz babot, takaréktűzhelyen főz, de van mikrohullámú sütője is. Egy utcával arrébb pedig

---

[1] A kézirat első változata az ELTE BTK Európai Etnológia Doktori Iskolában, 2004-ben, dr. Kisbán Eszter vezetésével – az OTKA TO 43044., *Magyar táplálkozáskultúra Európában az ezredfordulón. Változásvizsgálat* keretén belül – készült PhD disszertáción alapszik, melynek címe: *A táplálkozáskultúra változása a 20. század második felében. Cserépfalu példája*. Könyvként a Magyar Néprajzi Társaság kiadásában jelent meg 2008-ban, Régi és új elemek a cserépfalui konyhán címmel. Akkor a kötet sajnálatos technikai okok miatt nem az eredeti, teljes formában került az olvasók kezébe. 2019-ben az e-book formátumban való, bővített, átdolgozott megjelenést is a Magyar Néprajzi Társaság tette lehetővé. Ezúton szeretném köszönetemet kifejezni tanáraimnak, kollégáimnak, akik szakmai tanácsaikkal, kritikáikkal, munkájukkal segítették a könyv létrejöttét.

egy fiatal házaspár teflonbevonatú edényeket használ a villanytűzhelyen, a nappalijukban sok-sok pohárral, italos üvegekkel megrakott bárszekrény áll. Ha ezeket a tárgyakat szimbolikusan értelmezzük, érezhető, hogy egymástól nagyon eltérő világot, életstílust jelenítenek meg. Egy településen belül is nagy a különbség az egyes generációk között. Egyszerre, egy időben van jelen a régi, a hagyományos és az új, a modern az egyes korosztályok életében, természetesen eltérő mértékben.[2]

A táplálkozáskultúra magyar néprajzi irodalmát olvasva magunk előtt láthatjuk a teljes folyamatot, például a gabonatermesztéstől a kenyér sütésén keresztül annak elfogyasztásáig, továbbá a hozzákapcsolódó szokás- és hiedelemelemeket, a termelő és feldolgozó eszközöket. A szakirodalomban a leírt jelenségek sokszor mintha időtlenek lennének, pedig a néprajzi terepmunka során azzal szembesülhetünk, hogy például ma már nagyon ritka az a ház, amelyet megtölt a kemencéből kivett, frissen sült kenyér illata. A falvakban is boltból veszik a lisztet, a kenyeret; alig találni működő kemencét. Már csak néhányan élnek azok közül, akik maguk sütöttek még házi kenyeret, egykori tudásuk is jórészt elenyészett. Megjelentek viszont a kenyérsütő gépek, és egyre többen ismét maguk készítik a kenyeret a modern technológia segítségével. Az irodalomból megismert tények és a mai valóság között űr van, amely számos kérdés feltételére inspirál. Hogyan és miért változott a táplálkozáskultúra? Napjainkban hogyan főznek, hogyan étkeznek az egyes családokban? Ezek a legfontosabb kérdések, amelyekre a táplálkozást vizsgálva a választ kerestem.

A 21. századból visszatekintve az önálló paraszti gazdálkodás fölszámolása, a mezőgazdaságból élő népesség létszámának csökkenése és e folyamat egyéb társadalmi következményei már történelmi eseménynek számítanak. Éppen ezért dokumentálnunk kell a ma még élő idős emberek emlékezetével elérhető múltat. A mai fiatalok az iskoláztatás, a kiszélesedő kommunikációs csatornák révén sokkal több információval rendelkeznek a világról, mint elődeik, és mindez befolyásolja az étkezésüket. Ezt a folyamatot is rögzítenünk kell a néprajz eszközeivel. A táplálkozás témaköre kiválóan alkalmas arra, hogy ez a megrajzolandó kép ne statikus legyen, hanem tükrözze – a lehetőségekhez képest hűen –, hogy miként alakult az egyének életmódja, étkezése, étrendje a megváltozott politikai, gazdasági közegben. Az elmúlt ötven-hetven év egyes eseményei (mint például a második világháború vagy a beszolgáltatási rendszer) drasztikusan, rövid idő alatt hatottak; mások (a nők munkába állása, a bolti élelmiszer-ellátás bővülése) viszont lassabban, áttételesen, de mélyebben érintették a táplálkozáskultúrát. Hogyan élték meg mindezt az egyes családok? Hogyan tükröződik ez az egyének, egy-egy idős, középkorú és fiatal háziasszony életében, étkezésében, ezekre is választ kaphatunk a terepmunka során.

---

[2] Vö. Bausinger, H.1989.

A mai falu táplálkozáskultúrájában számos olyan elem van, amelyet korábban nem tapasztalhattak, nem vizsgálhattak a kutatók. Az egyes generációk többnyire külön háztartásban élnek, a nők munkába állása miatt a gyerekek és az idősek ellátását nem tudják családi kereteken belül megoldani. Állami, szociális, közétkeztetési intézményhálózatot kellett kiépíteni, munkahelyi éttermeket létesíteni, amelyek a család heti étrendjét is átalakították. Ma már a háztartások élelmiszer-szükségletének egyre nagyobb mennyisége származik vásárlásból. A nyersanyagokat és a készételeket is a boltból szerzik be. Megfigyelhető a pénz és az idő megítélésében bekövetkezett változás. Az étkezések egy részét „időpocsékolásnak" érzik: „*bekapunk valami kaját*", másrészt az étkezés időtöltés, örömforrás is lett: „*nassolunk, rágcsálunk valami sós vagy édes csemegét"* – mondják. Számos újdonság jelent meg a háztartásokban, az étkezésekben is, így például: sok háztartási gépet vásároltak, melyek megkönnyítik a házimunkát, illetve a tartósítást forradalmasították; sokféle forrásból új recepteket tanulnak. Ugyanakkor egyes technikákat, technológiákat, ételeket teljesen elhagytak, vagy már csak az idősek ismerik ezeket. Hogyan viszonyulnak az egyes generációk, családok, egyének a változásokhoz? Mi változik és mi az, ami viszonylag állandó? Hol jelennek meg először az újdonságok és hogyan fogadják őket? Hogyan épülnek be a háztartásba, az étkezésbe az újítások? Miért változtatnak? Miért hagynak el olyan elemeket, amelyek régóta a táplálkozáskultúra részét képezték? Hogyan ítélik meg mindezt? Ezek azok a legfontosabb kérdések, melyekre kutatásom során a választ kerestem.

A táplálkozáskultúra kutatásának hazai eredményei európai jelentőségűek,[3] de még így is bőven vannak elvégzendő feladatok: a közelmúlt és a jelen változásainak dokumentálása, a vizsgálatok kiterjesztése minden társadalmi rétegre. Az eddig megjelent munkák közül csupán néhányat emelnék ki, melyek fontos elméleti hátteret jelentettek munkám során.

Kiemelkedő, széles látókörű, példaadó munka Kardos Lászlónak az Őrség táplálkozását bemutató könyve.[4] Az ételek elkészítését, fogyasztását, tartósítását a gazdálkodás és a társadalmi viszonyok jelen idejű leírásával együtt tárgyalja, kiemelve az elmúlt száz év változásait, mindezt a környező települések táplálkozásával összevetve. 1950-ben jelent meg Sz. Morvay Judit cikke,[5] melyben három észak-magyarországi község ünnepi étkezéseinek egészét hasonlította össze, három idősávban, a 19. század végétől saját jelenéig, a gazdasági, társadalmi rétegződést is figyelembe véve. A kijelölt idősávon belül táblázattal szemlélteti egy új étel megjelenését vagy egy régi étel eltűnését az egyes községekben. Az étrend változásainak alapja szerinte mindig a gazdálkodás és az ételkészítés technikájának fejlődése.

---

[3] Kisbán E. 2011.

[4] Kardos L. 1943.

[5] Sz. Morvay J. 1950.

Fél Edit és Hofer Tamás Átányról szóló kötetei rövid időre visszatekintve írják le a település gazdálkodását, társadalmát, életmódját, és csak utalnak a jelen helyzetre.[6] A táplálkozás fejezetben is tükröződnek ezek a szempontok. Nem szólnak azonban az adatgyűjtés idején zajló politikai, társadalmi változásokról. Nagyon nagy jelentősége van munkájukban az interjúk mellett a gyűjtő személyes megfigyeléseinek. Az étkezésekhez, az ételekhez stb. kapcsolódó érzelmeket, gondolatokat is rögzítették, emberivé, életszerűvé, egyedivé téve a részletes leírásokat. Egyenlő hangsúlyt fektettek mind a táplálkozás tárgyi kultúrájára, az étkezésekre, mind az ünnepi és a hétköznapi ételkészítés technikájára, az ételekre és azok elfogyasztására is.

A lokális és regionális monográfiák mindegyikében találunk táplálkozás fejezetet, amelyek a történeti módszert alkalmazzák. Többségük a 19–20. század első felére, a századfordulóra vonatkozó adatokat dolgoz fel. A táplálkozás teljes témakörének leírására törekednek, hangsúlyozva az ételeket, különösen a kenyérkészítést, a disznóvágást, a tejfeldolgozást, az étkezések heti, éves rendjét,[7] de nem dokumentálják a kenyérsütés, a tejfeldolgozás elhagyását, a disznótorok egyszerűsödését, az eszközváltást, a tartósítás megújulását, a bolti vásárlásra való áttérést. Néhány kivételnek tekinthető, példaadó munka – így Kisbán Eszter Kecelről, Bereczki Ibolya Szolnok megyéről vagy Cs. Schwalm Editnek a palóc térségről készített összegzése – utal a tanulmány megírásakor érvényes jelenre is.[8]

Viga Gyula közelmúltban megjelent munkája[9] Borsod-Abaúj-Zemplén megye táplálkozását tekinti át röviden új szempontból, felhívva a figyelmet a térség sokszínűségére és átmeneti jellegére az Alföld és az Északi-középhegység között. A konyhai eszközkészlet bemutatásának alapját esetében elsősorban a múzeumok által gyűjtött tárgyak jelentik. A könyv népcsoportonként és falvanként gyűjtött számos ételreceptet is tartalmaz, melyek ma is ízelítőt adhatnak az egykori fogásokból.

Kisbán Eszternek a Magyar Néprajz köteteiben megjelent munkái[10] a napjainkban megjelent legteljesebb, legalaposabb összegzések, melyet jól válogatott bibliográfia tesz teljessé. Az újkori magyar táplálkozáskultúra egészét feltárja: az egyes ételosztályok, étkezések, az étrend, az asztali etikett stb. történetét az 1500-as évek-

---

6 Lásd például Fél E. – Hofer T. 1997.

7 Csak néhány példát emelnék ki. Vajkai A. 1959., Sz. Morvay J. 1965., Cs. Schwalm E. 1974., 1975., 1989.; Knézy J. 1977., 1991, Pusztainé Madar I. 1983.; Bereczki I. 1982., 1985., 1986., 1993., Kisbán E. 1984a., Bődi E. 1984., Paládi-Kovács A. 1982., Ujváry Z. 1991., Varga Gy. 1993., Romsics I. 1998.

8 Kisbán E. 1984a., Bereczki I. 1986., 1995b., 1997., Cs.Schwalm E. 1989.

9 Viga Gy. 2004.

10 Kisbán E. 1997b., 2009.

től az 1960–70-es, Kisbán Eszter által kijelölt korszakhatárig, a Kárpát-medence egész területére vonatkozóan, európai kitekintésekkel.

A mai falu társadalomtörténeti, társadalomnéprajzi és szociológiai vizsgálatainak részét képezi annak táplálkozáskultúrája is.[11] A táplálkozás kutatásának hiányosságai folytán a fenti munkákban megjelenő leírások egy-egy helyi eredmény általánosításai; saját kutatási területeik felől közelítve láttatják az étkezések, ételek, tárgyak, technológiák módosulásait. Ezekből a tanulmányokból ugyanakkor a táplálkozáskutató számára jól megragadhatók azok a pontok, amelyek segítségével a saját eredményeit elhelyezheti az össztársadalmi folyamatok egészében.

A michigani egyetem antropológusa, Huseby-Darvas Éva Veronika 1982–83-ban, Cserépfaluban végzett terepmunkája során azt vizsgálta, hogy hogyan változott a 20. század második felében a politikai események hatására a közösség és az identitás jelentése a falu és az egyének életében.[12] Interjúk, élettörténetek segítségével mutatta be a cserépieket három generáció összehasonlítása során. Résztvevő megfigyelőként dokumentálta az ünnepek és a hétköznapok (gazdasági tevékenységek) néhány pillanatát, a kommunikáció egyes fordulatait is. A falu múltjának rövid leírása során érzékelte a társadalmi-kulturális zártság és társadalmi-gazdasági nyitottság kettősségét. Kiemelte a tradicionalizációra törekvés, a református vallás, a rokonság, műrokonság, szomszédság, a közösséghez tartozás jelentőségét, az endogámiát, mely a Cserépfalu körül zajló gyors társadalmi, gazdasági változásokra adott válasz volt. Megállapításai a több mint húsz évvel ezelőtti állapotot tükrözik, s bár vizsgálatunk céljai különbözőek, adatai mégis érdekes és hasznos információt jelentettek.

A rövid szakirodalmi áttekintés végén megállapítható, hogy a mai falu közelmúltjának és jelenének, táplálkozáskultúrájának minden részletre kiterjedő, a néprajz klasszikus eszközeivel végzett vizsgálatára eddig még nem vállalkoztak hazánkban, részeredmények születtek csupán. Még számos hasonló célkitűzésű vállalkozásra lesz szükség, hogy az eredményeket összegezve minél teljesebb képet alkothassunk a korszakban lezajlott változásokról.

Kutatásaim helyszínéül a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Cserépfalut választottam, személyes okokból: 1989 óta rendszeresen ellátogatok a faluba, és ide mentem férjhez. Ez alatt a hosszú idő alatt megismerkedtem a falu lakosaival, és nagyon sok személyes tapasztalatot szerezhettem.

Cserépfalu két nagytáj, a síkság és a hegyek közötti dombvidéken fekszik. Ez a köztes pozíció nem csak földrajzilag, hanem kulturálisan is érzékelhető volt. Az életmódban, a gazdálkodásban, a szokáscselekményekben és a táplálkozásban

[11] Kovács E. 1978., Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000., Szuhay P. 1994., Dömötör Á. 1995., Losonczi Á. 1977., Valuch T. 2001., 2003a., 2003b., 2003c., 2006., 2012., 2013., 2015.

[12] Huseby-Darvas, É. V. 1984b.

is felfedezhetők az Alföld, illetve az Északi-középhegység felől érkező hatások. Ugyanakkor a táji munkamegosztás révén vizsgált területünk is hatott környezetére, például a faragott háztartási és gazdasági eszközök vagy a szőttesek terén, ezek értékesítési körén belül, a Bükktől a Tisza vonaláig.[13] Borsod-Abaúj-Zemplén megye dombokkal, hegyekkel, folyóvölgyekkel és medencékkel tagolt területe vallásilag, néprajzi csoportok, és nemzetiségek tekintetében is sokszínű képet mutat. A Bükkalja kistájon belül, döntően katolikus környezetben egy református falu, így Cserépfalu táplálkozáskultúrájának a múltját mindezek befolyásolták. Elsősorban a matyók, a palócok, a barkók és a szlovákok étkezési szokásai gyakoroltak rájuk hatást a múltban kereskedelmi és munkakapcsolataikon keresztül.[14] Jelen munka nem vállalkozhat arra, hogy ezt a színes képet teljességében, bővebb kitekintéssel a régióra fölvázolja az összevethető, elemezhető adatok csekély mennyisége miatt. A táplálkozástörténeti vizsgálatok terén sok adóssága van még a néprajznak, különösen érvényes az észak-magyarországi térségre.

Elsődleges célom, hogy Cserépfalu táplálkozáskultúrájának egészét bemutassam adatközlőim szavai segítségével. Értelmező elemzésem során a táplálkozás változásaira koncentráltam, a mögötte meghúzódó társadalmi háttérre kevéssé tértem ki, csupán érzékeltettem azt. Feltételeztem, hogy a táplálkozás leírásával olyan tényeket is megláthatunk, amelyekről más irányú megközelítésben talán kevéssé árnyalt, kevéssé érthető képet kapnánk. A táplálkozás a mindennapoknak és az ünnepeknek is elengedhetetlen kísérője, az étrendben, az étkezési szokásokban tükröződhetnek a gazdasági, társadalmi változások, de az egyes emberek életciklusainak eseményei is.

Az általam kijelölt korszak – az 1945-től napjainkig, 2000-ig terjedő időszak – határai nem néprajzi értelemben vett fordulópontokhoz kötődnek. Ugyanakkor ez a szakasz már elég tág idősáv ahhoz, hogy a szakirodalom alapján[15] a táplálkozáskultúra történetében kirajzolódó, az 1960–70-es évek közé eső, az újkori folyamatokat lezáró korszakhatárt egy konkrét falu táplálkozásának módosulásait rögzítve vizsgálhassuk. (Korábbi vizsgálataim alapján, szakdolgozatomban a lakodalmi étkezési szokások módosulásaira mutattam rá ugyanerre a korszakra vonatkozóan.[16])

A kutatás során szüleink és nagyszüleink étkezését vetettem össze saját korosztályom táplálkozásával. A különböző korú adatközlők egymással összevethető képet tudnak adni, így jól dokumentálhatók a módosulások. Nagyjából 50 év az

[13] Magyar Néprajzi Atlasz, a továbbiakban MNA 1987. 108. térkép.

[14] Lásd még: Viga Gy. 2004.

[15] Kisbán E. 1984b, 1997a. 10., 1997b. 435–439.

[16] Szakdolgozatomat Barna Gábor vezetésével a JATE BTK-án írtam 1997-ben. Címe: A lakodalmi étrend, az étkezési szokások változása Cserépfaluban a 20. század második felében.

az idősáv, amit interjúkkal kutatni tudtam. A vizsgált három generáció háztartásalapítása három időzónába esik a kijelölt korszakhatáron belül: az 1940–1950-es évekre, az 1960–1970-es évekre és az 1980–1990-es évekre. Ezek alapján neveztem el az egyes korcsoportokat *első, második* és *harmadik generációnak*,[17] az időszakokat pedig az *első*, a *második* és a *harmadik korszaknak*. A táplálkozáskultúrában bekövetkezett változások datálásához az emberélet fordulóinak nagy eseményeit vettem figyelembe, mivel pontos évszámot a legritkább esetben tudunk hozzárendelni az esetleges módosulásokhoz. A házasságkötést tekintettem kiindulópontnak az interjúk során, mert tapasztalataim szerint ennél korábban csak kivételes esetben kellett a háztartás teljes gondját viselniük az adatközlőknek. Kérdéseim azonban kiterjedtek a gyermekkori, ifjúkori emlékekre is.

A kitűzött korszakhatároknak megfelelően három generációból választottam ki az adatközlőimet, többségében nőket, de fontos szempont volt a rokonság is; egy-egy családon belül – ha volt rá mód – mindhárom generációt felkerestem. Az azonos rokonságba tartozó adatközlők információi alapján meglehetősen pontos képet alkothattam a főzés tudományának tanulási folyamatáról, az egyes generációk konyháinak eltéréseiről, ezek kölcsönös megítéléséről, és az egyes korcsoportok közötti együttműködésről.

Nem könnyű feladat a néprajzkutató számára a 20. század végén bepillantást nyerni egy falu, egy család életébe. A terepmunka során nehéz megszerezni az adatközlők bizalmát, hogy mindennapjaikról, szokásaikról őszintén beszéljenek. Amíg a főzésről, az ételekről, az étkezésekről nagyon szívesen meséltek, addig a mosogatást, vagy a fogmosást nem tartották ennyire nyilvánosság elé valónak. Egyesek, főként az idősek, néha kitérő választ is adtak a fentiekre irányuló kérdésekre. Esetenként a gyermekeiktől kaptam a szülők szokásaira vonatkozó információkat. Ahol tehettem, ott bepillantottam a főzés, az étkezés, a mosogatás folyamatába. Adatközlőim bizalmával nem szerettem volna visszaélni, így munkám során nem említettem neveket, kevéssé hangsúlyoztam ki társadalmi hovatartozásukat, foglalkozásukat; az elemzés alapját főként az egyes korosztályok jelentették.[18] A feldolgozás során a közölt idézetek után római számmal rövidítet-

[17] A generáció fogalmának értelmezéséhez lásd Mannheim K. 2000. 67–124., 201–254.; Strauss, W. – Hove, N. 1991. 58–69.

[18] Kicsiny, összetartó közösségről van szó, amelynek tagjai jól ismerik egymást, és néhány apró információból is kiderülhetne, hogy kiről van szó. Terepmunkám során tapasztaltam, hogy például egy alaposan elrontott bableves hírét még a falu másik végén is ismerték. A közösséghez való sajátos viszonyom miatt adatközlőimet nem szolgáltathatom ki még ezen a szinten sem. Bár a táplálkozás nem számít túl intim témának, de elhangzottak olyan vélemények, másokra rossz fényt vető adatok is, melyeket csak a kívülálló, „messziről jött" embernek szántak. (Egy korábban Cserépfaluban járt kutató munkáiból más információk is kiolvashatók voltak, ezután a falu közössége megvonta tőle a bizalmat, és ez egyúttal a valódi kutatómunka végét is jelentette.)

tem az egyes generációkat; az általam becsült, egymáshoz viszonyított vagyoni helyzetüket pedig *a, b, c* betűkkel jelöltem. A vizsgált háztartások közül 'a'-val a szegényebbeket, 'c'-vel a legtehetősebbeket jelöltem. Így például az 'I. a' az első generáció szerény anyagi helyzetű tagját jelenti stb.[19] Az adatközlők névsora és az általuk megadott, közlésre szánt személyes adatok a kötet végén találhatóak.

Gyűjtéseim és megfigyeléseim során kivételes helyzetben voltam. Többféle szemszögből tapasztalhattam meg, hogyan alakul a mai Cserépfalu táplálkozása. Mint néprajzkutató szakmai szempontból, elméleti ismeretek birtokában láthattam az ünnepi és a hétköznapi étkezések gyakorlati megelevenedését, működését. Kívülállást, távolságtartást biztosított számomra az, hogy nem vagyok cserépfalui, és nem református vallású vagyok. Mint „külső megfigyelő" sok olyan részletre felfigyeltem, ami a helyiek számára teljesen természetes volt, de bizonyos dolgokat nem érthettem meg, ezek magyarázatra szorultak. Ugyanakkor mivel Cserépfalura mentem férjhez, az emberek közelebb engedtek magukhoz, hamarabb elfogadtak engem is, a látogatásaimat is. Fiatal, gyakorló háziasszony lévén saját tudásomat összevethettem cserépfalui kortársaiméval. Szinte minden olyan étel készítését kipróbáltam, megtanultam, amelyeket adatközlőim említettek a kelt tésztáktól a rétesekig. Nagyon értékes személyes tapasztalatokat szereztem. Sok szokást, tevékenységet nekem is meg kellett tanulnom, hogy az elvárásoknak megfelelhessek, így például a disznóvágás során a bélmosást is. A lakodalmakban, ahol vendégek voltunk, nemcsak figyeltem, hanem aktívan részt is vettem a cselekményekben, – a kulturális antropológia fogalmával élve „résztvevő, belső megfigyelőként" – belülről láthattam az eseményeket, az előkészületeket, a vacsora tálalását. Figyelmem ekkor kevesebb történésre terjedhetett ki, viszont jobban megérthettem mindazt, amit én is végeztem; sok mindenről szerezhettem személyes élményt. Saját lakodalmam volt ennek a „belső megfigyelésnek" a legközvetlenebb alkalma, de természetesen ez sem lehetett teljes rögzítése az eseményeknek az előbb felsorolt okok miatt. Az évek alatt szerzett személyes tapasztalataimat nem tudtam teljesen kikapcsolni, kiiktatni a gyűjtéseim, elemzésem során, bizonyos mértékig befolyásoltak, de tudatosan törekedtem az objektivitásra.

Az interjúk jelentették a legfontosabb forrásomat, ezekből tudtam meg a legtöbbet a cserépi konyhákról saját megfigyeléseim mellett. A tárgyi ellátottságot az általam készített leltárak, recens adatok alapján vizsgáltam. A tárgyrendszer időbeli alakulásáról csak korlátozott mennyiségű, kevéssé objektív adatokat

[19] Az egyes adatközlők vagyoni helyzetét nem vizsgáltam számszerűleg, a fenti csoportosítás csak becslésen alapszik, megfigyeléseim nyomán. Ennek viszonylagosságáról példaként: az egyik általam szerény anyagi helyzetűnek ítélt adatközlő hagyatékában tekintélyes pénzösszeg is volt, de ezt az életkörülményei alapján akkor még nem feltételezhettem, így az 'I. a' csoportba soroltam.

nyertem, ennek pontosításához további kutatásokra, más források bevonására is szükség lesz még. A háztartások működésének megértéséhez számomra a legfontosabb szempont a tárgyak használatának alakulása volt. Feltételeztem, hogy segítségükkel a táplálkozás esetleges változásait is dokumentálhatom generációnként.

Ahol mód volt rá, nemcsak a visszaemlékezésekre támaszkodtam, hanem a családi fényképalbumokat is áttanulmányoztam A fényképek s újabban a videofelvételek mind csak egy szeletét, részletét, kiragadott elemét rögzítik az eseményeknek. A 20. század közepén még a legnagyobb ünnepről, a lakodalmakról sem készültek felvételek, az új párt is csak jóval az esküvő után örökítették meg a közeli városban, Mezőkövesden. A képek mennyisége az időben előre haladva egyre nő, de esetlegesek, és főként az ünnepi alkalmakhoz kötődnek, a hétköznapok, a konyha napi működése szinte soha nem jelentek meg. Mégis több ismeretet és más irányú információkat rögzítenek, mint az emberi emlékezet. Sok részlet viszont feledésbe merült a fényképész, a videós választása, szelekciója miatt még a mai technikai feltételek mellett is. Köztük olyan momentumok is, amelyeket nem tartottak megörökítésre méltónak, de vizsgálatom szempontjából fontosak lehettek volna: az előkészítés, az ételkészítés stb.

Az interjúk, fényképek mellett tanulmányoztam az egyes háztartásokban fellelhető kéziratos és nyomtatott szakácskönyveket, és forrásként szolgáltak bizonyos iratok, összeírások, számlák is – de ezek előfordulása nagyon esetleges volt; reprezentativitásuk emiatt kicsi. A mai lakodalmakban például az adminisztráció, az írásos rögzítés jóval elterjedtebb, mint korábban: összeírják az étel- és egyéb ajándékokat, a vendégek névsorát, a vásárolt árukról számlát kapnak. Ezeket rövid ideig még elteszik a lakodalmas házaknál. Ily módon számszerű, pontos, tételes adatokat, a lakodalom anyagi vonzatát tekintve részletes kimutatásokat lehet belőlük készíteni. Az első két korszakra ilyen részletes forrásaim nincsenek, ott csak a szóbeliségre támaszkodhattam, ugyanez érvényes a hétköznapi táplálkozásra is. A harmadik korszak házasságkötéseinek sajátos, új dokumentumaivá váltak a színes, díszes szalvéták. Gyakorlati hasznukon túl esztétikai szerepük is van: a lakodalom dátumát, az új pár nevét rájuk nyomtatják. Ez egy most elterjedő szokás. A szalvéta, mint polgáriasult használati tárgy – melyet még az 1960-as években sem használták Cserépfaluban napi rendszerességgel – mára információhordozó is lett.

Minden háztartás, minden étkezés, minden étel egy, az adott esetben megvalósuló variáns, ezért a terepmunkám során részletesen igyekeztem körül járni adatközlőimnél az összes kutatásba vont témakört, hogy ezeket összevetve kirajzolódjon a három vizsgált generáció táplálkozásának jellemzője, az esetleges mozgások irányai. Az interjúk során a táplálkozás témakörét tágabban értelmezve olyan kérdéseket is föltettem, amelyek az eddigi vizsgálatokban nem szerepeltek, de véleményem szerint ide tartoznak. Ahhoz, hogy egy háztartás működésének

egészét megértsük, ismernünk kell az ételkészítésen túl, például a szájhigiénia, a mosogatás, vagy épp a hulladékok kezelésének módját, melyek az urbanizáció, a modernizáció hatását is mutatják. A főzés menetének, valamint az étel elfogyasztásának számos apró részletét megfigyelhettem, így leírásaimban ezeket is megörökítettem. A szakirodalomban eddig kissé elnagyoltan tárgyalt részletekre bővebben is kitértem a nyersanyagok előkészítésétől, az ételajándékoktól az élelmiszervásárlásig.

Kutatásom alapjául a történetiség szolgált, mert a jelent, a mai táplálkozást csak a múlt ismeretében érthetjük meg igazán, ahhoz viszonyítva értékelhetjük megfelelően. A 20. század második felének gazdasági, társadalmi eseményei érzékelhetők direkt módon vagy áttételesen a táplálkozáskultúrában is. A változások lehetnek lassúak, fokozatosak, de hirtelen is bekövetkezhetnek. Egy család táplálkozását az adott makro- és mikrogazdasági, társadalmi környezet által meghatározott kereten belül az egyén, a háziasszony főzni tudása, tehetsége, gyakorlottsága, a család szokásai, ízlése teszik egyedivé. Bizonyos kereteken belül módosulhat egy-egy eljárás, a felhasznált alapanyag, az étrendbeli sorrend, az étkezés menete. A leírásokkal megpróbáltam értelmezni az egyes jelenségeket. A változások kiemelésével, az egyes korszakok, generációk táplálkozását összevetve igyekeztem megragadni azokat a mozgásfolyamatokat, amelyek során a mai étkezési szokások kialakultak.

A táplálkozás, az étkezési formák általánosságban, a vizsgált korszak egészében meglehetősen egységes képet mutatnak – extra kivételektől eltekintve – társadalmi hovatartozástól függetlenül. Az elemzés során a társadalmi csoportok helyett elsősorban az egyén állt érdeklődésem középpontjában. A mikroszintű vizsgálat lehetővé tette az egyén szerepének kiemelését a táplálkozáson belül az egyén-közösség, idősek-fiatalabbak viszonylatában, ezért hangsúlyosabbak a korcsoportok, mint a társadalmi rétegek. Az egyén szemszögéből láttatom a belenevelődés, a tanulás, az újítások bevezetésének és a régiesnek ítélt formák elhagyásának mechanizmusát, valamint az egyéniség, az ízlés jelentőségét a mindennapi gyakorlatban. Adatközlőimtől azt kértem, hogy saját konyhájukat és a szűkebb családon belül néhány, általuk jól ismert háztartás működését vessék össze. Így kaptam néhány falu-város összehasonlítást is, de ennek részletes vizsgálata nem volt célom, a fennálló különbségeket viszont ők is jól érzékelték.

A táplálkozásról kialakult kép még egy ilyen kis körön belül is nagyon sokszínű, s a legtöbb feldolgozott témakörnél különféle álláspontokat, gyakorlatokat is dokumentálhattam. Ezt hangsúlyozandó nagyon sok szó szerinti idézetet is közlök az interjúkból. Az idézetek segítségével szeretném láttatni az embert, aki a szokásokat megéli, a cselekményeket végrehajtja, aki az ételt megfőzi és elfogyasztja. Erre a fontos „tényezőre” a táplálkozásvizsgálatok eddig viszonylag kevés figyelmet fordítottak. A főzés komoly tudomány, amit meg kell tanulni,

sok elrontott étel árán. A táplálkozás követi az egyén életének változását, mindig az egyes életciklusokhoz igazodik. Az egyéni életutakra való hivatkozás segít az események időbeli elhelyezésében, ezeket mindig kiemeltem. Az étel készítőjének egyéni ízlése, érzelmei is tükröződnek minden egyes fogásban. A háziasszony ügyességén múlik, hogy mit tud kihozni a rendelkezésére álló anyagi javakból, az ő nyitottsága kell egy-egy újdonság megjelenéséhez. Kérdésfeltevéseim és a feldolgozás során is nagy hangsúlyt helyeztem az egyén jelentőségének feltárására. Az ételek szempontjából is fontos az egyén szerepe: az egyes ételeket tekinthetjük egyszeri, egyedi „alkotásnak", amely tulajdonságainál, lényegénél fogva nem dokumentálható néprajzi eszközökkel. Nem azonos az étel a receptjével, annál több, mert benne van a család anyagi helyzete, az időjárás, a szakácsasszony gyakorlottsága, újító kedve vagy maradisága; és mindezt csak a fogyasztó ízlésén, véleményén keresztül ítélhetjük meg.

Az első fejezetben az ételkészítés helyszínét járjuk körbe, majd a főzés nyersanyagait vesszük sorra. Az egyes ételosztályok leírása után a hétköznapi és az ünnepi étrendet vizsgáljuk. Végezetül az étel elfogyasztásának szokásrendjét tekintjük át. Az anyagbemutatás és elemzés során a fejezetek tagolódása miatt elkerülhetetlenek voltak bizonyos ismétlődések. A lakodalom témakörét például nem egyben, hanem külön fejezetekre lebontva tárgyalom. A szerkesztés során a hétköznapi formák bemutatása után az ünnepi, és azon belül a nagyünnepi, lakodalmi konyhát, a nyersanyagigényeket, az ételeket, étkezéseket állítottam egymás mellé. Érdekes összehasonlítás kínálkozott így a konyhai felszerelések vagy az étkezések módjára vonatkozóan. Több tekintetben jól érzékelhető volt, hogy a lakodalmakban, számos helyzetben a hétköznapi gyakorlathoz képest régebbi megoldásokat alkalmaznak a nagyszámú vendégsereg ellátására. Mindez talán kevéssé lett volna érzékletes, ha külön-külön fejezetben szerepeltek volna.

CSERÉPFALU RÖVID TÖRTÉNETE, GAZDÁLKODÁSA, LAKOSSÁGA

1. kép. Cserépfalui református templom. Fotó Báti Anikó, 2002.

Cserépfalu Borsod megyében, a Bükk-hegység déli lejtőin terül el, Egertől északkeletre, 20 km-re; Mezőkövesdtől északra, 18 km-re; Miskolctól délnyugatra, 57 km-re található. A község első okleveles említése 1248-ból származik, de a terület már az őskorban is lakott volt.[20] Cserépfalu az egyházi közigazgatási beosztás szerint a tiszáninneni református egyházkerülethez, az alsó-borsodi egyházmegyéhez tartozik. A többségében reformátusok lakta község 1526 és 1712 között Noszvajhoz tartozott egyházilag, 1576 óta önálló egyházközössége van. Lakossága az ellenreformáció idején, a katolikus környezetben is megőrizte vallását, sőt a *„cserépiségnek”,* a faluhoz való szoros kötődésnek ma is elengedhetetlen feltétele a református vallás.[21]

[20] 1932-ben tárták fel a Subalyuk barlangot, amelyben Neander-völgyi maradványokat találtak. Nem térek ki részletesen Cserépfalu történetére, lásd még: Nagy K. 1998.

[21] Huseby-Darvas, É. V. 1983. 432.

2. kép. Védett ház a Petőfi utcában.
Fotó: Báti Anikó, 1999.

3–4. kép. Kossuth Lajos utca régi és új épületei. Fotó: Báti Anikó, 1999.

Cserépfalu népessége 1941 óta csaknem felére csökkent. A lélekszám csökkenésével párhuzamosan megindult a település elöregedése is. 1940-ben 2204 fő volt a község lakossága, szinte kivétel nélkül magyar, református vallású. 1980-ban 1394 fő élt 553 háztartásban, 1990-ben 1216, 1997-ben 1165 fő lakott Cserépfaluban. Az utóbbi időben a lélekszám jelentősen csökkent, a falu lakosságának nagy része idős ember. Helyben kevés a munkalehetőség. Azok a fiatalok pedig, akik nem vállalták az állandó ingázást, elköltöztek.

5. kép. Cserépfalu látképe a református templommal, középen az új iskola épületével és jobbra a katolikus kápolnával. Fotó: Báti Anikó, 2002.

1. táblázat. Cserépfalu népességének alakulása

Év	**Lélekszám**	
1786	1389	
1869	1995	
1880	1996	
1890	2029	
1900	2003	
1910	2108	
1920	2068	
1930	2077	
1941	2204	
1949	2051	
1960	1826	
1970	1509	
1980	1394	
1990	1216	
2000	1084	
2018	979	

Forrás: Kápolnai I. 1963. 26., 1992. 1066.; http://nepesseg.com/borsod-abauj-zemplen/cserepfalu (letöltés 2018. 06. 10.)

2. táblázat. Földterület művelési ágak szerinti megoszlása Cserépfaluban (hektár)

	1895	**1913**	**1935**	**1962**	**1971**	**1984**
Szántó	675	683	642	678	657	513
Szőlő	16	36	67	60	133	95
Kert, gyümölcsös	55	53	91	50	50	90
Rét	85	86	71	72	33	
Legelő	197	153	113	322	233	398
Erdő	3327	3327	3337	3117	3223	3237
Művelés alól kivonva	147	126	112	165	135	131
Együtt	4484	4464	4433	4464	4464	4464

Forrás: Kápolnai I. 1998. 172.

6. kép. Családi fotó 1915-ből.
Forrás: Kósik család tulajdona.

7–10. kép. Cserépfalui leányok, menyecskék az 1930–40-es évekből.
Forrás: Kovács család tulajdona.

A Bükk-hegység előterében, dombok között, a Hór-patak völgyében húzódik a falu, amelyet csupán egyetlen műúton, Mezőkövesd, Bogács felől lehet megközelíteni. Az elzártság és a kevés föld miatt a második világháború előtt a lakosság számára a fő megélhetést az erdőgazdálkodás, a fakitermelés és a mészégetés jelentette.[22] A férfiak ősztől tavaszig favillákat, jármokat, fagereblyéket, guzsa-

[22] Bakó F.c 1968., Petercsák T. 1986.

lyokat, mángorlókat, fakanalakat, csigacsinálókat faragtak, díszes munkáik híressé váltak, az Alföld északi részére is eljutottak.[23] Tavasztól őszig pedig summásként jártak az Alföldre, hogy biztosítsák egész évi megélhetésüket. Az asszonyok hóvirágoztak, gombát szedtek, gyümölcsöket gyűjtögettek, termesztettek. A mész, a faragványok, a gyümölcs nagy távolságokra, például az Alföldre való szállítására időszakosan dolgozó fuvaros réteg alakult ki. A környező falvakba, piacokra (Egerbe, Mezőkövesdre, Miskolcra) a nők vitték eladni termékeiket. Cserépfalu tehát bekapcsolódott a környék és a nagyobb tájegységek árucseréjébe is.[24]

11–12.kép. Fiatal pár esküvője1941-ből. Forrás: Kovács család tulajdona.

[23] Lajos Á. 1963. 103., Viga Gy. 1986a. 96.
[24] Lásd még: Viga Gy. 1985., 1986a., 1986b.

3. táblázat. A birtokviszonyok megoszlása 1941-ben Cserépfaluban.
(Birtoknagyság: kat. hold)

	0–1	**1–3**	**3–5**	**5–10**	**10–20**	**20–50**	**50–X**
Birtokosok száma	83	98	56	49	15	7	1

Forrás: Martonné Erdős K. 1998. 86.

A falu közigazgatási területe 44,64 km^2, ebből 1,16 km^2 a beépített terület. Határának nagy része erdő, művelhető földje kevés van, és az is rossz minőségű. 1941-ben a lakosság 40%-ának 1 holdnál kisebb földterülete volt, a birtokok 41%-a 1–5 hold méretű volt csupán! Ezek a birtokviszonyok kisebb módosulással egészen az 1960-as évekig fennálltak. 1951–52-ben a 20 hold feletti birtokosok által leadott földeken alakult meg a „kis tsz”-ként emlegetett első termelőszövetkezet. Azok az emberek alakították, akik a háború előtt nem, vagy csak kevés földdel rendelkeztek, a lakosság 4%-a lett tagja. Gazdálkodásuk nem volt sikeres, a TSZ 1956 őszén felbomlott. 1957-ben szervezték újjá Aranykalász Mgtsz néven. A gazdák túlnyomó része azonban csak 1960–61-ben lépett be. 1960-ban 314 fő volt a tagja és 897 kat. hold szántóterülettel rendelkezett. A termelőszövetkezet tagságában sok volt az özvegy, idős, árva, akik tényleges munkát nem végeztek, de megkapták a nyugdíjat, járadékot. A mezőgazdasági munkákat 150–180 dolgozó végezte, mellettük 30–40 alkalmazottja volt a TSZ-nek. 1976-ban Bogács, Szomolya, Bükkzsérc és Cserépfalu mező- és erdőgazdasági területeit összevonták Hór-völgye Mgtsz néven, amely máig működik és a térségben jelentős gazdasági tényező. A híres fafaragó mesterek 1956-ban megalakították KTSZ-üket, ezzel egy időben azonban a fafaragás hanyatlásnak indult: a népi kisipar háttérbe szorult, modernebb termelőeszközöket vezettek be a mezőgazdasági munkákban. A faragók elvesztették a korábbi piacaikat, és már csak megrendelésre dolgoztak, majd kiöregedett a mesterség.[25]

Az erdő- és a mezőgazdaságban foglalkoztatottak aránya az 1960-as évek elején még igen magas volt, a változás ezen a téren 1970 és 1980 között volt rendkívül látványos, jelentősen csökkent a számuk. Ezzel egy időben csaknem ugyanolyan mértékben nőtt az iparban foglalkoztatottak aránya.

[25] Balázs G. 1984. 122.

13–15. kép. Fiatal pár a templom előtt
és a városi fotózáson 1966-ban.
Forrás: Kovács család tulajdona.

4. táblázat. Aktív keresők foglalkozás szerinti megoszlása Cserépfaluban

Aktív keresők	**Ipar, építőipar**	**Erdő-, mezőgazdaság**	**Tercier ágazat**
Év	Fő	Fő	Fő
1960	90 (10,2%)	671 (76,1%)	121 (13,7%)
1970	159 (24,8%)	396 (61,7%)	87 (13,6%)
1980	427 (51,4%)	181 (21,8%)	222 (26,8%)
1990	235 (46,7%)	51 (10,1%)	222 (43,2%)

Forrás: Martonné Erdős K. 1998. 90.

Az ipari munkahelyek többsége a lakóhelyen kívül volt. A mobilitás az előző korszakban is jellemző volt a cserépfaluiakra, fuvarosként, summásként eljártak dolgozni, az 1950-es évektől ez sokkal nagyobb méreteket öltött. Nemcsak a munkavállalók, de a továbbtanulni szándékozók is elhagyták hosszabb-rövidebb időre falujukat, és közülük sokan nem is tértek vissza. A környező városok ipara a mezőgazdaságból kilépőket vonzotta, nagy mértékű volt a városba költözés. A leglátványosabb népességszám-csökkenés az 1960-as évtizedben volt, amikor több mint ötszáz fővel csökkent a falu lakossága!

5. táblázat. Természetes népmozgalom és a népesség vándorlása Cserépfaluban

	1949–59	**1960–69**	**1970–79**	**1980–89**	**1949–89**
Születés	329	246	193	142	910
Halálozás	264	219	261	253	997
Természetes növekmény	65	27	68	-111	-87
Tényleges növekmény	-25	-554	-115	-178	-1072
Vándorlási egyenleg	-290	-581	-47	-67	-985

Forrás: Kápolnai I. 1998. 153.

1980-ig az iparban dolgozók száma folyamatosan emelkedett, különösen a nők bevonásával. Az összes kereső nő több mint fele az iparban dolgozott. A férfiak közül sokan a mező-, erdőgazdaságban, mások pedig az építőiparban vállaltak munkát. Az 1980-as évektől a mezőgazdaság után csökkenésnek indult az ipari-, építőipari foglalkoztatottság, de növekedett a szolgáltatási szektorban dolgozók aránya. Az idős, középkorú, képzetlen női munkaerő egy része (30–35 fő) a mezőkövesdi matyó kézimunka-vállalóként, a Háziipari Szövetkezetnek végzett

hímzés révén szerzett nyugdíjjogosultságot. Elmondható, hogy ezeknek az asszonyoknak máig ez a legfontosabb jövedelemforrásuk. A fiatalabb, női munkaerőre alapozva hozták létre a csaknem kizárólag exportra termelő „varrodát", felsőruha-készítő üzemet. Az utóbbi évtized tulajdonosváltásai miatt azonban mára tönkrement a cég, 2001-től folyamatosan bocsátották el a munkásokat, sok családanya munkanélkülivé vált.

16. kép. Fiatal pár 1981-ből.
Forrás: Virág család tulajdona.

A rendszerváltás után az ipari munkahelyek rohamos csökkenése elsősorban az ingázókat sújtotta. Mint a megye annyi más falujában, itt is rohamosan nőtt a munkanélküliség. 1992 végén a regisztrált munkanélküliek száma már megközelítette a 150 főt! Azóta valamelyest javult a helyzet, 1997-ben 37 főt regisztráltak, ez azonban nem a tényleges szám, mert sok, régóta munkanélküli kimaradt már az adminisztrációból. Ők a megélhetésüket alkalmi munkákból biztosítják. Aki csak teheti, igyekszik magát nyugdíjaztatni, mert így legalább némi rendszeres jövedelemhez jut.[26] Kizárólag mezőgazdasági eredetű jövedelemből élő család nincsen, a szőlőművelés mint kiegészítő kereset jellemző. A TSZ fölszámolása után, a birtokrendezés során kárpótlásként visszakapott kis parcellák nagy részét üdülőtelekként kiárusították. A statisztikai adatok szerint 1995-ben már 7 kft, 45 egyéni vállalkozás létesült a faluban. Ezek között hagyományosnak tekinthetők a fakitermelők, fafeldolgozók, fafaragók, mészégetők, szeszfőzők, fuvarozók; továbbá autószerelő, lakatos, karosszérialakatos vállalkozások, valamint kiskereskedések és vendéglátóhelyek is működnek a faluban.[27]

A falu infrastruktúrája az 1950-es évektől napjainkig folyamatosan fejlődött. 1959-ben új orvosi rendelő épült, és ebben az évben vezették be a villamos áramot is a településen. Később kiépítették a közvilágítást, majd az összes fő- és mellékutat portalanították. A gyermekek részére ötven férőhelyes óvoda és 1996-ban egy új, nyolc tantermes, tornatermes, modern általános iskola épült. 1995–96-ban a vezetékes vizet és a telefont is bevezették. Néhány éve kisegítő gyógyszertár működik a faluban. 1999-ben a csatornahálózat is kiépült, 1999–2000-ben pedig bevezették a vezetékes gázt. Jelenleg hét vegyeskereskedés, egy zöldséges és három vendéglátóhely biztosítja a lakosság ellátását.

[26] Ezeknek a társadalmi, gazdasági folyamatoknak a részletes tárgyalása meghaladná dolgozatom kereteit.

[27] Martonné Erdős K. 1998. 91.

A fiatalok a valláshoz és a közösségi élethez is másként viszonyulnak már, mint szüleik, nagyszüleik. A TSZ megszervezése után fokozatosan megszűntek a fonók, a régi bálok, az ismerkedési alkalmak – politikai okok miatt – és ezeket a mai diszkók nem pótolhatják. Az egyház az adott helyzetben háttérbe szorult, és csak napjainkra nyerte vissza régi pozícióját a református vallás az emberek életében. Az istentiszteleteket egyre többen látogatják, idősek, fiatalok egyaránt.[28]

A falu életének új lendületet adott az elmúlt évtizedben fellendülő falusi turizmus. A bekapcsolódó családok a természeti környezet adta lehetőségeket, Eger, Mezőkövesd, a bogácsi termálfürdő közelségét igyekeznek kihasználni, programokat szerveznek, szálláshelyeket biztosítanak. A kulturális, idegenforgalmi célokon túl ez a falu számára egy új, időszakos jövedelemforrás is lehet, ehhez meg kell teremteni a megfelelő infrastruktúrát. A falu lakossága az „idegeneket" nem egyformán ítéli meg, vannak, akik fenntartásokkal fogadják őket, mások a házuk egy részét kínálják fizetőszálláshelyként, szívesen látják a vendégeket.[29]

[28] A témáról lásd bővebben Huseby-Darvas Éva Veronika Cserépfaluról szóló tanulmányait: Huseby-Darvas, É. V. 1983., 1984a., 1984b., 1985.

[29] A falusi turizmusnak Cserépfalu életére gyakorolt hatásáról itt nem kívánok bővebben szólni, ennek részletezése meghaladná dolgozatom kereteit.

A KONYHA

A konyha berendezése és a tűzhely

Cserépfalu mai lakásállományának egyharmada 1945 előtt épült, közülük több mint félszáz a 19. század végén, 20. század legelején.[30] Az 1900 körül létrejött lakóházak többsége a Bükkalja más településeihez, valamint Mezőkövesdhez hasonlóan kőfalazatú, háromosztatú, szoba, pitvar, kamra elrendezésű, szabadkéményes, közép-magyar típusú ház volt, boglyakemencével.[31] Jellegzetesek a védett házakon még ma is látható gyönyörű vakolatdíszes oromzatok, az oldal- és homlokzattornácok.

17–18. kép. Vakolatdíszes védett házak a Petőfi utcában. Fotó: Báti Anikó, 1999–2000.

[30] Az 1990-es években 40-et védetté nyilvánítottak.

[31] Lásd: Magyar Néprajzi Atlasz (továbbiakban: MNA) 1987. 237., 241. térkép.

19–20. kép. Vakolatdíszes védett házak a Petőfi utcában. Fotó: Báti Anikó, 1999–2000.

21. kép. Százéves ház felújítása, Arany J. utca. Fotó: Báti Anikó, 1999.

A sütés, főzés helyszíne ezekben az épületekben a pitvar, míg a családi élet központja a szoba volt, és itt is étkeztek. A kamra tárolóhelyiségként szolgált. A pitvar füstmentes, bejárati ajtó felőli része átjáró, munka és nappali tartózkodó hely volt. Az itt elhelyezett bútorokban tárolták az edényeket, főzőeszközöket, míg a szabadkéményes konyhában nem voltak ülőbútorok és asztal sem. Idegenek számára tilalmas hely volt a konyha a tűzhelyekkel. A pitvar másik felét viszont, ahol a falak már nem szennyeződtek be korommal, cseréptálakkal, tányérokkal, korsókkal díszítették, melyek az anyagi jólétet szimbolizálták, a háziasszonyt dicsérték. A pitvarnak ezen a felén függesztették föl a falra a fűszertartót, fából faragott vagy bádog sótartót. Alatta állt a *vizes pad,* a víztároló edények, cserépkorsók, kanták, vizes dézsa elhelyezésére. A vizet közvetlenül a víztartó edényből vagy a bögréből, *findzsából* itták. Itt állt a mosdótál és a moslékos vödör is. A kamra ajtajához közel helyezték el a konyhabeli ládát, a *tejesszuszikot*, melyben a tejesfazekakat tárolták. A falba süllyesztett, polcokkal tagolt, ajtó nélküli vagy ajtóval, függönnyel fedett fali szekrényben, tékában üvegeket, egyéb edényeket tartottak. A paraszti konyha füstmentes részén a 18. századtól polgári mintára tároló és reprezentációs célokat is szolgáló *tálas* állt, amely a cserépfalui fafaragás egyik híres darabja volt,[32] ezen helyezték el, nyitott polcokon fölsorakoztatva a díszes tányérokat, tálakat.

[32] Lajos Á. 1963. 131–132., Szabadfalvi J. 1997. 236.

Kívül mázatlan, tűzálló agyagból készült cserépfazékban, valamint vasháromlábon álló lábasokban, serpenyőkben főztek a kemencében, illetve az előtte lévő padkán a 19–20. század fordulóján az északi országrészben, így Cserépfaluban is.[33] A kemence mellett használatos zárt tűzhely a 19. század közepétől kezdett elterjedni az Alföld felől. A tűzhelyet sárból, vályogból, téglából rakták, tetején vaslappal. Későbbi változatai már teljesen fémből készültek. Az új tűzhelytípushoz igazodva rövidesen a széles fenekű, kívül, belül mázas cserépedényeket kezdték használni. Az öntött vas, majd zománcos edények Cserépfaluban az 1940-es évekre teljesen kiszorították a hétköznapi használatból a korábbi cserépedényeket. A takaréktűzhelyen a főzés-sütés intenzitását jobban tudták felügyelni a háziasszonyok, ezért bonyolultabb, nagyobb odafigyelést igénylő ételeket, süteményeket is el tudtak készíteni. Az új tűzhely sütőjében kisebb, napi adagokat is lehetett sütni.

Étkezésekhez Cserépfaluban a 20. század legelején is fakanalakat terítettek, közösen ettek egyetlen nagy cseréptálból. Az egyéni terítékeket hétköznap – az Alföld példája nyomán – az 1930-as évektől használták. Bádog, zománcos, majd gránit tányérokat vásároltak, a fából, helyben faragott evőeszközöket viszont csak később, a második világháború előtt cserélték alumíniumra.

22–24. kép. Barlanglakások Cserépfaluban. Fotó: Báti Anikó, 1999.

[33] MNA 1987. 239. térkép.

A falu keleti felén, a riolittufába vájt barlanglakásokban éltek a legszegényebb családok.[34] Ezt a részt *Kisamerikának* hívják a mai napig. A barlanglakásokban 1969-ig laktak, azóta közülük sok lepusztult. Az egy-három helyiséges lakások többségében falba vájt kemencében és előtte lévő nyílt tűzhelyen láncra felfüggesztett bográcsban főztek. Volt, ahol az udvaron építettek kemencét. Az itt lakó emberek bútoraik egy részét (székek, asztal, dikó, láda) maguk készítették Ezen háztartások felszereltsége a legegyszerűbb, minimális szintet jelentette. Miután ezeket a lakásokat már nem lakják, nagy részük rossz állapotú, felmérésük nem állt módomban. A Berezdalja utcán, néhány háznál a tufába vájt helyiségeket kamrának, pincének ma is használnak.

A vizsgálatba vont korszakban, 1945 után a 20. század első felében épült házak többségében zárt füstelvezető rendszert alakítottak ki a korábbi szabadkéményes pitvarban. A kémény megépítésével, a szoba, pitvar, kamra elrendezés helyett a tisztaszoba, *első ház,* konyha, szoba és külön bejáratú kamra elrendezés vált általánossá. A házak egy részét korszerűsítették.[35] Mivel az első generáció önálló háztartás alapítására az adott gazdasági helyzetben nem is gondolhatott, így többnyire a férj szüleivel közös gazdálkodásra rendezkedtek be, ahogy ez bevett gyakorlat volt Cserépfaluban és az ország más, hasonló helyzetű falvaiban is. A kemencét elbontották a konyhában, és az udvaron, esetleg a nyári konyhában helyezték el. A kemencék többségét 1960 és 1970 között végleg megszüntették.[36] Csak a takaréktűzhely maradt meg kettős (főző és fűtő) funkcióban.[37]

Az utcafronttal párhuzamosan egy újabb szobát építettek az átalakítás során, **L** alakúra bővítve a hosszúházakat.[38] A sütés, főzés és a családi élet központja a konyha lett a szoba helyett. Az 1950-es évek közepén első generációs adatközlőim közül többen önálló ház építésébe kezdtek. Ezekbe már nem terveztek kemencét, az egyetlen tüzelőberendezés a *sparhelt* volt a konyhában. Akik anyagi okokból a szüleikkel maradtak, azok is törekedtek a ház állagának megóvására: lecserélték a tetőszerkezetet, az ablakokat megnagyobbíttatták, az időközben kihasználatlanná vált gazdasági, tároló helyiségeket elbontották; az aljzatbetonra cementlapot, linóleumpadlót rakattak. Ezt már könnyebb volt tisztán tartani. Az 1960-as évek folyamán minden háztartásba bevezették az áramot. Az első generáció házain azóta jelentősebb módosítások nem történtek. Az 1990-es évek

---

[34] Bakó F. 1977., Balassa M. I. 1997. 141–142. Vö. Valuch T. 2001. 297.

[35] Más településekhez hasonlóan, lásd például: Dömötör Á. 1995. 496., Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 992., Valuch T. 2001. 299.

[36] Az 1990-es évek legvégén körülbelül tíz kemence működött a faluban, főként lakodalmakkor, ünnepeken sütöttek bennük. A kemencék mai szerepére a fejezet végén még visszatérek.

[37] Vö. Szarvas Zs. 1986. 320.

[38] Az ország más részeihez hasonlóan, lásd még: Dömötör Á. 1995. 506.

végén ezen idős épületek közül csupán egy-kettőbe vezették be a vizet, a gázt, építették ki a szennyvízelvezető-rendszert a második és a harmadik generáció ösztönzésére és anyagi támogatásával.

A vizsgált első generációs háztartásokban az idős emberek házastársukkal vagy megözvegyülve, egyedül éltek az adatgyűjtés idején. A nagyobb családra méretezett épületnek csak azt a hátsó egy-két helyiségét lakták és használták, ami korábban kamra, kocsiszín volt. Itt alakították ki maguknak a *kiskonyhát, főzőkonyhát*, ami az egyedül élők számára hálóhelyül is szolgált. A szobák és a korábbi konyha berendezve, tisztán tartva, de kihasználatlanul állt. A *kiskonyhák* legfontosabb főző- és fűtőberendezése napjainkban is a *sparhelt*, amely nem veszítette el korábbi szerepét. A gáztűzhelyet az első generáció fenntartásokkal fogadta, körükben akkor terjedt el, amikor a második generációnál már mindenhol általános volt, vagyis az 1970-es évek végén, az 1980-as évek elején. Az első generáció konyháiban ma e két tűzhely egymás mellett áll, mindkettőt használják. Van olyan *kiskonyha*, ahol még kemence is van, mindhármat használják, de a funkciók megoszlanak. Ebben a háztartásban a legújabb főző alkalmatosság egy mikrohullámú sütő, az unokájuktól kapták 1999-ben, hogy megkönnyítse az ételek melegítését.

> *„Ma már nagyon szeretik a mamák is! [a gáztűzhelyet] Amíg nem ismerik, addig nem szeretik, nem mernek addig hozzá sem nyúlni. Most meg mondják, hogy de jó, de könnyebb már! Dicsérik, de félnek tőle, mert ismeretlen nekik, így volt a gáztűzhellyel. Mindig mondta anyu, hogy ő ahhoz nem nyúl, ő azt nem meri begyújtani, felrobban, biztos! És most meg már nem is lennénk meg gáz nélkül, az a legjobb!”* – mondta második generációs adatközlőm az édesanyjáról.

Az egyik idős háziasszony így használja a különböző tüzelőberendezéseket a *kiskonyhájában*:

> *„Nyáron a gázt használom, ne melegítsen; vagy hétköznap, ha csak egy kis levest főzök. Vasárnap, mikor sokat főzök akkor a sparhéton, két tűz rakatnál megfő minden. Húsleves, pörkölt, levestészta, nokedli. Sokszor begyújtok, kevesebb, feli árbul megvan, drága a palack* [gázpalack] *is! ’57 után építettük ezt a kiskonyhát, ez azelőtt kocsiszín vót, akkor csináltuk ide a kemencét. De 15-16 éve nem használjuk, rengeteg fa kell bele! Most már magunk lettünk, kevesebb a család, nem érdemes fűteni! De mindig van benne egy fűtet fa. Mindig mondták, hogy a kemencének nem szabad fa nélkül állni, készen legyék, amikor gyújtani kell, akkor csak gyújtani kelljék. Nem lehet sütéskor kapkodni, a fát be kell szépen rakni. Csak akkor*

használjuk, ha lagzi van valahol, *bélest* [túróslepényt[39]], *fasírtot, hurkát sütnek benne. Sparhéton főzök jobbadon, a gázt csak ritkábban.* […] *Most meg itt van ez a mikró, melegíteni jó benne, nem ég oda!"* (I. b)

25. kép. *Kiskonyha* kemencével, sparhelttel, gáztűzhellyel. Fotó: Báti Anikó, 1995.

A legrégebben épült házak konyháinak berendezése a legrégiesebb, van köztük számos asztalosmunka is, erősen elhasznált állapotban. Ezeket főként anyagi okokból nem cserélték le, a házzal együtt szüleiktől örökölték. A kiskonyhában máig használják például a *stelázsit*, amelyen edényeket tartanak; a *vizeslócát*, és megvan még a karospad, az asztal is. Korábban ezek a tisztaszobában álltak. A ház nagyobb konyhájában, illetve a szobákban gyári bútorok, szekrénysorok állnak, amelyeket már ők vásároltak, de ezeket szinte sohasem használták. A cserépfalui fafaragás egyik jellegzetes darabját, a fali tálast[40] eredeti funkciójában már sehol sem találtam meg; az egyik háznál a fészerben szerszámokat tároltak rajta.

Az első generáció által épített új házakba szinte kizárólag gyári bútorokat vettek, szűkös anyagi javaikat ezekbe fektették bele. Az egyes helyiségek berendezései jól dokumentálják a bútorok divatjának gyors változását az utóbbi 30–40 évben. Ezekben a házakban a kiskonyha berendezése is újabb. (Példaként lásd a *1. rekonstrukciós rajz*ot.[41]) A gyári bútor, a *kredenc*, eltolható üvegezéssel a felső részén, a székek, az asztal a menyasszony hozományát képezték. A házakat csak utólag, napjainkban látták el vízvezetékkel, sok portán viszont csak kerekeskút van. A konyhákban nincsen beépített mosogató, egy vajlingot használnak ma is, amelyet a spájzban tárolnak. Kézmosóként az állványon álló zománcos lavór szolgál.

[39] Kelt tészta főtt burgonyával kevert túróval befedve. Nincs rajta második tésztaréteg. A tetejét felvert tojással kenik meg.

[40] Lajos Á. 1963. 131-132, Szabadfalvi J. 1997. 236.

[41] A rekonstrukciós rajz itt és a továbbiakban is a kutatásba bevont egy-egy konkrét háztartás felmérése nyomán készült. A fejezet további részében ezen konyhák teljes felszereléséről készült leltárakat is közlöm összehasonlító táblázatokba rendezve.

Az általam vizsgált háztartások mindegyikében ügyeltek a tisztaságra, az idős háziasszonyok egészségi állapotukhoz képest gyakran takarítottak, a porták és a konyhák is rendezettek voltak. Minden nap felsepertek, gyakran felmostak a kiskonyhában a lehulló hamu, a tüzelőanyag miatt; és minden étkezés után elmosogattak. A konyhát egy-két évente kimeszelt(ett)ék, tavasszal, ősszel pedig nagytakarítottak a gyerekeik segítségével.

26. kép. Petőfi utca kockaházai. Fotó: Báti Anikó, 1999.

A második generáció az 1960–70-es években épített saját házat a kor divatjának megfelelő tervek alapján,[42] a házasságkötés után egy-három évvel. Addig szüleiknél laktak, de már ott is többen törekedtek önálló konyha kialakítására. A lakószobában vagy külön kis konyhában teatűzhelynek nevezett két égős, kis gáztűzhelyet használtak. Az előző generációknál a fiatalasszony csak akkor vezethetett önálló háztartást, ha külön költöztek. De ezek a menyecskék már szüleikhez képest iskolázottak voltak, legtöbbjük szakiskolát, szakmunkásképzőt végzett, önálló munkahelyük, keresetük volt, és ez megerősítette önállósodási törekvéseiket. A felépült „kockaházakban" kiemelt, nagy alapterületű helyiség volt a konyha, mögötte spájzzal és abból nyíló padlásfeljáróval. Ezekbe a házakba már bevezették a vizet, a villanyt. Mosogatót, fürdőszobát, szennyvízelvezetőt építettek. A nagy konyhában költségkímélő megoldásként, átmenetileg sparheltet is elhelyeztek, de ezt rövidesen gáztűzhelyre cserélték az 1970-es évek legelején, melyet egészen az 1990-es évek végéig használtak. Ekkor szinte minden ház-

[42] Vö. Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 20000. 992, Valuch T. 2001. 298.

tartásban korszerűbbre kellett őket cserélni, mert a régi típusokat nem lehetett az ekkor kiépített vezetékes gázhoz csatlakoztatni. Vannak olyan háztartások, ahol a hátsó helyiségek valamelyikében – ahol a füstelvezetést meg tudták oldani – helyezték el a sparheltet, és így a mai napig használják. A régi, gázpalackról működő gáztűzhelyek is ugyanide kerültek ki, a malacoknak főznek rajtuk tököt, krumplit. Leértékelődtek, konyhai helyzetükhöz képest már kevéssé tartják őket tisztán, javíttatásukra sincs gondjuk. Mellettük azonban a régies eszköz, a takaréktűzhely jó tulajdonságait a második generációs, jó anyagi helyzetű, főzni szerető adatközlőm így értékelte:

> „*Ha disznótor van vagy ballagás, ilyesmi, akkor a masinán főzök. Ha a levest felteszem a gázra, arra nem lehet mást tenni. De a masinán felteszem a levest, meg a káposztát is, szépen lassan fő. Az biztos, hogy ha a konyhát még egyszer tervezném, akkor betennék egy masinát is, a legjobb dolog! Télen be lehet bele gyújtani, lassan rájövünk, hogy nem vót az olyan butaság!”* (II. c)

Az 1980-as évek végén minden vizsgált, a második generáció által lakott házat felújítottak, az akkori divatnak megfelelően átalakítottak. A nagy alapterületű, világos konyhát ebédlőnek, a spájzot pedig főzőkonyhának rendezték át. (Lásd *2. rekonstrukciós rajz* és *16–23. kép*ek.) Ebédlőbútort, szekrénysort vet-

27–28. kép. Konyhává átalakított spájzok különböző korú berendezéssel (II. c; II. b)

29–31. kép. Konyhává átalakított spájzok különböző korú berendezéssel (II. c; II. b)

tek asztallal, négy-hat székkel. A hozományba kapott, több elemből álló konyhaszekrényt a kihúzható, bővíthető asztallal, négy székkel a főzőkonyhába rakták be, máig itt használják, nem cserélték le. Ebben a kicsi, rosszul megvilágított helyiségben ezen kívül már csak a mosogató és a gáztűzhely fért el; van ahol a padlásfeljáró is sok helyet elfoglalt. Az ebédlő a vendéglátás színtere lett, középpontjában a nagy ebédlőasztal állt,[43] amelyet az étkezések között hímzett terítővel, virággal díszítettek. Az ebédlőszekrényre kirakták a legszebb étkészleteiket. Mindez a reprezentációt szolgálja. Nem szüntették meg mindenhol, az ebédlőben a korábbi konyha-funkcióból itt maradt a mosogató, a csempézett fallal. Ezekben a háztartásokban ily módon két mosogató is található, de az ebédlőben lévőt csak alkalmanként használják. Nagyobb jelentősége van a mosogatót tartalmazó szekrénynek; fontos előkészítő eszközöket tartanak ott. A főző és az étkező funkció szétválasztását elsősorban esztétikai okokkal magyarázzák: „*...ne lásson*

[43] Nem lecserélték tehát a bútorokat, hanem újakat vettek mellé jük. Ez nem az a folyamat, amit Szuhay Péter az 1970-es évektől általánosít. Szuhay P.1994. 352. A lakberendezés elemei között feszültségek keletkeztek a fejlődés tempójának megváltozásával. Lásd még: Dömötör Á. 1995/1996. 507.

mindenki a fazekunkba!" A család térhasználatát ez kevéssé befolyásolta: hétköznap inkább a konyhában étkeznek, ott is tartózkodnak. Csak hétvégén, vagy ha vendégeik vannak, akkor terítenek az ebédlőben.[44] Ennek a nagy átalakításnak egyetlen hátránya az volt, hogy a spájznak új helyet kellett keresni. A hasonló tervek alapján készült kockaházak többségében a spájz a konyhától távol került, a fürdőszoba mellé.

32–34. kép. Ebédlő berendezése II. b.; II. c. Fotó: Báti Anikó, 2000.

A csempével, padlólappal burkolt konyhát könnyű tisztán tartani. Minden évben kimeszelik, nagytakarításkor mindent átmosnak, sokféle tisztítószert használnak, fontos számukra a higiénia.

Az 1980-as évektől újabb házépítési hullámról beszélhetünk,[45] emeletes, tetőtér-beépítéses házak épültek a falu északi szélén kiparcellázott telkeken. Minden

[44] Hasonló tendencia figyelhető meg Atkáron is. Lammel A. 1984. 335.

[45] Lásd még: Valuch T. 2001. 299.

új épületben elválasztották egymástól a főzésre szolgáló konyhát és az ebédlőt. (Lásd *3. rekonstrukciós rajz*.) Ez volt a minta a kockaházak felújításához is. Az az új típusú házakban egyre általánosabban elterjedt úgynevezett amerikai konyha, amely egy fél fallal vagy tálaló pulttal elhatárolt egységekből áll. Ez a konyha kizárólag főzésre szolgál, nincs benne asztal, az előkészítés a konyapulton zajlik; étkezni csak az ebédlőben szoktak. A spájz ezekben az épületekben közvetlenül a konyhából nyílik. A víz és a villany mellett a vezetékes gázt és a szennyvízelvezető rendszert is kiépítették minden házban. A helyiségek bútorozottsága a család anyagi helyzetétől függ. Vannak, akik csak szerényebben tudták megoldani: az ebédlőben egy asztal és a székek állnak, a konyhabútort néhány polc és asztal helyettesíti, de ez hangsúlyozottan csak átmeneti állapot. Bútorboltban vásárolják vagy megrendelik a sok elemből álló beépített gáz- vagy villanytűzhelyet, a mosogatót tartalmazó konyhaszekrénysort és az ebédlőbútort. A harmadik generáció ritkán kap hozományként bútort, a fiatalok jobban örülnek a pénznek, amelyen a saját igényeiknek és ízlésüknek megfelelő, egységes berendezést vásárolhatnak.[46] Ezekben a háztartásokban egyetlen, örökségből származó régebbi bútort sem találtam.[47]

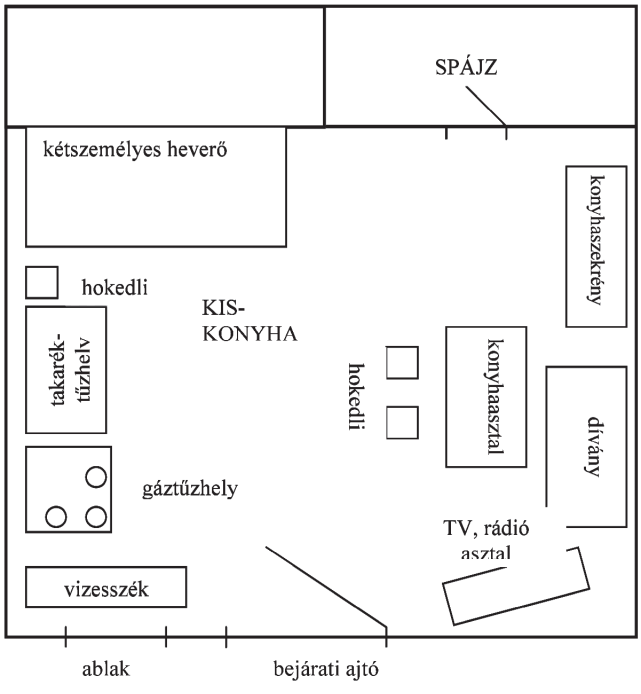
35–36. kép. 2. generációs felújított konyha berendezése. Fotó: Báti Anikó, 2001.

Szüleikhez hasonlóan a harmadik generáció számára is nagyon fontos a háztartás, a konyha tisztasága. Jelentős összegeket fordítanak újabb és újabb tisztítószerekre, takarító felszerelésekre. A lehetőségekhez képest igyekeznek rovarmentesíteni környezetüket, hangyát, legyet keveset látni konyháikban. Az előző generációknál a nyitott ajtóra feltett textil jelenti a védekezést a legyek ellen, nem zavarja őket, hogy az élelmiszerekre is rászállnak. A harmadik generáció többsége számára a tiszta környezet fogalmába ma már ez is beletartozik.

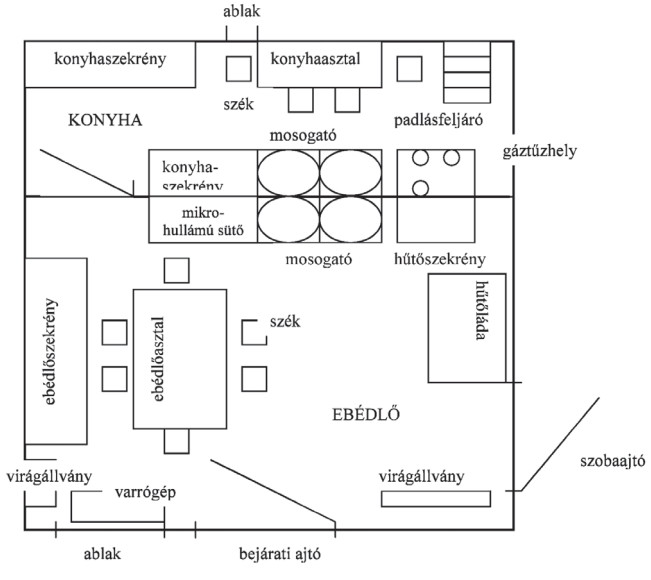
[46] Ez is a fiatalok önmegvalósításának egy formája, a közösség, a család kontrolljának háttérbe szorításával. Lásd még: Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 20000. 997.

[47] Vö. Szarvas Zs. 1986. 306.

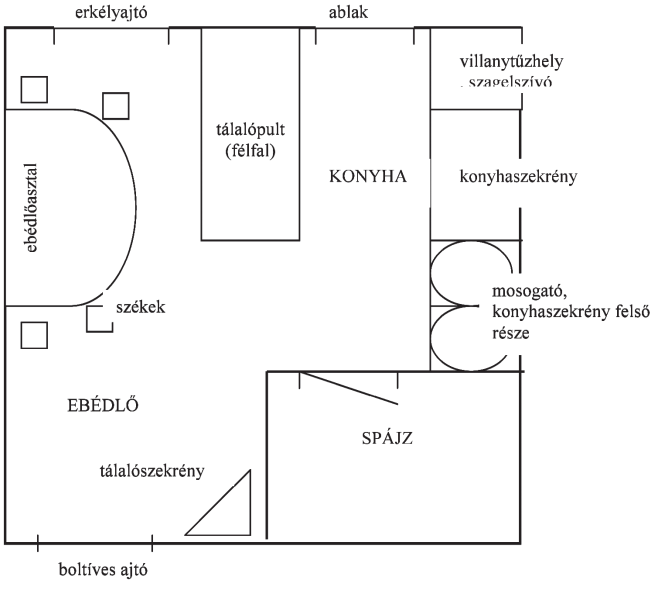
37–40. kép. 3. generációs konyhák berendezése mosogatógéppel.
Fotó: Báti Anikó, 1999–2000.



1. Rekonstrukciós rajz. I. generáció kiskonyhája.



2. Rekonstrukciós rajz. II. generáció.
Ebédlő és a konyhává alakított spájz berendezése



3. Rekonstrukciós rajz. III. generáció.
Ebédlő és amerikai konyha berendezése.

Főzőedények, előkészítő eszközök

Az első generáció felmért konyháiban többféle használatot regisztrálhattam. Az egyedül élő, beteg emberek élelmezéséről családjuk, illetve a szociális ellátórendszer, a közétkeztetés gondoskodik. Ezekben a konyhákban a korábbi felszerelések megvannak, de csupán néhány darabot használnak közülük. A hideg étkezésekhez egy-két tányért, kést, bögrét tesznek az asztalra; az ételek melegítéséhez lábast, kis fazekat vesznek elő; elfogyasztásukhoz mélytányért, kanalat, villát. A főző és tálaló eszközök minimális körén túl másra nincs szükségük, nem főznek maguknak, teljesen ellátják őket. Az edényeket, evőeszközöket és az ételhordót vajlingban mosogatják el.

Mások a közétkeztetés, vagy a gyerekeik által hétvégén vitt főtt ételek mellett főznek maguknak hétközben. Konyhai felszerelésüknek ők is csak szűk körét használják,[48]elsősorban azokat, amelyek a levesek, a tészták elkészítéséhez szükségesek. Ezeket a *kiskonyha kredencének* az aljában, illetve a spájzban tárolják,[49]

[48] Átányhoz hasonlóan: Fél E. – Hofer T. 1997. 253.

[49] Lásd: a 6. táblázat első oszlopát. A közölt adatok a korábban, rekonstrukciós rajzokon is bemutatott konyhák tárgyi leltárai nyomán.

sok közülük régóta használatban lévő tárgy.[50] (A fejezetben közölt két táblázatban bemutatott tárgyleltárak egy rokonságon belül, a tárgyalt generációra általam kiemelt, jellemzőnek vélt egy-egy példa. A táblázatokat összeolvasva látható az adott háztartás teljes használatban lévő, és fölhalmozott, tartalék eszközkészlete. A felmért konyhák rekonstrukciós rajzai az előző fejet végén találhatóak.)

6. táblázat. Főzőedények és háztartási gépek

Elhelyezés	**I. Generáció** **I. b**	**II. Generáció** **II. b**	**III. Generáció** **III. c**
(Kis-) Konyha Használatban lévő eszközök	5 db *kaszroj*, lábas, 4 db kisebb-nagyobb fazék, 6 db zománcos fedő, 6 db zománcos tál, 8 db fakanál, 1 db lyukas tál tésztaszűréshez, lyukas kanál, krumplinyomó, uborkagyalu, diódaráló, galuskaszaggató, csigacsináló tábla, tű, derelyevágó, tarhonyareszelő	18 db különböző méretű zománcos lábos, 12 db különböző méretű zománcos fazék fedővel, 10 db zománcos és műanyag tál, 2 zománcos tepsi, 4 lemez tepsi, 3 jénai tál, 1 lyukas tál, 3 db nyeles merigető, konyhai mérleg, citromfacsaró, almareszelő, süteményformák, húsdaráló, krumplinyomó, mákdaráló, diódaráló, kockatésztavágó, csíktészta vágó, tésztanyújtó, uborkagyalu, galuskaszaggató, 2 késkészlet, tojásszeletelő, sajtreszelő	5 db rozsdamentes fazék és fedő; 3 db rozsdamentes lábas és fedő; 3 db zománcos fazék; 4 db zománcos lábas; 1 db kerámia római tál fedővel; 4 db teflon serpenyő; 3 db teflon tepsi; 3 db zománcos tál; 2 db műanyag tál; 1 króm tortaforma, 2 db jénai tál, 2 db fém tésztaszűrő; húsklopfoló; krumplinyomó; 2 db kelesztő tál kelt tésztához; késkészlet; konyhai mérleg; zöldséghámozó; galuskaszaggató; tojásszeletelő; sajtreszelő; vágódeszka. olajsütő, mikrohullámú sütő, melegszendvics sütő, kenyérpirító, teafőző, elektromos kés, turmixgép, keverőgép

[50] Az edények, az előkészítő eszközök háztartásba kerülésének időpontját nem pontosítottam, csak egyfajta relatív kormeghatározásra törekedtem.

Spájz Használatban lévő eszközök	*síkáló*, nyújtófa, nyújtótábla, 2 db zománcos tepsi, 2 db lemez tepsi, habverő, palacsintasütő, mosogatóvajlig, tarkedlisütő, 3 db merőkanál	Hurkatöltő, húsdaráló, zománcos tálak, káposztagyalu, paradicsompaszírozó, hűtőtáska, lekvárkavaró, 5 db zsírsütő fakanál Pincében: 1 db sózóteknő, 4 db hurkamosó teknő, 1 db nagy fatál, 10 db zsíros bödön 150 l-hez, pálinkás kanna 100 l-hez, 5 db 10 l-es pálinkás üveg	hűtőszekrény, fagyasztóláda, műanyag tárolóedények, üvegek, merőkanalak
(Kis-) Konyha Új eszközök	2 db zománcos ételhordó, 3 db lábas, 15 db levesestál a falra körbe felfüggesztve		18 zománcos tál nagymamai örökségből
Spájz Új eszközök	4 db zománcos fedő, fedőtartóval,	Örökségből: 2 db 30 literes vajling, 2 db 25 literes zománcos lábas, 2 db 10 literes lábas, 1 db 6 literes lábas, 3 db zománcos vödör, 1 db 3 részes zománcos ételhordó, 22 db különböző méretű zománcos tál.	olajsütő, kenyérpirító

Tisztakonyha Új eszközök	1db nyeles lábas, 1 db 3 részes ételhordó, 1db zománcos tejes kanna, 4 db lábas fedővel, 1 db fazék, 1 db lyukaskanál, 2 db lyukastál, 1 db kávéfőző, 3 db nagy vajling, 1 db 20 literes fazék, 1 db 10 literes lábas, 1 db konyhai mérleg.		
Ebédlő		3 db fazék, 3 db jénai tál, 1 db zománcos ételhordó, 1 db nyeles lábas, 2 db zománcos tepsi, tésztanyújtó, kávéfőző, káposztagyalu, kávétermosz, római tál, hűtőszekrény (1975, 1986-ban nagyobbra cserélték); keverőgép habveréshez, daráláshoz, aprításhoz, tésztadagasztáshoz (háztartásba bekerült: 1985); hűtőláda (1988); kenyérpirító (1990); olajsütő (1992); kávéfőző (1992); elektromos kés (1996); mikrohullámú sütő (1996).	

7. táblázat. A falu infrastruktúrájának kiépülése és a háztartási gépek megjelenése (A gyűjtött anyagban szereplő adatokból a háztartásba való beépülés évszámaival.)

Inrasrtuktúra fejlődése a 20. sz. második felében	**Év**	**Háztartási eszközök a vizsgált csoporton belül generációnként**	**Év**	**Év**	**Év**
		Eszköz	I.	II.	III.
Villanyhálózat, Orvosi rendelő	1959	Villanyvezeték beépítése	1960-as évek, felújítás	1960-70. új építkezéskor	1985-97. új építkezéskor
		Szennyvízvezeték házon belül		1960-70. új építkezéskor	1985-97. új építkezéskor
		Vízhálózat házon belül, mosogató	1990-es évek, felújítás	1960-70. új építkezéskor	1985-97. új építkezéskor
		Gáztűzhely (palackos)	1980-as évek első fele	1970-es évek eleje	1980-as évek
Kisegítő gyógyszertár	1990	Hűtőszekrény	1990	1975	1997
		Fagyasztóláda	1990	1985	1997
Vezetékes vízhálózat	1995	Vízhálózat házon kívül		1995	1995
Telefonhálózat	1996	Mikrohullámú sütő	1999	1996	1998
Szennyvízhálózat	1997	Szennyvízvezeték házon kívül			
		Keverőgép		1985	1998
		Páraelszívó			1997
		Kenyérpirító		1990	1998
		Melegszendvics sütő			1998
		Turmixgép			1998
		Forrólevegő sütő			1996
		Olajsütő		1992	1998
		Elektromos kávéfőző		1985	1999
		Elektromos kés		1996	1998
		Villanytűzhely			1997
Vezetékes gázhálózat	1999	Gáztűzhely (vezetékes)		1999	1999
		Mosogatógép			2000
		Kenyérsütő gép		2005	2002

Az első generáció a használaton kívül maradt tárgyak egy részét már régen félretette,[51] erről árulkodik állapotuk és elhelyezésük is. A tejfeldolgozás és a kenyérsütés eszközkészletét, illetve azok egyes darabjait (köpülő, kenyérlapát, sziták, dagasztóláb) a padláson tartják, nem használják őket az önálló paraszti gazdálkodás megszűnése óta.[52] Más eszközök másodlagos, leértékelt szerepet kaptak, például az egyik udvaron a kenyérsütő tepsiből etették a baromfit. Kivételt képez az a néhány ház, ahol máig működik a kemence, ott az 1960-as években is használt tárgyakat máig megőrizték, de csak ritkán használják, nem mentek tönkre, azóta nem kellett őket pótolni.[53] (Az újabb építésű házaknál, a fiatalabb generációknál, ahol már egyáltalán nem volt kemence, ott természetesen a kenyérsütés eszközei is hiányoznak.) A tejesedények, a cserépfazekak egy része eltörött, ezeket kidobták. A zománcos edényekre való áttérést, a cserépfazekak lecserélését a recens anyag alapján nem tudtam dokumentálni. A vizsgált háztartásokban hétköznapi főzésre sparheltet, gáztűzhelyet és azokon zománcos edényeket használnak. Az ép cserépedényeket a „régiségkereskedők”[54] fölvásárolták, néhányat pedig tárolóedényként máig használnak.[55] A megsérült, kilyukadt zománcos edényeket igyekeznek megjavíttatni; a fazekakban krumplit főznek a malacoknak, a moslékot abban gyűjtik; a lábasokban, tálakban a kutyáknak, a macskának, a baromfinak adnak enni, inni. A javíthatatlan, lyukas zománcos fazekakba, tálakba muskátlit ültetnek.

A húsfeldolgozás eszközkészletének sorsa eltérő az eddigiektől, a disznóvágás jelentősége nem csökkent korszakunkban, ezért az ehhez szükséges tárgyakat használják, karbantartják.[56] A fából készült teknők, kerek tálak, zsírkavarók nagyon időtállóak, több generációt is kiszolgálnak. Leginkább a kések cserélődnek. Csak azokat az eszközöket tették félre, amelyeket az újabb, a feldolgozás menetét gyorsító eszközök kiszorítottak: a húsvágó deszkákat, a kézzel hajtható perzselőt, a fogasléc nélküli hurkatöltőt. Disznóvágáskor, nagyobb mennyiségű baromfi levágásakor előveszik a régi dagasztóteknőt, a dagasztólábat, az üstöket és üstházat is. Ezeket az eszközöket ma már nem az első generáció használja, hanem teljes egészükben gyerekeik örökölték tőlük.[57]

Az első generáción belül a konyhaeszközök közül kikerültek a használatból azok a tárgyak is, amelyek olyan ételek elkészítéséhez kellenek, amelyeket maguk

---

[51] A háztartás eszközkészletét alkotó tárgyfélék számáról lásd: Szarvas Zs. 1986: 303.

[52] Hasonlóan Felsőpáhokon is. Szarvas Zs. 1992. 259.

[53] Vö. Szarvas Zs. 1986. 323.

[54] Ebbe a fogalomba az „ócskás” cigányokat és a tárgygyűjtő muzeológusokat is beleértik.

[55] Vö. Szarvas Zs. 1986. 325.

[56] Vö. Szarvas Zs. 1992. 259., Kisbán E. 1969. 103–106., Bereczki I. 1997. 105–116.

[57] Lásd például a mellékelt táblázat II. generációs nagyszámú készletét.

már nem főznek, mert túl drágák, munkaigényesek: például a húsok készítéséhez szükséges húsklopfoló, húsdaráló, vagy a speciális tészták eszközei: tarkedlisütő, a réteshez való kerek tepsi.

A használaton kívüli tárgyaknak lényegesen nagyobb csoportját képezik azok az edények, amelyekben soha nem főzött az első generáció. Ezek megvásárlását hosszútávú befektetésnek szánták az 1970–80-as évek folyamán, úgy vélték, hogy a gyerekeik jó hasznát veszik majd a hagyatékukban.[58] Nem számoltak azonban a korszakunkban gyorsan változó divathullámokkal, amelyek az edényeket is érintették. Napjainkra nem a minőségromlás, hanem az új „tárgygenerációk" szorítják ki a régieket.[59] A második generáció több tagja inkább tehernek érzi a rámaradt sok, felhalmozott edényt. A vásárlás annak idején estleges volt, nem gondolták végig a felhasználhatóságukat, azt, hogy miből mennyi kellhet, mi az, amit gyakrabban kell cserélni, pótolni.[60]

Az első generáció háztartásaiban saját vásárlású elektromos gépek alig vannak,[61] ha meg is vették ezeket, az edényekhez hasonlóan a hagyatékukba szánták. Ilyen például az elektromos kávéfőző, melyet maguk soha nem próbáltak ki. Gyerekeik ajándékoztak nekik a közelmúltban néhány gépet, hogy megkönnyítsék, biztonságossá tegyék az ételek tárolását, melegítését: hűtőszekrényt, mikrohullámú sütőt. Ezeket azonban alig használják, hogy ne fogyasszák az áramot! Kivételt adatközlőim közül az a két, jó anyagi helyzetű, jó egészségnek örvendő idős asszony jelent, akiknek a gyerekei távol élnek, így kénytelenek magukról gondoskodni, maguknak főznek. Hazalátogató gyerekeiket, unokáikat vendégül látják, együtt vágják le a disznókat is. Ezekben a háztartásokban a hűtő mellett fagyasztóláda is van az 1990-es évek elejétől, húsok, zöldségek tárolására, amelynek nagy részét a városban lakó fiatalok fogyasztják el.

A második generáció a főzőedényeinek egy részét lakodalmi ajándékként kapta, nagy részét mára lecserélték, mert elhasználódtak. A megrongálódott, csúnya tárgyaktól könnyebben megválnak, mint szüleik; már nem törekednek feltétlenül arra, hogy más funkcióban használják fel őket, inkább újat vesznek helyettük, a régi, hasznavehetetlenné vált edényt pedig kidobják.[62] Az edények többségét

---

[58] Átányon a cserépedényekről vélekedtek így. Fél E. – Hofer T. 1997. 258. A tárgyegyüttesek felhalmozásának presztízsszerző szerepéről Hofer T. 1983: 46, Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 994.

[59] Hofer T. 1983. 49. A presztízsfogyasztás okairól lásd: Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 993–994.

[60] Lásd: 6. táblázat.

[61] Vö. Szarvas Zs. 1986. 308.

[62] A modern fogyasztói társadalom tárgyakhoz való viszonyának jelfunkciója is van: a viszonylagos jólétet, a kor normáinak való megfelelést igyekszik kifejezni. Hofer T. 1983. 48.

maguk vásárolták a házasságkötésük utáni években. Ezeket a háztartásokat tekinthetjük a legjobban felszereltnek, az első generáció leépülő, és a harmadik generáció most alakuló konyháihoz képest. Az első generációhoz viszonyítva darabszámra lényegesen több főző-, sütőedény van rendszeresen forgalomban, megtöltik mind a konyhaszekrényeket, mind az ebédlőbútorokat.

Az edények nagy száma lehetővé teszi, hogy az egyes ételtípushoz, a főzés részfolyamataihoz más-más darabot használjanak.[63] Van például fazék a húslevesnek, a tésztafőzéshez, a rizsnek, a töltött káposztának, a főzelékeknek, lábos a pörköltnek, a tej forralásához, a szalonna olvasztásához stb. Mindezt azzal magyarázzák, hogy így az egyes ételek nem veszik át a másik ízét. A főzés során sorra veszik elő az edényeket, minden művelethez másikat, ezáltal sok mosogatnivaló gyűlik össze. Egy-egy edénynek egy-egy ételosztályhoz rendelése nagyban segíti annak a gyakorlatnak a kialakítását, amit szemmértéknek neveznek: tudják, hogy mennyi vizet, sót, lisztet kell beletenniük, anélkül, hogy mérnék, elég látni a mennyiségeket.

A második generáció eszközkészletében dokumentálni lehet, hogy hogyan változik a használatba vont edények köre a család életével együtt. Az új háztartás alapításakor még pár darab, két-három literes fazék elegendő volt, majd a gyerekek növekedésével, illetve ha az idős szüleiknek is főznek, akkor például az ünnepi töltött káposztához már húsz literes fazék is kellhet. Napjainkban, ahogy az együtt élő család létszáma csökken, újra a kisebb edényeket veszik elő.

Az eszközkészlet legrégebbi darabjai a húsfeldolgozás szerszámai, amelyeket a szüleiktől kaptak még azok életében, ahogy ezt korábban említettem. A húsdaráló, a fogasléces hurkatöltő, a gázpalackos perzselő használatba vétele már az ő háztartásukban történt. A legújabb, napjainkban megjelent újítás az elektromos húsdaráló, még csak néhány háztartásban van. A disznóvágás, és az eszközkészlet átörökítése a harmadik generációra kérdésessé vált,[64] vannak arra utaló jelek, hogy a közeljövőben a tejfeldolgozáshoz, a kenyérkészítéshez hasonlóan ez is el fog maradni.

A tésztakészítés eszközei között is van néhány régi darab: csigacsináló, *sikáló*, nyújtótábla, melyeket a helyi specialisták készítettek még a 20. század első felében. A munkafolyamatok megkönnyítésére, meggyorsítására a második generáció minden tagja kisgépeket szerzett be a boltból, a piacról, az 1980–1990-es évek folyamán: tésztanyújtót és -vágót, melyek Olaszországból és a volt Szovjetunióból származnak.

Az örökségként hozzájuk került edények egy részét belevonták a mindennapi használatba, lecseréltek velük egy-egy régebbi fazekat, lábast, vagy egyszerűen növelték a darabszámot. Nagyon sok edény viszont fölösleges. Többnyire túl

[63] Fél E. – Hofer T. 1997. 254. Lásd: 6. táblázat.

[64] A cserépfaluihoz hasonló folyamatokat rögzített Szarvas Zsuzsa. Szarvas Zs. 1992. 259.

nagyméretűek, vagy ma már nem „divatosak”, kevéssé használhatóak, mint például a zománcos ételhordók. A használaton kívüli edények a spájzban, a padláson tornyosodnak.[65]

A második generáció a háztartásába főként ajándékként bekerült, új típusú edények jó részét, például a teflonbevonatú serpenyőt vagy lábast, a mázatlan, úgynevezett római tálat, szinte nem is használják, viszont jól látható helyen tárolják. A jénai tálakat is elsősorban tálaláskor teszik az asztalra, nem főznek bennük. Egészségesebben lehetne bennük főzni, kevesebb zsiradék felhasználásával, de az új edények használatát meg kellene tanulni, akkor új recepteket is kellene keresni. Mindez akadálya az új eszközök beépülésének, nagyon távol áll az ő háztartásvezetési gyakorlatuktól.

Az első és a második generáció konyháját összehasonlítva, az egyik legszembetűnőbb különbség a második generáció által a közelmúltban megvásárolt elektromos háztartási gépek nagy száma. Ez is a felhalmozásnak egy módja, de ők nem annyira a gyermekeiknek, inkább saját konyháik fejlesztésére vettek gépeket. A család gazdasági erejét, egy új életmódot, új értékrendet is kifejeznek ezek a befektetések.[66] A háztartási gépek a család anyagi jólétét is hivatottak kifejezni: az ebédlőben, látható helyen vagy az ebédlőszekrényben helyezik el őket, így a reprezentációt is szolgálják.[67] A hűtőszekrényt, a fagyasztóládát,[68] és esetleg a mikrohullámú sütőt kivéve ezeket a gépeket inkább csak hétvégén vagy az ünnepekre készülve veszik elő, nem használják mindennap.[69]

A gépektől való félelem, tartózkodás alapja ez:

„Én is meg tudom csinálni, minek akkor pénzt fektetni bele.”

Második generációs, szerényebb jövedelmű adatközlőim így fogalmazták meg:

---

[65] A vizsgált második generációs család a szerény nyugdíjú, egyedül élő nagymamától számos, nagy értékű, és nagyméretű edényt örökölt. Lásd: *6. táblázat*. Ezeknek egy részét disznóvágáskor, lakodalomkor veszik elő. Ugyanakkor a nagymama néhány hétköznap használt tányérját, edényét ki kellett dobni, annyira rossz állapotban voltak, úgy elhasználódtak, ezek cseréjére nem költött az idős asszony. A pénz befektetésének, felhalmozásának ez a módja az előző generáció minden tagjára jellemző, az edényekhez hasonlóan a textíliákat is gyűjtögették, ezt azonban nem mértem fel.

[66] Vö. Hofer T. 1983. 55-58., Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 998.

[67] Vö. Hofer T. 1983. 47., Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 993.

[68] Hűtőládának, fagyasztóládának nevezik az egy légterű, 300 literesnél is nagyobb befogadóképességű, felül nyitható gépeket. A fagyasztószekrény fiókos felosztású, elől nyitható, jobban rendszerezhető a tartalma, bár kisebb méretű.

[69] Hasonlóan: Lammel A. 1984. 338.

„A keverőgépet mikor megtehettem volna, még akkor sem vettem, a piskótának is kézzel vertem a habot, nekem jobb ízű, nem ilyen elektromos izékkel csinálják, megérezném rajta, nem mindegy, hogy mivel keverem!"
„Habverésre lehet, hogy jó, de dagasztani nem. Jobb, ha érzem a kezemmel, milyenre hagyom a tésztát." (II. a)

Aki viszont kipróbálta a konyhai gépeket, az látja, hogy tényleg sokat segítenek, lerövidítik az előkészítés, a főzés folyamatát.[70] Ez már egy másfajta szemlélet: az idő megbecsülése a pénzzel szemben.

A gépeknek a háztartásba kerülésük sorrendje a piacon való megjelenésüket követi, azaz esetleges. Napjainkra ezek a befektetések egyre nagyobb értéket képviselnek.[71] A legtöbben az elektromos cikkeket árusító boltokból veszik a jó minőségű, bár drágább gépeket, mások viszont ezt nem engedhetik meg maguknak, de lemaradni sem akarnak, ezért az úgynevezett „lengyel" piacról vásárolnak olcsó, kétes minőségű és eredetű árukat. A falu nyilvánossága felé a megszerzett társadalmi pozíciót igyekeznek tartani, a jövedelmi viszonyaikat meghaladó, a gyakorlatban kevéssé használható befektetések árán is.[72]

A gépek új elemei a háztartásnak, beépülésük folyamatát érdekes követni. Ha csak alkalmanként veszik elő őket, akkor kevéssé érik meg az árukat. Az új eszközök rendszeres és rendeltetésszerű használata átalakítja az addigi főzési gyakorlatot. A technikai újdonság megköveteli a háziasszonytól az innováció szélesebb körű elsajátítását. A leírások alapján meg kell tanulni a használatukat, gyakran új receptekre, esetenként új alapanyagokra is szükség lehet, és a gépek tisztítására, karbantartására is ügyelni kell. Használóik megpróbálják saját tudásukat és a gépek adta lehetőségeket közelíteni egymáshoz. Jó példa erre az olajsütő. A második generációs háztartások többségében következetesen csak zsírt használnak, így már az alapanyag, az olaj is problémát okoz, amit meg kell vásárolniuk. Az étolaj gyakran csak egyetlen sütéshez használható, ami így már nagyon költséges a számukra, megdrágítja az étel elkészítését. Átmeneti megoldásként zsírral pótolják ki sütés közben. Használat után a zsiradékot le kell szűrni, levegőtől elzárva tárolni, a gépet ki kell tisztítani. Van, aki viszont benne hagyja, mondván a bödönben is benne van a zsír, mégsem lesz baja. Az olajsütőben megavasodott olaj, zsír viszont már alkalmatlan az újra felhasználásra. Mindezt a gép hibájaként róják föl, nem a szakszerűtlen használatnak. Az egészségesebb táplálkozás tárgyi feltétele megvan, de ez még kevés az ízlésvilág, a gyakorlat megváltoztatásához, ahhoz még túl rövid ideje került a háztartásba.

---

[70] Vö. Valuch T. 2001. 326.

[71] A bemutatott második generációs háztartásban a bekerülés időrendjében a következő elektromos gépek vannak: (zárójelben a háztartásba bekerülés éve) Lásd: 6.táblázat.

[72] Lásd még: Hofer T. 1983. 58–59.

A mikrohullámú sütő is tág teret ad a kísérletezésnek. Egymás hibáiból is tanulnak a rokonságon belül, akár fiatalabbaktól is, illetve a munkatársaiktól: milyen ételt, mennyi időre, milyen edényben lehet betenni a mikrohullámú sütőbe. A legtöbben csak melegítésre használják – ezen a téren jelentett újítást–, de főzésre továbbra is a gáztűzhely szolgál, azt megbízhatóbbnak érzik. A *mikróhoz* való recepteket eddig még egyikük sem próbálta ki. A hűtőládában való tárolást, tartósítást szintén meg kellett tanulni, ma is alakul ez a gyakorlat is.

Vannak olyan háztartási gépek, amiket nélkülözhetőnek tartanak – az idősek szemszögéből akár mind az lehetne –, főként azok hangoztatják ezt, akik nem engedhetik meg maguknak, például a mosogatógépet, a teafőzőt, az elektromos kést, a forrólevegő-sütőt, a fóliahegesztőt, mikrohullámú sütőt.

„Nincs mikrónk. Többen úgy látják, hogy főzni nem olyan jó, nem olyan jó ízű. Valaki főzött már benne kukoricát, valaki hurkát is, de az száraz lett. Nem olyan jó. Inkább csak melegítésre, hamar kész van. Meg az tetszik, hogy a tányér nem forró. Praktikus, meg jó tulajdonképpen, ha van, de annyira nem hiányzik." (III. a) – így vélekedik a szerényebb anyagi helyzetű háziasszony.

A hűtőláda az egyetlen kivétel, értékét, jelentőségét mindenki becsüli, ma már minden második háztartásban van. Változatosabb lett az étrend, biztonságosan tárolható szinte minden élelmiszer. Szerepéről, használatáról a későbbiekben még többször szólok. Íme néhány vélemény a második generáció köréből:

„Nagyon jó a hűtőláda, 1985-ben vettük, Kövesden. Sokkal könnyebben főzünk, jobban kivesszük, mintha a bótbul vennénk, még ha egy kilo hús is! Sokkal változatosabban lehet főzni, húsok vannak nyersen is, nem csak füstölve!" (II. b)

„Többször van friss hús, füstölt már csak ritkán. Inkább hús van benne több, mint zöldség. Hát azelőtt nem vághattuk le a csirkét, hogy no majd megfőzöm vasárnap! De most belenyúlok és megfőzöm ha vasárnap, ha hétköznap!" (II. c)

„Mindig van friss mindenből. Akkor vesszük elő, amikor akarjuk. Most is annyi zöldbab, borsó, meggy, málna benne. Ezt máskor nem tudtuk tartósítani. Ha befőztük, még sokszor az is elromlott. De a hűtőládában nem romlik el!" (II. c)

„10 éve vettük a hűtőládát, nagyon szeretem, csak azt nem, mikor le kell olvasztani, ki kell pakolni és akkor könyékig benne vagyok." (II. a)

A harmadik generáció most alapított háztartásaiban a főző és sütőedények mind újak, kisebb részük hozomány, többségét maguk vásárolták a házasságkötés után.[73] Lakodalmi ajándékként főként pénzt, esetleg háztartási gépeket kaptak.[74] Maguk vásárolták a villanytűzhelyet, hűtőszekrényt, fagyasztóládát. A konyhában lévő edényeket mind használják is, nem halmoznak föl belőlük tartalékokat. Rozsdamentes edényeket, teflonedényeket, római tálat, jénai tálat és hagyományos, zománcos edényekben is főznek. Újfajta ételkészítési módokat, egészségesebb ételeket is megismertek és fogyasztanak, kihasználják az új eszközök adta lehetőségeket. Most alakuló konyhájukba könnyen beépülnek ezek az újítások, a fiatal asszonyok szívesen tanulnak. Fontos szempont számukra a tárgyak esztétikuma is, az edényekből sorozatokat, készleteket igyekeznek venni. Háztartásuk felszereltsége megegyezik szüleik konyhájának legkorszerűbb rétegével, de a szülők már nem bővítik a sajátjukat, az csak a gyerekeiktől kapott ajándékokkal gazdagodik napjainkban. Örökségből származó régi eszközeik nincsenek, a nagyszülők hagyatékából nem használnak „régi divatú" edényeket.[75] Disznót nem tartanak, szüleikkel közösen vágnak, az ehhez szükséges felszerelés is ott van teljes egészében a második generációnál.

Sokféle háztartásigépük van, mindennapjaik részévé vált, a főzést nem tudnák nélkülük elképzelni.

> *„Segítség ez a sok gép, ma már teljesen mások a fiatalok, ez a kapkodás, nincs úgy idő, mint régen. Sokat változott, jó, hogy vannak. Mert hogyha belegondolok, hogy kézzel kéne verni a habot, akkor még kevesebb süteményt sütnék!"*(III. b)

– mondja egy érettségizett, közepes anyagi helyzetű fiatalasszony. Szüleikkel ellentétben többnyire funkciójuknak megfelelően használják a háztartási gépeket, nem csupán dekorációk, hanem használati eszközök. Nem rakják ki őket nyilvános helyre. Városi rokonaikkal összehasonlítva több fiatal a saját konyháját jobban felszereltnek tartja mind a gépek, mind az edények tekintetében. Ez összefüggésben állhat azzal, hogy nagyobb a rendelkezésükre álló tárolóhely, továbbá a közösség által nyújtott követendő minta az újítások beépítése terén falun jobban érvényesül a szorosabb kapcsolati háló miatt, mint városon.

---

[73] Lásd: *6. táblázat.*

[74] A fenti háztartásba lakodalmi ajándékként bekerült gépek: 2 db olajsütő, mikrohullámú sütő, melegszendvics sütő, 2 db kenyérpirító, teafőző, kenyérszeletelő, turmixgép, keverőgép**.** Lásd: *6. táblázat.*

[75] Hasonló tendenciát figyelt meg Fél Edit és Hofer Tamás Átányon a cserépedények kapcsán. Fél E. – Hofer T. 1997. 253. Szarvas Zsuzsa is ezt a tényt dokumentálta Felsőpáhokon. Szarvas Zs. 1992. 257.

Tálaló-, étkezőeszközök

Az első generáció ma használt étkészlete nagyon szerény, csak a legszükségesebbeket tartják a konyhai *kredenc* üveges és lenyitható részében.[76] A tányérokat, poharakat, étkészleteket mind maguk vásárolták, erősen elhasználódtak már, a legtöbb készlet hiányos. Az étkezéshez, az étel jellegétől függően terítenek, de a legtöbbször csak mélytányért, mellé kanalat, villát helyezek az asztalra. Kést nem a készletből, hanem konyhakést tesznek ki egyet. A férfiak pohárból isszák a bort, pálinkát, a nők zománcos bögréből vizet isznak, gránit, porcelán bögréből teát, tejeskávét. Ha egyedül étkeznek, akkor a főzőedényből szednek, ha ketten, vagy a családdal, akkor a levest zománcos tálban tálalják. A közétkeztetésből kapott ételt egyesek kiszedik, mások az ételhordóból fogyasztják. A teríték jelentősen változik, ha vendéget fogadnak – még ha ezek a vendégek a saját gyerekeik is –, ilyenkor a tőlük telhető legszebben igyekeznek megteríteni.

> „*Vasárnap, mikor a gyerekek családostul jöttek, akkor a fehér tányérokat, laposat és mélyet is, asztalterítő a viaszos vászonra, rendes ekcajg, nem alumínium. Van ilyen üdítős, nagyobb poharam, azt is.”* (I. c)

Lakodalmi ajándékként az első generáció két-három bögrét, *findzsát*, két-három tányért kapott, így többféle, pár darabból álló sorozat gyűlt össze, ezekből néhány máig megmaradt, nem használták őket, reprezentációs célokat szolgáltak.[77] A konyha falára függesztették fel őket, illetve a szobában a szekrénysorok polcain rendezgették el a tányérokat, bögréket.[78] Vannak közöttük olyanok is, amelyek egy-egy utazás, családi esemény emlékét őrzik, a gyerekeiktől kapták ajándékba. Az edényekhez hasonlóan az első generáció számára nagy értéket jelentenek, a reprezentációs tárgyállomány a többszöröse a mindennap használatban lévőnek. A második generáció viszont örökségként a sokféle, „szedett-vedett” poharat, tányért kevéssé értékeli az egységes készletekhez képest.[79]

---

[76] Lásd *8.táblázat.*

[77] Vö. Hofer T. 1983. 48.

[78] Vö. Hofer T. 1983. 47–48.

[79] Az említett háztartásban, a tisztakonyhában és a tisztaszobában elhelyezett tárgyakhoz lásd: *8. táblázat*.

8. táblázat Tálaló és étkezőeszközök

Elhelyezés	I. Generáció I. b	II. Generáció II. b	III. Generáció III. c
(Kis-) Konyha Használatban lévő eszközök	6 db leveses tál, vizesvödör, ivóbádog, 6 db gránit mélytányér, 5 db boros pohár, 2 db műanyag pohár; 12 db alumínium kanál; 7 db alumínium villa; 5 db kisebb-nagyobb kés; 5 db alumínium kávéskanál; 1 db gránit teásbögre.	10 db porcelán mélytányér, 10 db porcelán lapostányér, 6 db kés, villa, kanál, 6 db kávéskanál, 4 db szedőkanál, 5 részes tálalóeszköz-készlet, 4 db vizespohár, 2 db üveg kávéspohár.	6 lapos, kőtányér, salátás tál, 8 db porcelán bögre, 13 db fűszertartó üveg, 10 db üvegpohár, 10 db kés, 5 db fakanál, 2 db kínai evőpálcika, 6 személyes evőeszközkészlet, 1 db porcelán teáskanna, 2 porcelán bögre, 2x6 db kompótos tálka, 12 db gránit tányér, tálaló készlet
Tisztakonyha Új eszközök	1 db gránit levesestál, 2 db gránit nagy mélytál, 15 db gránit mélytányér, 1 db műanyag tortatálca, 1 db fonott borosüveg, 18 db alumínium evőkanál, 21 db alumínium villa, 2 db merőkanál, 1 db lyukaskanál		

Tisztaszoba Új eszközök	1 db porcelán pecsenyéstál, 10 db üveg söröspohár, 4 db pálinkás pohár, 2 db üveg söröskorsó, 2 db kávéscsésze, 1 db porcelán teakiöntő, 1 db üveg söröskancsó, 1 db porcelán mélytál, 1 db műanyag süteményes tálca, 6 db különféle lapostányér, 12 db különféle gránit és porcelán bögre, 4 db üveg kávés csésze, 6 db porcelán kávéscsésze, 6 db üveg borospohár, 1db borosüveg, 6 db mázas cserép pálinkás pohár, 1 db cserép pálinkásbutella	2-szer 6 db kompótos készlet mélytállal, 4-szer 6 db süteményes készlet lapos tállal, 2-szer 6 db (hiányos) borospohár üveggel, 3-szor 6 db (hiányos) likőröspohár üveggel, 2-szer 6 db kávéscsésze, 3-szor 6 db (hiányos) pezsgőspohár, 10 db whiskyspohár.	
Ebédlő		55 darabból álló, 12 személyes étkészlet, 12 db teásbögre, 16 db borospohár, 1 db salátástál, 2 db pecsenyéstál, 4 db süteményes tányér.	2x6 db likőröspohár, 12 személyes étkészlet, 44 db-os étkészlet, 12 személyes evőeszközkészlet

A második generáció új, teljes, 6–12 személyes étkészleteket használ, természetesen ezekben is vannak már hiányok. A lakodalmi ajándékként kapott készletből ma már csak pár darab van meg, csak az előkészítésben használják őket, az asztalra a már általuk vásárolt újabb tányérokat rakják föl. Ugyanígy az evőeszközöket is lecserélték, a régebbieket csak a konyhában használják, nem terítenek velük. Hétköznap ők is csak mélytányért, kanalat, kést, villát raknak ki. A levest zománcos levesestálba szedik, vagy a fazékban tálalják. A mindennap használt üres poharak a konyhában állnak a szódásszifon körül, ezek cserélődnek a leggyakrabban. Ugyanígy az üveg kávéspoharak is. Ünnepi alkalmakkor, vagy

ha vendéget fogadnak, a hétköznapi tárgyak ünnepi változatát terítik föl – mindnek megvan a megfelelő párja. Minden felmért háztartásban van egy szebbnek, díszesebbnek tartott, 6–12 személyes étkészlet, hozzá teljes evőeszköz-sorozat, levesestál, pecsenyéstál, süteményes készlet, kávéscsészék kiöntővel, üdítős- és borospoharak. Ezeket csak ilyenkor terítik föl, hétköznap az ebédlőszekrényt díszítik. Ezt a készletet a közelmúltban, az 1980–90-es években vásárolták, nem kis összeg befektetésével, de az edényekhez és a gépekhez hasonlóan nem felhalmozni szeretnék, hanem használatba veszik. Amennyiben az étkészletnek több darabja megsérül, akkor a hétköznapi használatra vonják be, és új sorozattal pótolják. Az egységes megjelenés, a szép teríték esztétikai érték a számukra, amelyek elsősorban az ünnepek, vendéglátás alkalmakor nyilvánul meg.

41. kép. Cserépfazék és pezsgősüvegek a szobában. II. b.
Fotó: Báti Anikó, 1998.

Az örökölt, régi cserépedények a második generáció konyháiban megbecsült helyen, díszítő funkcióban máig megvannak, például a mélytányérok, *komaszilkék*, *findzsák*, bögrék, cserépfazekak. Az előkészítéshez használnak gránit tányérokat is, de az asztalra már nem teszik fel őket. Jó szolgálatot tesznek viszont a mikrohullámú sütőben melegítéskor a fémszállal díszített porcelán tányérok helyett.

42–43. kép Szobabútorok készletekkel egy háztartáson belül.* II. b.
Fotó: Báti Anikó, 1998.

* A háztartás ebédlőjének berendezését lásd *21–22. kép* és a *8. táblázat*.

Az első generációhoz hasonlóan a konyhaszekrényt, az ebédlőszekrényt és a szobákban a szekrénysorok könyvespolcait – könyvek helyett – különféle készletekkel díszítik. Ezeket azonban az ünnepek alkalmával használják is; egyik-másik már hiányos, emiatt nem képez teljes sorozatot.[80]

A harmadik generáció tálaló- és étkészlete a legegységesebb, hiánytalan. A többnyire saját maguk vásárolták, ritkábban lakodalmi ajándékként, hozományként kapott sorozatok is szinte minden igényt kielégítenek, 40-50 darabból állnak.[81] A háziasszony döntése nyomán a kevéssé díszesebbnek ítélt változatot „befogták" hétköznapra, és szüleikhez hasonlóan fenntartanak, használnak egy ünnepi készletet is. Az egyéni gyakorlattól függően van, aki hétköznap csak mélytányért tesz föl; van, aki két tányért, kést, villát, kanalat terít ilyenkor is. Ez utóbbi azonban ritkább megoldás. Vendéglátáskor, ünnepekkor viszont nagyon szépen megterítenek, kihasználják a sokrészes étkészletet. Ez nagyon fontos a számukra, külön is hangsúlyozzák: igyekeznek a terítéket, a terítőt, a szalvétát is úgy kiválasztani, hogy harmonizáljanak egymással. Az étkészleteket – ellentétben a szüleikkel – nem rakják ki az ebédlőben. A pohárkészleteket a többség a konyhaszekrényben, illetve a szekrénysor lenyitható, bárszekrény részében tárolja. Egy háztartásban külön bárpult is van a nappaliban, az egész sarkot kitöltő polcrendszerrel, amelyet a különféle poharak és italosüvegek díszítenek. Az ebédlőszekrény helyett ez a bárpult hivatott a család anyagi jólétének szimbolizálására. Míg az étkészlet látványos elrendezése elsősorban a nők figyelmét keltette föl, addig a bárpult – tartalmánál fogva, és színével (fekete), megjelenésével – a férfiak érdeklődésének áll a középpontjában.

Tároló helyiségek és felszereléseik

Az első generáció régi lakóházaiban kiemelt jelentősége volt a kamrának, amely a pitvarból nyílt. Ott tárolták a legtöbb élelmiszert. Az önálló paraszti gazdálkodás megszűnésével ezeket a helyiségeket átalakították, kikerültek belőlük a nagy gabonás hombárok és a stelázsik.[82] A kamrából a legtöbb helyen szoba lett, az új kiskonyhából nyíló spájz vált az élelmiszerek tárolóhelyévé. Ide kerültek a használaton kívüli edények, az előkészítő eszközök. A spájz berendezése itt a legrégiesebb. Két-három stelázsin, polcrendszeren (*telázsin*), illetve a falra felfüggesztve, rudakra felaggatva tárolnak mindent. A használatból kikerült cserépfazekakban babot, lekvárt, a réginek minősített öntöttvas edényekben zsírt tartanak. A spájzban, ritkábban a padláson, rudakra aggatják föl a szőlőt, a *csengettyűket*, a füstölt húst, a kolbászt,

[80] Lásd: *8. táblázat*.
[81] Lásd: *8. táblázat.*
[82] Vö. Bodnár Zs. 1997. 71.

a szalonnát. A száraztészta vászonzacskókban van, 15–20 literes üvegekben itt tárolják a pálinka egy részét is. Itt áll a káposztás hordó, a polcon néhány üveg befőtt, savanyú uborka és szörp sorakozik. Vannak, akik a régi gyakorlat szerint a maradék főtt ételt is itt tartják, vagy a kútba engedik le, hogy hidegen legyen, a hűtőszekrényt nem kapcsolják be, mert áramot fogyaszt. A konyhában, a *kredencben* a napi használatban lévő fűszerek, alapanyagok állnak tárolóedényekben (liszt, rizs, cukor, só) vagy saját, gyári csomagolásukban. Az első generáció lakóházai alatt nem mindenütt van pince. Közel vannak viszont a borospincék, amelyek élelmiszertárolásra is szolgálnak: a zöldséget, gyümölcsöt itt halmozzák fel, homokkal letakarva vagy kosarakban.[83] Ma már alig-alig használják ezeket a tároló helyiségeket, -edényeket, azok rendszerint üresen állnak.

A második generáció „kockaházaiban" a spájzban helyezték el az örökölt, régiesnek ítélt, de még használható bútorokat: *telázsit, kredencet*. Ez a helyiség nem nyilvános, így itt tárolják azokat a tárgyakat, amelyek anyaguknál, állaguknál vagy éppen koruknál fogva másra már nem alkalmasak. Az első generáció éléskamrájához képest itt jóval több üveget találhatunk: több befőttet, savanyúságot készítenek. Hiányzik viszont a fából készült nagy káposztás hordó. Helyette inkább műanyag vagy zománcos kerámia hordót használnak. Nincsenek már cserépedényeik a száraz hüvelyeseknek. Ezeket zománcos fazekakban tartják. A tojások papír tojástartóban sorakoznak. A tészták, a füstölt húsok, a szalonna vagy a gyümölcsök tárolása változatlan. Az otthon termelt javak mellett jelentős mennyiségű bolti árut is fölhalmoznak a spájzokban: lisztet, cukrot, sót. A konyhák falát mindenhol fűszertartó díszíti, de ezekben csak kevés fűszer fér el. Többségük a konyhaszekrényben, eredeti csomagolásában áll.

Mindegyik második generációs ház alatt van pince. Itt van a vízellátást az 1990-es évekig biztosító kút a búvárszivattyúval. Ebben a pincében tartják a disznóvágáshoz szükséges eszközöket, a napi fogyasztásra szánt burgonyát és gyümölcsöt, valamint bödönökben a zsírt is. A nagyobb mennyiségű zöldség és gyümölcs náluk is a borospincében van.

Az élelmiszertárolásnak nagyon fontos, új eleme a második generációban a hűtőszekrény és a fagyasztóláda. Az új eszközökhöz új tárolóedények is kapcsolódnak: a különböző méretű, formájú és színű fedeles műanyagdobozok szinte „elárasztották" a háztartásokat. Felhasználják egyes élelmiszerek csomagolóanyagát, például a margarinos, a jégkrémes dobozokat is, de sok edényt kifejezetten a hűtőkhöz, a fagyasztóládákhoz vesznek. Ezek többségét a mikrohullámú sütőben történő melegítésre is lehet használni. Mindez egy merőben új módja a nyersanyagok, a maradék ételek kezelésének, ám célszerűségének köszönhetően könnyen beépült a mindennapi gyakorlatba.

[83] Vö. Bodnár Zs. 1997. 73.

A harmadik generáció új házaiban a spájz rendszerint közvetlenül a konyhából nyílik, tájolása viszont nem mindig megfelelő, emiatt könnyen felmelegszik. A legtöbb helyen a kis teret jól kihasználó fém (Salgó) polcrendszert építettek be. Ezekben a háztartásokban már nincsenek örökölt, régi tárolóedények, az új főzőedények pedig még nem rongálódtak meg annyira, hogy ebbe a funkcióba kerüljenek. Ezért nagyon sok olcsó, műanyag vagy lemezből készült dobozt vásároltak, és szinte mindent ezekben, illetve az áruk saját csomagolóanyagában raktároznak el. Minden háztartásban van hűtőszekrény és fagyasztóláda. Csak ezekben tárolnak húsféléket. Füstölt húst nem fogyasztanak. A napi szükségletekhez elegendő gyümölcsöt, zöldséget a spájzban tartják dobozokban vagy vödrökben. A nagyobb mennyiségeket szüleik borospincéjében vagy a saját házuk alatti pincében raktározzák.

A lakodalmi konyha tárgyi világa

A fentebb bemutatott hétköznapi és ünnepi gyakorlathoz képest a lakodalmi konyha felszerelése, működése jelentősen eltér, a hétköznap már meghaladott formák köszönnek vissza. Mindez azonban nem csökkenti az ünnep kiemelkedő jellegét. Mindhárom korszakban a nagyszámú, több száz fős vendégsereg ellátására konyhasátrat építettek a lakodalmas ház udvarán, ott főzték az ünnepi ételsor ételeit – melyekre a következő fejezetekben még visszatérek[84]–, mert a lakóház konyhája ehhez kicsi lett volna. (Lásd *4–5. rekonstrukciós rajz*.[85]) Az első két generáció lakodalmaiban a konyhán használt összes eszközt, az asztalokat, az edényeket mind a rokonságtól kérték kölcsön.

Az első és a második generáció lakodalmaiban a lakóház volt a legfontosabb helyszíne az előkészületeknek és a lakodalom egészének is. A házat kimeszelték, kitakarították, az esküvő előtt kivitték az ágyakat meg a többi bútort, és a szomszédoktól kölcsönkért asztalokkal, lócákkal rendezték be a szobát. A kalács- és kenyérsütést, a csirkepucolást, a disznóvágást a konyhában, az udvaron végezték, mivel azok több helyet igénylő munkák voltak. A csigatésztát a lakodalom előtti estén az átrendezett szobákban készítették. A lakóház konyhája, kamrája az ételek, az edények tárolását szolgálta, itt helyezték el a hordókat, az italokat is. Az udvaron mulattak a sátorban, itt kapott helyet a zenekar, a rezesbanda is.

Az ünnepi ebéd és vacsora elkészítéséhez a lakóház konyhája kicsi lett volna, ezért külön konyhasátrat építettek, ott helyezték el a tűzhelyeket, az előkészítéshez az asztalokat.[86] A konyhasátorban állították fel az ún. *szánkát*, ez szolgált

[84] Lásd még Báti 1998b, 2000b, 2004.

[85] Az adatközlők visszaemlékezései alapján.

[86] Vö. Sztrinkó I. 1983. 374.

nyílt tűzhelyként, ezen álltak a cserépfazekak.[87] A lovasszánt odahúzták, kévébe kötött kukoricaszárat raktak rá, s arra jó vastagon terítettek földet, letapasztották, hogy sima legyen, hogy a fazekak jól álljanak rajta. Ezen voltak két sorban a cserépfazekak, a közepén pedig égett a tűz. A levest és a kását cserépfazékban főzték, volt közöttük még ötven literes is.

„A kicsikbe főtt a tejbekása. Mikor oszt a kását kavarták, osztán valaki nem jól kavarta, oszt kilökte az oldalát, futott a tejbekása, még a tüzet is kioltotta." (I. b)

1945 előtt az asztalra nem tettek terítőt,[88] ez a lakodalomban is elfogadott gyakorlat volt. A terítékeket a rokonoktól, a szomszédoktól szedték össze. A palócokhoz és a matyókhoz hasonlóan az 1930-as évek végén a hétköznapi gyakorlattól eltérően még nem mindenkinek tettek külön tányért, hanem közösen étkeztek egy nagy cseréptálból.[89] Ezen kívül még sótartó, lapostányéron felszeletelt kenyér volt az asztalon. Poharat, kést, villát, ekkor még nem terítettek.

„*Kést? Alig leltünk még a kalácsot elszelni is!"* (I. b) „*Vót, ahol üres hordókat raktak le az udvarra, körülálltuk, oszt úgy ettünk fakanállal. A levesestálat behozták, körülhányták fakanállal. A hegyes kanalat jobban szerettük, mint a kerek végűt, mert az műveltebb vót, szebb vót, meg jobban állt."* (I. a)

„A bort lerakták az asztalon üvegbe, sűrűn, nem puhárbul ittunk, ha üvegbül." (I. b) *„A testvérem lakodalmában* [1942. október, Cserépfalu] *nagy lagzi vót, vót vagy 80 ház, azelőtt nem vót tányér sehun. Összeszedték a rokonoktul, még a falrul is leszedték a tányérokat, mellé meg mán alumínium kanalakat adtak. Szörnyűködtek nagyon, majd megmeredtek, hogy no itt mán tányérbul eszünk, mert még egy lagziban se vót addig. Mind oszt csudálkoztak rajta, mert rengeteg tányér vót!"* (I. b)

A cserépfazekak használata a mindennapi gyakorlatban visszaszorulóban volt már az 1940-50-es években, de a nagyméretű, ritkán használt edényeknek ekkor még jó hasznát vették a lakodalmakban, állítólag különösen jó ízű volt bennük a húsleves. Az 1960-as évektől a nyílt tűzhelyet, és ezzel együtt e cserépedényeket is elhagyták, helyette üstházakban, zománcos üstökben főztek, ezáltal részben füstmentessé vált a konyha. A húst, a pörköltet *sparhéton* készítették,

[87] Lásd még: Cs. Schwalm E. 1989. 458.

[88] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 373., MNL I. 1987. 24–26., Cs. Schwalm E. 1989. 478.

[89] Schwalm Edit is leírja ezt a jelenséget erre az időszakra Istvánffy Gyula mezőkövesdi és a saját, egerbocsi megfigyelései alapján. Cs. Schwalm E. 1989. 458–459.

nagy *kaszrojba*, lábasban. A sütemények egy részét, a kalácsokat kemencében sütötték.

A konyhán két szakácsasszony főzött. Közülük az egyik a menyasszony, illetve a vőlegény keresztanyja volt. A másik asszonyt, aki szintén nem volt specialista, a szülők kérték fel – a többi tisztségviselőhöz hasonlóan – a feladatra a rokonságból.[90] Fizetségül mindkettőjüknek kendőt adtak. Rajtuk kívül még egyéb rokonok is segítettek a konyhán. Felkértek egy férfit is, akinek arra kellett ügyelnie, hogy mindenhol megfelelően égjen a tűz, legyen elég vágott fa, úgy hívták*: konyhapokla*. A munkájáért ő is kendőt kapott.

Az 1960-as évektől napjainkig már üstökben főznek, amelyeket a konyhasátor oldalai mentén állítanak fel. (Lásd *5. rekonstrukciós rajz*.) Egy 400 fős lakodalomban például 16 üstöt használtak. Azokban főtt a leves, a galuska, és a töltött káposzta, illetve a körítésként feltálalt burgonya is. A pörköltet pedig a *sparhelton,* a takaréktűzhelyen nagy lábasokban főzték. A sült húsokat, a rántott húst ugyanitt sütötték tepsikben. A fasírozottat, a hurkát, a töltött combot kemencében sütötték.

44–45. kép. Lakodalmi konyha 1994-ben. Fotó: Báti Anikó, 1994.

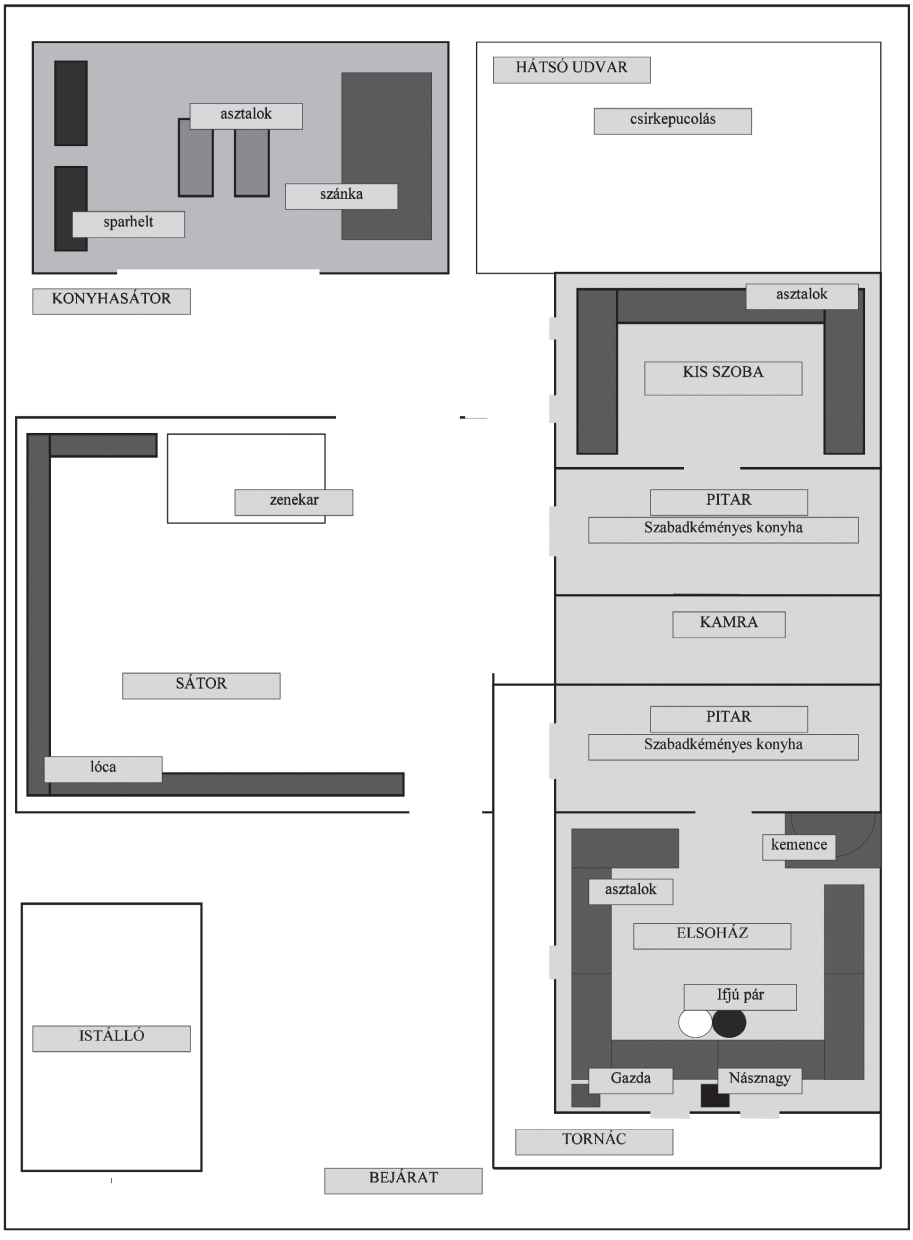
46–47. kép. Lakodalmi konyha 2004-ben. Fotó: Báti Anikó, 2004.

[90] Lásd bővebben: Báti 1998c.

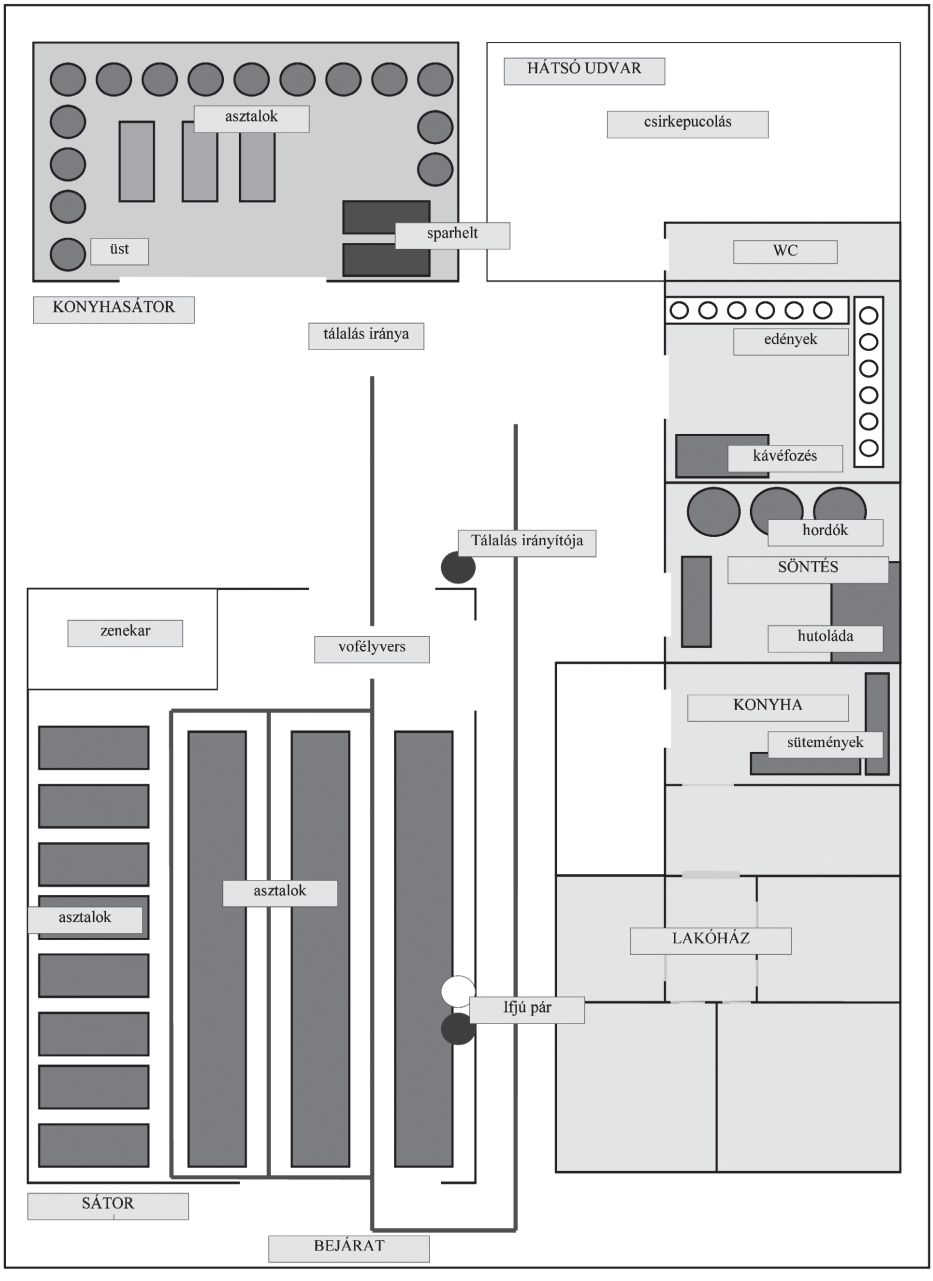
2000-től megjelentek a lakodalmi konyhán a lakóház konyhájából kikerült, palackos gázzal működő gáztűzhelyek, kiszorítva a takaréktűzhelyeket. Ezeket is rokonság adta kölcsön a lakodalom idejére. Mivel a vezetékes gázt ekkor vezették be, ezért sok helyen a készülékeket korszerűbbre cserélték. A palackról üzemeltethető korábbi forma sok háztartásban egyszerre vált elérhetővé, ez lett az alapja az eszközváltásnak a lakodalmi konyhán. Tisztábbak, a nyári melegben könnyebben kezelhetőek, mint a *sparheltok*. A gáztűzhelyen fő a pörkölt, és a sütőjében sütik a fasírozottat, a csirkehúsokat.

A konyhasátor nem, csak a benne lévő tűzhely változott, de mindegyik eszköz a hétköznapi konyhatechnikához képest archaikusabb megoldást képviselt. A lakodalmi ételkészítés, tálalás, étkezés kapcsán is megfigyelhető a mindennapi gyakorlathoz képest régiesebb megoldás alkalmazása, a későbbi fejezetekben erre a problémára még bővebben kitérek.

48. kép Lakodalmi konyha új tűzhelyekkel, mobil kemencével 2004-ben. Fotó: Báti Anikó, 2004.



4. Rekonstrukciós rajz. A lakodalmas ház és udvar elrendezése. I. generáció.
A lakodalom időpontja 1941.



5. Rekonstrukciós rajz. A lakodalmas ház és udvar elrendezése. III. generáció.
A lakodalom időpontja 1996.

Kemencék nosztalgiából

A 21. század első évtizedében megnőtt az igény a saját kemencékre, és hozzájuk kapcsolódva a látványos vendéglátásra, az étkezés köré szerveződő közös szórakozásra is.[91] A cserépfalui új építésű kemencék esetében is ez az volt a legfőbb indok az építtetésre. Az ötlet sokféle forrásból származhatott, példaként szolgáltak a 20. század során el nem bontott, az idős tulajdonosok által mind a mai napig alkalmilag használt nyári konyhák és a bennük lévő kemencék, ezek lettek a legautentikusabb forrásai az építkezéseknek. Van, aki gyermekkorában még látta a nagyanyját kenyeret süti, neki ez az emlék volt a motiváció, hogy ha egyszer módja lesz rá, akkor saját kemencéje is legyen. Ötletadóként a nemzetközi konyha, például a népszerű pizzeriák fatüzelésű kemencéi is jelen vannak az ország minden részén. Számos magyar étterem kínálatában is hangsúlyozottan szerepelnek a kemencében sült húsok, rétesek. Televíziós főző műsorok népszerű színészekkel, műsorvezetőkkel együtt szintén hozzájárultak a kemencében való főzés, sütés hagyományainak feleleventéséhez, a kapcsolódó nosztalgikus érzések felébresztéséhez.[92]

A szabadidő eltöltésének egyik legkedveltebb formája a szabadban való főzés. Ez egyben a kevés férfi főzési alkalmak egyike is. 1990-es évekig a bográcsban főtt pörkölt, gulyás volt a menü a városi és a vidéki baráti, családi összejöveteleken is. A 20. század végén a vidéki, falusi ház körüli zöldséges kertek, kiskertek átalakultak: a művelésével a fiatal felnőttek felhagytak, fűvel ültették be, és kerti partikhoz alakították át az udvar nagy részét, mind nagyobb teret kaptak a média és a barkácsboltok, szakácskönyvek által népszerűsített grillsütők. A falu társadalmában az anyagi jólétet, a modernséget jelenítették meg ezek a grillek. Nagyon rövid idő azonban szinte mindenki számára elérhetővé vált a grillezés városon és vidéken egyaránt, tehát már nem töltheti be a státuszszimbólum szerepét. Napjainkban a lokális elit jólétét, társadalmi pozícióját a gondozott kertben,

[91] Lásd még Báti 2013.

[92] A magyar kenyérsütés történetében a 20. század legvége hozott új fordulatot: 1995–2000 körül megjelent a kenyérsütő gép idősebbek és fiatalabbak háztartásában is, például Cserépfaluban is. A gép a tésztakészítés teljes folyamatát automatikusan végzi, nem szükséges hozzá semmilyen előzetes tudás, tanulás. A friss kenyér illata volt a legfontosabb indok az idősebbeknél és a fiataloknál is a vásárláshoz, valamint az egészséges táplálkozásra, és egy fontos alapélelmiszer esetében az önellátásra törekvés gondolatának megidézése. Mindez azonban a mai háztartásszervezés napi gyakorlatának teljesen ellent mond, hiszen főként a városi lakosság és vidéken is a fiatalabbak az élelmiszerszükségletük legnagyobb részét nem maguk állítják elő, hanem megvásárolják. De ez már egy fontos lépés volt a témánk szempontjából a kenyérsütés és az eszközkészletének a reneszánszához, a hagyományos sütés emlékeinek a felélesztéséhez.

kerti bútorokkal körbevett, új építésű, fatüzeléses kemence mutatja a vendégek és az utca felé is. A kemencét a házigazda építteti, a fűtését is maga végzi többnyire, felügyel a sütés-főzés folyamatára, a felesége az ételek főzéshez való előkészítésében vesz részt. Mindez a múltban teljes egészében női munka volt.

49. kép. Bélessütés lakodalomba az első generáció nyári konyhájában álló, régi kemencében. Fotó: Báti Anikó, 1993.

50–51. kép. Új építésű kemence. Fotó: Báti Anikó, 2012.

52. kép. Új építésű kemence. Fotó: Báti Anikó, 2012.

53–54. kép. Kemencében használt edények: kenyérsütő tepsik az első generációtól örökségként, illetve új cserépedények a helyi fazekastól. Fotó: Báti Anikó, 2012.

55–56. kép. Kerti nyílt tűzhely tárcsáshús sütéséhez és fém mobil kemence. Fotó: Báti Anikó, 2012.

Az 50 éve meghaladott tüzelőberendezés felújítva, új élethelyzetben, a mindennapokból kiragadva, az építtetésére ráfordított jelentős összeg (kb. kéthavi átlag keresetbe kerül), és a hétköznapi kihasználatlanság miatt válhatott presztízstárggyá. A kemencében való főzés, sütés ma a hétköznapi étkezési szokások teljes ellentétét jelenti, ettől különleges. Míg hétköznapokon a legtöbb családban nem főznek naponta, napközben az otthonától távol, közétkeztetésben esznek, vagy csak szendvicset visznek magukkal, addig a kemencében főzésre egy egész napot rá kell szánni. Mind a megépítése, mind a működtetése, az edények, az eszközök jelentős anyagi ráfordítást jelentenek. A kemence felfűtése 3–4 óra hosszat tart, állandó felügyeletet igényel. A tészták, húsok előkészítéséhez, sütéséhez is sok tudás és idő szükséges. Mindezt csak szabadidejükben tudják megvalósítani, a vendéglátás előkészületeit jelentik ezek a lépések, mert csak nagyobb társaság kedvéért érdemes egyáltalán begyújtani a kemencét.

A kemence reneszánszának ez volt majdnem az utolsó pillanata. Már két generáció nőtt fel azóta, hogy elbontották a falvakban a tüzelőberendezések nagy részét. A használatukhoz szükséges tudás, a fejből ismert receptek, gyakorlati fogások, a felfűtés helyes módszere szinte teljesen elenyésztek. A hétköznapi étrendben jelentősen visszaszorultak a házi készítésű kelt tészták.[93] Ezeket a hagyományokat most már nem egy természetes, családon belüli belenevelődés, tanulás útján adják át az idősek a lányaiknak, nem is mindenkinek, hanem csupán egy speciális hagyományőrzés keretén belül az új tulajdonosoknak. A kemence felfűtéséhez, az első kenyerek dagasztásához a ma még élő legidősebb asszonyok segítségét kérték a legtöbb helyen, ennyiben támaszkodtak a helyi tudásra. A legtöbb kudarc is – amelyről beszámoltak a kemencében való főzés kapcsán az adatközlőim – éppen ennek a tudásnak és a gyakorlatnak az elégtelen voltából fakadt. Nem tudták, mert a szemük nem elég tapasztalt, hogy a kemence mikor van jól felfűtve, illetve mi a teendő, ha túl meleg vagy túl kihűlt; mikor jó a tészta, a hús, hogyan előzhető meg, hogy pernyés, kormos legyen az étel.

A vélemények nagyon különbözőek az új kemencékről: akinek van, az a különleges ízeket hangsúlyozza, a főzés egyedi módját, hangulatát. Aki nem teheti meg, hogy ilyet építtessen, az inkább csak a pazarlást látja az év nagy részében kihasználatlanul álló építményben. Az az idős asszony, aki átadhatta a tudását, az hagyományőrzést és a múlt átértékelését látja, büszke a gyermekei anyagi jólétére. Mások értetlenül nézik, hogy előzetes tudás, tapasztalat nélkül miért fognak bele egyáltalán a kemenceépítésbe.

A hagyományos kemence alapanyaga az ország nagy részén a favázra épített sár/vályog volt, de kőből, a 20. századtól téglából is készültetett a test, mindezek az anyagok használatosak ma is.[94] Az általam vizsgált kemencék építőanyaga ter-

[93] Lásd Báti 2012.

[94] A kemencék építéséhez többféle szakember is a megrendelők segítségére lehet. A vidéki, kertvárosi lakáskultúrában a fentiekkel párhuzamos okokból, azzal egy időben

mészetes kő, tégla és a padka, a kemence aljának tűzállóságához régi építkezésről származó tégla volt.[95] A hagyományoknak leginkább megfelelő használathoz az eszközkészlet is nagyban hozzájárul. A kemencék építésének országszerte megfigyelhető divatja a kapcsolódó kézművesipart, a fazekasságot is új irányba terelte: a tűzálló agyagból készült edényeknek új piaca nyílt. A 19. század végén még erre a célra termelő fazekasközpontok újjáéledése mellett egy-egy korsós/tálas is igyekszik ezeket az igényeket kielégíteni, így Cserépfaluban az oda néhány éve beköltöző iparos is bővítette termékei körét fazekakkal is. A fából faragott lapát, szénvonó, kenyérsütő tepsi van ahol még a régi, megőrzött készletekből került ki. Az ételek elkészítéséhez a recepteket, az ötleteket a kenyér kivételével az internetről gyűjtötték, ezek a fogások tehát nem nevezhetők helyi specialitásnak, de erre nincs is igény.

Az új kemencék építése egy sajátos hagyományőrzést, a korábbi generációk mindennapi tudásának átértékelését, átmentését hozta magával. A látványos közös szórakozás, vendéglátás keretében, a korábbitól teljesen eltérő élethelyzetben élnek tovább a gyakorlati fogások, receptek. További kutatást igényel majd ezeknek az eszközöknek a jövője, a divathullám további sorsa, illetve hogy a múlt táplálkozási szokásainak más elemei részesülnek-e hasonló figyelembe.

A használati tárgyak egy-egy háztartáson belül szigorú rendet alkotnak, szinte önálló életet élnek (bekerülnek a háztartásba, használatba veszik őket vagy ki-

egyre több helyen építenek kandallót, kályhát is a központi fűtés mellé a hangulata, a tűz látványa miatt. A kályhás mesterek a legavatottabb építői a kemencéknek is. De kőműveseket is kérnek ugyanerre a feladatra. Több olyan kemencét is láttam azonban, melyet a tulajdonos saját maga épített egyedül. Ehhez számtalan internetes oldal olvasható, ahol a tapasztalatokat, tanácsokat, az építőanyagok fellelhetőségét, az építés menetét is megosztják egymással. A barkácsmagazinok több éve minden számban foglalkoznak a témával rovatukban. A Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum néprajzkutatója által írt monográfia a kemencék múltjáról, használatáról, építéséről nem csupán a szakmán belül vált elismert és népszerű kötetté. (Sabján 2008, 2013.) A Szentendrei Skanzen a hagyományok hiteles megőrzése és átadása céljából tanfolyamokat is szervez kézműveseknek, iparosoknak, így a kemenceépítés elsajátítására, a táji típusok megismerésére is mód van. Cserépfaluban az oda Erdélyből betelepült kályhásmester és egy kőműves építette az új kemencéket.

[95] A kemence építésének első lépése az alapját adó padka alá a beton alap és a téglából maga a tűztér aljának fölrakása. A kemence aljába nagy mennyiségű üvegdarab/törött üveg is kerül, hogy a hőt jobban tartsa. Az agyagból, sárból készült kemence a használat során kiég, tartóssá válik, de a téglából, kőből rakott test belsejében a fugákat, repedéseket rendszeresen javítani kell. A kemence megfelelő felfűtésének a hőtárolás és a falazat épsége szempontjából is nagy jelentősége van. Ha nem megfelelő a meleg levegő áramlása, akkor a sütés nem lesz tökéletes, illetve ha a keletkező gőz nem tud megfelelően távozni, akkor meg is repedhet a kemence.

emelt dísztárgyak lesznek, elkopnak, másodlagos szerepbe kerülnek vagy hulladékok lesznek). Ez a folyamat párhuzamos a használó személy és a család életével. A tárgyak a gyakorlati használaton túl a közösség felé jel funkcióval is bírnak, megjelenítik a vagyont, az innovációk felé való nyitottságot, a valós vagy vágyott státuszt a közösségben. A tárgyegyüttesek rétegződéséből kiemelt, a fejezetben tárgyalt fenti példák is érzékeltetik azt a gyors változást, amely a mindennapok része a mai konyhatechnológiában. A társadalomkutatás számára fontos forrás a tárgyak világ elemzése – nem csak fogyasztási statisztikai módszerekkel –, mert általuk jól dokumentálható közösségen belül a fogyasztási kultúra és a tárgyi világ megszerkesztésében érvényesülő normák, arányok módosulása, generációs eltérései; a társadalmi pozícióváltásokkal egybevágó vagy azoktól eltérő életviteli szokások változásai.

ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSA ÉS FELDOLGOZÁSA RÉGEN ÉS MA

Gabonafélék, kenyérsütés

A II. világháborúról és annak a cserépfalui mindennapokra, mint hátországra gyakorolt hatásáról, a front átvonulásának nehéz időszakáról az interjú során röviden ugyan, de visszaemlékeztek adatközlőim. Az alapvető élelmiszerek előteremtése, az önellátásra törekvés, elsősorban a kenyérgabona előteremtése volt a legfőbb gondjuk, mert nem tudtak vetni a megszokott módon. A táplálkozás kapcsán érdekességként említették a kenyérsütés számukra már régiesnek tűnő formáját, az ellátás nehézkességét, így például a gabona és az erjesztőanyag átmeneti hiányát, melyet úgy tudtak megoldani, hogy a korábban már meghaladott, a faluban már szinte ismeretlen gyakorlathoz nyúltak vissza. A háborút követő időszak, az 1950-es évek első felének gazdasági, politikai eseményeiről szólva viszont heves indulatok támadtak, nem szívesen meséltek ezekről az emlékekről.[96] Az alapvető élelmiszerek nem a rossz termés vagy a háború miatt hiányoztak, nem átmeneti nehézségekről volt szó, és mindezt az előző évek gongjai után nemigen tudták áthidalni, nem volt rá megfelelő életstratégiájuk. Az addigi életmódjukat alapjaiban rázták meg a változások, és ez a táplálkozásban, például a kenyérgabona hiányában is tetten érhető volt.

A beszolgáltatások idején

> *„…a terményt már a cséplésnél elvitték, csak a fejadagot hagyták meg, ellenőröket állítottak a géphez, sokaknak annyi sem maradt, hogy a következő évben vetni tudtak volna. A leadott gabonát pedig kevésre mérték."* (I. b)

A módosabbakat még nehezebb helyzetbe hozták:

> „*Akinek több vót, attól még többet követeltek. 15 hód főd után nagyon sokat követeltek, kiseperték a szérűt. Pénzünk vót, kenyérnek búzát vettünk,*

[96] A témáról bővebben lásd: Erdmann Gy. 1992, Varga Zs. 2006, Nagy 2014.

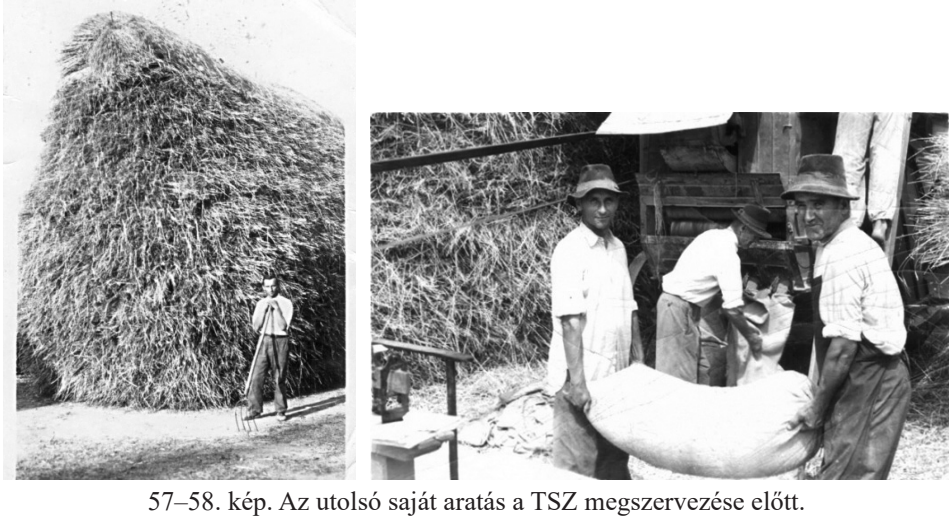
de vót, hogy csak fél mázsát tudtunk venni, azt megőröltettük, az két-három sütésre elegendő liszt vót." (I. c)

Akinek kevesebb földje volt, illetve iparos volt, azt kevésbé terhelték meg, tudtak maguknak venni annyit, amennyire szükségük volt. A falun belül nagy volt az összetartás ebben a nehéz helyzetben, aki tudott, segített a másikon.

„Nagyon sok pénzzel kisegítettem, – [a nagygazda szomszédait] – *hogy tudjanak maguknak venni, megadták, amikor eladogatták a pincét, földeket."* (I. a)

„Szomszédasszony ríva gyött hozzánk, hogy adjak neki egy kis lisztet csak úgy, mert annyira kiszekírozták, elvitték! Pedig vót nekik, de elvitték!" (I. b)

A búzán kívül kevés szemes terményt fogyasztanak ma már, a korábbiaktól eltérően. Hántolt árpát használnak a töltött káposztában, ezt veszik rizs helyett, de hurkatöltelékként már nem szerepel. Csöves, gyenge kukoricát korábban is főztek, de az utóbbi 20 évben elterjedt az úgynevezett csemegekukorica fajta, melyet érése előtt el is fogyasztanak. Szemes kukoricát ma már nem őrölnek emberi fogyasztásra, a boltban viszont lehet kapni konzervkukoricát, amely a harmadik generáció körében kedvelt saláta-alapanyag. Ma minden háztartásban fogyasztanak több-kevesebb rizst, elsősorban köretnek készítik, hurkatöltelékként is már csak ezt használnak, kásaételként viszont teljesen visszaszorult, bár az 1940-es években még a nagyünnepi, lakodalmi étrend záró fogása volt Cserépfaluban.



57–58. kép. Az utolsó saját aratás a TSZ megszervezése előtt.
Fotó: Tóth család tulajdona, 1950-es évek vége.

A második TSZ megszervezése, 1960 után a búza megtermeléséhez szükséges földet, a szántót, illetve az erdőrészeket, a falu lakosságának nagy része beadta, ezzel gyakorlatilag teljesen megszűntek a paraszti gazdaságok. A föld mellett a megműveléshez szükséges gépeket, állatokat is közös tulajdonba kerültek.[97] Csupán a ház körüli kert és az egy holdban maximalizált területű háztájik maradtak meg. A TSZ tagok munkaegységenként terményt is kaptak fizetségként, ez azonban már nem fedezte az éves szükségletet: ekkortól már elsősorban vásárolták a lisztet, az 1960-as évek közepétől pedig a kenyeret is.

A boltokban csak búzalisztet lehetett, lehet kapni, minőségi megkülönböztetésként rétesliszt és finomliszt néven.[98] Emellett búzadarát árulnak még, más őrleményt nem fogyasztanak már. A zsemlemorzsát a bolti kenyérrel párhuzamosan megismerték a faluban, de a krumplis, főtt tészták ízesítőjeként nem szorította ki a búzadarát. Morzsát csak a rántott húsra tesznek.

A búzaliszt a legalapvetőbb alapanyag továbbra is, a pénzhiány, az árváltozások ellenére mindig, mindenkinek meg kell vennie, de nem halmoznak már föl belőle egész évre szükséges mennyiséget, csupán 1–2, esetleg 10 kg-ot vesznek egyszerre. Az ellátás a liszt tekintetében állandó, megbízható. A liszt 1 kg-os csomagolásban a felhasználástól függően rövidebb-hosszabb ideig áll a konyhában, sok helyen kis fém, műanyag lisztes dobozba öntik ki a papírzacskóból. A boltban árult liszt minősége azonban közel sem volt olyan jó, mint a saját lisztjük volt. A mai napig előfordul, hogy panaszkodnak:

> *„Az ÁFÉSZ-nál sokszor van olcsó liszt, de azzal már befürödtek, nem tudom, hányan, mert az nem jó minőségű, igaz, jóval olcsóbb. Volt, akinek ki kellett önteni, annyira csúnya volt."* (II. b)

A gyakorlott háziasszonyok még megpróbálnak a gyenge minőségű gyúrni való liszten javítani: összekeverik, az úgynevezett réteslisztet és a finom lisztet, és a tésztába a szokásosnál több tojást tesznek.

A kelt tészták készítéséhez szükséges erjesztő anyagot, a gyári sajtolt élesztőt mindenki a boltból veszi meg, egyszerre nem túl nagy mennyiséget, mert ha hosszabb ideig áll az élesztő, akkor romlik a minősége. Tovább eltartható a szárított élesztő, de ezt inkább a fiatalabbak kedvelik, az idősebbek szerint nincs olyan jó, mint a friss. A kovászmag a kenyérsütéssel együtt kopott ki a használatból.

A parasztgazdaságok az önellátás eszményét a kenyérsütés abbahagyásával adták föl teljesen. Az 1960-as évek folyamán tért át a háztartások nagy része a kenyérvásárlásra,[99] tehát a legfontosabb élelmiszerüket is boltból vásárolták

---

[97] Ezeknek a tényeknek a leírására itt nem térek ki bővebben.

[98] Hasonlóan: Dömötör Á. 1995. 518.

[99] Vö. Kisbán E. 1984b. 772., 1997b. 437–438., Knézy J. 1984. 694., Szuhay P. 1994. 356., Varga L. 1997. 168.

onnantól kezdve.[100] A második generáció lakodalmai éppen erre az idő estek, ők is jól emlékeznek még a változásokra:

„63–64 körül már vettük a kenyeret, édesanyámnál még sütöttem én is, de az anyósomnál már nem." (II. c)

„60–70 közt lagzikra, nagyobb alkalmakra még befűtöttek, oszt süttek, mert hát ki győzi azt a bóti kenyeret venni! Mert akkor csak annyi pénzünk vót, amit a gyümölcsbül kaptunk, nem vót állandó kereset." (I. a)

A sok vendég ellátására a kenyeret és a kalácsot is otthon sütötték kemencében a hétköznapok ekkor már rögzülő formáival ellentétben,[101] a legjobb búzából, felhasználták hozzá a meghívottak által ételajándékként behordott lisztet és a tej egy részét is. Adatközlőm így mesélte el a munkatársulást, a sütés menetét, amely meghaladta a családi gyakorlatot, de a tudás még élt, és az eszközök is kéznél voltak:

„*Rengeteg kalács kellett, még négy kemence kalácsot is süttünk, nagy csupaszokat, meg hajtottat is: diósat, mákosat, túrósat, meg ugyanennyi kenyeret is. Vasárnap megszitálta a gazdasszony a lisztet, bevitték a kamrábul, letakarták. Két nagy sütőteknőbe, három-négy szakajtó lisztet is tettek egybe, attól függött, hogy mennyit híttak. Este hordták a tejet. Langyos tejben elmorzsoltuk az élesztőt, ha feljött, akkor öntöttük a lisztbe, hogy jó kovász legyék, mert ugye annak a sok kalácsnak több kovászt kellett csinálni, oszt azt, aki csak ott vót, keresztanyja, minden hozzátartozója verte a kovászt. Abba csak keves cukrot tettünk, többet majd a tésztába, oszt addig vertük, míg jó hólyagos lett, mert akkor jó a kovász. Oszt azt váltva csináltuk. Egy darabig egyik verte, akkor megizzadtunk, átvette a másik, oszt öten, hatan is kovászoltunk. Oszt akkor, no, most már jó lesz, akkor keresztet vettünk rá ((!)), oszt mondtuk cup-cup, hogy így keljen, rászórtunk még két marek lisztet, rátettük a keresztfát keresztbe, rá egy nagy levesestálat vagy vajlingot,, hogy a ruha bele ne keljék. Éccaka kelt a kovász, már három órakor mentek dagasztani. Melegítettek tejet, mindenkinek adtak egy stampó pálinkát, igyanak az asszonyok is, hogy jobb kalács legyék,*

[100] A Magyar Néprajzi Atlasz kiegészítő gyűjtése során az 1960-as években már problémát jelentett a gyűjtőknek, hogy az adott településeken lefényképezzenek egy ott készült kenyeret. Ezt korábban minden gond nélkül megtehették, de ekkorra már szinte az ország minden falvában felhagytak a kenyérsütéssel. Ez az Atlasz adataiból természetesen nem derül ki. Az információt ezúton is köszönöm Kisbán Eszternek.

[101] A lakodalom további előkészületeiről és az ételekről, étkezésről a 6. fejezetben írok még részletesebben.

jobban be bírjanak dagasztani, mert hát nehez vót az. Ahol nagy teknő vót, ott két asszony dagasztotta. Addig dagasztottuk, míg csak nem puffogott, meg olyan jó tészta nem lett, hogy mán a kezünköt mosni is alig kellett, no most már jó lesz, ráhagyjuk. Akkor megint ruhával letakartuk, akkor már nem kellett rá keresztfa, semmi, csak leliszteztük. A kecskelábnak az egyik végit megemeltük, hogy ne széjjel menjék, ha csak az egyik végibe menjék a tészta a teknőben. Aztán négy-öt nyújtótáblán az asszonyok csinálták, aki tudta, a fiatalok kenték a tepsit, más rotyogtatta a mákot, diót, más a túróba tejfelt, tojást, cukrot, hogy jó édes legyék. Először a csupasz kalácsokat csináltuk, úgy foszlott, hogy végig ment terenyén [tenyerén]*, ha jó vót a kalács. A fonást is úgy kellett, hogy kivettünk, mint egy kilos kenyér, akkora darab tésztát a nyújtótáblára, oszt egy kicsit megsenderítettük, oszt vettük a másikot, három részt tettünk a nyújtótáblára, megnyújtottuk, de utána csak úgy húzni, meg csanfarítani, hogy foszlós legyék. Oszt letettük egymás mellé a hármat, sokan tudtak négyes ágat fonni. Oszt a négyes ágú sokkal szebb vót, még a szélére körbe ilyen kisebb ágat fontunk, avval is szebb legyék, meg nagyobb legyék.. Vagy esetleg a tetejére is kis cifra mintát, az úgy kidúdorodott. Más egyebbel nem díszítettük. A gazdasszony már előtte való héten odakészítette a kemence mellé a fát, hosszúra vágva két nagy öl fa. Tepsiben kelt a tészta, mindég nézték, hogy ég-e a tűz. Amikor látták, hogy megkelt a tészta, felvertek öt-hat tojást, a kalácsot megkenték, kihúzták a tüzet a kemence elejire, megnézték, hogy szikrádzik-e a kemence feneke. Berakták a kalácsot 9–10 tepsivel, feltették a táblát, egy asszony állandóan ott állt mellette. Másfél óráig sült. A hajtottból a diósat vették ki hamarabb, annak egy óra elég vót. Mikor kiszedték, cukros vízzel megkenték a tetejét."* (I. b)

(A kenyérsütés menete gyűjtéseim és a szakirodalmi adatok[102] összevetése alapján korszakunkban nem változott, így arra itt nem térek ki, csupán a kenyérvásárlásra való áttérés folyamatát, a változás okait kerestem.)

Az áttérés nagyon nehéz volt, sok lemondással járt. Az idős adatközlők a kenyérről beszélve szinte újra átélték azt a nehéz korszakot, a sok konfliktust, amíg a „*bóti kenyérig*" eljutottak. Nem csak egy élelmiszerről, de egy több évszázados életforma gyors változásáról volt szó.

[102] Kenyérsütésről lásd: Gunda B. 1932., Bálint S. 1962., Hegyi I. 1964. 366–368., Kisbán E. 1966., 1970., 1984a. 772–773., 1997b. 456–459., Bereczki I. 1982. 191–199., 1985. 530–533., 1986. 60–64., Cs. Schwalm E. 1989. 392–398., Fél E. – Hofer T. 1997. 198–199.

Ahol a kiskonyhában máig van kemence így emlékszik az idős háziasszony:

„*Szép fényes vót, mint a kalács! Jó is, meg szép is vót az a házi kenyér! Süttem én is. Sokszor elgondolkodom, hogy kéne, kemence még van. De hát nem egy kenyeret süttünk, hanem négy nagy kenyeret, két hétre. 18–20 éves vótam, amikor elkezdtem én is dagasztani. Édesanyám magyarázta, hogy hogy kell. Ő nagy, erős asszony vót, én meg vézna kislyány vótam, hamarabb nem engedte. Féltett az erősebb munkától. Később már én végeztem, mikor ő már lebetegedett. Olyan a kezem, hogy jobban kelt utána a tészta. Én voltam ilyen, meg ángyom, nagyon jó kalácsokat, kenyereket sütött. Mikor húztam, csak úgy gyött föl! Nagy különbség van abban is! A kezem után olyan könnyen gyött a tészta!”* (I. b)

A kenyérsütés elmaradásának számos oka volt, melyek egy időben, egyszerre jelentkeztek, és végül a kenyérvásárlásra kényszerítették a családokat. Korábbi időszakok problémáit: szárazság, rossz termés, pénzhiány, élesztőanyag hiánya még áthidalták, de itt már sokkal többről volt szó, nem tudtak a háztartások mást választani. Hamarabb abbahagyták a sütést, ahol a második generáció akkor még fiatal, iskoláskorú tagjai elkerültek a faluból. Kisebb lett a család, már nem fogyott annyi kenyér. A lányaik, menyeik nem segítettek az első generációnak, mert tanultak, dolgoztak, számukra pedig már fizikailag megerőltető volt a rendszeres sütés. A fiatalok nem tanultak meg dagasztani, kenyeret készíteni, így ez a tudás elenyészett, az idősek is kiestek a gyakorlatból. A kemencéket – mivel négy-öt nagy kenyérre voltak méretezve – a kevesebb kenyeret fogyasztó családnak heti egy-két kenyérért nem érte meg felfűteni, másrészt fához sem tudtak könnyen hozzájutni. A saját maguk által betakarított jó minőségű búzát is nélkülözniük kellett, pénzük pedig nem volt, hogy megvásárolják. Az 1950-es évektől épülő házakban, különösen a 1960-as évek kockaházaiban már nincs kemence. Ez már annak a jele, hogy lemondtak a sütésről, a bolti ellátás javulásával megvásárolták a kenyeret, amely kisebb méretével a fogyasztást, a szeletelést is megváltoztatta.

„Azok már pékkenyeret esznek! Még mink sütünk, nem veszünk a bótbul! – mondtuk.” (I. a)

„Az öregek is rájöttek, hogy már nem bírnak sütni. Annak erő kellett, hogy kidagasszunk egy jó tésztát. Addig kell dagasztani, amíg a padlásról nem csorog a víz. Nem haragszunk a mai fiatalokra, nem vóna már rá idejük. Habár nekünk is úgy vót időnk, hogy felkeltünk háromkor, oszt hét órára kisütöttünk. Nem dógoznak többet a mai fiatalok. Nem tudják elképzelni, hogy a régiek mennyit dógoztak. Akkor az öreg rá vót utalva a fiatalra, a fiatal meg az öregre, mert annak vót földje.” (I. b)

„Édesanyám már nem tanított minket dagasztani. Látták már, hogy ennek vége lesz! Látták már ők, hogy változik az idő, ezzel, hogy a tsz megalakult, minden más lett. Átalakította az egész életüköt." (II. b)

„Ki előbb, ki utóbb lemondott a sütésrül. Rájöttek, hogy már nem egyéni gazdálkodók, a malmok szűntek meg, őröltetni nem lehetett, búzájuk sem vót, csak ha vettek, mert bevitték a fődet a tsz-be. Csak át kellett, hogy térjenek a bóti kenyérre. Nem működött itt sem a malom, '56 után még egy darabig darált, de őrölni már nem őrölt." (II. a)

Az idősebb, ügyes kezű, jó gazdasszonyok sütöttek még a bolti kenyér mellett is rövid ideig. Döntésüket igazolta, hogy a pékségből származó kenyér gyakran gyenge minőségű volt, olykor a felszeletelése is problémát okozott: a keletlen tésztából, félig átsütött kenyér szinte ráragadt a késre, máskor pedig úgy morzsálódott, hogy amiatt nem lehetett vágni. Sokszor sort kellett állni a bolt előtt a kenyérért, és akkor is előfordult, hogy nem jutott mindenkinek. Rokonok, szomszédok megpróbáltak együtt sütni egy-egy kemence kenyeret, amit aztán háti kosárban vittek haza, de ezek az együttműködések sehol sem maradtak fenn hosszú ideig.

„1954-ben épült a házunk, abban már nem vót kemence, csak apai nagyanyáméknál. Édesanyám este mindig felment [az anyósáékhoz], *bekovászolt, reggel korán ment dagasztani. Ekkorra nagyanyám befűtötte a kemencét, úgy süttek együtt. Később, mikor gyött a bótba a pékkenyér, akkor fokozatosan abbahagyták a kenyérsütést. Még mink tovább is sütöttünk, sokáig, mint mások."* (I. a)

„*Sok baj van azzal! Anyósom próbált még a bóti kenyér mellett is sütni, de fárasztó vót neki. Nem maradtak már, nem maradt meg nekik a nagy család, hogy egy kemence kenyeret süssön. Télen még jobban sütött, de aztán így lassan elmaradt."* (I. b)

A kenyérsütés eszközkészlete a sütés elhagyása után szinte teljes egészében elvesztette funkcióját. A tárgyak többsége a padlásra került, nem használják, állaguk megromlott, sok mindent „régiségkereskedőknek" adtak. A faragott fatálat[103] disznóöléskor használják, hasonlóan a dagasztóteknőt és a lábat is. Egyetlen kivételt találtam csupán a vizsgált háztartások körén belül:

„Az eszközök még megvannak most is a padláson. Csak megvannak. Még kelhet! Lapát, vonó, kovászoló, keresztfa, kenyérruha, minden." (I. c)

[103] Szakajtót, fatálat már az első generáció sem használt, tepsiben kelesztették a tésztát.

A kenyér táplálkozásban betöltött jelentősége a fenti nehézségek ellenére sem csökkent. A kezdeti minőségi problémák is rövidesen megoldódtak, a kenyérfogyasztás igazodott a kisebb méretű bolti kenyerekhez. Az 1970-es évektől 1 kg-os és 2 kg-os kenyérből választhattak, általában kétnaponta vettek egy 2 kg-osat, mindenki fehér, búzakenyeret evett.

„Feketének tartottuk a pékkenyeret. Jaj, de barna ez a kenyér, hol áll ez a házi kenyérhez? De csak meg kellett szokni, mert nem sütöttünk kemencében. Nehezen szoktuk meg a pékkenyeret. Nem tartott olyan sokáig, kicsinek tartottuk. Ha a házi kenyeret megszeltük, akkor eltartott pár napig azért, az meg mindjárt elfogyott. Abbul duplán kellett szelni, de ha a házi kenyeret körbeszelték, az jó nagy karaj vót! Soha nem felejtem el, mikor pirítottunk a masinán a házi kenyérbül, utána meg már nem győztem pirítani emebbül, mert kicsi vót. Nem vót ilyen szép fehér kenyér, mint most, hanem korpás lisztbül, barna kenyér vót. Az oroszokéhoz hasonlította édesapám, azt mondta, hogy a Donnál ett ilyet, barna kenyeret." (II. b)

„Jobb vót, amit magunk süttünk, biztos. Mert most még jó is a kenyér, de ezek előtt vót még olyan, hogy nem vót jó a kenyér." (I. a)

Míg korábban nem fogyasztottak friss kenyeret, addig ma szinte tobzódnak a kenyérben, csak friss, esetleg egy napos kenyeret esznek a háztartások többségében. A kenyér eltarthatóságánál az lett a fő szempont, hogy meddig őrzi meg frissességét. A pékségekben csak 1 kg-os kenyeret sütnek – nagyon vékony a héja, a korábbi tárolási módot nem bírná, kiszáradna gyorsan –, erre van elsősorban igény. Hamar elfogy a kilós kenyér, de éppen emiatt többször kerül az asztalra friss. A bolti ellátás zavartalan, két-három pékségből (Egerből, Mezőkövesdről, Szihalomból) is szállítanak jó minőségű kenyeret. A legtöbben fehér kenyeret vesznek, de lehet kapni félbarnát is. A harmadik generáció körében terjed a barna, sok magvas, korpás kenyér fogyasztása a reklámok hatására, ezt a környező városokban veszik meg.

A kenyeret az első és a második generáció főként a konyhaszekrény erre kialakított részében tárolja. Újabban fémből, vagy fából készült kenyértartókat vettek, amelyek a konyhában bárhol elhelyezhetők, dekoratívak, de sehol sem teszik őket olyan kiemelt helyre, mint korábban a fonott, kerek kosarakat a sarok padon. A kenyerek alakjához, méretéhez igazodva ezek a tartók négyszögletesek, nem túl nagyok. A friss kenyeret – állagának megőrzésére – korábban vászonruhába takarták, napjainkban a kenyértartón belül nylonzacskóba teszik, hogy ne szikkadjon. A kenyeret eddig nem lehetett úgy tárolni hosszabb ideig, hogy ne romoljon a minősége. A hűtőládák elterjedésével ez is megoldódott. A kenyeret becsomagolva fagyasztják, amely felolvadás után is megőrzi frissességét. Ha a boltban egyszerre

több kenyeret vesznek, azt el tudják tartani szinte korlátlan ideig. Néhány óra alatt kiolvad magától, de mikrohullámú sütőbe téve fel lehet gyorsítani a folyamatot. A fiatalok közül sokan tesznek így el kenyeret, de az idősebbek szerint az a kenyér már nincs olyan jó ízű.

A szárazabb kenyér egy részét még fölhasználják, elfogyasztják: pirítósnak, bundáskenyérnek, fasírozotthoz. Az étkezés végén megmaradt kenyérdarabokat a kutyának vagy a macskának adják, a száraz kenyér nagy része a moslékba kerül, kenyeret nem nagyon dobnak ki. A mennyiségét tekintve ez azért nem jelentős.

A kenyér táplálkozáskultúrában betöltött szerepét hangsúlyozta az is, ahogy bántak vele. Nemcsak élelem volt, hanem annál több: meghatározott helye volt az asztalon, szépen hímzett ruhával takarták le. Csak a gazda szelhette meg, fogyasztását a gazdasszony felügyelte. Ha leesett egy darab, felvették, megcsókolták.[104] A kenyér ma is fontos táplálék, de már nincs akkora jelentősége, olyan jelentése, mint amikor még a maguk termelte gabonából sütötték.[105] Jól kifejezi ezt a változást például, hogy ma az az egyik legkedveltebb kenyérfajta, amit nylonzacskóba csomagolva, előre felszeletelve árulnak. A pékség a karaj kenyerek vastagságát is „beszabályozza". Korábban lényegesen vastagabbra vágták a szeleteket, a mai szélességet a kenyérpirítógépek befogadóképessége határozza meg!

A kenyér *elszelése* a tálalás utolsó lépése, amikor már mindenki az asztalnál ül. Az első generációnál mindig a családfő vágta a kenyeret, de a szervezett étkezéseken kívül mindenki szeghetett magának. A második és a harmadik generáció körében gyakoribb, hogy ez is a háziasszony feladata az étel tálalása mellett. A felszeletelt kenyér vásárlásával ezek a cselekmények végleg elmaradnak, a kenyér elvesztette kiemelt szerepét. A kenyeret tányéron, kenyérkosárban rakják az asztalra. A kenyeret az idősebbek harapják, a fiatalabbak inkább törik.[106]

A kenyérfogyasztás és ennek megítélése generációnként és családonként is változó, szinte szokás kérdése. Ma változatosabb az étrend, jól lehet lakni mással is, a kenyér nem szerepel minden étkezésen. Az idősebbek általában többször, több kenyeret fogyasztanak, mint a fiatalok. Néhány most alapított új háztartásban pedig nem is vesznek kenyeret, csak péksüteményt, amely a kenyér alternatívája lett. Mindhárom generáció kedveli a kiflit, a zsemlét, főként reggelire, tejtermékekkel tálalják. A kenyér önmagában, frissen fogyasztva kiegészítő. Hideg étkezéseken a kenyérhez esznek valamit: szalonnát, kolbászt, gyümölcsöt, felvágottat, szalámit, vagy kenyérre kenve lekvárt, zsírt, hájat, vajat, mézet, újabban májkrémet, margarint.

---

[104] Hasonlóan Átányon: Fél E. – Hofer T. 1997. 195–196.

[105] Lásd még Báti 2011, 2012, 2018.

[106] Hasonló adatok: Fél E. – Hofer T. 1997. 302., Ujváry Z. 1991. 210.

A legidősebbek így emlékeznek a korábbi szokásokra:

„Nekem a nagymamám elszelt egy karaj dinnyét, egy karaj kenyeret, avval jól kellett lakni, de a mai napig is így eszem a dinnyét. Vót, hogy cukros kenyeret adott, az vót az étel." (I. a)

Kenyeret aprítottak egyes ételekbe is. Van, aki még ma is így fogyasztja:

„A bableveshez hártyavékony kenyereket szeltünk, beletörtük a tálba, úgy ettük a babot." (I. b) *„Aludttejet, tejfölt sokszor úgy ettük közös tálból, vót kerek fakanalunk, mindenki kanalazta magának. Beleaprítottuk a kenyeret. Nagyon jó vót, nyárban különösen."* (I. c)

Minden olyan leveshez kenyeret esznek, amelyben nincsen tészta, kivéve a gyümölcslevest. Van, aki kenyeret eszik a főtt húshoz és sok húsos, zöldséges ételhez is, például a töltött káposztához, a rántott húshoz, a rakott krumplihoz, a mártásokhoz, a főzelékekhez.

A pékségek által sütött kenyérrel olyannyira elégedettek, hogy az ünnepi, az úrasztalára szánt kenyeret is ott süttetik, onnan rendelik. Ez nagyobb, mint amit hétköznap fogyasztanak. A faluban körülbelül tíz helyen még ma is áll az udvaron vagy a nyári konyhában az eredeti, régi kemence, többségüket csak lakodalmakkor használják, de van, ahol kisebb családi ünnepekre is abban sütnek még. Ezek nagyon kivételes alkalmak, a sütést teljes egészében az első generáció még néhány aktív tagja végzi.

A kenyér történetében a 21. század új fordulatot hozott Cserépfaluban: megjelent a kenyérsütő gép. Az általam vizsgált csoporton belül öt háztartásban használnak kenyérsütőt a második és a harmadik generáció tagjai. Egy kivétellel hetente többször is sütnek benne fél-egy kilogrammos kenyereket. Az egyik adatközlőmnek megvan még a nagymamája kemencéje, abban is szokott sütni nagyobb családi ünnepekre, disznóvágásra. Hétköznap a gáztűzhely sütőjében és újabban a kenyérsütő gépben is alkalmanként más-más méretű kenyér készül. A régi és az új technológia jól kiegészíti egymást. A kenyérsütő gép a tésztakészítés, a dagasztás, kelesztés, sütés folyamatát is teljesen automatikusan végzi. Nem szükséges hozzá semmilyen különleges tudás, a gép leírását követve elkészíthető a kenyér. A háziasszony a pontosan kimért hozzávalókat megfelelő sorrendben beteszi a sütőformába, majd a gép programjai közül kiválasztja a készülő kenyérnek megfelelőt. A friss kenyér illata a legfontosabb indok az idősebbeknél és a fiataloknál is arra, hogy megvették ezt a gépet. Emellett fontos szempont volt az is a vásárláskor, hogy a kenyérsütőben készült kenyérben nincs mesterséges állománynövelő, ezért egészségesebb is. A kenyérsütő géppel meg tudják oldani a speciális diétára szoruló beteg élelmezé-

sét is. A sütés sikertelensége esetén a kenyeret nem fogyasztják el, az állatoknak adják, vagy kidobják.

A kenyérsütő egyben a háztartás modernségét, jól felszereltségét is hivatott kifejezni. Használaton kívül a konyha, az ebédlő látható, nyilvános helyén tárolják. A sütéshez szükséges hozzávalókat a helyi boltokban is be lehet szerezni, mert megfelelő az alapellátottság. A speciális lisztkeverékeket a környező városokból szerzik be. A gép programjai nagyon sokféle kenyér készítését teszik lehetővé, ehhez recepteket is kínálnak. Minden háztartásban van külön receptkönyv is a kenyerekhez. Az idősebbek egy-két félét próbáltak ki: fehér vagy félbarna kenyeret sütnek. A recepteket saját tapasztalatuk alapján alakítják tovább, például a szárított élesztő helyett frisset, az olívaolaj helyett zsírt használnak. A második generációs háziasszonyok tudása, ízlésvilága kevéssé rugalmas. Az új technológia mellett ragaszkodnak a megszokott alapanyagokhoz. A fiatalok bátran kísérleteznek: paradicsomot, szalonnát, szalámit, sokféle magot, zöldfűszereket is tesznek a kenyérbe. Az így elkészült kenyér ételajándék is lehet: családtagjaiknak, ismerősöknek, munkatársaknak visznek belőle kóstolót, ezzel is ajánlva a gépet. A fiatalok kihasználják a kenyérsütő dagasztó programját is, a pizza tésztát is abban készítik el, míg az idősebbek jobban bíznak a kezükben, azzal érzik, hogy megfelelően kidolgozott-e a kelt tészta.

A gépi kenyeret is kenyértartókban tárolják, de tulajdonságai lehetővé teszik, hogy vászonruhával, konyharuhával takarják le, mint a kemencében sült kenyereket, így sem szárad ki. A bolti kenyeret nylonzacskóban tartják mellette.

A kenyérsütő gépben készült kenyér a sütőforma szerint álló vagy fekvő hasáb alakú, de ez nem befolyásolja a fogyasztást. Egy helyen volt csupán kezdetben kérdés, hogy a kenyér mely részét szeljék meg. Ezek a kenyerek sűrűbbek és vastagabb a héjuk, mint a bolti kenyereknek. Ez növeli az eltarthatóságukat, ami fontos szempont. Ugyanakkor a friss kenyérből több fogy, a karéjok is nagyobbak a boltinál. Minden háztartásban megnőtt a kenyérfogyasztás, mióta maguk sütnek! Ennek az étrendre, az étkezési szokásokra gyakorolt hatását még vizsgálnom kell a továbbiakban. Egy nemrég alakult háztartásban kizárólag maguk sütötte kenyeret esznek. A férj és a feleség szokásai még nem rögzültek, így könnyen beépült ez az újítás. A legtöbb helyen viszont a gépi kenyér nem szorította ki teljesen a bolti kenyeret, a család tagjai saját ízlésüktől függően egyiket vagy másikat fogyasztják. Van, ahol a férj, máshol a háziasszony ragaszkodik inkább a lazább szerkezetű, puhább, vékonyabb héjú bolti kenyérhez. Nagyobb vendéglátás esetén is a bolti ellátásra támaszkodnak, a kenyérsütő gép kapacitása csupán egy család egy-két napi szükségletét tudja fedezni.

Kerti vetemények, gyümölcsök

A konyhára szükséges zöldségeket elsősorban női munkaerővel termelték, termelik meg a ház körüli kertben, a szőlősorok között és a háztájiban.[107] A veteményes gondozásán túl a növények tárolása, éves beosztása is a háziasszony feladata volt. A női munkába állás után ez a fajta tevékenységi kör nem módosult, csupán a ráfordítható idő lett kevesebb. A nők a munkaidőn kívül, a szabadidejük jelentős részét töltik a kertben. A felhasznált technikák nem változtak: fontos az ásás, általános a kézzel vetés, a palántázás, a többszöri kapálás, a gyomlálás, az öntözés. A termények egy részét, a felesleget értékesítették, ebből szerzett pénzt a háziasszony, de a rossz talajadottságok miatt nem számíthattak túl bő termésre. A ház melletti kertet intenzíven megművelik ma is a legtöbb helyen az első és a második generáció körében. A háztartásban fontos szerepe van az ott termesztett sokféle veteménynek. Azonban számos nehézség adódik, a csapadékhiány és a rovarkártevők miatt, és ezek egyre inkább afelé hatnak, hogy a veteményeket, a burgonyát inkább vásárolják, s nem maguk állítják elő. Ez a tendencia főként a harmadik generáció esetében egyre számottevőbb. Nem nyugszanak bele, ha valami nincs, megtehetik, hogy megveszik, nem kell, hogy nélkülözzék az étrendből, nem úgy, mint régebben. A veteményeket főleg az érésük idején, szezonálisan fogyasztják, amit tudnak, azt tartósítanak belőle télre is, de ha rossz a termés, akkor az gyakran nem elegendő egész évre, illetve a tavaszi primőr árut is sok esetben pénzért vásárolják. A talaj gyenge minőségű, az időjárás az utóbbi években nem kedvezett a jó termésnek:

> *„Ha az időjárás olyan, akkor jól sikerül, ha nem, vezetékes vízből locsolni nem éri meg." „Ezeket permetezni kellene, de ilyen kis mennyiséget meg nem mindig permetez meg az ember."* (II. b)

Ezért a termés minősége, mennyisége évről évre bizonytalan, mint hasonló feltételek mellett bárhol máshol az országban.

> *„Retekkel is így jártunk. Van, amikor jól sikerül, de az idén egyet sem ettünk belőle, pedig vetettem két sort."* (II. b)

A hiányzó zöldségeket, gyümölcsöket megvették helyi a zöldségesben, illetve a városi piacokon, de nem fogyasztottak annyit, mintha saját termésük lett volna.

---

[107] Vö. Varga Gy. 1972. 388., Fél E. – Hofer T. 1997. 146–147., Szilágyi M. 2001. 470–471.

A veteményekközük a legnagyobb mennyiségben burgonyát[108] termesztenek, ami a gabonák után talán a második legfontosabb élelmiszernövény. A rendelkezésre álló földterület beszűkülése után sok család a kert mellé a falu határában kiparcellázott krumpliföldekből bérelt évente,[109] hogy a szükséges mennyiséget előteremtse. Nyár közepén már megbontanak egy-két bokrot, köretként kedvelt az újkrumpli petrezselyemzölddel. Szeptember elején ássák ki a burgonyát. Már felszedéskor szétválasztják a takarmánynak szánt aprót, az ültetni való közepest és étkezési célra a legszebb darabokat. 2–3 évente cserélik a vetésre szánt gumókat, az ültetni való krumplit. Télre a pincében tárolják a burgonyát, tavasz felé többször is lecsírázzák, hogy ne romoljon a minősége, amely így akár a nyár közepéig is eláll, de ekkor már megkülönböztetik a „régi" és az „új" krumplit. Az új krumpli nem minden ételtípusban pótolja a régit, előző évi burgonyát, illetve sok esetben az nincs olyan jó minőségű és ízű, így például a burgonyás tésztákhoz, a *komprilángos* vagy a *pucu* készítéséhez csak a régi alkalmas. Az első generáció körében ma gyakori megoldás, hogy csupán annyi burgonyát ültetnek a kertbe, amennyit még nyáron, kora ősszel el is fogyasztanak. Télre – mivel számukra már nem nagy mennyiség szükséges – zöldségestől vesznek úgynevezett zsákos krumplit, azt tárolják a pincében. A fáradságos és munkaigényes művelés helyett inkább pénzt adnak ki érte, de nem sokat vásárolnak egyszerre.

Babot gyakran a kukorica közé ültetnek köztes növényként,[110] több fajtát is termesztenek: *gömbölyű büdöskő, kakastökű, pesti erzsi, gömbölyű erzsi* (alakjuk eltérő*), juliska, lóbab*. Más-más ételekbe használják őket: van, amelyik *„Olyan jó, hogy még hús sem kell bele!"* – mondják az öregek. Az első generáció csak szárazbabként fogyasztotta. A kicsépelt, megszelelt babot használaton kívül helyezett cserépfazékban, a padláson tárolták. A megtermelt szárazbabból a felesleget a piacon értékesítették, fontos bevételi forrás volt. Az 1960-as évek végétől, 1970-es évek elejétől elsősorban a második és kevésbé az első generáció körében elterjedt a zöldbab fogyasztása levesként, főzelékként. A szárazbab továbbra sem veszített jelentőségéből, szinte hetente szerepel az étrendben, főként levesként, ritkábban főzelékként is.

A bab mellett a borsó az általuk második legfontosabbnak ítélt vetemény. Az első generáció körében az úgynevezett *lapos bossó,*[111] melyet a babhoz hasonlóan kezeltek, tároltak, hasonló ételekbe főzték.

---

[108] Vö. Kósa L. 1980., Szuhay P. 1994. 356., Fél E. – Hofer T. 1997. 80.

[109] A krumpliföldet a TSZ adta háztáji művelésre, évente változott, hogy az egyes családok közül mikor ki, melyik földet kapta. A mai napig lehet igényelni egy-egy kis parcellát. A TSZ megművelte a földet, a tagoktól kevesebbet, a „külsősöktől" többet kértek ezért. A burgonya ültetését, gondozását már a bérlők végezték, de néhány sor vetemény is elfért.

[110] Vö. Selmeczi Kovács A. 2001. 461.

[111] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 87., Kisbán E. 1997b. 501.

„Csak szárazon vót jó [zölden nem]*, de soká főtt meg.” „Bossót is főztünk, sűrű rántást tettünk rá, meg kolbászt. Vót, aki megtörte, mint a babot.”* (I. a)

Megkülönböztetik a *cukorbossót*, melyet viszont csak zölden fogyasztanak. Nagyjából a zöldbab fogyasztásával egy időben terjedt el a zöldborsó is, szinte teljesen kiszorítva a lapos borsót. Az első generáció ezeket az „új” növényi alapanyagokat csak levesnek használta, főzeléknek sohasem. A zöldbab és a zöldborsó is szezonalitása miatt elsősorban a nyári étrendben szerepelt, ezen csak a fagyasztóláda elterjedése változtatott. (A témára később még visszatérek.)

A leveszöldségek közül a petrezselyem (*gyüker*), sárgarépa, zeller minden kertben terem, nélkülözhetetlen alapanyagok ma is. Télen pincében, homok között tárolják. A második és a harmadik generáció számára nem mindig elegendő a saját termés, gyakran a minőségével elégedetlenek, ezért szükség esetén vásárolnak is:

„Nem mindig tudjuk eltárolni azt, ami megtermett. A pincében tél végére, tavaszra már nem szép – [ma már ez is fontos szempont! – A Szerző] – *a sárgarépa meg a gyüker. Ezeket venni szoktam, kisebb tételben, többször, míg az újat nem lehet szedni a nyár közepén!”* (III. c)

Paradicsom, paprika, vöröshagyma, fokhagyma, uborka (*iborka*) szintén van minden veteményesben.

„Voltak bulgárok Bogácson,[112] *ami a mai napig megmaradt bogácsi hagyománynak, hogy a bogácsi asszonyok hoznak fel Cserépbe árulni plántát. Egy-két személy, nem sok, felszaladnak biciklivel is. Legtöbbször a középső bót előtt árulnak plántát, édesanyám is mindig onnan vette.”*

– mondja a második generáció közepes anyagi helyzetű tagja. Emellett a mezőkövesdi piacon is vesznek palántát. Amíg a paradicsom, paprika nem terem, addig a piacról, zöldségestől vásárolnak:

„Nyári reggelik úgy könnyebbek, veszünk, de nem kilószámra, csak pár darabot.” (II. b)

Nyár folyamán fontos kiegészítői a „száraz” étkezéseknek.

[112] A környező városok piacaira termeltek főként, de palántát árultak a szomszédos falvakban is, az ország más zöldségtermelő övezetéhez hasonlóan. Vö. Varga Gy. 1972. 387–401.

„Nyáron csak jó, hogy van a kertben, nem kell a bótba szaladgálni. Itt a nagy kert, oszt legalább annyit, hogy nyáron kicsit pótol." (II. a)

A fagy előtt az utolsó darabokat is leszedik, az ablak között érnek meg. Télire paradicsomlét és lecsót főznek be belőlük, a paprikát savanyítják is. A vöröshagymából fogyasztanak már beérése előtt is. Az újhagyma kedvelt zöldség reggelihez, vacsorához. A vöröshagymát kosárban, jól szellőző zsákban, a kamrában vagy a pincében tárolják. A saját termést gyakran vásárlással kell kiegészíteni. A fokhagymát érése után leveleivel befonják *füzérekbe*, felakasztva tárolják. Rossz termés esetén ebből is venni kell a disznóvágáshoz, amikor több fogy. Az uborka is része a nyári reggeliknek nyersen, főtt ételekhez salátaként kínálják. Télen ez a legfontosabb savanyúság. Fejes salátát is minden kertben találunk, nagyon fontos vitaminforrás tavasztól, nyersen és fonnyasztva elkészítve, sültek mellé. Mákot régebben mindenhol termesztettek, a kelt tészták fontos tölteléke volt, ma már kissé visszaszorult: volt, ahol az előző évi termést fogyasztották még, nem vetettek újat.

Tököt a kukorica köztesnövényeként termeltek, takarmánynak. A földek szélére ültették a sütőtököt, ami gyakori téli csemege még ma is. Főzőtököt viszont csak napjainkban ültetnek, fagyasztva télire is elteszik. A tökfőzelék csak a harmadik generáció számára kedvelt étel, melyet a közétkeztetésből ismertek meg, az ország más részeihez képest itt meglehetősen későn terjedt el. [113]

Az étrendben fontos szerepe van a káposztának, nem veszített jelentőségéből a mai napig sem, de a nagy részét inkább megveszik, a kertekbe ültetett pár szál növényt még a nyáron elfogyasztják. Az első generáció kelkáposztát, karalábét, karfiolt nem ültetett.

„Ők azt nem tették vóna a levesbe, mert az nekik büdös vót, felcsapta az orrukot!" – mondja a második generáció egyik tagja az öregekről, ezzel magyarázza a hiányukat. A téli savanyú káposzta alapanyagát vásárolták (kb. 50–60 kg-ot), nagy káposztás hordóban savanyították, így készül ma is.

Az előzőekben tárgyalt növények minden általam vizsgált háztartásban szerepeltek, van azonban néhány új növényfajta, ami még csak most kezd elterjedni, a harmadik generáció egy-egy tagjánál találtam meg. Ilyenek a cukkini, a brokkoli, a kelbimbó, a padlizsán. A karfiolt ismerik, de nem termesztik még sok helyen, annak ellenére, hogy az étrendben már a második generációnál is szerepel levesként, főzelékként. A kelbimbó még télen is megmarad a kertben „… *tavaszi illatot ad a levesnek"*. A cukkínit nyáron, főként rántva fogyasztják, nem tartósítják. Ezeket palántaként a piacon vásárolják, de több gondozást igényelnek, mint más növények. Az étrendben mint különlegességek szerepelnek, nem jelentősek.

A kerti veteményes mellett kis mennyiségben mindenhol termelnek fűszernövényeket, amelyek az ételek ízét, aromáját fokozzák, kiemelik. Ilyenek a kapor,

[113] Vö. Kisbán E. 1997b. 496.

a petrezselyemzöldje, a fokhagyma, a vöröshagyma, a borsikafű. Ezek mellé minden generáció vásárol a boltból is nélkülözhetetlen, alapízesítőket: *jóféle bossot*, fekete borsot, színes paprikát, babérlevelet, köménymagot, fahéjat, és természetesen sót, cukrot. A felhasznált mennyiségek az egyéni fűszerezéstől függtek, a vásárolt tételek pedig az anyagiakon múlottak:

„A háború után vót, hogy sóért adtuk a hóminkat, vót, aki Romániából hozott, oszt üzérkedett vele." [1944–1945-re emlékezve] (I. a)

„Vót, hogy paprikából is csak kétdekásat vettünk, annak kellett kitartani." [1960–1970-es évekre emlékezve] (II. a) *„Nem használtunk ennyi cukrot, mint most, nem vót rá pénz.*[114] *Mézet sem nagyon, csak süteményekbe, meg vajas kenyérre."* (I. b)

A harmadik generáció egy-két újító tagja szívesen próbál ki új ízeket, régi/új fűszereket is. A boltból veszik a kakukkfüvet, bazsalikomot, oregánót (szurokfüvet), curryt, szerecsendiót, szegfűborsot, szegfűszeget, koriandert, mustármagot, különböző fűszerkeverékeket, fűszersókat, leveskockákat, ételízesítőket a különféle szakácskönyvek ajánlásai alapján. A többség azonban ilyen téren nem mer újítani, „hagyományosnak" gondolt, nagyon kevés fűszert használnak:

„...sok mindenről azt sem tudom, hogy micsoda, borsikafüvet anyáink is használták, nekem is van, de nem vagyunk hozzászokva." (III. a)

A városi és a falusi konyhák összehasonlításában a fűszerhasználatot emelte ki mindenki, mint legnagyobb különbséget:

„Városon olyan fűszereket is kipróbálnak, például a testvérem is, ami falun nincs is." (II. b)

A gyümölcstermesztés jelentősége Cserépfaluban, a 20. század második felétől jelentősen visszaesett,[115] nem történt fajtaváltás, nemesítés, így az áru is kevésbé volt már kelendő a piacon. Az első generáció számára megterhelő munkát jelentett a fák, a kert gondozása:

---

[114] A cukorfogyasztás időbeli alakulásáról lásd: Kisbán E. 1987. 246., 1997b. 536.

[115] A korábbi gyakorlatról: *„Nagyiván, Karcag, Kisújszállás környékire is mentünk, tanyákra is, sátoros kocsin. 6–7 mázsa, de vót, hogy 16 mázsa kimagvalt szilvát vittünk a ponyvával letakart kocsiban. Meg barackot, oszt Lajos kiabálta, hogy barackot asszonyok, barackmagot, mert mind összetört a barack. Pénzért meg terményért adtuk... Nagyivánban mindig ugyanott szálltunk meg, adtunk érte szilvát."*– így emlékezett vissza az egyik első generációs, közepes anyagi helyzetű adatközlőm az 1940-es évek végi utazásra.

„Az eper is kipusztult. Pedig alig vártam: négyszer is kimennék egy nap, hogy hátha nem leltem meg valahol. De most már kipusztult az is. Velem együtt minden elpusztul." (I. a)

A gyümölcsfák a szőlősorok között, illetve a kertekben maradtak meg, a korábbi gyümölcsösöket kivágták, elhagyták. Nagyobb a fajtagazdagság, a növényeket intenzívebben gondozzák, termésüket azonban már nem értékesítik.[116] A korábbi, gyengébb minőségű növényeket nemesebb, ízletesebb, nagyobb gyümölcsöket termő fajtákra cserélték az újabb, 1960–1970-es telepítésű kertekben. Emellett számolnunk kell a boltban vásárolt déligyümölcsökkel is. Ezek korszakunk elején még „különlegesség", „luxus" számba mentek. A második generáció még visszaemlékszik arra, hogy az 1970-es években is csak karácsonyra lehetett venni ezeket a gyümölcsöket, hosszú sorban állás után.

„Gyerekkoromban mi még banánt nem is ettünk, narancsot egyet-egyet nagyritkán, esetleg citromot a teába. Már az én fiam karácsonyra kapott egy kiló narancsot, örült, beosztotta, kitartott egy hónapig!" (II. a)

Napjainkra ez a hiány megszűnt, de a banán, a narancs, a kivi még mindig csemege, elsősorban a gyerekeknek veszik meg.

A Bükkalja már a 18–19. században jelentős bortermő terület volt. Cserépfalu határában a szőlők területe szinte folyamatosan növekedett a 20. század közepéig, ma viszont a falu határának csupán 2,5%-át teszi ki. A földhasználat más tekintetben nem változott az elmúlt 150 évben.[117] A borról, a borfogyasztásról, az italokról szóló fejezetben szólok, a borkészítés módjának tárgyalása azonban meghaladja ezen dolgozat kereteit. A kertben termő szőlőt fogyasztották gyümölcsként is, frissen, illetve a szüretkor szedett, úgynevezett *„hagyni valóként"* tavaszig is elállt.

[116] 9. táblázat. Cserépfalu gyümölcsfaállományának megoszlása 1959-ben

Faj	Szilva	Cseresznye	Körte	Alma	Őszibarack	Dió	Birs	Meggy	Kajszi
%	47,1	12,9	9,3	8,4	7,2	4,9	3,7	3,3	3,2

Forrás: Martonné Erdős K. 1998. 84.

[117] A szőlőművelésben nagy visszaesést okozott a filoxéra vész, s csak az 1920-as évektől vett nagyobb lendületet az újratelepítés. A második tsz megerősödése után újabb, kordonos szőlőterületeket hoztak létre a korábbi szántóföldek helyén. A régebbi tőkés szőlők egy része megmaradt „zárt kertként" az eredeti tulajdonosnál, továbbra is művelik. Más részük, amely a tsz tulajdonába került, lassan elhal, már nem gondozzák, gyakran idegenek veszik meg üdülőteleknek. Martonné Erdős K. 1998. 84–85.

„Mindig én szedtem a hagyni valót, kecskecsecsű rengeteg vót,[118] *mert édesapám azt mondta, hogy én sokfajta szőlőt felismerek. Izabellát, otellót húsz hátival, meg még többet is meghagytunk, rengeteg csengettyű vót.*[119] *Hosszú szárával vágtuk, ha rohadt vót közte, akkor kicsipkedtük, tíz-húsz ilyen ágat összefogtunk, míg kerek nem lett, a leghosszabb ágat meg lefele, megkötöttük, majd rúdra raktuk. Néha öt rúddal is vót!"* (I. b) Az így eltett szőlőnek ma már kisebb a jelentősége a befőttek, a mirelit és a déli gyümölcsök mellett.

A termesztett növények fogyasztása mellett nagyon kicsi a jelentősége a gyűjtögetésnek. Az első generáció étrendjében szezonálisan jelent meg az erdőről szedett gomba, a falu rétjén gyűjtött sóska (Oxalis acetosa), télen az aszalt som, vadalma és a csipkelekvár.[120] Cserépfaluban a gömöri falvakhoz hasonlóan a gomba a jelentősebb vadon termő, gyűjtögetett növény, hasonló módon készítik vöröshagymás zsíron, krumplival; vagy levesnek, de nem tartósítják. A *géva gomba* (késői laskagomba; Pleurotus ostreatus), a *töviskalja gomba* (Rhodophillus clypeatus*)* legfinomabb levesnek, a *potypinka gombát* (Tricholoma conglobatum) tojással sütik, a fiatal *gribát* (tinórú; Boletus sp.) levesnek készítik, a nagyobbakat sütik.

„Sok gombát ettünk, amikor vót, akár egy hétre valót is szedtünk, meg is untuk már a végire. Kövesdre vittük, ha vót töviskalja, potypinka, géva gomba, papíron kicsomózva árultuk. Hutábul meg idős asszonyok hozták Cserépbe szalonnáért, zsírért, tojásért vagy pénzért. Tessék venni gombát!- kiabálták, minden házhoz tótul, *alig ismertük meg, hogy mit mond. Batyu vót a hátukra kötve, meg hosszú kézikosárba."* (I. a)

Most csak alkalomszerűen fogyasztanak gombát, az étrendben gyakorlatilag alig szerepel. Termesztett csiperkegombát a zöldségestől vesznek.

Az első generáció asztalán kora tavasztól minden héten vasárnaponként a hús mellé vadsóskából sóskamártás volt.

„Míg kicsi vót a sóska, addig vittük a kést is, kiáskáltuk a sóskát, hogy minél hamarabb együnk sóskamártást. Szedtük a falurétről, kertvégből, a temetőből, a szőlőbe menet is. Ha egyebet vittünk Kövesdre, no szedjünk még vagy két kötő sóskát is, oszt kicsomózva árultuk." (I. a)

[118] Vö. Égető M. 2001. 590.
[119] Vö. Vincze I. 1960. 9., Égető M. 2001. 591.
[120] Ujváry Z. 1991. 35., 40.

Ma már ritkán esznek sóskát, inkább csak a gyerekek kedvence, néhol a kertben magról ültették. A boltban mirelit, konyhakész sóskamártást is lehet kapni.

Csipkét, somot korszakunk előtt sokat gyűjtöttek, később az Erdőgazdaság szervezésében felvásárolták.

„Kikiabálták, hogy ki szedi, mennyiért, utána mentünk az erdőre. Jól fizettek érte, nekünk meg nem vót pézünk. Két mázsa somot is szedtem, pedig az nagyon apró szemű! 20–30 kg somot is vittem a hegyódalbul!” (I. a)

A legöregebbek teát csak akkor ittak, ha betegek voltak. Megfázás ellen hársfa, *székfűvirág* (kamilla) teát, frissítő, élénkítő hatású fodormenta teát.

„Nagyanyám a patakpartrul szedte, jó, illatos tea vót!” (I. b) Boltból csak ritkán vettek csomagos kiszerelésű, fekete teát.

A befőzés, a savanyítás, a fagyasztás

A megtermelt gyümölcsök, zöldségek egy részét feldolgozzák, tartósítják, hogy télen is változatosan tudjanak étkezni. Az első generáció a szilvalekvárt főleg *berci* (besztercei) szilvából főzte üstben, miután kimagvalták, egyesek le is darálták, de cukrot nem tettek bele.[121] Néhány helyen még ma is készítenek szilvalekvárt, de ha nem nagy mennyiségről van szó, akkor a két generáció a családon belül összefog, besegítenek az egész napos kavargatásban. Jó sűrűre kell főzni, akkor a teteje beszárad, *bebőrösödik*, nem romlik el, sokáig eláll. Derelyébe, buktába (*kalács*) teszik töltelékként.

„Szilvalekvár régen minden háznál vót, mert sok szilva vót itt azelőtt. Oszt most már nincsen, kivágják a fákat, nem kell már senkinek. Lekvár minden háznál főtt. Ősszel az egész falu olyan jó lekvárszag vót, mert mindenütt főtt a lekvár. Bizony a szegényeknél nem vót zsír, nagyon sokszor lekváros kenyér vót az étel.” (I. a)

Főznek még lekvárt sárgabarackból, eperből, meggyből, málnából, ezekbe cukrot és tartósítószert, szalicilt is kell tenni. A gyümölcs mennyiségétől függően kisebb-nagyobb fazekakban főzik, az idősek esetleg *masinán*, de főleg gáztűzhelyen.[122] Mindenhol van régóta „bevált”, íratlan recept, a lekvárjuk nem szokott elromlani.

---

[121] Vö. Luby M. 1939., Bereczki I. 1986. 66., Kisbán E. 1997b. 510.

[122] A gyümölcsöt tisztítás után összetörik, ledarálják húsdarálón, sűrűsödésig főzik, csak akkor teszik bele a cukrot (egyénileg nagyon eltérő mennyiséget, például egy kg gyümölcshöz 60 dkg cukrot) és bele egy kis szalicilt, illetve az üvegbe töltés után a tetejére is szórnak. Végül szárazdunsztban hagyják kihűlni.

Újabban, kb. 5 éve a második és a harmadik generáció körében elterjedt elkészítési mód, hogy boltból vásárolt zselésítő szerrel főznek lekvárt, dzsemet. Ezt ők így nevezik, mert a gyümölcs nagyobb darabban marad, szinte alig kell főzni, a leve nem párolog el, állaga hígabb, kevesebb cukrot tartalmaz, mint a lekvár. Az eljárás nagyon gyorsan elterjedt, főként azért, mert jóval kevesebb idő alatt elkészül a lekvár, nem kell órákig főzni, elegendő csupán néhány perces fövés, így a gyümölcs íze, színe, zamata jobban megmarad. Ezt a harmadik generáció kezdte el, tőlük vette át a második generáció. A legidősebbek nem főznek így lekvárt, nekik kóstolóba adnak egyes családokban egy-egy üveggel. Palacsintába, piskótába, zserbóba használják fel töltelékként.

Az adott évi terméstől függ, hogy mennyi lekvár készül, egyes családok jobban szeretik, mint a befőttet.

> *„Ha van gyümölcs, akkor igyekszek feltölteni a spájzot, mert ezek elállnak másik évre is. Néha rengeteg van, még ötven üveggel is. Ha nincs gyümölcs, mint most is, akkor legalább van mihez nyúlni. Nekem van most is két éves málnalekvárom, dzsem, de olyan isteni, hogy annak semmi baja nincsen."* (II. b)

A lekvárkészítés „melléktermékeként" az összetört eperből, meggyből, málnából lecsepegő léből szörpöt főznek. Ugyanezekből a gyümölcsökből kétféle eljárással is készítenek szörpöt.[123] Korábban jóval többet főztek, a harmadik generáció általam vizsgált tagjai közül mindössze egy készített, egyszer. Ennek nem csupán a cukor drágasága az oka, hanem a bolti kínálat is: ha megkívánják a szörpöt, akkor onnan is vehetnek viszonylag olcsón, sokféle ízesítésűt, nem kell vele bajlódni; másrészt, és ez döntőbb, óriási a kínálat a különféle üdítőitalokból, ezek mellett háttérbe szorul a házi készítésű szörp fogyasztása.

A gyümölcsök tartósításának leggyakoribb, mindhárom generációra jellemző, tehát a mai napig legfontosabb formája a befőzés. Elsősorban a saját gyümölcse-

[123] Az összetört gyümölcsöt a napon megerjesztik, majd leszűrik. A lé minden literéhez 0,5 liter vizet adnak még, s ahány liter lett végül, annyi kg cukrot tesznek hozzá. Addig főzik, míg a habját „el nem csapja", szalicilt kevernek még közé. Nyakas fehér, és zöld üvegekbe töltik, dunsztolják. Ez az eljárás korábbi, az előző generáció csak ezt használta. A cukor mennyisége változott csupán a rendelkezésre álló pénz függvényében. Az újabb recept szerint az összetört gyümölcs minden kilójához 1,5 liter vizet öntenek, szalicilt és citrompótlót tesznek bele, ezzel két napig állni hagyják, hogy a gyümölcsből kiszívja a színt, az ízt. Ezután leszűrik, literéhez 60 dkg–1 kg cukrot tesznek, azzal is áll, kevergetik két napig, de nem kell főzni, üvegekbe töltik, dunsztolni sem kell. A második generáció már csak így készít szörpöt, sőt a második generáció aktív tagjai is átvették ezt a módszert, mert kevésbé időigényes, és így a szörp aromásabb, gyümölcsösebb, nincs erjedt mellékíze.

iket rakják be, csak napjainkban kezd a második és a harmadik generáció piacról venni, befőzni valót, főleg őszibarackot. Készítenek még befőttet meggyből, cseresznyéből, körtéből, birsalmából, sárgabarackból, *ringló* és *dürgő* szilvából, régebben még egresből (*büszke*) is, tíz-tizenöt üveggel egy-egy fajtából. Az üvegekbe rakott gyümölcsökre szinte mindenki szirupot készít.[124] A harmadik generáció egyes tagjai pedig újabb recept szerint készítik a befőtteket, kevesebb cukorral és bolti tartósítószerrel. Míg korábban gyakran felforrottak a nyári melegben a befőttek, és ki kellett őket önteni, a bolti tartósítószerekkel ezt kiküszöbölhetik. A befőtteket fogyasztják önállóan, csemegeként, a második, harmadik generáció sült húsok mellé is, savanyúság helyett.

Igyekeznek többféle gyümölcsöt eltenni, hol többet, hol kevesebbet, attól függően, mennyi termett, így az összmennyiség nagyjából állandó.

„Nem lehet kiszámítani, mert van olyan év, hogy jobban esszük a befőttet. Most télen több almánk vót, kevesebb befőtt fogyott. Meg hát mindenkinek van kedvence, én a cseresznyét, szilvát, birsalmát, a fiam az őszibarackot szereti." (II. c)

A zöldségek egy részét savanyítással tartósítják. Minden háztartásban nagy mennyiségben készítenek savanyú uborkát. Az első generáció az apró, savanyítani való uborkát nagy, ötliteres üvegekbe rakta, közé kaprot, borsikát (*bossfüvet*), babérlevelet tettek, s csak hidegen öntötték rá a sós, nagyon savanyú, sok ecettel készült levet. Ma már a második és a harmadik generáció nem ennyire savanyúra készíti, a felöntő lébe cukrot is tesznek – a mintát a konzervgyári csemege uborka adta –, a korábbi fűszerek mellé koriandert, mustármagot, szegfűborsot is raknak. A levet felforralják, úgy öntik az uborkára, majd dunsztolják. A harmadik generáció kísérletező, újító tagjai a boltból vásárolt savanyítószerrel is tettek el uborkát, összehasonlították az anyjuk által készítettel:

„Az anyué savanyúbb, de az, amit most én csináltam, abban az uborkák szépek, zöldek és kemények is maradtak." (III. c)

A nagyobb uborkákból nyáron uborkasalátát és kovászos uborkát készítenek. Már kora tavasszal vesznek uborkát hétvégére, vasárnap ebédre salátának.

[124] A felhasznált cukor-, amely a befőtt egyetlen ízesítője – mennyisége nagyon nagy eltéréseket mutat. az első generáció nagyon édesre készítette a levet (1 liter vízhez 1 kg cukor), *„a cukor tartósít"* , a második generáció már takarékosabb (1 liter vízhez 40–50 dkg cukor). A feltöltött üvegekre még szalicilt tesznek, s lezárják. Felteszik az egészet nagy, vízzel teli fazekakban főni, s amikor már az üvegben lévő szirup is gyöngyözik, felforrt, akkor veszik le a tűzről, betakarják, és dunsztban hűl ki.

A meghámozott, vékony szeletekre vágott uborkát van, ahol a saláta alaplé mellett fokhagymával, tejföllel is ízesítik. Nyáron szinte minden háznál látni, hogy üvegben, fazékban érlelik a napon a kovászos uborkát. Kaporral, sóval ízesítik, az uborkákat bevagdalják, s a tetejére tett darab pirított kenyértől megerjed. Ezután hűvös helyen tárolják, hűtőben még néhány napig eláll. A melegben üdítő csemege „magában" is.

Savanyítanak még paprikát, főleg almapaprikát, illetve édes paprikát töltenek meg gyalult káposztával. Felöntőleve hasonló az uborkáéhoz, de hidegen kell ráönteni. Receptből, szakácskönyvből készítik. Savanyú paprika közé tormát szoktak rakni, attól nem barnul meg a „húsa".

Az első generáció ősszel készítette a *csalamádét*. Téli káposztát vettek, legyalulták, s teknőben közé kevertek kevés gyalult uborkát, paprikát, sót, köménymagot, babérlevelet.

> *„Főleg ötliteres üvegekbe raktuk, rá savanyú levet, hogy ne kelljen télen már ezzel foglalkozni, négy-öt üveggel is csináltam egyszerre. Bizony a vége már megbarnult vót, gusztustalan vót, ki kellett önteni tavasszal."* (I. b)

A második és a harmadik generáció már úgynevezett *vegyes vágottat* készít: az alapja ennek is a téli káposzta, de emellett egyenlő arányban tesznek bele felaprított paprikát, felkarikázott uborkát, hagymát, zöld paradicsomot, néhol sárgarépát is. Esztétikusabb, finomabb, mint a csalamádé, s a tartósítószer miatt nem romlik el tavaszig sem.

Gyorsabban elkészül, hamarabb fogyasztható a forrázott káposzta.[125] Hűtőben rövid ideig áll el. Adatközlőm a receptjét egy közétkezdéből, egy tanult szakácstól írta le korábban. Ma a nyári lakodalmakban is főként ilyen savanyúságot készítenek.

A savanyú káposzta az első generáció számára nagyon fontos téli táplálék volt, 50–60 literes, „csavaros" káposztás hordókkal savanyítottak. A káposztát az 1960-as évektől a boltból vették meg, nem termett annyi a kiskertekben, hogy elegendő lett volna. Sokféle étel készült káposztával és füstölt hússal, ma nagyobb a téli ételválaszték, kevesebb füstölt húst fogyasztanak. A savanyú káposztát főként töltött káposztának és pergelt káposztának készítik el. Kevesen savanyítanak már,[126] ehhez gyalult káposztát vesznek, kb. 20 kg-ot a zöldségestől. Mások a boltból vásárolnak kész savanyú káposztát, egy-egy étkezéskor 1–2 kg-ot.

---

[125] A gyalult, sózott káposztára ecetes, cukros, köménymagos forró vizet öntenek, s már egy nap múlva ehető is.

[126] Egy helyen vettem leltárba cserép káposztás hordót, kb. 20 literes, máshol műanyag hordót használtak.

Rossz termés esetén nem csak a káposztát, hanem más zöldségeket is vásárolni kell a savanyításhoz. Az első generáció néhány tagja erre nem ad ki pénzt, annyit tesz el, amennyi termett. Máshol a két generáció „összefog", hogy a költségeket megosszák:

„No anyu hoztam az uborkát, paprikát, segítek üveget mosni, csinálja a levet!" (II. b)

A termés mellett a család egyéni ízlése, szokása is befolyásolja, hogy mennyi savanyút tesznek el.

„Tömérdek savanyú elfogy nálunk, nem tudok annyit berakni, hogy elég legyen, sokat kell venni. Veszem nagyobb tételben is. Nálunk egy öt literes uborka egy hétig tart. Mindenki szereti, nem tudunk megenni semmit a nélkül." (II. c)

A fiatalabbaknak már más az ízlésük:

„Literesbe csinálok uborkát, vegyes vágottat, paprikát, egyszerűbb, egy liter elég akár egy hétig is. Nem vagyunk igazán savanyú- fogyasztók, inkább salátákat, befőtteket." (III. c)

Korábban az első és a második generáció csak ötliteres, nagy üveget használt savanyításra, *„…de már untuk, mire a végire értünk"*, nagyobb volt annak a veszélye is, hogy az üveg tartalma megromlott. Ma már mindhárom generáció kisebb üvegeket használ, 1–3 litereseket. Könnyebb kezelni, tárolni is ezeket. Nagy melegben a megbontott, *„kikezdett"* üveget hűtőbe teszik, hogy a savanyúság ne romoljon el.

A káposzta, uborka mellett a kerti zöldségek közül főként paradicsomot, paprikát tartósítanak még télire. A paradicsomlét – a szilvalekvárhoz hasonlóan – üstben, az udvaron főzték, s még ma is ott készíti, aki nagy mennyiséget tesz el. Gyakoribb azonban, hogy ezt is a gáztűzhelyen főzik. Az első generáció úgynevezett *dörgölős* passzírozóval törte át a paradicsomot, a második generációtól már a *hajtós*sal,[127] gyorsabb, tisztább volt ezzel a munka.[128] Ma már kisebb

[127] Adatközlőm lakodalmi ajándékként kapta ezt a fajta passzírozót, 1966-ban újdonság volt, ezután már anyjával együtt használták.

[128] A paradicsomlét sűrűsödésig főzték, s csak *„amikor már jó akart lenni, akkor vetek bele egy kis szalicilt és kész, édesanyám is így csinálta."* Szűk nyakú, 0,5 literes, 0,7 literes üvegbe töltik, egyesek előnyben részesítették az úgynevezett zöld üvegeket, mert ezekben a paradicsomlé szép piros marad. Száraz dunsztban hagyták kihűlni.

mennyiséget főznek, mint korábban, kb. tíz-tizenöt üveggel, s ha a termés olyan, akkor a boltból vesznek sűrítettparadicsom-konzervet. A paradicsomlevet levesek, káposztás ételek ízesítésére használják, de ritkán italként is fogyasztják.

A lecsó minden háztartásban kedvelt étel, s az volt korábban is. A nyári ízeket igyekeznek megőrizni télire is, több-kevesebb üveggel ebből is tesznek el.[129] A lecsót fogyasztják önálló ételként főétkezésekre, de ételízesítőként tesznek belőle pörköltbe, levesekbe, káposztás ételekbe is.

Ételízesítőnek használják a darált paprikát is. Nem túl sokan készítik ma már, főként az első és a második generáció. Pritamin és édes paprikát darálnak meg húsdarálón.[130]

„*Ha só kell a levesbe, paprikával együtt tesszük."* (II. b)

Mind a befőzésnél, mind a savanyításnál nagyon fontos a tisztaság, mert e nélkül hiábavaló a sok munka; a drága hozzávalók, az eltett gyümölcs, a savanyú megromlik, s jó esetben a cefrének valóhoz, rossz esetben a ganajra, a komposztra öntik. A háziasszonyok ügyelnek arra, hogy amikor befőznek, akkor a konyha, az edények, a ruházatuk tiszta, zsírmentes legyen. Olyankor nem is végeznek más tevékenységet a konyhában, nehogy valamiféle szennyeződés kerüljön az üvegbe. A gyümölcs, a zöldség mennyiségének arányában mindig csak annyi üveget mosnak ki, amennyi éppen szükséges. A keskeny nyakú üvegeket üvegmosóval, a bővebb „szájú"-akat, amibe a kezük belefér, ronggyal, ma mosogató szivaccsal mossák, korábban csak forró vízzel, ma mosogatószert is tesznek bele. Öblítés, száradás után lehet beletenni a gyümölcsöt, a savanyítani valót.

Az üvegek lezárására celofánt használtak, amit a kívánt méretre vágtak, kicsit bevizezve tették az üvegre, majd gumigyűrűvel rögzítették. Ma a celofán helyett annak egy korszerűbb, hőre lágyuló formáját használják, amely szinte légmentesen lezárja az üveget. A konzervipar hatására kb. 15 éve a falusi háztartásokban is használnak úgynevezett *csavaros* üvegeket. A boltból vett befőtt, savanyúság üvegét és tetejét kimossák, és ezt töltik meg. Van, aki a felhasználás előtt forró vízzel vagy

[129] A paradicsomot az előbbiekhez hasonlóan készítik el, csak sűrűbbre főzik. *„Beledobom a megmosott felvágott paprikát, de nem hagyom főni már azzal, csak éppen összerottyantom, hogy ne puhuljon nagyon a paprika, rá szalicil, és mehet az üvegbe."* Felhasználáskor sütnek alá hagymát is, s úgy ütnek rá tojást. Másik készítési mód, hogy amikor a paradicsomot leforrázzák, meghámozzák, feldarabolják, így főzik, passzírozás nélkül. Egy másik edényben zsíron vöröshagymát sütnek – a készítendő lecsó mennyiségének megfelelően –, erre kerül majd a sűrűsödő paradicsom, s végül a paprika. Forrón töltik az üvegbe. Miután kihűlt, a zsiradék szigeteli a tetejét. Mindkét eljárást alkalmazza mindhárom generáció.

[130] Egy kiló paprikához 25–30 dkg sót tesznek, ez tartósítja is. Kis üvegekbe töltik.

szaliciles vízzel öblíti még át, mások a „csavarja” alá tesznek még celofánt. Az első generáció nem vesz konzerveket, nincsenek ilyen üvegeik, a fiatalabbak viszont már szinte csak ezt használják, s csak ritkábban a nem menetes nyakú üvegeket.

A befőttek, savanyúságok eltarthatóságának a tisztaság mellett még egy fontos feltétele van: a kellően hűvös, jól szellőző kamra, spájz. Az 1960-as évektől napjainkig épült házaknál ezt nem mindig gondolták végig, gyakran nem jó a tájolásuk, süti a nap a spájz falát, átmelegszik. A befőzés sikertelenségéért gyakran a meleg spájzot okolják. Fontos, hogy az alapanyagokat, a szirupot, a felöntő levet, a fűszereket, például a sót, a cukrot, az ecetet, a tartósítószert pontosan mérjék, mert ezek helyes arányától függ az eltarthatóság; ilyenkor még az igazán tapasztalt háziasszonyok is mérnek. Nem feltétlenül konyhai mérleggel – azt főleg a fiatalok kedvelik –, hanem egy, már „bevált” bögrével: a háziasszony már tudja, hogy hány bögre cukrot kell tenni a gyümölcsre, nem ragaszkodik a receptben leírt mennyiségekhez.

A befőzés, a savanyítás nagyobb feladat, kihívás a háziasszonyoknak, hiszen nem csak egy napra, hanem egy hosszabb időszakra készítik, nagyon sok munkát, alapanyagot belefektetve. Több érzelem is kapcsolódik hozzá: örülnek, büszkék, ha jól sikerül, akkor is, ha jól fogy, illetve, ha a következő évre is marad, és erősen kedvüket szegi, ha minden óvatosságuk ellenére valamilyen, gyakran általuk nem látott okból megromlik. (Hiedelmekről, babonáról szó sincs, a spájzot, a befőzés folyamatát, a celofánt okolják érte.)

> *„Próbálkozom én is minden évben kisebb-nagyobb sikerrel. Nem mindig sikerül. Nem mindig vót jó a spájzom, meleg vót, megromlott. Nagyon dühös vótam, és megfogadtam, hogy nem csinálok többet! De most megint drágaság van, ilyen drága minden, azért szoktam mindig befőzni, szeretik a gyerekek nagyon!”* (II. b)

Az első generáció számára a lekvárfőzés, a befőzés, savanyítás a mindennapi munkák részét képezte, amikor ért a gyümölcs, nőtt az uborka, akkor elrakták. A második és a harmadik generáció mindezt csak munkaidőn kívül tudja elvégezni. Többek között ezért is kedveltebbek azok az eljárások, amelyek nem igényelnek túl sok időt. A befőzés, a savanyítás időpontját a gyümölcsök, zöldségek érésének ideje határozza meg, nem lehet halogatni, mert a késlekedés a termés minőségének romlásához vezetne. Az őszibarackot például csak néhány napig lehet befőzni, utána már túl puha hozzá. A mai háziasszonyok gyakran munkaidő után, délután, este fognak hozzá a befőzéshez, szabadidejük rovására. A harmadik generáció néhány tagja saját kényelme miatt egy-két éve kezdi átértékelni a befőzést, az idejét jobban sajnálja rá, mint a pénzét, boltból megvesztik azt a néhány üveg befőttet, ami kell nekik:

„Megvettem! Nincs időm! Ez a kapkodás! Este meg már késő van, nincs kedvem csinálni! Azért mindig van valami a spájzban! De mi nem tudunk olyan jót, mint a bolti [konzervgyári]!" (III. b)

Az előzőekben tárgyalt tartósítási módok mind elég sok munkát igényelnek, s a végeredmény, az eltarthatóság nem biztosított teljesen. A gyümölcsök, zöldségek tartósításában drámai fordulatot hozott az 1980-as évek közepétől gyorsan elterjedt fagyasztóláda. Elsősorban azokat az élelmiszereket fagyasztják le, amelyeket másként nem tudnának eltenni. Egyes háztartásokban sok zöldborsót, zöldbabot tárolnak így, télen levest, főzeléket készítenek belőle. Máshol viszont fenntartással vannak a tartósítottal szemben:

„*Nagyon szeretik ilyenkor, mikor van zöldborsó, ezt rengeteget főztem, nagyon szeretem ezt a kellemes ízét frissen. Mikor a zacskóból veszem ki, akkor már nincs meg. Főzeléknek elmegy a fagyasztott is, de nem sokat teszek el, ne foglalja a helyet a hústól."* (II. b)

Fagyasztás előtt a megtisztított borsót, zöldbabot, petrezselymet, sárgarépát, karfiolt, karalábét blansírozni kell. Ennek a konzervgyártásból átvett folyamatnak az a lényege, hogy a fagyasztás előtt csírátlanítják a zöldséget, így az a felhasználáskor is üde, zöld színű, ropogós, friss illatú marad. E nélkül az eljárás nélkül a fagyasztott borsó felolvasztáskor büdös, más zöldségek pedig szivacsos állagúak lesznek, elvesztik nedvességtartalmukat.[131] A zöldségeket pár percig lobogó forró vízben főzik, majd hideg vízben hirtelen lehűtik. Konyharuhán megszárad és ezután nylon zacskóba csomagolják. A hűtőláda mint eszköz, új tartósítási eljárást is magával hozott, nagyon gyorsan elterjedt a második és a harmadik generáció körében, és az első generáció néhány aktív tagjánál is. Szinte mindenki megpróbálta elhagyni a blansírozást, *„csak úgy bedobtam néhány zacskóval",* de ez mindig a minőség rovására ment, a tartósítást nem lehet azért ennyire leegyszerűsíteni. A zöldségek közül a paprikát, paradicsomot nem kell blansírozni, ezeket állagromlás nélkül is lehet fagyasztva tárolni, felengedés nélkül levesek ízesítésére használják. A salátának felvágott uborkát, a gyalult tököt is felaprítás után, egyéb eljárás nélkül lehet fagyasztani.

A gyümölcsök esetében más a helyzet, ezeket nem lehet úgy tartósítani a hűtőládában, hogy ne veszítsenek állagukból. A leszedett, megmosott gyümölcsöket kis dobozokba rakják, például meggyet, málnát, epret. Ha a gyümölcs teljesen

[131] A zöldségek fehérjéi leszedés után oxigén nélkül tejsavvá átalakulva bomlanak, megerjednek. Ezt előzik meg a blansírozással. A fehérjék kicsapódnak, és megmarad a zöldség édeskés, finom íze, illetve így a sejtfalak átalakulása révén a nedvességtartalmát sem veszíti el a felolvasztás után.

kiolvad – blansírozás híján –, elveszti víztartalma jó részét, megpuhul. Ezért többen még félig fagyottan fogyasztják.

„Kivesszük a málnát, tejszínnel összekeverjük, és már esszük is. Süteménybe, gyümölcstortába is finom." (III. a)

A fagyasztással szinte mindent tartósítani tudnak, például a málnát is, amit korábban csak szezonálisan fogyaszthattak, ma bármikor elővehető. Nem kell leveket, szirupokat főzni, üveget mosni, nem kell a tartósítás sikeréért aggódni, a hűtőládában nem romlik el az áru. Többek között ezek azok az okok, amelyek miatt a hűtőláda az elmúlt 15–20 évben gyorsan elterjedt – mondhatni – mindhárom generációnál.

„Nem vót ócsó, de ma már nem tudjuk nélkülözni."

A lefagyasztott zöldség és gyümölcs más minőséget képvisel, mint a savanyúságok, befőttek, így azokat nem szorították ki az étrendből, csak kiegészítik, nagyobb változatosságot tesznek lehetővé.

Ennyi idő alatt minden családban megszokták az új tartósítási formát. Mindenki a saját igényei szerinti csomagolási technikát alkalmazza. A blansírozott zöldséget nylonzacskóba teszik – van, aki a boltból vesz újakat, van, aki korábbi, használt zacskóba is tesz – mindig annyit, amennyit egyszerre fel is használnak. A felolvasztott termést nem szabad újra lefagyasztani. A zacskóból tenyerükkel igyekeznek a felesleges levegőt kiszorítani, hogy a csomag minél kisebb helyet foglaljon. Ezután a zacskót megcsavarva összekötik a száját, ritkán tűzőgéppel rögzítik.[132] A harmadik generáció több tagja a levesnek szánt zöldbab, zöldborsó mellé leveszöldséget, petrezselymet is csomagol, természetesen ezeket is kellő előkészítés után. Ezekből az alapanyagokból nagyon gyorsan elkészíthető a leves, hiszen már csak főzni kell. A gyalult tök, a zöldbab mellé kaprot tesznek.

A zacskók mellett műanyag dobozban is fagyasztanak, elsősorban olyan gyümölcsöket, amelyek törékenyek, s felolvadva sok levet eresztenek. Legtöbbször az elfogyasztott tejtermékek, jégkrémek, dobozait használják, miután azokat alaposan kimosták. Nagyon kevés háziasszony tesz valami jelzést, papírt, címkét a dobozokra, zacskókra; a többség a memóriájára hagyatkozik, hogy mit, mikor, mibe tett el, s hogy miből mennyi van lefagyasztva. A hűtőláda belső terét egyébként igyekeznek beosztani, hogy a különféle húsok és zöldségek ne keveredjenek. Ez legkönnyebben a fiókos fagyasztószekrényben oldható meg, a hűtőládáknál azonban gyakran kell a fagyasztott „tömböket" átpakolni.

[132] Egy háztartásban találtam csupán fóliahegesztőt, amely mindezeket automatikusan végzi.

Azt, hogy miből mennyit fagyasztanak le, más tartósítási eljárásokhoz hasonlóan az adott termés mennyisége befolyásolja. Savanyításhoz vagy befőzéshez esetleg vesznek árukat a piacról is, a fagyasztóba viszont csak a saját terméseiket teszik el. A készletek kimerülése után viszonylag olcsón tudják megvenni a mirelit árut a boltból. Főleg a harmadik, ritkábban a második generáció vásárol ilyeneket a tél végétől, tavasztól az új termés beéréséig. Az egyéni gyakorlat, szokás határozza meg, hogy mi az, amiből fagyasztanak, s mi az, amiből nem. Ha jó a termés, akkor abból természetesen igyekeznek minél többet eltenni. Zöldségekből azonban közel sem tesznek el annyit, mint húsból. Van, aki csak a friss ízeket kedveli:

> *„... inkább egy évben, csak háromszor eszünk zöldbabot, de nem fagyasztok le, nekem az nincs olyan!"* Akinek jó pincéje van, az inkább abban tárolja, homokban, ládában a zöldségeket nagyobb mennyiségben: *„gyükeret, répát, káposztát, krumplit nem fagyasztunk."*

A befőzés, a savanyítás az új receptek, tartósítószerek, új üvegek használatával hatékonyabbá vált, jobban meg tudják őrizni a gyümölcsöket, zöldségeket télre. A fagyasztás ezt még nagyobb biztonsággal garantálja. A háztartások ezeket az eljárásokat egymást kiegészítve használják.

Állattartás, húsfeldolgozás

űA táplálkozást, például a húsfogyasztást a 20. század politikai eseményei időnként drámai módon befolyásolták. Az adatközlők nagyon pontosan emlékeztek a rendkívüli helyzetre. A második világháború alatt a gabonához hasonlóan igyekeztek tartalékokat fölhalmozni, a nehézségekre fölkészülni. Ha tudták, akkor egymást ki is segítették:

> *„A háború alatt hát kinek hogy. Egyiknek nagyon sok vót, másiknak nem. Mink kivittük a zsírszalonnát, nagy fazekakban vót a metszésekbe vágott szalonna, meg 20 literes bödön zsír, kolbász. Itthon is vót, meg a pincében is. Amit a pincébe kivittünk, azt úgy vitték el, ahogy kivittük, még a fazekakat is. Orosz rablók mentek egyik pincéből a másikba. Nekünk nem vót zsírunk akkor. Az egyik rokon adott egy bödön zsírt kőcsönbe. Nekünk vót disznó kettő is, az egyiket levágtuk, oszt akkor megadtuk. Lisztünk viszont vót elegendő, aztat nem vitték el, fél évre való be vót őrölve."* (I. b)

Az 1950-es évek első felében, a beszolgáltatások idején a kiszabott mértékű hús, zsír, tojás előteremtése szinte teljesen ellehetetlenítette a háztartásokat.[133] Így emlékeznek vissza a vagyonosabbak és a kevésbé tehetősebbek:

„Kiszabták ránk a tojást, mennyi zsírt kell beadni. Úgy lakott jól mindenki, ahogy tudott." (I. b)

„A 15 hód főd után nagyon sok járt, hízó leadás, sok tojás. Még Tardra, Váraljára is jártunk tojást szedni, hogy be tudjuk adni azt a tojásmennyiséget, ami ki vót vetve. Zsírt is, hízót is kellett beadni, apósom kieszelte, így maradt egy kis húsa, meg a tepertő is, mert az nagyon jó vót!" (I. c)

„Disznót vettünk az előtte való hetekben, azt is elvitték, a nagy fias disznót, nagy, anya vót, vót vagy két mázsa is! Csuda sokat szenvedtünk, meg éheztünk!" (I. b) *„Nem vittük a jó zsírt, ha a bélzsírt. De olyan is vót, hogy vizet öntött a zsírba, oszt a hentes észrevette, mert a víz nem fagy meg, úgy vitte hat literes ételhordóban."* (I. b)

„Sok fődünk vót, egész hízott bikát is elvittek tőlünk, egy fillért se adtak érte! Ha vágtunk, nem maradt semmi, elvitték a hízót. Vót, suttyomban vágtuk le, hogy meg ne haljunk éhen! Hiába hizlaltunk hármat-négyet, elvitték beadásba! Tojástul kezdve, zsírt, mindent!" (I. c) *„Nekünk csak másfél hód fődünk vót, nem kellett csak zsírt beadni."* (I. a)

A beszolgáltatások a lakodalmi előkészületeket is beárnyékolták. Nem hívtak annyi vendéget, mint korábban, csupán 70–80 embert, ezek ellátása is komoly teher volt. Minden fogást baromfihúsból készítették el, az ételsor nem változott, csak a mennyiség és az alapanyag.

„*Nem lehetett disznót vágni a beszolgáltatások miatt. A másfél éves üszőborjút akartuk levágni, de aztán azt se. Osztálytársam, aki előttem nősült, a 75 éves apját le akarták csukni, mert vágtak. Az én apám még csak 53 éves vót, azt mondta a főjegyző, hogy úgy próbáljuk meg levágni a borjút, hogy 6 hónap börtön lesz! Ígérte, hogy lő a lagzira egy szarvast vagy vaddisznót, de nem sikerült. Így aztán sok baromfi vót, levágtak 120–130-at is!"* (I. b)

1956 novemberében egy másik család lakodalmában:

„…nem a legjobb helyzetben voltunk, nem lehetett vásárolni, nem lehetett kapni, bejártuk Egert, Kövesdet, Miskolcot. Nem is olyat vettünk, amit szerettünk vóna, olyat adtunk, amit tudtunk venni. Az ételeket, amit tudtunk

[133] A témáról bővebben lásd: Erdmann Gy. 1992, Varga Zs. 2006, Nagy 2014.

magunk, azt nem befolyásolta, arra már készültünk a forradalom előtt is. A borjút apósom nevelte, a tyúkot meg összehordták." (II. a)

Az egyéni gazdálkodás korlátozásával, a TSZ-be belépve, minden tag bevitte a lovakat és a szarvasmarha-állomány egy részét is, amikor tartásuk már nem volt gazdaságos. Az 1950–1960-as években a háztartások többsége még arra törekedett, hogy legalább egy fejős tehene legyen.

„Hozzá voltunk szokva, hogy tej, tejtermék bőségesen volt. Akinek nem volt tehene, az hordta mindig tőlünk, abbul kaptunk egy kis pénzt, meg a gyümölcsbül. Fias disznót tartottam, később nyulakat, leadásra. A lovakat bevitték, fődet nem műveltünk, csak a szőlő, háztáji, kert, másbul nem nagyon tudtunk pénzt csinálni, csak a jószágbul." (I. b)

„Apósom lovakat nevelt, vette olcsón, kihízlalta és eladta, abbul vót egy kis pénzünk." (I. c)

Az állatállomány összetétele megváltozott, a sertések és a baromfik száma jelentősen nőtt az 1970-es évekre. Napjainkra a sertések száma visszaesett, a baromfiké viszont a lakosságszám csökkenés ellenére magas maradt.[134]

A második és főleg a harmadik generáció számára a baromfitenyésztés már nem mindennapi gyakorlat az idősekkel ellentétben, nagyon kevesen bajlódnak

[134] 10. táblázat. A cserépfalui állatállomány összetétele 1895–1966

Év	Szarvasmarha	Ebből ökör	Ló
1895	380	57	450
1911	331	16	377
1935	271	2	356
1942	471	2	425
1966	259	1	130

11. táblázat. *Az állatállomány alakulása 1972 és 1991 között*

	1972	1991
Sertés	1221 db (291 gazdaságban)	484 db (nincs adat)
Baromfi	577 db (448 kisgazdaságban)	5477 db (352 kistermelőnél)
Ló	43 db (24 kisgazdaságban)	14 db (10 kistermelőnél)
Szarvasmarha	95 db (50 kisgazdaságban)	5 db (3 kistermelőnél)

Forrás: Kápolnai I. 1998. 178.

az ültetésükkel. Jóval kevesebb állatot tartanak egyszerre, nem olyan népesek a baromfiudvarok. Főként csirkét, tyúkot, főként sárga tollú, magyar tyúkokat,[135] nagyon ritkán kacsát, libát, újabban pulykát nevelnek. A tojást nem adják el, csak a család szükségleteit fedezi, sőt télen gyakran vásárolni is kell. Papír tojástartóban tárolják őket tízesével, harmincasával, a hűtőben, a spájzban, hűvös helyen. A fehér tollú, nagytestű, húscsirkéket előnevelten veszik nagyobb tételben kiscsibeként,[136] Amíg puha a húsuk, addig le is vágják mindet, nem érik el az egyéves kort. Van, aki „*készen"* veszi a fiatal csirkéket, amikor már vágni valók, 30-50-80 darabot a család nagyságától függően. Nem tartják őket tovább, hanem egyszerre levágják. A fagyasztóládák elterjedésével ez lett az általános gyakorlat: darabolva, csomagolva lefagyasztják. Nincs gond a keltetésével, nevelésével, a tenyésztőtől megveszik, elhozzák őket. A levágásuk ugyan több napig is eltart, de utána bármikor a rendelkezésükre áll a tiszta, friss hús, már csak főzni kell. Ezelőtt hűtés hiányában csak közvetlenül a felhasználás előtt vágták le a baromfikat, egyet-kettőt vasárnaponként. Minden részét felhasználták egyszerre, nem tudták tárolni.

A harmadik generáció több tagja egyáltalán nem tart háziállatokat. Az ő konyhájukra a hús szüleiktől, a második generációtól kerül. A megvásárolt csirkék felbontásában, csomagolásában segítenek, és ők is kapnak belőle. Emellett gyakran vásárolnak a boltból mirelit húsokat, húskészítményeket is.

A csirke, a tyúk levágása a háziasszony dolga,[137] női munka. Ha csak egyet vágnak, azt vödörben forrázzák le, ha viszont többet, akkor üstben forralnak vizet, és abba mártogatják a lábánál fogva. Kopasztani ilyenkor a család is segít. A tyúktoll nagyját kézzel kitépik, a tokokat késsel szedik ki, az ott maradó kis pihéket leperzselik. Korábban újságpapírt gyújtottak meg, azt tartották a bőréhez, ma nagyobb mennyiségnél a gáztűzhely lángja fölé tartják a csirkét. Ezután több vízben átmossák, majd darabolják.[138] A csirkehúst csoportosítják, az aprólékot levesnek, a vastagabb húsokat sütéshez használják fel. Miután egy kicsit szikkadt, lecsurgott a leve, csomagolják őket. Egy-egy főzéshez szükséges adagot tesznek egy nylonzacskóba. Ilyenkor a háziasszony saját tapasztalatából tudja, hogy mennyi az a mennyiség, ami éppen elfogy, de a húsok csoportosításánál szempont az is, hogy kinek mi a kedvence a családban. „*Csirkét úgy teszünk el, hogy*

[135] Vö. Magyari M. 1994. 203.

[136] Vö. Szuhay P. 1994. 355.

[137] Vö. Kardos L. 1943. 44.

[138] Levágják a karmait, a csőrét, a *kaparóját*, a lábát, a combokat, a szárnyakat. Felvágják két oldalt. Kiveszik a belet, arról lefejtik a májat, levágják az epehólyagját, a szívét, a zúzáját szétvágják, kifordítják leöblítik. A hátát kettévágják, de ez a *fara, sátorossa*; a fejet általában a nyakon hagyják. A mellehúsát nem mindig fejtik le e csontról, egyben vagy kettévágva teszik el.

nem esszük a fejét, a kaparóját, *csak a jó*(!) *húsokat rakom el. Levesnek a mellét, a szárnyát*." – sorolja a harmadik generációs, jó anyagi helyzetű fiatalasszony. Nem sokan írják rá a zacskókra, hogy mit tartalmaz, így időnként előfordul, hogy csak a felengedés után derül ki, hogy mit is vett ki a háziasszony, akkor kénytelen módosítani a tervezett étrenden.

Nyulat kevesen tartottak, fogyasztása nem jelentős. Idős adatközlők is már csak visszaemlékeznek ezekre az ízekre:

„*Nyulunk is vót – nagyon kevés vót a faluban –, de az is hús vót, azért a nyúl is nagyon jó. Én megettem, de a család nem nagyon. A gyerekek nem nagyon bánták, aztán meg minek. Általában levesnek főztem meg, de egészben megsütve is finom."* (I. b)

Szüleihez hasonlóan a második generáció is hizlal egy, gyakrabban két-három disznót.[139] A ház melletti ólban tartják őket, főként kukoricával és árpa őrleménnyel etetik, de övék a konyhai moslék is, és az utóbbi 10–15 évben rendszeresen tápot is adnak nekik kiegészítésképpen.

„Gyerekkoromban a mangalica[140] [a második világháború előtt, fajtaváltás zajlott le 1950 körül az északi országrészben] *ha megnőtt 120–150 kg-ra, az már nagyon jó vót! Az angol az már mázsa nyócvan, két mázsán felül is vót. Mindig nagyot vágtunk, mert egyszer vágtunk csak, nem úgy mint most, hogy mindig vágnak. Egyszer egy évben, oszt azt megfüstöltük. Azt az egyet nagyon be kellett osztani. Egész évben azt használtuk, amit télen levágtunk. Nem vót hűtő. Füstölt húsok egész nyáron. Meg a kolbászt is úgy tartottuk, hogy egész nyáron eltartsék. Nem vót a hússzékben se hús, meg pénz se vót rá."* (I. b)

A korábbiakkal ellentétben az elmúlt két-három évben jelentősen visszaesett a sertések száma Cserépfaluban – a környező falvakhoz viszonyítva is. Az állatorvos szerint összesen kb. húsz háznál tartanak egy-három disznót. Nagyon költséges lett a tartása, a szükséges húsokat a boltból is meg tudják venni. Néhány család „kész", vágósúlyú hízót vesz. A baromfihús fogyasztásának növekedése – egy évben levágnak átlagosan hatvan-nyolcvan csirkét és mellé mirelit húst is vásárolnak – nem feltétlenül az egészséges táplálkozásra való tudatos áttérés jele, csupán egyszerűen olcsóbb azt megvenni, mint disznót tartani, hizlalni.

[139] Vö. Szuhay P. 1994. 354.

[140] Lásd még Cs. Schwalm E. 1989. 435., Szabadfalvi J. 1991a., 1991b., Bereczki I. 1997. 107.

A harmadik generáció tagjai közül kevesen tartanak baromfit, de senki sem hizlal, disznóhúst vásárolnak vagy a szüleiktől kapnak:

„Nem igazán szeretjük, mint a régiek. Vágni anyósomékkal együtt szoktunk, mienk a fele. Egy teljes fél disznó a mienk. Füstölni nem szoktunk." (III. b)
„Veszünk egy fél disznót, ha valaki úgy vág, hogy kimérésre is, feldolgozzuk." (III. c)

Régen a disznóvágáshoz a szűkebb rokonságból három-négy férfi és két-három nő elegendő volt. A disznótoron viszont nagyon sokan összejöttek, rendszerint az egész család egészen a közelmúltig. (A disznótorról még lásd a *Munkaalkalmak ételsorai* vonatkozó részét.) Ma már nem tartanak tort, a disznóvágás időtartama jelentősen lerövidült, csupán a húsok feldolgozását foglalja magában, nincs családi ünnep jellege.

Korszakunk első felében, ahogy régen is, télen, amikor fagy volt, vasárnap kivételével bármelyik nap ölhettek. Jelenleg is elsősorban télen van a legtöbb disznóvágás, de az év folyamán bármikor lehet, a hét napjai közül főként szombaton, akkor ér rá, akkor van otthon mindenki.

A disznóvágás előkészítéseként előző nap elmosták a ritkán használt nagy edényeket, asztalokat stb. Ha valami hiányzott, akkor esetleg kölcsönkérték. Átrendezték a húsfeldolgozás helyszínét. Megpucolták a szükséges egy *fűzérnyi* fokhagymát, több nagy fej vöröshagymát és a leveszöldségeket is. Megsütötték a hurkába a vöröshagymás zsírt, van, aki a hurkához a rizst is kifőzte. Az első generáció a disznóvágás előtt levágott négy tyúkot, készített nyolc-tíz levél csigatésztát.

„*Akkor este vacsorára csigalevest főztünk a tyúkok aprólékjából és mellé diós vagy mákos tésztát. De olyan jó csigalevest! Hiába vót másnap a disznóhússal! Édesanyám mindig mondta, hogy egyetek gyerekek, mert hónap este már nem lesz ilyen jó! És igaza vót! Avval a kaparóval olyan finom csigaleves vót, hogy a számban van még ma is az ézi!"* (I. b)

Újabban a boltból vásárolt belet is kimossák. Ezek a lépések a nők munkáját teszik könnyebbé, így gyorsabban végeznek, párhuzamosan a férfiakkal, a hentessel.

A házigazda vagy valamelyik rokon férfi volt a böllér, ő szúrta meg a disznót, ő darabolta, de mindenki tudta, hogy mi a teendője, szinte irányítás nélkül ment minden. Ma már egyre több helyen hentest hívnak, így gyorsabban végeznek mindennel. A feldolgozáshoz szükséges tudás kezd elenyészni, már nem ért hoz-

zá mindenki.[141] Gyűjtéseim alapján a disznóölés menetéből itt csak azokat az elemeket emelem ki, melyek a szakirodalommal összevetve korszakukban változtak.[142]

59–63. kép. Disznóvágás. Fotó: Báti Anikó, 2000.

[141] Vö. Bereczki I. 1997. 108.

[142] Vö. Kardos L. 1943. 72–86., Kisbán E. 1969. 103–116., 1984. 783., Varga L. 1997. 158–159.

64–66. kép. Disznóvágás. Fotó: Báti Anikó, 2000.

Az első generáció szalmával perzselte a disznót, a második világháború után terjedt el a kézi perzselő, az 1970-es évektől pedig a gázperzselő használata.[143] Gyorsabban meg lehet így tisztítani, de a bőrének, szalonnájának nincs olyan jó íze, mint amikor szalmával perzselték. Az első generáció mindig a hátáról, orjára bontotta a hízót,[144] a hentesektől lesték el később a hasi oldalról, karajra bontást.[145] Így több, frissen felhasználható húst nyertek.

[143] Vö. Bereczki I. 1997. 109.
[144] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 436.
[145] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 436., Bereczki I. 1997. 108.

A fagyasztóládák elterjedéséig szinte minden húst megfüstöltek, azóta viszont jóval kevesebb húsfélét tartósítanak így, még a bőrt sem, a kocsonyába nyersen főzik bele.[146]

„Mindent megfüstöltünk: az orját, a két hosszú pecsenyét, a két lapockát, a keresztcsontot, a négy lábat, a szalonnát, a sajtot, a hájat, a kolbászt. Teknőben a besózott hómi ott vót egy hétig, már harmadnap locsoltuk, egy nap kétszer. Egy hét után kötöttünk rá erős spárgát, a szalonnához még külön lécek is voltak. A húslét a teknő végibe eresztettük. A füstölt hús a padon [padláson] *vót."* (I. b)

„A hájat besóztuk, összegöngyöltük és összevarrva felfüstöltük. Tavasszal kezdtük meg, mikor már ástuk a kertet, akkoriban szoktuk megvágni. Már akkor kicsit avasodott, oszt olyan jó vót pirítóssal. De már ezt is kisütik zsírnak." (I. a)

Cserépfalu környékén a háj felfüstölése volt a gyakorlat még az 1950-es években is.[147]

„*Most már elrakunk mindent a fagyasztószekrénybe. Nem ehetem a füstöltet, mert nagyon „epés" lettem, nem tudom enni, pedig szörnyen szerettem."* (I. c)

„Mink csak a szalonnát, az ódalost, a lábakat és a kolbászt füstöljük." (II. b)

„Régen megfüstölték az egész húst, el sem tudom képzelni! A füstölt hús nehezebb is, nem is nagyon szeretjük, a gyerekek meg sem eszik." (III. a)

„Füstölni egyáltalán nem szoktunk húst, régebben már csak a lábakat füstöltük. Hoznak a boltba füstölt csontokat, abbul ha babot főzök, nagyon jó babba, a húst inkább lefagyasztjuk."[148](II. a)

A második generáció néhány tagja a füstölés előtt ma már nem sózással, hanem pácolással tartósítja a húst, a szalonnát. A húsiparból, a hentesektől vették át az eljárást.[149]

---

[146] Vö. Bereczki I. 1997. 111.

[147] Cs. Schwalm E. 1989. 439–440.

[148] Lásd még Bereczki I. 1997. 113.

[149] A húsokat nem sózóteknőbe rakják, hanem műanyag hordóba, amit előzőleg félig töltöttek vízzel, melyben feloldották a szükséges mennyiségű sót. Ebben a sós lében áll több napig a szalonna, az oldalas, a lábak, nem kell locsolgatni a húslével, mint a teknőben. A só átjárja őket, de nem szívja ki belőlük a nedvességet, így például a sonka olyan puha marad, mintha friss lenne. Füstölés után úgy tárolják, mint a sózottat.

A hűtőláda a disznóvágásnál ma már nélkülözhetetlen.

„Sok mondja, hogy nem olyan a hús íze, de szerintem nagyon jó, nekem semmi fura íze nincsen." (II. a)
„Nekünk már friss hús van minden héten! Régen csak akkor vót, ha vettek, de nem nagyon vót pézük se. Mi most már azt eszünk, amit akarunk, olyan húst, amit akarunk. Régen nem lehetett, bab volt, meg káposzta, füstölt hús volt mindig. Mikor még csak a kicsi hűtők voltak, annak a pici mélyhűtője, azt dugdostuk tele hússal, akkor csak addig volt friss hús, fagyasztott, amíg abban tartott. Most már egész évben kitart, annyit vágunk, hogy egész évben legyen!" (II. a)

A *csomagolni való* húsok: a karaj, a tarja, az oldalas, a comb, a szűzpecsenye és a dagadó. Akkora darabokra vágják fel őket, amennyi a családnak egy-egy étkezése alatt elfogy.

„Fagyasztás előtt a húst, főleg a karajt felszeletelem. Kiszámolom, hogy nekünk egy vasárnapra tíz szelet szükséges, úgy teszem el." (II. c)

A feldolgozás menetében külön tevékenység a csomagolás, a háziasszony nylonzacskóba teszi a húst.

„Nem szoktam ráírni, hogy mi micsoda, mert elmosódik, nem kínlódok én azzal a papírral!"

Ezen kívül fagyasztanak még darált húst is – a kolbásznak valóból, fűszerezetten vagy anélkül fasírozottnak, töltött káposztának. A fagyasztóba kerülnek az olyan részek is, amiket korábban csak a hurkába, sajtba tudtak tenni, így például a fél fej, a máj egy része; káposztalevest főznek belőle, illetve kirántják, változatosabban használják föl.

Sok helyen a fagyasztóládába kerül a kolbász, a füstölt hús, a szalonna is, ha már kellőképpen megszikkadt. Így nem szárad tovább, a fagyasztással nem változik az állaga. A sózás, a füstölés az ízhatás miatt elengedhetetlen, de a fagyasztással el tudják tartani a minőség romlása nélkül hosszabb ideig ezeket a húsokat is.

A disznó darabolásakor külön teszik a kolbásznak valót,[150] ennek mennyisége évi több disznóvágás esetén egyszer több, máskor kevesebb: a hosszúpecsenyét és a sonka egy részét darálják.[151]Télen, a fagyos időben vágott disznóból sok kolbászt töltenek, kevesebb húst fagyasztanak le. Máshol, ahol csak egyet vágnak:

[150] Hasonlóan Cs. Schwalm E. 1989. 441.
[151] Vö. Kisbán E. 1969. 105–106.

„*kolbászt sem mindig csinálunk, mert ha azt mondom, hogy hús kell, akkor nincs kolbász.”* (II. c)
„Kolbászt egy időben nem csináltunk, hiányzott. Most csináltunk kétszer is egymás után, megint nem fogy. Beleun az ember.” (II. c)
„A kész kolbászt felhordtuk a padra, felraktuk rúdra, nem mint most, hogy rögtön rakják a füstre. Akkor füstöltük, mikor már jól kicsepegett, annak hideg kellett.” (I. b)

A disznóvágás eszközkészlete korszakunkban folyamatosan bővül, az újabb gépek a gyorsabb feldolgozást segítik. Egyes tárgyakat megörökölt a második generáció, ma is használják a fatálakat, a teknőket, a zsírsütő fakanalat; míg másokat az újak kiszorítottak a használatból, például a kézi perzselőt, a húsvágó deszkát.

A húsdaráló az 1950-es években terjedt el a faluban, átalakítva, felgyorsítva a kolbászkészítés menetét.[152] De az idősebbek csak nehezen fogadták el:

„*Sokkal jobb a kolbász, ha fölvagdalják késsel, deszkán, arra való két-három-négy deszka, megmostuk, ahogy lehoztuk a padról* [padlásról]. *Mind a pecsenyét, még ha húsz szál kolbász vót, akkor is késsel vágták apróra el! De az vót a finom kolbász, az nem száradt ki, az nem vót olyan, mint a kőpor vagy a forgács, hogy kiszedik a kövéret, meg hogy darálják! Akkor nem! Oszt az vót a jó! Most már ugye darálják, nincs olyan jó! Vót úgy, hogy a felét vágták, felét darálták, hogy hamarabb legyék. Mert most már ugye mindennel sietnek.”* (I. b)

A *tőtő*, a fogasléces hurkatöltő hamarabb elterjedt, mint a daráló, nem voltak vele szemben ilyen fenntartások. Sokkal inkább megkönnyítette a munkát, mint a korábbi, hengeres töltő.

A *hurkamosás*, a bélmosás mindig női munka volt. Napjainkban ezen a téren is igyekeznek egyszerűsíteni a munkamenetet, mivel egyre kevesebben dolgoznak egy-egy disznóvágáson. A hentes több férfi munkáját is elvégzi, – a nemek közötti munkamegosztás változatlan –, hamarabb készen vannak, a nőknek is sietniük kell, hogy párhuzamosan haladjanak a dolgaik: a bél tiszta legyen, hogy lehessen tölteni, a rizst kifőzzék, amire kell, a hurkába való vöröshagymás zsír le legyen sütve, emellett elkészítsék az ilyenkor szokásos menüket, terítsenek, mosogassanak folyamatosan. Az utóbbi tíz évben elmaradt a vastagbél kimosása, ami időigényesebb volt, mint a vékonybélé, vastagbélbe nem töltenek hurkát.

„Mi nem dobtuk ki a hurkát, mint most, hogy egy szem vastagot sem mosnak ki! Az vót a legjobb! Mi egy szemet sem vettünk el!” (I. b)

[152] Vö. Bereczki I. 1997. 110.

Egyre több helyen teljesen elmarad a bélmosás. A kolbász- és hurkatölteléket a boltból vásárolt, tisztított vékonybélbe töltik. Ezt csak apróra vágott vöröshagymával és kevés ecettel átdörzsölik, hogy ne legyen büdös, meleg vízben átöblítik, és egy ügyes kézmozdulattal kiforgatják. Mindez bent, a konyhában, akár előző nap is elvégezhető, nem kell a hidegben órákat kint tölteni, nem kell a sok melegvizet kihordani.[153]

Cserépfaluban csak májas hurkát készítenek. Az 1960-as évek végétől már csak rizst főznek ki, ahhoz keverik a megabált, megdarált belsőségeket (máj, tüdő, lép), a fűszereket, a vöröshagymás zsírt.[154] A második világháború után néhány évig árpát, kölest használtak a hurka töltelékéhez.[155] Később már tudtak rizst is venni, fele-fele arányban keverték, de az *árpadara*, árpagyöngy lényegesen olcsóbb volt, mint a rizs. A hurkát a vékonybél mellett elsősorban a vastagbélbe töltötték. Cserépfaluban készítettek *kis gömböcöt*[156] is: hurkatölteléket tettek a patkóbélbe.

> *„A kis gömböcbe kását, rizskását, hurkát. Alig vártuk, hogy az pirosra megpiruljék, mikor rákerült a sor, ahogy a vastagabb hurka elfogyott. Utoljára hagytuk a kis gömböcöt, de az a letjobb vót az egésznél!”* (I. a)

A hurkát általában a nők keverték be és töltötték. Ha hentes dolgozik valahol, ma már ezt is ő készíti.[157] 4–6 kg *kását*, rizst főznek ki hozzá ma, annyi hurkát csináltak, amennyit frissen elfogyasztanak, illetve szétküldenek a rokonoknak, a szomszédoknak. A hurkaszálak végét hurkapálcával átszúrták vagy elkötötték.[158] Napjainkban csak megcsavarják a belet, az abároláskor úgyis *„összekapja”* a forró víz, nem omlik ki a töltelék. Ma van, hogy csak kevesebb hurkát töltenek, és annak is a nagy részét lefagyasztják. Így a hurka ma már nem szezonális étel, nemcsak a disznóvágás idején fogyasztják, hanem évközben bármikor megsüthető. Emiatt viszont csökkent ennek az ételnek a népszerűsége.

A megabárolt fejhúst, nyelvet, szívet, vesét, fület felaprították, ezekből készült a disznósajt, amelyet a gyomorba töltöttek.[159] Az 1920-as évektől a fejhúsból, szívből, veséből, fülből, apró bőrökből disznósajtot töltöttek a gyomorba, melyet megabároltak, majd felfüstöltek.[160] Az újabb töltelékkel megváltozott a készítmény

---

[153] A friss disznóbelet gyakran az arra járó, bekiabáló bogácsi cigányok viszik el.
[154] Vö. Kisbán E. 1997b. 476., MNA VI. 370. térkép.
[155] Hasonló tendenciát ír le Cs. Schwalm E. 1989. 441.
[156] Lásd még Kisbán E. 1997b. 477., Cs. Schwalm E. 1989. 442.
[157] Vö. Bereczki I. 1997. 108.
[158] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 442.
[159] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 442., Kisbán E. 1994a.
[160] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 442., Kisbán E. 1994a.

neve is, mert korábban a *gömböcbe* kásás töltelék került az egész vizsgált térségben.[161] A nyelvet ekkor még nem tették a sajtba,

„…megabároltuk, lekapargattuk, besóztuk, úgy tettük el. Avval vót a letjobb a bab! Azt annyifele osztottuk, ahányan vótunk, mert mindenki a nyelvit akarta!”[162] (I. b)

„*Már gyerekkoromban is csinálták* [1930-as évek]*, az vót a valódi sajt! Kemény vót, abban a vastag gyomorban, olyan szép, olyan vót, mint egy kismalac! Vereshagymát, jóféle bossot, színespaprikát tettünk bele. Megfőztük, de nem főztük el, mert akkor jobban elromlik, csak gondolatunk szerint, no már jó lesz, fél óránál tovább főtt. Tiszta tepsibe tettük, deszkát rá, meg egy csalakövet* [mészkő]. *Oszt az sose romlott el! Megfüstöltük. No az vót még a jó, akit megfüstöltek! Mert most már nem füstölik, az ízi se olyan, darálják, akkor késsel vagdalták igen vékony szeletekre, a füli is benne vót, a szívi is. Mindennek másabb vót az ízi, mint most!”* (I. b)

„Veres hagymát nem engedek nekik sokat tenni, mert attól hamarabb romlik, inkább csak fokhagymát. A hurka után az abárlében megfőztük a sajtot is, lenyomtatjuk, megfüstöljük azt is. Magamnak külön szoktam egy kicsit zsacskóba, ezt nem füstöljük, azt úgy fagyasztom le.” (I. c)

„*Disznósajtot nem csinálunk, nekem jobb a bolti, ha megkívánjuk, megvesszük.”* (II. c)

A hurkához hasonlóan a disznósajtot is fagyasztva tárolják, kisebb darabokba vágják, úgy teszik nylonzacskóba.

A szalonna egy részét kb. 20x40 cm-es táblákba, *metszésekre* vágják.[163] Egy-egy disznóból kb. nyolc *metszésnyi* szalonnát hagynak. Ennek egy részét csak sózással tartósítják, *fehér szalonnának hívják*,[164] a többit megfüstölik. A szalonna felét – a család zsírfogyasztásától és az állat kövérségétől függően esetleg többet is – kisütik zsírnak. A bőrét lefejtik, majd 8x8 cm-es kockákba vágják. A zsírt üstben sütik, ami alatt fával tüzelnek.[165] Ha nem megfelelően ég a tűz, akkor csak lassan olvad ki a zsír, a tepertő belseje nyers marad. Ha viszont túl gyorsan sül, akkor megég a zsír, barna színű, rossz ízű lesz. Ezért nagyon kell ügyelni a megfelelő tüzelésre és arra, hogy időben levegyék az üstöt, ha már kész a tepertő. Van, ahol a zsírt szűrik először *bödönökbe*, ott egy kevés tejet is öntenek rá a sütés

[161] MNA 1987. 430., 431., 432. térkép.

[162] Későbbi adatot nem találtam arra, hogy a nyelvet így, önállóan tartósították volna, a sajtba vágták össze.

[163] Vö. Kisbán E. 1997b. 478.

[164] Az Alföldhöz hasonlóan Kisbán E. 1969. 108.

[165] Az üstök alatti tüzeléshez Cserépfaluban ritkán használnak palackos gázt, olcsóbb a fa.

végén, hogy szebb színű, ízletesebb legyen a tepertő. Máshol viszont a tepertőt szedik le a forró zsír tetejéről először, nem öntenek bele tejet. Az üst alján maradó törmeléket korábban például a *pucura*, azaz nudlira vagy a *zsámiskára* tették. Ma gyakran pogácsába sütik. Amikor a tepertő nem olyan friss, omlós, akkor húsdarálón ledarálják, és tepertőkrémet készítenek belőle. Egy-egy disznóvágás alkalmával 25–40 liter zsírt sütnek ki, ezt zománcos bödönökben tárolják a pincében. Azokban a háztartásokban, ahol csak zsírt használnak a főzéshez zsírozóanyagként, ott évente több mint 100 liter elfogy![166]

A hasalja szalonnából néhány, tenyérnyi darabot bevagdalnak, megabárolnak, sóval, fűszerpaprikával és apróra darált fokhagymával ízesítik.[167] Az abárolt szalonnát korábban közvetlenül a disznóvágás után elfogyasztották, ma ezt is lefagyasztják, nyáron szinte „csemege" paradicsommal, paprikával.

A lefejtett bőr és a fejhús, valamint a lábak egy részéből kocsonyát főznek – mindegyik füstöletlen–,[168] a fagyasztóládák elterjedéséig frissen készítették. Mindhárom generáció kedveli a kocsonyát, ma bármikor készíthető, gyakran az ünnepi menü része, karácsonykor, húsvétkor, lakodalomkor reggelire tálalják.

Cserépfaluban a baromfi- és a disznóhús mellett egyéb húsok fogyasztása mennyiségileg nem jelentős,[169] nagyon kevés vadat főztek például korszakunkban. Szinte csak azokat a családokat lehet említeni, ahol a családfő vadász, erdész. Ott vadászati szezonban készítettek vaddisznót, őzet, nyulat, fácánt. Más családok tőlük kaptak időnként vadhúst.

Az első és a második generáció a legutóbbi évtizedig nem evett halat. A bolti, konzerv olajos hal az, amit ma gyakrabban fogyasztanak reggelire. A második, és főként a harmadik generáció étrendjében szerepel élő vagy fagyasztott hal ünnepi ételként.

> *„Nekünk tán a hal számít luxusnak, nem is annyira az ára véget, hanem azért, hogy nem megyünk bevásárlóközpontokba vásárolni, csak itthon, itthon meg nem árulnak. Evégett luxus. Az ára is. Karácsonyra meg húsvétra engedjük meg magunknak.*[170] *Ha lenne itthon a bótokban, akkor lehet, hogy*

[166] Az egyik családnál 150 liter zsír tárolására alkalmas zománcos bödönt írtam össze, melyeknek nagy részét lakodalmi ajándékként kapták az 1960-as években. Szinte mindegyiket használták is.

[167] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 445.

[168] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 442.

[169] A falut övező erdő miatt ez kétséges számomra, korábban bizonyára más volt a helyzet, de nem találtam rá mai adatokat. A saját maguk által készített eszközökkel, nem lőfegyverrel való vadászatot sem említették adatközlőim.

[170] Az ünnepi alkalmak étkezéseiről későbbi fejezetben írok. Napjainkban az étrend összeállítását más tényezők befolyásolják, a katolikus vallási előírásoknak Cserépfaluban semmilyen hatása sincs a karácsonyi, húsvéti ételekre.

többször ennénk halat, élő halat. Mert ha rágondolok, akkor egy olajos halat, paradicsomosat csak megveszek, az nem annyira drága." (II. b)

„Fagyasztott halat szoktunk venni, azt sütünk karácsony este is, rántva. Főleg tonhalat, amiben nincsen szálka. Halászlét is szoktunk, ritkán. Egyszer megesszük, de másnap már nem." (III. b)

Tej, tejtermék

A tej, a tejtermék étrendbeli szerepe átértékelődött, a fogyasztásuk mennyisége változott korszakunkban. A tej feldolgozásának menete gyűjtéseimet és a szakirodalmat összevetve – a kenyérsütéshez hasonlóan – nem módosult, így csak a fogyasztásra térek ki.[171]

Cserépfaluban szinte minden háznál volt legalább egy tehén, a tejtermékek fontos élelmiszerek voltak a 20. század első felében. A háború nem befolyásolta a tej táplálkozásban betöltött szerepét, akinek tehene volt, az tejhez mindig hozzájutott, ha húshoz nem is. 1945 után is a tsz szervezéséig, a megélhetéshez jelentősen hozzájárult a tej, tejföl, túró, vaj értékesítése, cseréje Cserépfaluban is.[172] Az első generáció számára a napi egy liter tej elfogyasztása természetes volt, emellett tejfölös, túrós ételek hetente többször is szerepeltek az étrendben.

„*Cserevilág vót, míg a forint be nem jött. Nagyon nehez vót! Minden árut cserébe adtunk, nem pénzért. Hordtuk a tejet borért, pálinkáért, olajért, de hát azt cipelni kellett, mikor Egerbe jártunk. Háton cipelni a tejet, túrót, vajat, hozni a bort, pálinkát, olajat. Elhasználtuk az olajat főzéshez, zsír helyett, vagy adtuk tovább valamiért. Pestre is jártunk abban az időben áruval ruhaneműért, zokniért, jöttek a pestiek is falura, ruhákat élelmiszerért.*" (I. b)

„*Huszonnégy évig vót tehenünk, egyet mindig tartottunk. A tejet hordtuk a csarnokba, itt vót a szomszédban. Egy héten egyszer pedig Egerbe vittük. Pénteken kocsival mentünk, fonott 5–10 literes üvegekben vittük a tejet, meg túrót, tejfelt, tojást. A szomszédból a bába férje is minden nap vett 1 liter tejet."* (I. b)

Tejet, tejfölt, túrót sokféle ételbe használtak, az étrendben gyakran szerepelt *habart bab*, túrósderelye, túrós tészta, *habart rizskása*. Házi tejből főzték a tejle-

[171] Lásd még Kardos L. 1943. 134–142., Kisbán E. 1967. 83., 1984. 785., Györfiné Kovács I. 1973. 299–303., Bereczki I. 1982. 182–183., 1985. 528., Cs. Schwalm E. 1989. 429–434.

[172] Lásd még: Cs. Schwalm E. 1989. 434., Ujváry Z. 1991. 113., Fél E. – Hofer T. 1997. 122–123., Varga L. 1997. 157.

vest, a *tejbetésztát.*[173] A *rántott tejbegríz* csemege volt. Aludttejet nyáron uzsonnára fogyasztották közös tálból, beleaprított kenyérrel. Madártejet ritkán készítettek, ünnepi étel volt, de gyerekágyasnak nem vitték.[174]

Az 1960-as évek közepéig elég sok tehenet tartottak a faluban, addig készítettek tejtermékeket. A tej jelentős részét a tejcsarnokba hordták leadásra, havonta kaptak érte pénzt. Friss tejet viszonylag keveset fogyasztottak, inkább főzéshez használták, viszont jelentős mennyiségű túró, tejföl került az asztalukra, a feldolgozásnak ez volt a két fő végterméke.[175] Aludttejet inkább csak nyáron fogyasztottak, a nagy részéből melegítéssel túrót készítettek.[176] Ha összegyűlt a tejföl (2–3 liter), abból vajat köpültek eladásra, csak kisebb részét fogyasztották saját maguk.[177]

> *„Mikor összegyűlt a tejfel, akkor csináltunk vajat. Mink is ettünk, mikor megáhítottuk, hogy de régen ettünk egy kis jó vajas kenyeret. Ételbe nem szoktuk, csak kenyérre. Akkor még nem használtunk vajat, meg margarint se főzésre, csak zsírt."* (I. a)
>
> *„Hideg vízben tartottuk* [a vajat]*, időnként cseréltük a tányérban rajta a vizet. Kit szögletesre, kit ovális alakúra csináltunk, késsel kidíszítettük, hólyagpapírba beletettük, úgy árultuk. A mai napig sajnálom a házi vajat, amit magunk köpültünk. Igen finom vót frissen, kenyérre kenve!"* (I. b)

A TSZ megszervezése után már nem volt gazdaságos a házi szarvasmarhatartás, sokan eladták a tehenet még a tsz-be való belépés előtt. Az első generáció még néhány évig igyekezett maga készíteni a tejterméket, de a második generáció már nem tanulta meg a fejést, a köpülést. Így nagyjából az 1960-as évek közepétől az ország más, azonos helyzetű falvaihoz hasonlóan, fokozatosan rákényszerültek arra, hogy boltból vásárolják a tejet. Saját maguk már nem tudták, nem bírták elkészíteni, és a bolti ellátás is sokat javult ekkorra.[178]

A tejtermékek étrendbeli előfordulását az 1960-as évektől jelentősen befolyásolja, hogy ezért is pénzt kell kiadniuk. Már nem fogyasztanak naponta 1 liter tejet, csak hetente vesznek egyszer-kétszer egy egyliteres zacskóval. A tejfogyasz-

---

[173] Vö. Paládi-Kovács A. 1982. 100., Cs. Schwalm E. 1989. 433., Ujváry Z. 1991. 116., Fél E. – Hofer T. 1997. 245.

[174] Vö. Ujváry Z. 1991. 116.

[175] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 431–432. Sajt készítéséről nincs adatom.

[176] A tejet nem altatták tarhómaggal, csak a természetes erjedés révén vált aludttejjé.; Vö. Kisbán E. 1967. 84.

[177] Ujváry Zoltán gömöri adatai éppen ellenkező szokást mutatnak. Ujváry Z. 1991. 119.

[178] Vö. Szuhay P. 1994. 356.

tás mértékét az egyes generációk nagyon különbözőképpen ítélik meg. Az első generáció:

„Tejet, tejfölt mink nem ettünk ennyit, mint most, mert eladtuk." (I. a)

A második generáció visszaemlékezve saját gyermekkorára:

„Még akkor jellemzőbb vót a tejes étel jobban, mert tehen vót mindenhol. Majdnem minden háznál vót tehen, ha nem, akkor vették a tejet, de sokkal több tejes ételt ettek, mint mi. Sokkal! Habart bab, túrósderelye, túrós tészta, habart rizskása minden héten vót! Nagyanyám még rántott tejbegrízt is csinált!" (II. b)

Harmadik generáció:

„Tejet veszünk kevesebbet, mint régen, de nem kívánjuk ezt a tejeket már, nem jó az íze. Tejfölt inkább használok berántani, behabarni ételeket, de tejet nem sokat. Van itthon általában, de most is már ott romlik meg a zacskóban, nem kell senkinek." (III. a) *„Tejet a gyerekek jobban megeszik, de mi nem szeretjük reggelihez se!"* (III. a)

„A tejet nem szeretem, csak ritkán iszom egy-egy pohárral. A gyerekek se, nem is kérik a kakaót sem." (III. b)

A boltból vásárolt zacskós tejet mindig felforralták, tejeslábasban tárolták a kamrában, pincelépcsőn, később a hűtőben. Ma nem forralják már a tejet; zacskóban, külön erre szolgáló műanyag dobozban, a hűtőben tartják, így két-három napig fogyasztható. Több tejüzem termékét is lehet kapni a faluban. Ha megromlik, azaz megalszik a tej, az állatoknak adják, maguk nem fogyasztják. Lehet kapni úgynevezett tartós tejet is, ami hűtést sem igényel, de ezt csak akkor veszik, ha nem jut „rendes" tej. Az ellátásban még ma is akadnak gondok, a kis boltok inkább kevesebb tejet, tejterméket rendelnek, nehogy a szavatossági idő lejárta után is ott maradjon a már eladhatatlan áru. Vásárláskor mindenki megnézi, hogy „*mikor jár le a tej*". Egy-két háznál még mindig tartanak tehenet, néhányan onnan hordják literenként, mert jobb az íze, magasabb a zsírtartalma, mint a bolti tejnek.

Tejet ma alig isznak, az általam vizsgált háztartások közül csupán egy helyen említették *„...mi rengeteg tejet iszunk*" (II. b), napi egy liter fogy, ami csak ma számít soknak, korábban ez volt az általános gyakorlat. A tej ma már drága, annak ellenére, hogy alapélelmiszer, de közel sem annyira ízletes, mint a házitej, lecsökkentik a zsírtartalmát, tejporból készítik. A fogyasztást mindez erősen befolyá-

solja. A tej nem nélkülözhetetlen, az étrend olyan változatos, hogy elég fehérjét fogyasztanak e nélkül is.

Tejfölt sok ételbe használnak – a 20%-os zsírtartalmút kedvelik, az annál zsírszegényebbnek már nem jó az íze –, azzal habarják a leveseket, a főzelékeket. A különböző rakott zöldségeket (burgonya, karfiol, kelkáposzta, zöldbab) is tejföllel gazdagítják. Önálló ételként, kenyérrel csak az első generáció néhány tagja kedveli, a régi fogyasztási szokásokat őrizve.

„Hetente kétszer-háromszor is veszek tejfölt." (I. b)

Túró az első generációnál gyakran szerepelt az étrendben, ma viszont már olyan drága, hogy a háztartások többségében szinte csak havonta vásárolnak. Gyakoribb előfordulása már-már az anyagi jólét szimbóluma. A lakodalmi túrós bélest is elhagyták, 2000 óta nem sütnek, mert nagyon költséges.

„Túrógombócot egy kilo túróból szoktam, annál kevesebbnek nem érdemes nekifogni. Köröztettet is gyakran csinálok." (III. c)

„Amíg a gyerekek kicsik voltak, és nem volt drága a túró, addig csináltam túrógombócot. Most már ritkábban, mert fél kilo túróból húsz gombóc lesz, négyünknek épphogy elég. Laktató, de el is fogy rögtön." (III. a)

Az első generáció étrendjében csak szezonálisan fordult elő aludttej, nyári uzsonnára fogyasztották beleaprított kenyérrel, közös tálból. A második generáció szinte nem is fogyaszt bolti joghurtot, kefirt. A harmadik generáció a reklámok hatására – és talán azért is, mert más tejterméket alig esznek – leginkább joghurtot vásárol. A boltokban nagyon sokféle ízesítésű joghurtot, kefirt tartanak. Míg a tejet, tejfölt csak egyesével vásárolják, addig ebből sokan nagyobb tételeket is hazavisznek.

„A lányom három-négy joghurtot is megeszik egy nap!" (II. c)

„Joghurtot mi is szeretjük reggelire, a gyerekeknek is veszek kétnaponta." (III. a)

„Joghurtot, kefirt is szeretem, salátára is sokszor teszek öntetként. A férjem nem szereti, az nem étel, azzal nem lehet jóllakni." (III. c)

Az 1960-as évek végétől rendszeresen lehet kapni úgynevezett Tea vajat a boltokban, amit nem csak kenyérrel ettek, hanem sütemények, torták töltelékének is használták. A hűtők elterjedésével a vaj hosszabb ideig eltartható, viszont így keményebb, kevésbé kenhető. *„egészséges meg finom, de nehéz kenni, már nem veszünk, nagyon nagy a zsírtartalma is…"* (III. c)

Ezeknek az igényeknek jobban megfelelnek a hidrogénezett növényi olajokból készülő margarinok, amelyek szinte teljesen kiszorították az étrendből a vajat önálló ételként, kenyérre kenve és sütemények töltelékeként is. Lényegesen olcsóbbak és kiadósabbak is, mint a vaj.[179]

Sajtot az első generáció nem készített, nem is fogyasztott. A második és a harmadik generáció étrendjébe is csupán az újabb ételekkel, receptekkel került be. Szinte kizárólag trappista sajtot vásárolnak. A sajt azonban az előző tejtermékeknél is drágább, így csak ritkán vesznek, ételek ízesítésére használják, önállóan egyáltalán nem fogyasztják. A dobozos, kenhető sajtok a közétkeztetésben szerepelnek reggelire, uzsonnára. A harmadik generáció innen vette át, néhányan már próbálják a heti étrendjükbe beépíteni, ez is egy alternatívája a tejnek.

A hétköznapitól eltérő táplálkozási alkalmak nyersanyagai

Egyes munkaalkalmakkor, utazáskor, illetve ünnepeken a mindennapitól eltérő módon étkeznek Cserépfaluban és attól távol. Ennek megfelelően a felhasználható nyersanyagoknak van egy minimális és egy maximális köre.

Ha hosszabb időre elmentek otthonról (summásként, az erdőre, vagy meszet égetni, meszet árulni, nagyobb távolságra utazva, ingázóként, kollégistaként), akkor a magukkal vitt élelmet úgy válogatták össze, hogy az bírja az utazást, és jól eltartható legyen. Ez nagyon leszűkítette a kört; a tej, a tejtermék, a tojás, a zöldségek, a húsfélék nagy része nem felelt meg a követelményeknek. Ezen alkalmak étkezései még a hétköznapinál is egyhangúbbak, de az ételek laktatóak, kalóriadúsak voltak.

A nyersanyagok maximális köre az ünnepi, főként a lakodalmi ételsorban jelenik meg. A lakodalmat rendező család mindenből a legjobbat igyekszik vendégeinek kínálni.

Az 1950-es évekig az otthonuktól távol munkát vállalók jövedelmük egy részét élelmiszerben kapták. Ez lehetett nyersanyag és főtt étel is. Itt csak azokra a nyersanyagokra és félkész ételekre térek ki, amelyeket Cserépfaluból, otthonról vittek magukkal. A summások „…járandóságaikat legtöbbször készpénzben és terményekben…, továbbá nyers élelmiszerekben (konvenció) kapták meg."[180] „útra egy kevés élelmet vittek magukkal ládában, zsákban, illetve tarisznyában."[181] Kenyeret, szalonnát, zsírt, szilvalekvárt csomagoltak, de csak keveset, kiegészítésképpen, *„ …pótlásnak, ha nem szerettük, amit adtak*." (I. a) A summás-

[179] Vö. Dömötör Á. 1995. 516.
[180] Sárközi Z. 1972. 323.
[181] Katona I. 2000. 189.

bandáknak saját szakácsasszonyuk volt,[182] aki falubeli lévén garanciát jelentett arra, hogy a megszokott ízektől, ételektől ne legyen túl nagy az eltérés. Ez egyfajta közétkeztetés volt.

Az erdőn dolgozók (favágók csemetézők, mészégetők) saját maguk gondoskodtak élelmezésükről.[183] Nyersanyagokat csak akkor vittek magukkal, ha hosszabb időre, nagyobb távolságra mentek dolgozni. Gyakoribb volt azonban, hogy naponta hazajártak.

„*Főztem itthon, azt vitt másnap, amit főztem éppen: tésztát, bablevest, krumplilevest*." (II. a) „*Heti kenyeret vittük a hátunkon. Egy egész kenyeret majdnem megettünk egy hét alatt. Vittünk szalonnát, kolbászt, lekvárt. Én ugyan nem nagyon szerettem a szalonnát, vettem egy margarint. Ha a margarint megúntam, akkor zsíroskenyér vót. Főzni szalonnát, száraz tésztát, laskát, krumplit, hagymát, sót, paprikát, vittünk."* (II. a)

Inni leginkább forrásvizet ittak. Az 1960-as évektől a TSZ-nek és az erdészetnek is volt konyhája, de kevesen vették igénybe, mert sokat kellett fizetni a „*csajkás ebédért*".

Akik az Alföldön[184] meszet árultak, csak szalonnát, kenyeret vittek magukkal a négy-öt napos útra.

„Hát sehogy se vót, ettünk, amit ettünk. Ha megkívántuk, akkor bementünk egy csárdába, ettünk egy levest, meg vótak ismerősök, akiknél háltunk, adtak enni, fizettünk érte." (I. b)

„Hát bizony éheztünk! Szalonnát vittünk, meg vettem néha májkrémet, meg szilvát kenyérrel vagy dinnyét." (I. a)

Az 1960-as évektől a távolabbi városokban dolgozó heti ingázók és az ott tanuló kollégisták már kevésbé főztek saját maguknak, a közétkeztetésben ettek délben. A reggeli, esti hideg étkezésekre elődeikhez hasonló ételeket vittek ők is, a kenyeret viszont már ott vásárolták. *„Megvettünk a hét elejin egy kenyeret, oszt míg abban tartott!"* (II. a)

Később egyre több bolti húskészítményt, szalámit, konzervet, tejterméket fogyasztottak, pénzt hoztak otthonról, hogy megvegyék.

---

[182] Egyik adatközlőm anyja is sokáig volt szakács, nagyon kedvelték a főztjét, híres volt a faluban is.

[183] Lásd még: Bakó F. 1968b., Katona I. 2000. 209., a téma történelmi példáit említi röviden: Knézy J. 1997. 65–66.

[184] Lásd még: Viga Gy. 1986a. 81.

„A bótbul a májkrémet csak ha nagyon megkívántuk, mert 4,50 vót egy doboz, az már nekünk sok vót a 80 Ft-os ösztöndíjhoz. Meg esetleg vasárnapról valami maradék húsféle, de nem sok vót." (II. b)

Aki viszont a hazai ízekre vágyott, az vacsorára főtt ételt készített magának, főként leveseket. A férfiak is főztek a munkásszállón, otthonról hoztak hozzá burgonyát, szalonnát, leveszöldséget, hagymát, kolbászt, száraz lebbencstésztát.

A szállítható, hűtés nélkül tárolható élelmiszerek köre nem változott. Az ételkészlet a hűtőszekrények elterjedésével bővült, de ezekben már főként a boltban vásárolt tejterméket, húskészítményeket tárolják.

Ha ma hosszabb útra, nyaralni mennek, aki megteheti, az csak az útra visz magával néhány szendvicset, innivalót. A nyaralás ideje alatt ott vásárolják az élelmiszereket, étteremben esznek. Ennél olcsóbb megoldások is léteznek, a többség ezt választja. A második generáció rántott húst, fasírozottat, kenyeret, savanyú uborkát csomagolt.

„*Hűtőtáskában viszünk sült csirkecombot, fasírtot, szendvicseket. Meg felpakolunk zöldségekkel, paradicsom, paprika. Anyu szokott sütit is sütni nekünk, ami nem romlik el, nem megy szét a melegtől."* (III. b)

„Nem túl sok kész kaját szoktunk vinni, ott mindig főzünk. Viszünk krumplit, füstölt csülköt, zacskós levest, spaghettit, rá üveges szószt, kenyeret, szalámit, margarint. Az útra szendvicseket szoktunk. Meg sört a fiúknak, rágcsálni valót. Nem mindegy, hogy innen viszzük, vagy ott kell megvenni!" (III. a)

A hétköznapi és az ünnepi étkezés között állnak a bográcsozások, grillezések. Az alkalom és a helyszín teszi ünnepélyessé az étkezéseket. A pincék előtt, illetve egyre több füvesített udvaron építenek ezekhez állandó tűzhelyet, azokon főznek. A felhasznált nyersanyagok, az elfogyasztott ételek hétköznapiak, szalonnát sütnek, pörköltet, babgulyást, halászlét főznek. Újabban jelentek meg ezeken az étkezéseken a saláták és a pácolt, grillezett disznóhús, baromfihús.

Az önellátásra törekvéstől az élelmiszervásárlásig

Az előzőekből kitűnik, hogy korszakunkban Cserépfaluban, az ország más részeihez hasonlóan, a táplálkozáskultúrában bekövetkező egyik legnagyobb változás az, hogy mindhárom generációnál, vagyoni helyzettől függetlenül megjelennek a boltból vásárolt élelmiszerek. A 20. század második felében a háztartások költségvetésében a konyhai költőpénz összege nőtt, az élelmiszervásárlás jelentős,

rendszeres kiadás lett. A néprajzi kutatás eddig kevéssé foglalkozott a táplálékok vásárlásával.[185] A piacokra, vásárokra – melyek néprajzi anyaga bőséges[186] – eladni vittek árukat, ott nem nagyon vettek élelmiszert a főként önellátásra törekvő falusi és mezővárosi lakosok az 1960-as évekig.

A cserépfaluiak a 20. század közepéig, a helyi boltokban[187] csak a legszükségesebb, a háztartásban nem előállítható árukat szerezték be. Saját termékeiket (mész, faáru, gyümölcs) gabonára cserélték, gyakran a pénz kiiktatásával.[188] Az első generáció életvitelében máig megőrződött ez a szemlélet:

„Nem úgy vót, hogy elkőtöttük a pénzt, oszt majd a másik hónapban megint kapjuk. Nekünk csak abbul vót pénz, amit a háznál megtermeltünk. Aztat kellett eladni, beosztani. A mai napig meg vagyunk szokva, hogy ha meggyűlik a tojás, a bab, akkor visszük a piacra."(I. a)

A költőpénz nagy részén a helyi boltokban vásároltak otthon nem előállítható háztartási cikkeket. Hetente vettek kis tételben fűszereket, gyufát, petróleumot, sót, cukrot, rizst, élesztőt „*csak a legszükségesebbeket*". Disznóvágáshoz vásároltak évente egyszer nagyobb tételben fűszereket, tavasszal a kertbe a palántákat, ősszel esetleg a savanyítani való káposztát. Ritkább, nagyobb kiadások voltak a háztartási felszerelések.

„Hát nem vót ennyi minden a bótban, ami most. Sok minden vót, de nem vót ennyiféle. Vót, hogy nem vót rizsa, cukor, de többségében vót, só is. Nem vettünk a bótba, hanem megcsináltuk házilag, amit lehetett, hogy tudjunk spórolni." (I. a)

"Nem vót úgy igényünk semmire. Amit igényeltünk, azt meg tudtuk venni. Meg hát azt vettük, ami vót. Nem nagyon lehetett válogatni. Meg akinek

[185] Kisbán E. 1995.

[186] Cserépfalu környékének vásárairól lásd: Dankó I.: 1986. 11-19.; Viga Gy. 1984b, 1986; 1990; 1991. 313–319.

[187] „A 20. század elejére a magyarországi falvak szinte mindegyikében legalább egy zsidó család élt, övék volt a falusi bolt, legtöbb esetben a kocsma is." Szarvas Zs. 2000: 366. Így volt ez Cserépfaluban is. Itt két kis magántulajdonú szatócsbolt, vegyeskereskedés működött és az 1920-as évektől a Hangya szövetkezet is nyitott egy nagyobb, hasonló árukészletű üzletet, valamint a templom melletti piactér közelében hentesüzlet is volt. Vö: Szarvas Zs. 2000. 376; H. Csukás Gy. 1997. 246–247. A helyi boltok mellett a cserépfalui iparosoktól közvetlenül is vásároltak cipőt, ruhaneműt, illetve a mezőkövesdi, egri üzleteket, piacokat is rendszeresen fölkeresték. A második világháború előtt jelentős áruforgalmat bonyolítottak térségünkben a vándorkereskedők és -iparosok. Lásd még: Viga Gy. 1986 a. 140–145.

[188] Vö: Fél E. – Hofer T. 1997. 409.

valami olyan kellett, az lement Mezőkövesdre, ott minden vót. Én nem nagyon jártam oda se bevásárolni, mindent megtermeltünk." (I. c)

A jövedelmek időbeli eloszlása a kollektivizálást követően is egyenlőtlen maradt, még hosszú éveket kellett várni arra, hogy a munkaegységeket, illetve ennek terhére kifizetett előleget felváltsák a havi rendszerességű pénzbeli kifizetések. Cserépfalu lakosságának egyre nagyobb része vállalt munkát az idő előrehaladtával a mezőgazdaságban és az iparban, ezzel rendszeres, havi jövedelemhez jutva. A háztájiból fedezték élelmiszerszükségletük jó részét, a felesleget eladva pedig további jövedelemhez is jutottak. A több forrásból származó bevételek révén az életszínvonal lassan emelkedett.[189] Mindez átalakította a családok pénzgazdálkodását, és egyre több élelmiszert vásároltak, olyanokat is, amelyeket korábban maguk termeltek, állítottak elő.

Az 1960-70-es évekre az élelmiszer-ellátás stabilizálódása, a kereskedelemben beszerezhető élelmiszerek választékának fokozatos bővülése és az egy főre eső fogyasztott élelmiszerek mennyiségének a növekedése volt a jellemző. Az élelmiszerfogyasztás látványos növekedése Magyarországon, így Cserépfaluban is az 1960-as évek elején kezdődött, minőségében és mennyiségében az 1980-as évek közepén érte el a csúcspontját.[190]

„Nem emlékszek, hogy ennyifélét vásároltunk vóna, csak amire szükség vót. Színes paprikából is csak két dekát, ha nem vót, nem vettünk. Felvágott, ilyesmi sem nagyon vót, mert akkor mindenki háznál ölt." (II. a)

„Fiatal házasként [1970 körül] *már jobban vásárolgattunk, mint gyerekkoromban. Vajat, májkrémet a gyerekeknek, felvágottat is egyszer-kétszer, de jobban az ócsóbbul, mert akkor építkeztünk. Akkor még csak hétvégén jártunk vásárolni, összeírtuk, hogy mi kell. Később már munkából jövet naponta bementünk."* (II. b)

„*Ha valamit nem tudtam megvenni, akkor csináltam mást, amikor vót hozzávaló. Meg sok mindent lehetett mellőzni. Meg nem válogattam. Ha nem vót valami jó hús a hentesnél, nekünk jó az ódalos is, nem zavart, hát abbul csináltam."* (II. a)

„Még húsért is sort kellett állni a hetvenes években. Még nem vót fagyasztó, nem főztünk ennyi húst, hús csak sütve pörköltnek vagy főzve vót." (II. c)

[189] Vö: Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 992.

[190] Lásd még: Valuch T. 2001. 321.; az élelmiszerfogyasztás témakörének a legszélesebb körű áttekintése a korszakra vonatkozóan: Valuch T. 2013. 83–92., 130–166., 285–322. további irodalommal.

A helyi boltokban az élelmiszer-vásárlás az 1970-es évekre már annyira a mindennapi gyakorlat része lett, hogy a gyerekeket is bevonták – akár még iskolás koruk előtt! – rájuk bízták kisebb tétek beszerzését. A vásárlók és az eladók bizalmas, jó viszonyát feltételezhetjük, ami csak falun lehetséges, nem csapták be a gyerekeket, kiszolgálták, mert ismerték őket.

„Nem bíztak miránk pénzt, mikor mi gyerekek vótunk, mert nem vót. Féltették, hogy elveszítjük. Én már mindig vittem magammal a fiam, nem tudtam hová tenni. Nagyon szeretett ott nézelődni, utána meg szívesen ment bevásárolni is. Annyit írtam fel, vagy ő írta fel nyomtatott betűkkel, azt már elolvasta, amit el is bírt. Meg olyankor kűdtem el, amikor valami gyorsan kellett. Szaladj már el kisfiam, mer én főzök." (II. b)

A kereskedelmi árukínálat bővült az utóbbi évtizedekben, szinte minden olyan élelmiszer kapható Cserépfalu boltjaiban, amelyeket a környező városokban is árulnak. Minden ételtípust kínálnak, olyanokat is, melyeket korábban mindenki maga készített, termelt, például lekvárokat, befőtteket, baromfihúst. A legtöbb cikkből különböző árú, különböző minőségű választék is van.

A vevők igényei generációnként – az eltérő anyagi lehetőségek miatt – igen sokszínűek. Kenyér, tej, tejtermék, liszt, rizs, cukor, só, fűszer minden háztartásban kell, folyamatosan vásárolják őket. Emellett az első és a második generáció arra törekszik, hogy a szükséges zöldséget, gyümölcsöt, húst, zsírt, tojást megtermelje magának. A kenyérsütést, a tejfeldolgozást elhagyták, de a disznóölés egészen az utóbbi évekig nem veszített jelentőségéből körükben.[191] Ehhez hasonlóan a savanyítás, a befőzés is fontos női munka a mai napig. Ezen készítmények ízesítésére vesznek nagyobb mennyiségben fűszereket, sót, rizst, cukrot. Csak ritkán vásárolnak hentesárut, zöldségeket, étolajat, tojást, száraztésztát. Akkor költenek ezekre, ha kevesebb termett valamiből, vagy ha tartalékaik végére járnak, és az új termést még nem tudják fogyasztani. Időnként az ünnepekre, vendéglátásra készülve vásárolnak bolti süteményeket, édességeket, üdítőt, sört. Saját maguknak, főleg az első generáció tagjai, nem kedveskednek ilyen csemegékkel. Félkész vagy készételt egyáltalán nem vásárolnak. Íme néhány példa az első generáció véleményei közül:

„Csak azt veszem meg, amit mindenki, cukrot, ilyesmit. Nem szoktam különösebbet venni semmit. Hál' Istennek van csirkém, tojásom, tyúkom, hízót is nevelek, ott a kert. A kis nyugdíjamból mindenre nem telik." (I. c)

[191] Cserépfaluhoz hasonló a disznóvágás megítélése az ország más részein is. Vö: Szuhay P. 1994. 354–355, Dömötör Á. 1995. 515, Bereczki I. 1997. 113.

„Sok helyen van most is úgy, hogy disznótor van, vágnak több malacot és a boltban nem igazán vesznek, csak kenyeret, esetleg tejet. Nagyon ritkán, egy hónapban, mikor nyugdíj van, akkor bevásárolnak egy kis lisztet, cukrot, egy kis ezt, egy kis azt. Nem nagyon veszegetnek, meggondolják nagyon." (I. c)

„Én nem vásárolok olyan túlságosan. Sokszor én csak kenyeret veszek. Terike [a lánya] *küldi az ennivalót, én nem főzök olyan gyakran."* (I. b)

„Én csak azt szoktam venni, amit megszoktam. A fiatalok másként vásárolnak, azt sem tudom sokszor, hogy mi micsoda."(I. a)

"Olyan nehezen lehet bármire is rábeszélni őket, [mondja az eladó az első és a második generációról]*, általában azt kérdezik, hogy melyik ócsóbb. Nem azt mondják, hogy adjál egy jót, hanem ócsót. Mindig abbul vesznek, amelyik ócsóbb. Ha csak valamibül a drágább van, nem ad érte öt-hat forinttal többet, akkor nem vesz, és kész. A fiatalabbak nem sajnálják úgy a pénzt, mint az idősebbek. Pedig sokszor meg tudná jobban venni, mint a fiatal. Spórol a pénzzel, annyira berögződött neki, hogy csak a szűk körben vásárol. Az idősek ritkán vesznek ilyet, hogy Pepsi, Coca Cola, a fiatalabb majdnem mindenki ezt veszi. Csak ha az unoka megy, vagy ünnepség van, no akkor biztos, hogy azt mondja, hogy ha az unokám ezt szereti, akkor viszek, de magának nem venne. Sajnálják rá jobban a pénzt."* (II. c)

A harmadik generáció az idősebbektől eltérően már teljesen eltávolodott az önellátásra törekvés eszményétől. Háztartásukat jórészt a bolti kínálatra alapozzák. A legtöbb helyen a kertet még megműveli a háziasszony, de a telek jelentős része már a gondozott, füves udvar, és kisebb része a konyhakert. A megtermelt mennyiség azonban nem fedezi az egész évi fogyasztást, mellé vásárolni is kell zöldségeket. Étrendjükben a korábbiakhoz képest több gyümölcs és zöldség szerepel, olyanok is, amelyeket a szüleik nem fogyasztanak. Gyakran ezeket is a zöldségestől veszik.

„*Karfiol elég drága, de amíg szezonja van, ha nem is minden héten, de kéthetente veszek."* (III. c)

Sertést a harmadik generáció nem tart, baromfit is csak kevesen. Az elfogyasztott hús nagy részét szüleiktől kapják, illetve ezt egészítik ki a boltból nagy mennyiségű mirelit baromfihússal, fagyasztott húskészítményekkel, konzerv darált hússal.

„Nekünk kevesebb kiadásunk van a konyhára, mint a városiaknak. Nekik venni kell a zöldségeket, a húst. A piacon meg vannak árak: Egy hétvégi bevásárlás nekem, meg a városi kolléganőimnek teljesen másból állt. Ő megvette a húst, a zöldségeket, mindent vett. Nekem ezek itthon vannak.

Tejterméket, kenyeret kell hozzávenni. Nem mindegy! Meg ő a csontos húst rakta a levesbe, én meg az igazi húst!" (III. c)

Kolbászt, szalonnát, hurkát kevesebbet fogyasztanak, mint a szüleik, nagyszüleik, sokféle, nagy mennyiségű hentesárut vásárolnak rendszeresen. Zsírt keveset vagy egyáltalán nem használnak, étolajjal főznek.[192] A gyümölcsök, zöldségek nagy részét frissen fogyasztják, befőzésre, savanyításra kevesebb időt fordítanak, sokan ezeket is boltból veszik meg. Baromfit kevesen tartanak, azt is inkább a húsáért. A tojást is vásárolni kell, a drága bolti tojásból pedig nem készítenek száraztésztát, inkább megveszik ezt is.

A második generációhoz képest a fiatalabbak gyakrabban fogyasztanak sört, üdítőitalokat, szárazsüteményeket, édességeket, jégkrémeket. Nemcsak ünnepekre, de hétköznapokra is megveszik maguknak. A háziasszony gyakorlottságától, igényességétől függ, hogy milyen gyakran szerepel az étrendben kész-, félkész étel.

„Ilyen mű dolgokat nem veszek a boltban azért, hogy nekem könnyebb legyen. Inkább dolgozom vele egy órával tovább, de legalább tudom, hogy nincs benne, vagy legalább is kevesebb a tartósítószer, színezőanyag. Például a Rip-ropot, csirkefasírtot nem esszük meg. A macskám sem eszi meg! Mennyi hús lehet abban? Elgondolkodtató! Krumplipüré- port sem veszek, ha meg tudom csinálni falun krumpliból. Megcsinálom, itthoni alapanyagokat használjuk fel." (III. b)

A fiatalok körében kedveltek az úgynevezett zacskós levesek, levesporok, a tésztákhoz való szószok zacskóban vagy üvegben kiszerelve, a salátaöntetek, az instant kávék, a kakaó. Az első generációval összehasonlítva a harmadik generáció lényegesen kevesebb tejet, kenyeret fogyaszt. A tejtermékek közül joghurtot, sajtot, margarint vesznek többet, ezeket magukban is eszik. A harmadik generáció körében a közétkeztetés révén kedveltté váltak olyan hüvelyesek, főzeléknövények, amelyeket a szüleik nem ismertek, a helyi boltokban nem árultak korábban, például a sárgaborsó, a lencse, a karfiol, a kelkáposzta vagy a cukkíni

„Anyuék nem adtak ki ennyi pénzt, megtermelték a kertben, meg volt csirke, malac. De most már ők sem tartanak, mi sem. Én már jobban megveszem tavasszal is az uborkát, újkrumplit, paprikát, paradicsomot. Nem sajnálom a pénzt tejszínre, drága gombát venni. Ők azért ilyeneket nem vettek meg soha. Ha nem is soha, de csak ünnepnapokon. Meggondolták jobban régebben." (III. c)

[192] Az élelmiszerkészletben bekövetkezett struktúraváltásról lásd például: Valuch T. 2001. 321.

„Nem vesznek[a szüleik, a második generáció] *például sajttal töltött pulykamellet, nem veszik meg maguknak, lehet, hogy szeretik, de eszükbe sem jut, hogy ilyeneket vegyenek. Anyu is jól főz, de én megpróbálok mást is, de őket ez már nem érdekli, hogy most miket lehetne még újítani."* (III. c)

A rendszerváltás után az egy főre jutó élelmiszer-mennyiség szinte minden élelmiszer esetében csökkent a statisztikák szerint. Ennek egyik fő oka az árak emelkedése és a fogyasztói szokások változása Valuch Tibor kutatásai nyomán.[193] Ezek az összesített adatok azonban részben elfedik a valóságot, véleményem szerint sokkal differenciáltabb a kép. Az első generáció fogyasztását nem lehet a vásárlásuk alapján megítélni például Cserépfaluban. A második és a harmadik generáció körében a vagyoni helyzettől függően egyeseknél valóban jelentősen csökkent az életszínvonal, az áremeléseket megérezték, kevesebbet költenek élelmiszerre, vagy egyéb kiadások mérséklésével az étkezéseken igyekeznek a korábbi szintet megőrizni. A romló anyagi helyzetű második generációs családban az egyéb kiadások mérséklése után élelmiszervásárlásra is egyre kevesebb jutott. Ugyanakkor a nagyobb jövedelmű családok szinte tobzódnak a bolti élelmiszerekben.

A bolti kínálat, a választék, illetve a reklámok különféleképpen hatnak a generációkra, sok múlik azonban az egyéni nyitottságon is.

„A reklámok nem befolyásolnak egyáltalán. A boltos is ha mondja, hogy megéri, akkor veszek, ha nem, akkor akármit mondhat nekem." (II. b)

„Nagyon ritka, mikor a mamákra is rá tudok egy jégkrémet beszélni, hogy egyenek meg! – [mondja az előbb idézett eladó] *De megennék! De inkább nem. Most nem úgy van pénzem, nem vehetek. Felvágottat is, csak tíz dekát legalább! Nem, mert van még tepertő meg szalonna. Meg ő olyat nem evett még! Nem kóstolja meg. Nem. Ő nem evett olyat, nem akarja!"* (II. c)

Van azonban kivétel az első generáció körében is:

„Vettem a múltkor pulykatallért [mélyhűtött, elősütött fasírozott]*, amit reklámoznak. Jó vót! Még vacsorára is elővettem, bele a zsírba és kész! Vienettát* [jégkrémtorta] *is szoktam venni, az unokám mondta, hogy finom."* (I. c)

„ A reklámoknak nagyon nagy hatása van![mondja az eladó] *Nem is gondoltuk, hogy milyen igény van arra, amit reklámoznak. Ha valami van a tévében* [a televízió a meghatározó médium]*, akkor már másnap jönnek,*

[193] Valuch T. 2001. 321., 2013.

hogy van-e már ilyen nálunk a boltban?! Mert az biztos jó, mert a tévében volt! A fiatalabbaknál van ez jobban. Az időseket nagyon nehéz valami újra rábeszélni. Csak a megszokott régit." „A reklám kíváncsivá tesz és hát azokat jobban kipróbáljuk. Szeretek így újakat kipróbálni. Érdekesek azok az új ízek. Ha ízlik, akkor veszek máskor is." (II. c)

A vevőt a reklámokon túl sok minden befolyásolja még, a vásárlás maga komoly döntési folyamat. Az egyéni ízlést, a vásárlásra fordítható pénzt kell első helyen említeni, de a boltok árukínálata, azaz hogy a pénzéért mit is vehet konkrétan az ember, szintén döntő tényező.

„Ha látom, hogy olyan valami van benne, amit szeretnénk, megennék, akkor biztos, hogy ki fogom próbálni. Meg ha szép csomagolása van, az is viszi a dolgokat." (III. c

„...most éppen a Delma margarin a legjobb. Korábban szoktam ezt a Rámát, nagyon finom az is, de olyan hamar elfogy, ajánlották ezt a múltkor, úgyhogy inkább Delmát veszek." (II. b)

„A munkahelyen is, ha valaki kipróbál valamit, vett valamit, amit addig senki, rájönnek, hogy jó, csak nem ismerik. De ha már megpróbálja, akkor már rábeszéli a többit." (III. b)

„Nekem az a fontos, hogy ha valamit veszek, akkor olyat szoktam választani, megnézem, amiben kevesebb a tartósítószer. Legyen egészséges, ez a fontos!" (III. b)

„Nehéz választani! A joghurtokat nagyon szeretjük, ott azt nézem, hogy mennyi a gyümölcstartalma, az alapján, azt nézem, meg hát az árát. Ha jó, meg finom, meg szeretjük, akkor azt veszem meg, még ha nem is a legócsóbb. De nem a legméregdrágábbat, de nem sajnálom érte." (II. b)

A helyi boltok árukészlete a mindennapi szükségletek kielégítését szolgálta korábban és szolgálja ma is. Volt, amikor csak hetente vásároltak be a családok, később ez már rendszeres, hétköznapi tevékenység lett. Nagyobb jelentősége csak a szombati vásárlásnak volt, mert ekkor már a vasárnapi ebédhez szükséges alapanyagokat is meg kellett venni.

„Ma meg akár ötször is átszaladok a bótba, itt van a szomszédban."– mondja a második generációs, közepes anyagi helyzetű háziasszony. A magántulajdonú kis boltok a hét minden napján nyitva tartanak reggeltől estig. Ez a folyamatos, hosszabb nyitvatartás – városi mintára – kedvező a vevőknek, a főzés folyamán felmerülő esetleges hiányokat bármikor pótolni tudják. Ezért mennek egy nap akár ötször is.

Az első generáció igényeit teljesen kielégítik a cserépfalui boltok, mindent megkapnak, amire szükségük van. A második generáció – néhány ritka kivételtől eltekintve – a mezőkövesdi és egri üzletekbe is szívesen jár vásárolni, különösen, ha ingázóként ott is dolgoznak. Az utóbbi évtizedben megnyílt diszkontáruházak, hipermarketek, bevásárlóközpontok már új vásárlási lehetőségeket kínálnak. A második és a harmadik generáció tagjai közül sokan havonta elmennek autóval egy-egy nagy bevásárlást csinálni. Sok terméket olcsóbban tudnak megvenni, mint otthon, lényegesen nagyobb a választék is. Itt egyes alapanyagokat nagy tételben vesznek meg egyszerre, például lisztet, cukrot, étolajat, konzerveket, fűszereket, üdítőket, ezeket a spájzban tárolják otthon. Az áruházak kínálatuk révén nagyban hozzájárulnak az új termékek, ízek megismeréséhez.

„Mindent megnézek a Tescóban, van rá idő, ellesekedik az ember. Van, hogy ott jut eszembe, hogy ebből nincs otthon, veszek." (III. c)

Nyersanyagok előkészítése

A megtermelt, a megvásárolt nyersanyagokat a főzéshez elő kell készíteni. Bár a főzés folyamatának ez ugyanolyan fontos szakasza, mint amikor már a fazékban fő az étel, a szakirodalomban meglehetősen kevés adatot találunk ezekről a műveletekről. Az előkészítés során a zöldségeket, a húsokat tisztítják, daraboljják, az élelmiszereket élvezhetővé teszik, megkapják azt a formájukat, amelyben főzés után tálalásra kerülnek. Másképp vágják föl például a burgonyát a rakott krumplihoz, és másként, ha krumplilevest csinálnak majd belőle. Ugyanaz az alapanyag, mégis más, mert más az alakja.

A háziasszony az aznapi menünek megfelelően összeszedi a legfontosabb hozzávalókat: behozza például a kertből a zöldségeket, megveszi a boltból a hiányzó alapanyagokat. A rendelkezésre álló készletből mindig a legszebb darabokat igyekeznek kiválasztani, és mindig csak annyit, amennyit a saját gyakorlatukból tudnak, hogy elegendő lesz a családnak. Egy-egy ételnek az elkészítéséhez természetesen vannak írott, íratlan receptek, hogy mibe miből mennyit kell tenni, de ez egyénileg variálódik a napi gyakorlatban. Attól függ, hogy mi termett a kertben, abból mennyi van készleten, mit tudott a háziasszony a boltból megvenni, illetve mi az, ami hiányzik és esetleg mással pótolható. Éppen ezért minden elkészített étel egyszeri, megismételhetetlen alkotás, és annyi csak az elvárás vele szemben, hogy fogyasztói számára kimerítse például a bableves fogalmát.[194]

[194] Meglehetősen tág határok között mozoghat egy étel tényleges formája, majdhogynem családonként eltérő, hogy például a bableves milyen, mennyi babot tesznek bele, füstölt hússal, kolbásszal vagy ezek nélkül, zöldségesen készítik-e. Van, aki sűrű rántással, fokhagymásan, van, aki hagyma nélküli vékony rántással csinálja.

A főzés egésze, így az előkészítés is elsősorban női munka mindhárom generációnál. Az első és a második generáció a piszkosabb munkákat mindig kint, a házon kívül végezte, ügyelve a konyha tisztaságára, nem tudatosan ugyan, de ezzel is kerülték az estleges fertőzéseket. A fiatalok másként látják, a konyhára, az asztalra bekerülhetnek a még tisztítatlan zöldségek is, a mai tisztítószerek mellet ez nem jelent gondot

„Reggel szedjük ki csak a zőccséget a fődből, azzal kezdem a főzést, frissen szeretem, nem fonnyadt még, főleg a ződje miatt. Kerti csapnál lemosom. Anyuéknál, anyósoméknál is mindig kint pucoltuk a zőccséget, ők nem vitték be, az eresz alá kiültünk. Én már idebent szoktam mindent, ott a víz, könnyű feltakarítani, csak összesöpörjük és kész. Nálunk nincs ilyen, hogy tiszta konyha, ott szoktam, ahol főzök, mellette." (II. c)

Minden háziasszonynak van kedvenc zöldségtisztító kése, nem túl nagy, de jó éles. Néhány éve terjedt el a zöldséghámozó. Attól függően, hogy a háziasszony mennyi ételt főz, egy-egy külön vízzel teli tálba rakja a levesnek megpucolt sárgarépát, petrezselymet vagy a köretnek a burgonyát.

„*Én késsel szeretem pucolni. Uborkához, krumplihoz előveszem a pucolót* [zöldséghámozót], *látom, hogy mennyivel könnyebb, de én ilyen maradiasan késsel. Gyükeret, mindent késsel. Csak kaparni szoktam, hámozni pocsékolás! Én mindig úgy tanultam, és a mai napig is kaparom. Újságot teszek alá, azzal együtt kidobom vagy a csirkéknek." (*II. b)

„*Késsel hámozom a répát, gyükeret, így gyorsabb, mint kapargatni. A hámozó csak akkor jó, ha friss, nem fonnyadt a ződség."* (II. c)

„*A zőccséget tisztítani vasárnaponként szokott segíteni a férjem is, míg ő pucolja, addig én a második félét előkészítem. Ha esetleg nem tud segíteni, akkor hamarabb kell nekikezdeni főzni, mert annyival tovább tart."* (II. a)

„Jaj, a férjem sokat segít nekem: behozza a zőccséget, kiviszi a kaparékját, meg besegít enni is." (II. a)

A megtisztított, megmosott zöldségeket egészben hagyják, vagy darabolják az étel jellegétől függően. Nagyon nagyok az eltérések az egyéni ízlés, a családi gyakorlat nyomán. A húslevest kivéve a legtöbb levesbe a sárgarépát, petrezselymet darabolják: karikára vagy kisebb darabokra vágják, ez levesenként is változhat, például karikára vágják mindig a krumplilevesbe, hasábokra a ragulevesbe. A zellert, a karalábét viszont egy darabban főzik meg. Egyéni ízlés, technika függvénye, hogy a zöldbabot milyen apróra, a káposztát milyen vékony szálakra

vágják késsel, vagy gyalulják. A burgonyát lehet a legjobban variálni: egészben, hámozatlanul sült, illetve főtt krumplinak, apró kockára levesnek, nagyobb kockára petrezselymes krumplinak, karikára rakott krumplinak, keskeny hasábokba olajban sült krumplinak, nagyobb hasábokba főtt krumplinak, nyersen reszelve sztrapacskának, főzés után áttörve krumplis tésztákhoz, krumplipürének.

Az első és a második generáció a zöldségek aprításához nem használ vágódeszkát, azt csak a nagyobb húsokhoz veszik elő, a zöldséget a kezükben tartva vágják föl az edény fölött. Így a hagyma, a sárgarépa, a petrezselyemzöld nagyobb darabokban van az ételben. Finomabbra lehet vágni ezeket a vágódeszkán. A fiatalok körében többen használják, számukra fontos az étel megjelenése is.

„*Csirkét kint vágom a nyárikonyhában, ott van edény, minden, ami kell. Nem hozom idebe piszkolni. Ott megmosom, darabolom"* (I. c)

„Csirkét előtte való nap kint vágom le [szombaton]*, azzal sok idő elmegy. Másnap kiveszem a hűtőből, átmosom felteszem főni."* (II. c)

„Ha tudom, hogy mit főzök, akkor kiveszem előre a húst, előző este [a fagyasztóból], *de sokszor van, hogy nem tudom, csak akkor veszem ki, a mikróban vagy forró vízben kiengesztelem* [kiolvasztja], *megmosom*." (III. c)

A fagyasztóláda megkönnyíti az előkészítést: a húsokat és a zöldségek egy részét konyhakész állapotban, egy-egy főzéshez szükséges adagokban lehet eltenni, a kiolvasztás után már mehet is a fazékba.

A répa, petrezselyem tisztítása, a csirke pucolása, darabolása majdnem annyi időt vesz igénybe, mint amennyi a főzésükhöz kell, fontos része a főzés folyamatának. Amikor megtervezi a háziasszony, hogy mi lesz a menü, akkor a rendelkezésre álló alapanyagok számbavétele mellett azt is figyelembe veszi, hogyan kell előkészíteni őket. Az ételeket ilyen szempontból is csoportosítják, vannak kevésbé munkaigényesek, melyeket főként hétköznap főznek, és vannak olyanok is, amelyek több időt vesznek igénybe, ezeket az ünnepekre főzik. A vasárnap déli, illetve az ünnepi főzés a legelőkészítettebb, abban a férj vagy a gyerekek is segítenek esetleg. Hétköznap már kevesebb időt szánnak erre. A nagy házi munkák idején pedig szinte minimálisra igyekeznek az előkészítés idejét csökkenteni.

A főzés az első generáció életében az egyik legfontosabb napi, női munka volt, a ház körüli egyéb teendők közé szervesen illeszkedett, közben mást is tudtak végezni, ha azt a munkamenet megengedte. A családon belüli munkamegosztás révén a főzés gyakran az idősebb nők feladata volt. Az előkészítéshez hozzátartozott a tűzhely fűtéséhez a tüzelőanyag bekészítése is. Ez a gáztűzhelyek elterjedésével könnyebbé vált.

A női munkába állással megváltozott a helyzet. A második és a harmadik generáció a munkaidőn túl végzi a házimunkát, ezért számukra az idő jó beosztása

fontos kérdés, a nap aktív részét otthonuktól távol töltik. A generációk már nem élnek együtt, kevéssé tudnak egymásnak segíteni. Ahol csak lehet, ott próbálnak egyszerűsíteni, az idővel takarékoskodni. Ez a magyarázata annak, hogy miért olyan kedveltek például a fagyasztóládába eltett húsok, zöldségek, a bolti szárazté-szták, konzervek, félkész- és készételek: mert gyorsan elkészíthetők. A munkaszüneti napokon viszont ezekben a háztartásokban is a több előkészítést igénylő, munkaigényesebb ételeket tálalják.

A mindennapi gyakorlatban a háziasszonynak nem csak a főzésre kell ügyelnie, sok minden mást is kell mellette csinálnia, ezért nehéz időben behatárolni, hogy meddig is tart az előkészítés és az étel elkészítése. A kezdő, fiatal háziasszonynak még kevesebb a gyakorlata, jobban kell ügyelnie, hogy minden jól sikerüljön. Ennek egyik lépése a megfelelő előkészítés.

„*Mindent odateszek, zöldséget is, húst is, ami kell bele, már csak azért is, hogy ki ne maradjon belőle. Átgondolom, hogy mit is akarok, meg hogy akarom. Fűszereket is mind ki szoktam tenni, ne legyen, hogy hú ez még nincs benne*." (III. b)

Idővel sokat lehet ebben is fejlődni:

„*Sajnos nem úgy főzök, mint a legnormálisabb asszonyok, hogy odaáll a tűzhely mellé és egy óra hosszáig csak főz. Én mindig kapkodva főzök, mert közben beszaladozok a boltba*. [Ő az eladó a saját üzletükben] *Vagy a kertbe szaladok ki egy kis zöldségért, még ez kell, szaladok, még az kell. Nem szoktam olyan gondosan, mint a tévében mutatják, hogy elő van készítve, most ezt teszem bele. Ó, dehogy is!"* (II. c)

A főzés tudományának az elsajátításában, a belenevelődésben az első lépcső, amikor az előkészítésbe bekapcsolódik a fiatal leány. Zöldséget pucolni már a 8–10 éves gyerekeket is leültetik, akik a késsel már biztonságosan tudnak bánni. A további munkafolyamatokba viszont sokan – adatközlőim többsége mindhárom generációból – csak férjhez menetelük után tanultak bele igazán anyósuktól vagy a saját konyhájukban.

A CSERÉPFALUI I KONYHA ÉTELEI

Levesek

Az egyes ételek közül a leveseknek van a legtöbb formája, variációja. Szinte minden általuk termelt és vásárolt nyersanyagot felhasználnak hozzá. Levest naponta-kétnaponta főznek a legtöbb felmért háztartásban, ez az első fogás a déli főétkezésen, és sok helyen az esti vacsorán is.

A levesek közül a friss húsból főtt húsleves a legelőkelőbb, a vasárnapi és az ünnepi ételsorban az első helyen szerepel.[195] A leggyakrabban tyúk- vagy csirkehúsból főzik. A disznó csontosabb részeiből főként a disznóvágást követően tálaltak régebben húslevest. A hűtőládából ma bármikor elővehető a friss disznóhús, így valamivel gyakrabban szerepel az étrendben, de sokan túl zsírosnak tartják, nem annyira kedvelik, mint a baromfihúsból készült változatot; a melegebb évszakokban emiatt is ritkább a disznóhúsleves. Újabban mirelit pulykaaprólékból is készítenek húslevest. Egy-egy helyen nagyon ritkán nyúlhúst, kacsát is főznek. A galamblevest az egyik családban „gyógyszerként" vitték a kórházba a betegnek.

A felhasznált hús mennyisége és minősége családonként eltérő, attól függ, hogy mennyire szeretik a főtt húst. Van, ahol egy egész csirkét megfőznek, míg mások csak a kevésbé húsos részeket teszik a levesbe, *a vastagabbjából* a másodikfélét, a főételt készítik. Ez volt az általános gyakorlat egészen a hűtőládák elterjedéséig, de ebben is változást hozott a hústartósítás: a harmadik generáció egyes tagjai, akik szüleiktől kapják a húst, megtehetik, hogy válogatnak benne *„ …nem teszem bele a fejét, a kaparóját, csak a jó* [sic!] *húsokat: mellét, szárnyát."* (III. c)

A húslevest sárgarépával, petrezselyemmel, petrezselyemzölddel, egész vöröshagymával, egész szemes vagy őrölt borssal ízesítik. Van, aki szereti benne a kelkáposztát, a zellert, a karalábét, a kelbimbót, a karfiolt. Ezekből is tesznek

[195] Vö. Paládi-Kovács A. 1982. 99., Ujváry Z. 1991. 173–174., Kisbán E. 1997b. 500.; Fél E. – Hofer T. 1997. 200.

a levesbe esetleg, de el is hagyhatók. A felhasznált zöldségek mennyisége attól függ, hogy mennyire szereti a család, mennyi levest főznek, illetve mennyi áll belőlük rendelkezésre.

„A levest sok zöldséggel főzöm, sok sárgarépával. Anyu szerint az én levesem édes, de úgy szeretjük. Összeveszünk a főtt hagymán." (III. b)

A második és a harmadik generáció a zöldségeken kívül rendszeresen tesz a húslevesbe ételízesítőt vagy leveskockát.

„Hiába, hogy friss hússal csinálom, teszek bele, jobb íze van, ízesítőnek használom." (III. b, kezdő háziasszony)

„Elég nehéz ilyen 1,5 literes adagban főzni kettőnknek, hogy jó ízű legyen. Hol sikerül, hol nem. Delikátot [ételízesítő] *teszek bele."* (II. a, felnőtt gyermekeik már külön háztartásban élnek.)

A húslevesnél nagyon ügyelnek arra, hogy lehetőség szerint mindig ugyanabban a fazékban főzzék, és mást ne nagyon készítsenek abban, mert átveszi a leves az erősebb ízeket. A húst hideg vízben kell föltenni főni. A forrás előtt a tetejéről gondosan leszedik a habot, különben a leves nem lesz tiszta. Más leveseknél ez a lépés elmarad. Ezután van, aki fedővel, van, aki anélkül főzi tovább. A zöldségeket csak akkor teszik a fazékba, amikor a hús már majdnem megpuhult. Lassú tűzön, több mint egy órát fő.

A húslevesbe a levestésztát mindig külön főzik ki, sós vízben vagy a levesből szednek ki hozzá keveset. Vasárnap leggyakrabban kiskocka vagy vékonycsík tésztát választanak, ez is családi szokás kérdése, hogy ki melyiket kedveli. A férfiak a *kockatésztát* szeretik jobban *„nem csúszkál le a kanálról."* Az ünnepi húslevesbe mindenki *csigát* főz.

Mindhárom generáció lakodalmain húslevest főztek. Ahol tinót vágtak, ott a lakodalom napján délben a marha csontos részéből cserépfazékban a *szánkán* – ha nem ment rá a füst – különösen jó ízű leves készült, de ez az étkezés még nem volt ünnepi jellegű. Vacsorára *„abbul* [marhahúsból] *mán csak keveset tettek, jobbadon tyúkhús vót, mert annak jobb az íze."* (I. a) Az 1960-as évektől már csak tyúkhúst főztek, üstökben. Az elmúlt tíz évben elmaradt a lakodalomban a déli leves, így csak vacsorára tálalnak húslevest *csigával*.

Friss hússal készítik a *gulyásost*, a gulyáslevest. Az 1980-as évekig ehhez gyakran marhahúst vettek, ma már kizárólag disznóhúsból főzik. Készítik szárazbabbal, van, ahol be is rántják: ez a babgulyás. A krumpligulyást nem sűrítik. Egyesek a zöldségek mellett gulyásleveskockával is ízesítik. A gulyásleveshez kenyeret esznek, így az szinte önálló főétel. Hasonlóan készítik édes káposztából, friss hússal a káposztalevest is.

Az 1980-as évek végéig az első és a második generáció étrendjében is sokszor szerepelt a füstölt hússal főtt leves, szinte minden zöldséggel párosították, de önálló húslevesként nem szerepelt Cserépfaluban.[196] Mára a füstölt hús visszaszorult, ritkán fogyasztják.

A hétköznap főzött levesek sorában a legkedveltebb a szárazbabból főtt bableves:

> *„… kolbászt, orját* [füstölt] *raktunk bele, ha az elfogyott, akkor a lábat elfűrészeltük, azt tettük bele."* (I. a)

Leveszöldséget ebbe nem tettek, csak sűrű, vöröshagymás rántást, ez a *rőstölt bab.* Készítették *tejfölös babnak* is, ekkor a rántás mellett tejfölt is tettek bele, egyesek ezt *beződségelték*, a rántásba vöröshagymát és fokhagymát is tettek. A bablevesben főtt húst és kolbászt második fogásként fogyasztották. Laktató, tartalmas leves, nyáron és télen egyaránt főzik, gyakorlatilag egytálétel, sokan beleaprított kenyérrel eszik. Étrendbeli jelentősége napjainkig változatlan. Ahol már egyáltalán nem főznek füstölt disznóhúst, ott is vesznek füstölt csontot a boltból, azzal gazdagítják a bablevest. Az egyes termesztett babfajtáknak más-más ízük van. Korábban jobban számontartották, hogy milyen babból mit készíthetnek. A fehérbabból főzött savanyú leves a *habart bab*.[197] A megfőtt babot tejfölös, tojásos habarással sűrítik, birsalmát vagy ecetet tesznek bele. A zöldbabot az első generáció kevésbé kedveli, füstölt hússal főzik, a fiatalabbak is így szeretik, ritkábban készítik hústalanul, tejfölösen, kaporral ízesítve.

A krumplilevesbe szintén kolbászt, orját főztek, *beződségelték*, vöröshagymás rántást tettek rá. A bableveshez hasonlóan gyakran szerepelt az étrendben, ezt is készítették csak rántással vagy tejföllel is sűrítve. A grízgaluska leves egyik változatába füstölt oldalast tettek. Ez ma már hústalan leves. A *mis-más levesben*[198] is oldalas és kolbász főtt, úgy zöldségelték be, mint a húslevest, sok sárgarépával, petrezselyemzölddel, egész vöröshagymával, raktak bele néhány *szem* krumplit, és végül

> *„…apró galuskát szaggattunk bele csupa tojással. Mielőtt a krompi megfő, tetejére színespaprikás zsírt. Az árpadaraleves*[199] *sem vót rossz: ódalossal, fokhagymás rántással, ződséggel. Van, aki rizzsel ma is csinálja."* (I. b)

---

[196] Vö. Kisbán E. 1997b. 500.

[197] Barkó vidéken újabb elem az étrendben. Cs. Schwalm E. 1989. 414., Paládi-Kovács A. 1982. 100., 1997b. 147., Kisbán E. 1997b. 501.

[198] A Mátraalján babból, krumpliból főtt, tört pépet nevezik mis-másnak. Cs. Schwalm E. 1989. 410.

[199] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 413.

A *possadt lé*[200] is egy savanyúleves-fajta. Nemcsak a disznótoron szerepelt az első generációnál, télen hétköznap is főzték. Friss húst, tüdőt, májat, ha ezek elfogytak, akkor kolbászt, oldalast tettek bele, babérlevelet, *„vastag"* rántással sűrítették, kevés ecettel savanyították. A *lapos bossó* levest a szárazbableveshez hasonlóan készítették.

A zöldséglevesekhez – mind hústalanok – a hozzávalókat először megpárolják: az első és a második generáció vöröshagymás zsíron, a fiatalok inkább olajon. Különféle levesbetétekkel sűrítik, ezek alapján nevezik el őket: grízgaluska, tarhonya, lebbencs, reszelt. Ilyen a *rongyos lé* is:

> *„…beződségelni, mint a húslevest, felverjük a tojást, kettőt-hármat, só, lisztet eresztünk bele, felverjük kanállal, jó sima legyék, ne öreg legyék, csak hígas, mint a csík, olyanba menjék bele, az a rongyos lé, színes paprikás zsírral. Ritkán csináltuk, jó pedig, csak nem lehet avval úgy jóllakni, mert olyan vékony csíkba."* (I. a)

Az újabb zöldséglevesek, amelyeket a szakácskönyvekből, a közétkeztetésből ismertek meg, a harmadik generáció körében népszerűbbek: frankfurti leves, karfiolleves, májgaluska, húsgombócleves, tejfölös zöldbableves, zöldborsóleves.

Vannak *hamar levesek*, amelyeket gyorsan el lehet készíteni. A rántott levest háromféleképpen készítik: köménymaggal ízesítve, csurgatott tojással, ez a tojásleves. A *savanyú tojáslébe* egészben teszik a tojást, babérlevéllel, ecettel ízesítik. Amíg tehenet tartottak, addig gyakran főztek *tejbetésztát*.[201] Derelye mellé főzték a *pergelt levest*, amely tésztalé leves. Vöröshagymás zsíron sok sárgarépát pároltak, majd felengedték a kifőtt derelye vizével, krumplit, petrezselyemzöldet vágtak bele, a tetejére színespaprikás zsírt öntöttek. A derelye széléből *files tésztát* nyomkodtak, azt főzték bele frissen. Hasonlóan készítették a gombaleveseket is. A *habart rizskásaleveshez*[202] a rizst vízben megfőzik, tojással, tejjel, liszttel behabarják, sóval, cukorral ízesítik. Levesbetétként felvert tojást sütnek palacsintasütőben, csíkokra vágják, úgy teszik a forró levesbe.

Az országos tendenciákhoz képest Cserépfaluban meglehetősen lassan terjedt el a paradicsomleves,[203] csak a második, harmadik generáció fogyasztja. Van, ahol zöldséggel főzik, van, ahol a paradicsommártásra hasonlít, attól csak kicsit hígabb, tésztával, rizzsel gazdagítják.

---

[200] „Minden vidéken előfordul a leveseknél a régies *lé* elnevezés, előtte az étel valamely sajátosságára utaló jelzővel." Kisbán E. 1997b. 500.

[201] A barkóknál ez a tejleves. Paládi-Kovács A. 1982. 100.

[202] Vö. Sz. Morvay J. 1956. 107. A barkók rántással készítik. Paládi-Kovács A. 1982. 100.

[203] Lásd még: Kisbán E. 1997b. 501.

Gyümölcslevest – annak ellenére, hogy a környék gyümölcstermelő terület – alig 20 éve főznek a faluban, a közétkeztetés révén ismerték meg. Korábban nem készítették sem friss gyümölcsből, sem aszalványból.[204] Receptje, a készítési módja nagyon bizonytalan, több egyéni megoldást is találtam: nem friss gyümölcsből, hanem befőttből, esetleg fagyasztott gyümölcsből készítik. Tojásos habarással, vaníliapudinggal is sűrítik. Étrendbeli szerepe az utóbbi két levesnek csekély.

A bolti kínálat révén megismerkedtek a zacskós vagy leveskockából készíthető instant levesekkel is. Ezek egyszerűen, gyorsan elkészíthetők.

„Sokféle por, zacskós levest is veszek, szeretik, mert én sütök alá egy pici vöröshagymás zsírt, úgy csinálom, úgy jobb íze van." (III. c)

„Ha sietek, akkor csak leveskockából csinálok 1,5–2 liter levest, bele karikára sárgarépa, csíktészta. Hamar felforr, gyorsan kész." (II. b)

Napjainkban a levesek köre a fentiek ellenére nemhogy bővülne, hanem szűkül, sok korábbi variáció elmarad. Nem készítenek már számos olyan levest, amelyet az első generáció még az 1960–70-es években is főzött. Néhány idős, egyedülálló asszony saját szája íze szerint megfőz még egy-egy régiesnek ítélt ételt, de sokan már csak a receptjére emlékeznek. A füstölt hús elhagyásával párhuzamosan a vele készített levesek is elmaradtak: *lapos bossó-, árpadara*, *mismás leves, possadt lé*[205] nem szerepel az étrendben. A *„hamar levesek"*: rántott levesek, *pergelt leves, tejbetészta, habart rizskása* helyét átvették a zacskós levesek, leveskockák. A húsleves, a friss hússal készült levesek vezető szerepe is megingott:

„Nálunk nem minden vasárnap van húsleves. Unjuk már! A borsóleves még mindig jobb, mint a húsleves. Ha anyu disznóhúsból főz húslevest, akkor nekem mellé még főz gyümölcslevest vagy karfiollevest." (Együtt élő II. és III. b)

„Nem szeretjük a túl zsíros ételeket. A gulyásleves kikopott az étrendünkből, nem szeretjük, nem szoktam főzni sose." (II. c)

---

[204] Vö. Kisbán E. 1997b. 502., Romsics I. 1998. 69. Hasonló helyzetet talált Viga Gyula is bogácsi gyűjtése alkalmával. Adatközlője a Jászságban járva tanulta meg a habart gyümölcsételek főzését. Viga Gy. 1986b. 131. A palócoknál az öregek nem, csak a fiatalok főzik a habart gyümölcslevest. Cs. Schwalm E. 1989. 414.

[205] A tüdőből, májból készült savanyú leveseket főként azért hagyták el, mert a belsőségeket a hurkába, a sajtba tették bele. Vö. Kisbán E. 1969. 113.

Nincsenek új receptek levesek készítéséhez – a süteményekkel és a húsételekkel szemben – szinte egyáltalán nem használnak szakácskönyveket.

„Van olyan szakácskönyvem, hogy kimondottan levesek, de nem nagyon ízlett, furcsa. Általában ezekhez vagyunk szokva, ezekhez a cserépi levesekhez." (II. b)

Kevés az újítás, inkább csak a nyersanyagok terén van némi változás.[206] Karfiolból, kelkáposztából, karalábéból is készítenek levest, ugyanolyan recepttel, mint a zöldbabot vagy a zöldborsót. Lencséből, sárgaborsóból pedig úgy, mint a szárazbabból. A halászlé kivétel, a második és a harmadik generáció körében az ünnepi étrendbe került, gyakran férfiak főzik.[207]

„Férjem nagyon szeret főzni, ha bográcsozunk, akkor a halászlét mindig ő főzi, oda sem engednek asszonyt. Én nem kóstolom meg, én ráhagyom, úgy a jó, ahogy ő csinálja. A halászlét én nem is tudom, ő imádja csinálni." (II. c)

Az elkészített leves mennyisége attól függ, hogy hány személyre és hány étkezésre főzik. Az első generáció a nagyobb családoknak gyakran 6 literes vagy még annál is nagyobb fazékban főzött. Levest fogyasztottak délben, és sok család vacsorára is. Mindenki annyit szedhetett, amennyit kívánt, igyekeztek azzal jóllakni, mert a második fogás már jobban ki volt számítva, a húsokból például mindenkinek csak egy járt. Ha nem volt túl meleg, akkor a maradék levest el tudták tartani, azt ették másnap is. Ma az idősek már csak 1,5–2 literes kis fazekakat használnak. A második és harmadik generáció 2–4 liter levest főz egyszerre, amit hűtőben tárolnak.

A levesnek a főétkezésen betöltött vezető szerepe és állandó jelenléte a magyar és a cserépfalui táplálkozáskultúrában több évszázad után megingott.[208] Ez a magyarázata annak, hogy az egyébként változatosságra, újításra törekvő fiatalok nem készítenek receptek alapján új leveseket, sőt, sokat elhagynak közülük. A második, de főleg a harmadik generáció napi és heti étrendjében már nincs mindennap le-

[206] „A táplálkozásban a nyersanyagok köre viszonylag ritkábban módosul, gyakran nagy területeken hosszú időn át alig változik, és így a kultúra alakulásának boncolásában elsősorban a technikai tudás elemeinek felbontásából, fejlődésük tisztázásából várhatunk eredményeket." Kisbán E. 1960. 20.

[207] Korábban nem főzték, nem ették a halat, csak étteremben, a technikának sem volt előzménye, mindent szakácskönyvből tanultak. Egyszerűen elkészíthető, gyorsan terjed napjainkban, sokan kedvelik. Vö. Szilágyi M. 1997. 117–132.

[208] Kisbán E. 1997a. 14.

ves.[209] Korábban a tartalmasabb levesek önmagukban kitöltöttek egy étkezést. Napjainkban a családok hétköznap többnyire csak vacsorakor étkeznek együtt. A főzésre fordított idő rövidsége miatt ekkor csak egy fogást tálalnak, egytételeket, vagy nem is főznek, hideget esznek. A hétköznapokkal ellentétben a hétvégéken a korábbi normáknak megfelelően főznek a fiatalok is, vasárnap mindig két, gyakran háromfogásos a déli főétkezés.

„Olyan kevesbül nem tudom, hogy tudtak főzni régen?! Levesételeket főztek, egy fogást." (II. a)

„Csak úgy lakunk jól, ha leves is van. A férjem nagyon leveses, szívesen megeszi estére is, több tállal [tányérral]*."* (II. b)

„Egy héten egyszer-kétszer főzök levest, nem mindennap, de jobban esik utána a második. Egész nap nem eszünk főtt ételt, a meleg leves csak jót tesz. Jólesik." (III. c)

„Hétköznap egyszer vagy kétszer, de vasárnap mindig van!" (III. b)

„Mostanában ritkán főzök levest. Mikor kisebbek voltak a gyerekek, mindennap főztem, hogy friss legyék nekik. Azért, hogy én ritkán főzök, anyu hoz nekünk néha, amit ő főz." (III. a, II.-val együttműködve)

„Ha én főzök, akkor ritkán van leves. Ha anyukám főz, apu szereti a levest, ő nagyon leveses, megpróbál levest is." (Együtt élő II. és III. b)

A főzésbe való belenevelődés egyes családoknál igen eltérően folyt. A lányok többsége a legfontosabb lépéseket már lány korában elleste az anyjától, a gyakorlásra jó alkalom volt egy-egy leves elkészítése.

„Édesanyám odavont maga mellé a konyhában. Én kavartam a rántást, untam, azt kérdeztem, hogy édesanyám jó lesz-e már? Mikor látta, hogy jó, akkor mondta, hogy jó, már tehetem az ételbe. Ekkor olyan 12–13 éves vótam." (I. a)

„Anyuéknál, hát dógozni jártam, nem sokat főztem. Láttam én, hogy, hogy csinálja, de csak nem olyan, mintha mindennap főz valaki. Három évig laktunk anyósoméknál. Anyósom főzött, segítettem neki, láttam, hogy ő hogy főz. Mert azért ahogy én szerettem, a férjem nem mindent úgy szeret, akkor el kellett lesni, hogy anyósom hogy csinálja. Az életem első bablevesét nem felejtem el soha. Én úgy akartam, hogy nem szólok anyósomnak, hanem magamban főzök. Főzöm a babot, látom, hogy milyen sötét a leve. Hű, mondom, biztos nem jól mostam meg, leöntöttem a levét. Megint újra felöntöttem. Nem vót semmi íze! Nem igazán lett sikeres bableves!" (II. c)

[209] Vö. Kisbán E. 1997b. 500.

„Nővéremet anyu jobban tanítgatta, én tőle lestem el, neki segítettem. Először zöldségleveseket, borsólevest, grízgaluskalevest, reszeltet csináltam. Már hatodikos koromban meg tudtam főzni egy borsólevest." (III. c)

Tészták, pépes ételek

A mai napig a cereáliák közül a kenyér fogyasztása mellett a főtt tészták szerepe a legjelentősebb Cserépfalu táplálkozásában. Ezt nem a vallási előírásokon alapuló szokásrend indokolta, sokkal inkább az, hogy a nyersanyag viszonylag olcsó volt, mindenkinek a rendelkezésére állt. A tésztát nagyon sokféleképpen el lehet készíteni, jól variálható, tápláló étel, régen beépült az étrendbe. A tészták esetében Cserépfaluban a hétköznapi előfordulás gyakorisága korszakunkban nem változott.[210] A legtöbb háztartásban hetente kétszer, ritkábban egyszer tálalnak főtt tésztát önálló ételként; tésztával gazdagítják a leveseket; a pörköltek és a mártásos húsok mellé pedig köretként kínálják.

Az úgynevezett klasszikus főtt tészták[211] közül mindhárom generáció körében a legkedveltebbek a vízzel, tojással gyúrt metéltek, *széles metéltek.* Ritkábban készítenek grízes vagy mákos, diós tésztát,[212] inkább túrót, tejfölt, sült szalonnát, újabban reszelt sajtot, sonkát tesznek a főtt tésztára.

„Szerettük a diós tésztát, de hát az is olyan szűken vót, megszámolta édesanyám, hogy hány diót törjék meg, mindent beosztott." (I. a)

„Sült tésztához[213] *– ezt régen csináltuk – megfőztük a tésztát, oszt tepsibe tettük, rá lekvárt, egy sor tészta, rá dió, meglocsoltuk zsírral, oszt sütőben megpirítottuk."* (I. a)

Nagyobb négyzetekbe vágják a tésztát, ha káposztával vagy krumplival ízesítik.

„Ezeket a tésztákat úgy szeretem, hogy frissen gyúrva, nem szárítva. Szoktam szárítani is, de ha van időm, akkor inkább frissen, az az igazi!" (I. c)

A töltött tésztához, derelyéhez a metélttésztát lágyabbra gyúrják, úgy nyújtják el nagyon vékonyra. Leggyakrabban szilvalekvárral töltik, de az első generáció kedveli a túrósderelyét is. A lekváros derelyére pirított grízt tesznek, abba for-

[210] Vö. Kisbán E. 1992. 13., 31., 1997b. 463., Cs. Schwalm E. 1989. 408.
[211] Lásd még Kisbán E. 1992. 18.
[212] Vö. Ujváry Z. 1991. 180.
[213] Elnevezése a palócoknál rakott csík, lásd: Cs. Schwalm E. 1989. 409.

gatják bele, míg a túrósderelyét „*csupaszon*" megszórják kívülről is túróval és meglocsolják tejfölös zsírral. A fiatalabbak körében a tésztafélék elkészítése az időigényességük miatt kevéssé kedvelt, ritkábban szerepelnek étrendjükben.

„Az idő, a kényelem is sokat tesz. Régebben nem voltak restek egy jó gombócot csinálni, derelyét, pucut. Mos már ez nem nagyon megy." (II. c)

„Tésztákat nem nagyon csinálok, inkább rizst, zöldséget párolok. Ezek olyan körülményes dolgok. Nehezebb összenyomkodni a derelyét, mint megcsinálni egy rántott húst, rántott karfiolt. Könnyebb azt, mint a derelyével tölteni az egész napot." (III. b)

A legidősebbek készítenek még *laskát,*[214] amelyhez a gyúrt tésztát a takaréktűzhely tetején, a *platnin* szárították, habart bab mellé tálalták főként télen, de gyakran vitték magukkal félkész ételként, ha otthonuktól távol étkeztek.

„Ó de finom az! Van, aki nem tesz bele tojást, de én szoktam. Sütök egy csapattal, mikor eszembe jut, előveszek egy-két levelet. Kis, kerekre elnyújtom, platnin szárítom. Csak forró vízzel kell megönteni, leszűrni lyukaskanállal, mint a tészta, olyanná válik. Tepertő apraját vagy sült kolbászt tettünk rá, habart bab mellé mindig ez vót télen." (I. a)

Főként az első és a második generáció készít főtt krumplival gyúrt tésztát. Krumplis tésztából készítik a szilvásgombócot, amelynek szilvalekvár a töltelé-ke. A közétkeztetés hatására terjed újabban a gyümölcs-, a szilvatöltelék, ezt pirított zsemlemorzsába hempergetik. *Sendergetett pucut* [nudli] kézzel formálták, nem csak elvagdosták, sült kolbásszal, sült szalonnával ízesítették. Újabban grízt, illetve zsemlemorzsát tesznek rá, édesen fogyasztják.

„*Sendergetett pucu vót legtöbbször. Nem olyan, hogy csak elnyújtják, mint most, oszt elvagdalják. Ez olyan vót, hogy megsendergettünk minden egyest, a két vége hegyes vót. Kolbászt süttünk rá, meg szalonnát, oszt azzal a zsírral lelocsoltuk. Vót, aki csinált grízes pucut* [nem zsemlemorzsával], *de azok jobban, akik elvagdalták. Én mindég azt mondtam, hogy nekem az nem olyan pucu éz* [ízű], *ami vágva van. Ez a valódi, de így sokkal több baj vót vele."* (I. b) „*Mikor pucu vót, akkor komprilágost*[215] *is mindig süttünk a masina tetején."* (I. a) *„Újabban palacsintasütőben csinálom, de a fiam azt*

[214] Vö. Ujváry Z. 1991. 191., Paládi-Kovács A. 1997b. 144.

[215] Ujváry Z. 1991. 191. Lásd még: Paládi-Kovács A. 1982. 103., 1997b. 150., Cs. Schwalm E. 1989. 407. A krumplilángos kenyérpótlóként ismert az egész északi országrészben, lásd például Cs. Schwalm E. 1989. 399.

mondja, ha hazajönnek, hogy a platniján süssem, bár az büdösebb a ráégő liszt miatt. Csuda jó ez másnap is, megmelegítjük a mikróban." (I. c)

A harmadik generáció vizsgált csoportjából csupán egy háziasszony vállalkozik krumplis tészta főzésére.

„Én még csak csinálok, de másoktól, ilyen idősektől nem hallottam, hogy csinálnának. Pucut már csináltam, de nem ezzel a síkálós [nyújtófával] *módszerrel, hanem van egy kis műanyag gép, tekerni kell és szaggatja magától bele a pucukat a vízbe. Azzal nem sok edényt fensz el, gyorsabb."* (III. c)

A galuskát, a *nokedlit* a metélt tészta gyorsabban elkészíthető változataként ízesítik káposztával, túróval is. S*ült hús*, azaz a pörkölt köreteként a mai napig ezt kínálják a lakodalmakban is, egyes leveseket galuskával tesznek tartalmasabbá. Minden háztartásban általános a nokedliszaggató használata, de gyakorlat és jó minőségű liszt kell hozzá, hogy kellően apró tésztákat formáljanak. Van azért az első generáció körében kivétel:

„A nokedlit is nem így dörzsölöm, szaggatom, hanem fárul. Hiába így nehezebb, így csinálom, én annyira ragaszkodom hozzá, amit megszoktam." (I. c)

Ritkán, kevesebben készítenek nyers, reszelt krumplival galuskát, *sztrapacskát.*[216]

„A mai napig szeretem, káposztával, túróval, de néha még üresen is ettük." (I. a)

„Én már ezt sem úgy csinálom, mint anyuék, hogy csak egy kis hagymát sütnek rá. Én veszek rá túrót, tejfölt, kisült szalonnát teszek rá, sajtot reszelek rá. Gazdagabban." (III. c)

Az előzőekben tárgyalt tészták a mai napig előfordulnak az egyes családok étrendjében, de vannak olyanok, amelyek már csak az első generáció emlékezetében élnek, bár régebben még maguk is készítették, ilyen például a *pacalt tészta* és az *öhöm.* Cserépfaluban a *pacalt tészta* önálló étel és levesbetét is volt, melynek alföldi, kisújszállási neve kötött galuska.[217]

[216] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 406., Ujváry Z. 1991. 185–186., Paládi-Kovács A. 1997b. 149.

[217] Vö. Romsics I. 1998. 145.

„*Gyerekkoromban ettem pacalt tésztát sokat. Meggyúrtuk a jó tojásos tésztát, elnyújtottuk, hagymás zsírt sütöttünk, a tésztát bekentük vele, rászórtunk jóféle bossot, az egész levelet kettévágtuk, összetekertük, összekötöttük, oszt azt vízben kifőztük. Jó az magában is, szárazon* [külön ízesítés nélkül]*, azt minden télen csináltunk. Vagy ződséglevest csináltunk, elvagdaltuk, oszt a levesbe beletettük a pacalt tésztát.”* (I. c)

Az Alföldön kedvelt *öhömöt*[218] a summások révén ismerték meg, Cserépfaluban is főzték.

„*Öhömöt is csináltunk, mint a paprikás krumpli, mikor félig fő a krumpli, akkor tésztát bele, jó sűrű, finom salátával. Reszelttel, lebbenccsel, nagy kockával is csináltuk.”* (I. c)

„*Tésztával vót sűrítve az öhöm, de ezt jobban a summások ették, akik eljártak dógozni*.” (I. b)

A bolti kínálat révén bővült a főtt tészták köre, többféle metéltet, nagykockát, makarónit, spagettit is lehet kapni, melyeket a házi tésztákhoz hasonlóan ízesítenek. Nagy előnyük, hogy gyorsan elkészíthetők. A makarónit[219] a második generáció a pörkölt mellé tálalja, a harmadik generáció milánói makaróniként kedveli darált hússal. A fiatalok a boltokban megismerkedtek a spagettivel. A makarónihoz hasonlóan még szárazon összetörik kis darabokra a spagettit, így sem az ízesítése, sem a fogyasztása nem hasonlít az eredetihez. A megkérdezettek közül senki nem ismer eredeti, olasz spagetti- és makaróni recepteket.

„Mostanában nagyon megy. Konzervhússal csinálom tejfölösen vagy paradicsomosan. Egyszer vettem egy darált húsos bolognait, csak külön szószt. Jó volt, de volt benne valami furcsa íz, fűszer, nem ízlett. Veszem ezt a fél kilós löncshúst, abból csinálom.” (III. a)

A levesbetétnek szánt tésztákat mindig *„csupa tojással”* gyúrják. A lebbencset a kinyújtás után egész levélben szárítják, a többi tésztát tovább vágják, formázzák. Régebben mindezt kézzel, az utóbbi években mindhárom generáció már gépekkel végzi.

„Ünnepnapokra mindig vót csiga, máskor meg csík, kiskocka, files, lebbencs. Amikor meg nem vót idő elnyújtani, akkor reszelt; lereszeltük és már főtt is.” (I. b)

[218] Lásd még Cs. Schwalm E. 1989. 469–499., Kisbán E. 1997b. 469.
[219] Cserépfaluban ezt nem készítették korábban sem házilag. Kisbán E. 1992. 27.

Száraztésztát levesbetétként az első és a második generáció készít.

„Én minden nyáron meggyúrom az egész évi tésztát. Van tojásom, meg jó idő van. Megcsinálom még a gyerekeimnek is: széles metéltet, cérnametéltet, lebbencset, csigát." (I. c)

A bolti kínálat és a házimunkára fordított idő csökkenése átalakította a tésztakészítés, és fogyasztás szokásait is a második és a harmadik generáció körében.

„Eleinte én annyit gyúrtam, annyi tésztát. Akkor nem is képzeltük el, hogy vett tésztából csináljunk egy vasárnapi ebédet. Most meg amilyen gyönyörűek ezek a csigák; olyan szép tészták vannak; hát lehet, hogy a házi, az házi, de ezen nem érezni, bár lehet, hogy abban több tojás van. Mondjuk ilyen derelyénél, ott jobb a házi, azt nem vennék!" (II. c)

„Régebben csináltuk, anyu, Gabi, meg én [három háztartás]*, anyu 100 tojással begyúrt, nem tudtuk hová teríteni már a tésztát. Mindent csináltunk: széles csík, vékony csík, lebbencs, kocka. Van kockavágója, csíkvágója, minden. Mégis egész nap eltartott. Most is lehetne még, de nincs úgy idő, inkább megvesszük, könnyebb átszaladni a boltba. Meg jó ízű a bolti tészta. Ha nem lenne olyan jó, mint az itthoni, akkor biztos nem vennék, de mivel egész jó, inkább odaadjuk érte."* (III. c)

„Boltban lehet tésztát kapni, mindenfélét, de jobb a házi. De azt csináljuk, gyorsabb, azt kapjuk elő, de ha megkóstolod, van különbség. Csak nekünk nincs időnk megcsinálni. Legszívesebben én is azt főznék, amit én csinálok tésztát." (III. b)

„Ó nincs nekem arra időm! Hát persze hogy veszem! Nekünk például egy csomag levestészta háromszorra-négyszerre is elég. Van, aki kifőzi egyszerre, de én csak annyit, amennyit egyszerre elfogy." (III. a)

A tésztafogyasztás mindezek ellenére nem hogy csökkenne, de az országos felmérések alapján a rendszerváltás óta inkább növekvő tendenciát mutat,[220] hasonló folyamat figyelhető meg Cserépfaluban is. Kisebb azonban a választék, kevesebb variációt készítenek mind a főtt tésztákból, mind a levestésztákból. Ma az idő- és munkaigényesebb tésztaféléket helyettesítik a bolti árukínálattal. Először a szegényesnek, régiesnek ítélt formák maradtak el. Ennek gyakran személyes okai voltak:

[220] A GfK Hungária Piackutató Intézet felmérése nyomán az 1989–1999-es évekre vonatkozólag. https://www.gfk.hu/sajtokoz/17. html (Letöltés: 2001. 10.10.)

„Pacalt tésztát, krumplis tésztát, zsámiskát, sztrapacskát, amire vereshagymás zsír kellett, aztat én nem szerettem, nem is főztem sose, mióta férjnél vagyok." (II. b)

A tészták mellett Cserépfalu étrendjében kevés pépes étel szerepel. A *pirított gríz*[221] az első generáció emlékezetében él még, de ma már nem főzik.

„*Én már nem csináltam soha! Pedig akkor jó vót, amikor anyám csinálta, úgy nekiültünk. A grízt zsíron megpirította, vízzel feleresztette, jól megfőtt, nagy lapostányérra kiborította, villával megszurkálta a tetejét, kolbászos zsírral leöntötte, azt ettük vacsorára.*" (I. a)

Az ország északi részén az árpa, a köles, a kukoricakásák, pépek alapanyagául szolgált 1900 körül.[222] A köles az 1940-es évekre már kikopott az étrendből Cserépfaluban, de a háború alatt, mint kásanövény, újra feltűnt:

„Nem vót olyan különös, hogy no sütöttünk, főztünk, örültünk, hogy ha a kölest is meg tudtuk venni. De mindig főztünk, vót, hogy még vasárnap is köles vót." (I. a)

Hántolt árpából Felsőtárkányban sűrű kásaételt, főztek, Mezőkövesden és gyűjtésem nyomán Cserépfaluban viszont a hántolt árpát csak hurkába, káposztába és levesbe tették.[223] Kukoricamálét rövid ideig sütöttek még a háború után is Cserépfaluban.[224]

„Öntöttük a tepsibe, akkor mondtuk, hogy: Málé, málé édes légy, olyan légy, mint az uram szerelme! De nem volt az olyan édes!" (I. a)

Szemes kukoricát főztek fosztáskor, télen pedig gyakran pattogtattak kukoricát csemegének.

---

[221] A *pirított gríz* készítés módja hasonló a Dunántúlon ismert *ster*chez, de alapanyaga nem liszt, hanem búzadara, így attól eltér. A pépes ételek csoportjában különálló elem, nincs szakirodalmi párhuzama.

[222] Lásd: MNA 1987. 369., 370., 371., 375., 379., 380., 388., 389., 390., 391., 394., 395. térkép. Mezőkövesd környékén a kölest tejben és vízben is főzték, de az Alföldtől és a barkó konyhától eltérően hússal nem készítették.

[223] MNA 1987. 370. térkép. Vö. Kisbán E. 1997b. 444.

[224] MNA 394., 395. térkép. Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 404.; Kisbán E. 1997b. 529.

Zsámiska,[225] főtt krumpliból liszttel sűrített pép, önálló ételként, sült hagymával, túróval, sült kolbásszal ízesítve a mai napig szerepel a téli étrendben az idősebbek körében Cserépfaluban.

„Még a mai napig is csinálok. Krumplit főzök sós vízben, ha sok a vize, akkor leöntöm. A forró krumplira ráteszem a lisztet, összekeverem, de az még puffog is a sparhéton, ahogy keverem, úgy egy kicsit fő is. Huszonkettes tálon körül kiszaggatom, az aljára kolbászos zsírt vagy tepertő alját, késsel lehengerítem. Mikor már van a tálban, akkor megrázom, hogy mindenütt érje a zsír. De jó! Csak jó liszt kell hozzá, mert ha nem jó a liszt, akkor nem válik el egymástól, akkor olyan, mint a kása. Mostanában meg már nem szaggatom, hanem tányérra teszem, ellapigatom, oszt rá a kolbászos zsírt. Akkor vagdaljuk össze, amikor eszünk. Így egyszerűbb, ugyanolyan." (I. a).

A második világháború előtt meglehetősen kevés rizst vettek, ünnepi ételként szerepelt.[226] A háború alatt és utána még rövid ideig hiánycikk volt, ekkor kölessel, hántolt árpával pótolták. A lakodalmi ételsor része volt a Cserépfazékban főtt, édesített *tejbekása*.[227] Az 1960-as évekre elmaradt a lakodalmakból, kiszorították a torták, a sütemények. Ma már csak hétköznap főzik, akkor is a gyerekeknek. Időigényes, könnyen leég, ezért gyakran inkább tejbegrízt adnak nekik.

A főtt tészták mellett a sült tészták, és azok közül a kalács a legelőkelőbb helyen áll: a mai napig része az ünnepi, lakodalmi ételsornak. Készítettek háromnégy ágba font *csupasz*,[228]és dióval, mákkal, túróval töltött *hajtott* kalácsokat is.

„Régen a lagziba nem írattak [rendeltek] *kalácsot, hanem háznál sütték. Hátiban vittük. Karácsonykor, húsvétkor is vót kalács. Tejjel dagasztottuk, vajat, zsírt bele, lisztje is finomabb, cukorral. Nagyon jó kalács vót, nem mint ezek a mostaniak, sokkal jobb kalács vót. Akkor mindent beleadtak, azon imádkozott mindenki, hogy jó legyék, meg szép. De most már elmúlt, nem kell kalácsot sütni. Most már készen van minden."* (I. b)

---

[225] Tájilag jellegzetes burgonyakása a *zsámiska*, melynek sokféle elnevezése élt: Gömörben krumplibukta, a barkóknál kompérganca, kiszaggatva kompérbukta, zámiska néven szerepel Tardonán és Sajóvelezden, ganca, szuszogó Jászkiséren. Vö. Kisbán E. 1997b. 446., 506., Ujváry Z. 1991. 188.; Paládi-Kovács A. 1982. 103., Cs. Schwalm E. 1989. 404., Paládi-Kovács A. a zsámiska szó elterjedésének nyugati határát a Sajó-Bódva vidékén húzta meg, a terminust Cserépfaluban is használják ugyanarra az ételtípusra.; Paládi-Kovács A. 1997b. 142.

[226] Vö. Kisbán E. 1997b. 452.

[227] A térségben általános az édes kása a lakodalmi ételsor végén. MNA 1987. 443. térkép. Vö. Kisbán E. 1997b. 445.

[228] Hosszúkás, fonott forma. Vö. Kisbán E. 1997b. 521., 523.

A pékségből töltetlen, díszítetlen kalácsot vásárolnak az 1970-es évektől. A lakodalmakban kalácsot adtak ételajándékként a csigacsinálóknak, a papnak, a jegyzőnek, a harangozónak – ma már itt is torták szerepelnek – és a *lesőknek*.

„*Fel vót szelve hátiba a kalács, nem úgy kosárban, mint most. Hátiba bele vót téve papír, oszt akkor abba beleszeltek jó nagy karaj kalácsokat, hogy megemlegessék, hogy jaj de jó kalácsot kaptam a lagziba! Mert az vót a híres!"* (I. b)

Az első generáció minden nagyobb ünnepre sütött *hajtott* és *csupasz* kalácsot, de a kemencék elbontásával ez elmaradt.[229] Karácsonykor helyette bejglit sütnek, formailag ez is töltött kalács, de sokféle receptet használnak; a tésztája vajas, kelt tészta. Húsvétra sokféle aprósüteményt kínálnak, csak az idősebbek készítenek kelt tésztát a locsolkodóknak.

Kalácsnak hívják a kalácstésztából készített, négyzetekbe vágott, félbehajtott, lekvárral, túróval töltött buktát is, amelyet ünnepekre, vasárnapra sütöttek. Szintén kalácstészta az alapja a túrós *bélesnek*, *a vízen kullogónak* a töltetlen *puffancsnak* is. Kenyértésztából, ritkában kalácstésztából sütötték a *mákos bobajkát,* a *lúdnyakot:* az ujjnyi vastag rudacskákat forró vízzel megöntötték, cukros mákkal ízesítették, hétköznap, kenyérsütéskor fogyasztották, summásoknak is készítették.[230] Újabban a második és a harmadik generáció néhány tagja kalácstésztából pogácsaszaggatóval kiszaggatott kis tésztadarabokból, cukros dióval rétegezve készíti a szakácskönyvből tanult aranygaluskát, melyet édes mártással kínálnak.

Zsírban sütötték a *pampuszkát*, a fánkot[231] farsangkor, a fonók idején, illetve a lakodalmi előkészületekre. Porcukorral, lekvárral ízesítették.

„Előkelőbb a pogácsánál, csak jobb! Mai napig szeretjük. Ez nem üli meg az ember gyomrát! Olyan, mint a pattogatott kukorica, ebbül lehet rengeteget enni!"

– mondják az öregek a fánkról. Ma főként az idősek sütik, de már nem csak télen készítik. Még mindig ünnepi jellegű sütemény, a lakodalomban segédkezőknek tálalják.

---

[229] A töltetlen kalácsokat Cserépfaluban a palócokkal és a barkókkal ellentétben nem nevezték morványnak. Vö. Bődi E. 1997. 92.

[230] Gömöri elnevezése zuzák. Ujváry Z. 1991. 196. A Barkóságban, a palócoknál mákos guba. Paládi-Kovács A. 1982. 105. Torna megye területén doboska. Paládi-Kovács A. 1997b. 153.

[231] Vö. Kisbán E. 1997b. 526.

Kelt tésztából tejfölös vagy tepertős *bogácsát,* pogácsát[232] hétköznapokon, nagyobb munkaalkalmakra is sütöttek, sütnek. Élesztő nélkül gyúrták a *zsíros bodagot* nagymosásra.

„Férfiaknak a bogácsa a minden. Nagyapa mindig azt mondta, hogy bogácsa legyék. Mert bementek a spajzba, meghúzták a pálinkás üveget, utána megettek vagy két bogácsát, oszt reggelire jó vót." (I. c)

A harmadik generáció minden vizsgált háztartásában a háttérbe szorult a kelt tészták készítése. Ennek egyrészt a kenyérsütés elmaradása az oka. A kelt tészták készítése már nem a mindennapi tudás és gyakorlat része. Ez a folyamat a második generációnál kezdődött el, a harmadik generációnál már nagyon jól kimutatható: szinte már „bátorság" és „különleges" tudás kell hozzá, hogy a legfiatalabbak nekifogjanak egy időigényes, nehezebb kidolgozású kelt tésztának. Az étrendjükben emiatt jócskán csökkent a kelt tészták mennyisége, kivéve a kenyeret. A második, ezt a folyamatot gyorsító ok a bolti árukínálat: lehet kapni kalácsot, buktát, pogácsát, a városi üzletekben fánkot is. Inkább megveszik, és nem kell vele időt tölteniük, elkerülik az esetleges kudarcot, azt, hogy nem sikerül a tészta.

„Kelt tésztát nem szeretem csinálni, bajosabbak. Ezekkel több baj van, a kalácsot is készíteni, pogácsát is csak egyszer-kétszer sütöttem, nem lett olyan jó. A dagasztás, az nem olyan könnyű, akkor jó a tészta, ha jól ki van dolgozva. Ezért nem szeretem főleg. Nagyon macerás. Úgy veszem észre, hogy a mai fiatalok nem is nagyon szeretik az ilyesmit készíteni. Inkább piskótát, meg ilyen kavartakat. Fánkot még nem is sütöttem, pogácsát, kalácsot is anyu szokott, abbul ad nekünk is." (III. c)

Az egyetlen újabb kelt tészta az olasz konyháról napjainkban átvett pizza. Az elkészítésnél azonban fennáll a fenti kettősség, kevesen sütik maguk a tésztát receptek alapján, a többség a boltból vesz kész, mirelit töltött vagy töltetlen pizzát. Fogyasztása a bolti kínálat és az éttermek, gyorséttermek hatására gyorsan terjed a spagettihez hasonlóan. Ha a tésztaalap készen van, akkor nagyon rövid idő alatt elkészíthető, sokféleképpen variálható étel. Sajtot, sonkát, darált húst, zöldségeket, mustárt, ketchupot, bolti szószokat tesznek rá feltétként. Ezeket többségében saját elgondolás alapján tovább fűszerezik, úgy, mint a spagetti és makaróni feltéteket. A végeredmény gyakran a pörköltre emlékeztető, „magyaros" megoldás. Ők ezt pizzának hívják, meggyőződésük, hogy az is. Tény, hogy külsőségekben tényleg utánozzák ezt, de az már nem érdekes számukra, hogy ízre teljesen másról van szó. Az ételválaszték mai megújításának sajátos formája ez: az alapanyag

[232] Vö. Kisbán E. 1997b. 527.

(kelt tészta, illetve főtt tészta), az eljárás ismert (bár egyre kevésbé készítik maguk), csupán a jellegzetesen olasz fűszereket nem tudják elfogadni. Megpróbálják úgy „följavítani", hogy az ízhatás révén valami már korábban ismert ételhez hasonlítson (a pörkölthöz ették korábban a kenyeret, most a kelt tésztára teszik a pörkölt alapú darált húst), remélve, hogy családjuk könnyebben megkedveli az ételt.[233]

A zsírban sült, kelesztetlen tészták közül ünnepélyesebb a *herőce*, a csörögefánk, melyet az első és a második generáció a lakodalmi előkészületekkor a csigacsinálóknak, a csirkepucolóknak kínált melegen. Készítése ma háttérbe szorult a soros sütemények mögött. A tejjel, vízzel kevert palacsinta lekvárral, túróval, cukros kakaóval töltve hétköznapi étel, tartalmasabb levesek után kínálják, mindhárom generáció nagyon kedveli.

A kelesztetlen, tepsiben sült sütemények között az első generáció számára a rétes[234] volt a legkiemelkedőbb. Ünnepekre, nagyobb munkaalkalmakra készítették a legfinomabb lisztből, túróval, mákkal, káposztával töltve. Készítése a második és a harmadik generáció körében még a kelt tésztákénál is ritkább. Nagyon idő- és munkaigényes, és a siker a lisztminőségen múlik igazán. Változást csak a bolti réteslap megjelenése hozott az elmúlt nagyjából 15 évben, de ez minőségre meg sem közelíti a kézzel nyújtott rétest.

A házi készítésű piskóta torta, piskótatekercs a szakirodalmi adatokkal összevetve Cserépfaluban későn, az 1940-es évek végén illetve az 1950-es években terjedt el.[235]

„A mi lagzinkban [1941-ben] *még nem vót torta, az '50-es években lettek. Én is a barátnőmtől tanultam, édesanyám nem csinált. Húzókilon kimértük, ahány tojás, annyi cukor, annyi liszt, annyi kanál víz. Édesanyám ahogy nem tudta, hát a szomszédasszony sütött nekünk tortát, hogy a lagziba vigyük."* (I. b)

„Dióval töltötték, vót, aki szilvalekvárral, de az olyan szegényes vót! Akkor még nem nagyon tőtötték, mint most, hogy no vajat, evvel a krémmel nem nagyon tőtötték, inkább jó vastagon, három sor dióval. Cukormázzal

[233] „…A sütés-főzés autochton fejlődésében a két tényező közül egyszerre mindig csak az egyik változik. Vagy a felhasznált nyersanyagok köre bővül, vagy az ételkészítés technikája gazdagodik újabb elemmel. Egyszerűen vagy újabban megismert anyagokból készítenek régi ételt, vagy régóta ismertből új fajtát. Az új technika mindig az ismert, régi nyersanyag célszerűbb, sokrétűbb felhasználását célzó törekvés eredményeként jön létre, új növényi vagy állati terméket pedig csak akkor iktatnak a táplálkozásba, ha sikerül azt a korábbi ételkészítési eljárások rendszerében elhelyezni." Kisbán E. 1960. 19.

[234] Vö. Kisbán E. 1997b. 517.

[235] Vö. Kisbán E. 1997b. 532. A Dunántúlon már az 1920-ban elterjedt a parasztok között is. Lásd Knézy J. 1984. 690.

díszítették, porcukorból csinálták, jól megkeményedett. Boltból vettek cukrot, tojáscukrot, ilyesmit, azzal mintákat raktak rá." (I. b)

„Tölteléke, mint a diós kalácsnak, kívül lekvárral vékonyan, a darált diót késsel ráhúzták, dió cikkeket tettek rá. Szép vót! Ezt csak lakodalomba vittük, mink nem ettük." (I. a)

„Másoknak is sütöttem, mikor a bótban vót vaj, három-négy kellett egy tortához, akkor azzal. Vettem tortadíszítőt is, avval kidíszítettem, mehet a lagziba. Nem vót az rosszabb, mint ezek a bóti torták! De már kiöregedtünk belüle! Most már nem bajolnak vele, inkább íratnak [rendelnek]. *Akkor még mindenki maga csinálta. Különben, a mostaninál jobb a házi sütésű torta!"* (I. c)

Sütőport az 1950-es évektől árulnak, előtte csak szalagóriát használtak a tészta lazítására; ennek a hozzávalójak a nevével (*szalagória*) volt azonos egy lekvárral töltött süteményfajta is, amelyet ma már nem készítenek.

„*Szalagória* [mint süteménynév], *hát némelyik olyan vót, mint a rágógumi, hogy sűrű vót a béli, nem omlós, némelyik meg olyan vót, hogy egy embert agyon lehetett vóna vele ütni! Szilvalekvárt tettek bele még a mi időnkben, nem baracklekvárt. Szilvalekvárt a szalagóriába. Némelyik jó vastagon megkente, de akkor se vót hát jó! Ó, hát milyen vót a mostanitul! Majdnem ehetetlen! Ehetetlen vót sokrészt! Ó, de egész más most azért!*" (I. b)

Az 1960-as években a lakodalmakon, a legnagyobb ünnepen, a torták mellett megjelentek a saját készítésű, úgynevezett apró- illetve soros sütemények és ezek alternatívájaként a bolti pilótakeksz, csokis parány. Az első generáció számára ezek az új sütemények túl bonyolultnak, szokatlannak tűntek: receptek alapján pontosan mérni kellett a hozzávalókat. Más ételeket ők nem így főztek, nem így sütöttek. Éppen ezért ma is kevesen készítenek közülük újabb fajta, cukros süteményeket.

„Nagyanyám süteményt nem sütött, csak rétest, mert a sütemény nem vót akkor még olyan divat, mint most. Piskótát csinált, meg éjjeli kiflit. Mink kalácsot süttünk meg bogácsát, de ilyen soros süteményeket soha, de soha nem csináltunk!" (I. b)

„Anyu sütött sütit, ő nagyon szeretett, meg tudott is, de most már 70 éves, már nincs úgy kedve. Meg ezeket az újfajta süteményeket nem is nagyon tudja már. Nekünk nagyon jó a zserbó, meg a kalácsféle, leggyakrabban azt szoktunk kérni, hogy csináljon, meg fánkot, krumplicskát." (II. b)

A második generáció számára a süteménysütés minden hétvégéhez hozzátartozott, így látták a szüleiktől is. Napjainkra sokan belefáradtak, már anyagilag

és fizikailag is teher számukra, nem gyűjtenek újabb és újabb recepteket, így az általuk sütött sütemények még egy korábbi időszakot képviselnek.

„Krumplicskát, fánkot, bogácsát, zserbót, linzert szoktam. Ilyen „száraz" sütemények, azokkal nincs sok baj." (II. a)

„Sütni ritkán szoktam édességet, csak ha vendéget várunk, vagy ha megkívánunk valami édeset. De az, hogy én minden héten rendszeresen süssek, az kizárt dolog!" (II. c)

„Nagyon szerettem fiatal koromban süteményt sütni, de most már nem szeretem még a süteményt sem!" (II. c)

A harmadik generációba tartozók, akik számára az idő különösen nagy érték, még kevésbé tartják fontosnak a házi süteménysütést, inkább megveszik a boltból. Aki mégis süt, az a gyorsan, egyszerűen elkészíthető recepteket részesíti előnyben.

„Nagyon szeretem a süteményt, meg szeretek sütni, de sajnos nem nagyon érek rá! De születésnapra, ünnepre, házassági évfordulóra mindig tortát sütök. De nem nagy adag sütit sütök soha, a legtöbb süteményből fél adagot csinálok, van olyan jó kis tepsim. Frissen mindent szeretünk, de másnap már nem igazán." (III. c)

„Az ilyen édes, piskótás valamiket nem nagyon szeretjük, inkább pudingot. Kettőnknek sok egy adag süti, a férjem nem is szereti. Joghurttortát, szamócatortát szoktam, azt nem is kell sütni, csak hűteni, azt is inkább, csak ha vendég jön." (III. c)

„Nem szoktam még palacsintát sem csinálni, mert nekem az is túl időigényes, túl macerás." (III. b)

A csemegék közül a cukor, az édesség a legbecsesebb.

„A háború előtt és még utána is jó néhány évig nem vót szaloncukor. A papírokat eltettük a következő évre is. Édesanyám csinált azt is. Hogy honnan vette azt a receptet?! Olyan finom szaloncukrokat tudott csinálni, mint a vajkaramella! El lehetett szépen vagdalni, oszt csomagoltuk a szaloncukrot. Nem keményedett meg! De én elfelejtettem azt a receptet megtanulni. Aztán vettünk ilyen-olyan szaloncukrot, de ilyen finomat sohasem ettem." (II. c)

Nem mindenki volt ilyen ügyes kezű, sokan csak kockacukrot csomagoltak, azt tették a karácsonyfára. A kereskedelmi ellátás javulásával mindenki áttért

a bolti szaloncukorra, hosszú sorokat kellett végigállni érte még az 1970-es évek végén is. A választék közel sem volt ekkora, mint napjainkban.

Az 1950-es évektől fagylaltot is lehetett kapni a faluban a közellátás javulásával.

„Bogácsi biciklis fagylaltos járt fel, az kiabált, meg csilingelt. 50 fillérért vehettünk fagylaltot, de az is nagy pénz vót még akkor, egy gombócot! A bogácsi cukrászdábul hordták. Utána a helyi Hóvirág presszóban is árultak fagylaltot [az 1960-as évek végétől]*.”* (II. b)

Ma minden presszóban, boltban árulnak jégkrémet és időnként fagylaltot is, de az már nem veszi fel a versenyt a gyári termékekkel.

Az első és a második generáció számára a csokoládé nagyon ritka csemegének számít, a fiataloknak, a mai gyerekeknek viszont szinte már mindennapos. Óriási a választék a különféle édességek között a cukorkáktól a csokoládékig. Ez az egyik leggyakoribb, legegyszerűbb ételajándék napjainkban.

Az egyes ételosztályok közül a tésztáknak, azon belül is a süteményeknek van a legtöbb variációja. Az 1960-as évektől szinte ugrásszerűen megnőtt a használt receptek száma. Azóta is folyamatosan új süteményeket készítenek, mikor minek van „divatja”, másokat pedig elhagynak, ha régiesnek ítélik már őket. Az információs csatornák kiszélesedését, illetve az új ételek bevezetésének módját itt lehet a legkönnyebben megragadni. A sütemény csupán desszert, nem azzal laknak jól, tehát ha nem ízlik a családnak, vagy esetleg nem sikerül, akkor sem maradnak éhen. Ugyanakkor a készítéséhez felhasznált anyagok, módszerek révén a sütemény az ünnepi ételsor része lehet, annak a fényét hivatott emelni, egy-egy újítás megfelelhet ennek a célnak, és persze a háziasszony tehetségét, ügyességét is dicséri.

A főzés egészéhez sok érzelem kapcsolódik, de a süteményeknél hangsúlyozzák ezt a legjobban:

„*Piskótát süttem, de nem jó lett. Úgy elment a kedvem tőle, hogy már inkább nem is csinálok semmit! De annyira bánt, meg annyira szerek sütni, mégis csak belefogok!”* (III. a)

„Ahogy öregszem, a türelmem is fogy, ha a sütés nem sikerül úgy, mikor az alja leég, a teteje meg még nyess, akkor elmegy a kedvem tűle!” (II. b)

„Szeretek sütni, főzni. Főleg reggel, mikor felkelek. Akkor még pihent vagyok, edények is el vannak mosva. Vót úgy, hogy délután, mikor már fáradt vagyok, oszt nem is úgy sikerült! Nem tudok úgy odakoncentrálni!” (II. a)

Az első generáció által kedvelt kelt tésztákkal, rétesekkel, herőcével szemben az újabbakat receptből készítik. Olyan nagy a variációk száma, hogy nem lehet fejben tartani mindet. A receptek ugyanakkor „garantálják" a sikert is. Mindent mérlegen kimérnek hozzájuk, a bennük leírt mennyiségeket még azok a gyakorlott háziasszonyok is pontosan betartják, akik a kelt tésztákat csak „szemre" mérik. Gyűjtik a recepteket, főleg a fiatalok, sokkal többet annál, mint amit ténylegesen elkészítenek. Saját kéziratú, receptes füzete a második és a harmadik generációnak van, jórészt süteményeket gyűjtenek bennük. Szakácskönyv is van minden háztartásban, de kevesen támaszkodnak rájuk igazán, ebből is az édességeket nézik meg legtöbbször.

„Nagyon sok receptem van, anyu füzetéből is írtam le, sokat kipróbáltam, de számtalan olyan is van, amit nem. Volt olyan, amit csak egyszer csináltam meg. Főleg a sütemények közt sok olyan van, amit anyu nem csinál, nem is ismeri azt a receptet." (III. a)

„Egymástól, barátnőktől, munkahelyről, újságból is szoktam kinézni újabb sütiket. Kipróbáljuk, jól sikerült, akkor csináljuk, van, amit máig sütök, van, amit csak egyszer-kétszer." (II. b) *„Recepttár című újság jön a boltba, mindig megnézem, szép sütik vannak benne, az nagyon érdekel, de a kajáknál nagyon idegenkedünk az újtól, azt kipróbálni."* (II. a)

„Ha valahol megkínálnak olyannal, hogy ízlik, leíratom, újságból is vágtam ki, ritkábban szakácskönyvből." (III. b)

Az első és a második generáció körében a főzni tanuló fiatalasszonyok közül többen a gabonaételekkel tésztákkal, esetleg pépes ételekkel próbálkoztak első alkalmakkor. Aránylag egyszerűen elkészíthető, jól variálható ételek, az alapanyag nem költséges – ez az esetleges kudarc miatt lehet fontos – gyakran szerepel az étrendben. Anyjuktól, anyósuktól látták, hogyan készül. Ez utóbbi azonban még kevés volt hozzá, a mértékeket egyedül kellett megtanulniuk. A hozzávalókat nem mérik ki a főtt tésztákhoz, csak a szemükkel, a kezükkel érzékelik, hogy mikor jó a gyúrt tészta. A tanulás során nagy jelentősége volt a saját megfigyelés mellett a szóbeli információknak, de fel sem merült a szakácskönyv használata. Néhány példa, ki hogyan tanult főzni:

„Nem főztem soha, de még edényt sem mostam. Itt aztán már beleestem. Itt meg kellett mindent csinálni [új asszonyként az anyósáéknál]. *Eleinte rossz volt, nem voltam hozzászokva. Anyósom már idős volt, ahogy idegyöttem, nem szeretett már főzni, utána már én főztem. Belegyöttem, láttam, hogy hogy csinálják. Jókat főztem, aszonták. Nem mondta anyósom, hogy hogy, de*

szerette, ahogy főztem. Saját fejemtül főztem, meg szoktam kóstolni, hogy mi kell még bele. Nem voltak azok olyan különösek: bableves, tészta, gombóc, pucu. Nem voltak ezek még olyan különös ételek, ezeket csak meg tudtam csinálni. Legelőször az vót a problémám, hogy olyan keményre gyúrtam a tésztát, nem mertem vizet önteni, csak a tojás, hogy nehogy lágy legyék. Alig bírtam elnyújtani, majd elszakadt a kezem, a csuklóm. Máskor meg lágy lett, mindenhogy vót, hagytam száradni akkor. Panaszkodtam anyunak, hogy kemény lett a tészta, ő magyarázta, hogy hogy kell. Nem tanított azelőtt főzni, nem, mert mindig el vótam fáradva, az erdőre jártam dógozni." (II. a)

„Nővérem segített a háztartásban, én meg apunak a fiús dógokban. Gond vót ez, mikor férjhez mentem. Először anyósom tanítgatott, ő főzött, őt kérdezgettem, de szégyelltem, hogy nem tudok. Közel lakott apai nagyanyám, őtüle kérdeztem meg több mindent. Fogjál hozzá kislyányom, mikor nincs otthon senki, oszt akkor próbálj meg tésztát gyúrni. Első tésztagyúrásom hun lágy lett, hun meg kemény. Mán nekem annyi tésztám vót, a tojás meg kevés vót benne, az mindig lágyult, ahogy a tojás nem fogta. Végül olyan lágy lett, hogy nem tudtam elnyújtani, eldobtam. Utána nagyanyám elmondta, hogy minek gyúrjam keményebbre, minek lágyabbra. Utána húsvétra gyúrtam tésztát. Eszemben vót a nagyanyám tanácsa, hogy keményre, akkor meg olyan keményre tanáltam gyúrni a levestésztát, hogy izzadtam, a tenyerem feltörte a síkáló, nem tudtam elnyújtani vékonyra, ha vastag lett. Nem is bírtam tovább elnyújtani, ráhagytam, elvágtam kockának. Mikor kifőztem, akkor a jó apró kocka gömbölyűvé vált. A férjem meg csak nézte, hogy mi lenne ez?!" (II. b)

„Anyósomtól is sok mindent tanultam. Csak először nem mertem mondani, hogy én ezt nem tudom, és ezt most hogy csináljam. Leszaladtam anyuni és megkérdeztem. Zsámiskát nagyon imádom, csak anyu ilyet nem főzött, nem láttam, hogy hogy kell. Anyóséknál ettem, annyira finom vót! No majd én főzök a férjemnek. Nem mertem anyósomat kihívni, hogy jó-e, majd én ügyes vagyok, megcsinálom. Megőztem, elég keménynek gondoltam én, de mire jött Bandi, szétfolyt az egész, a csirkék ették meg, kihajítottam. Az ilyet már nem lehet följavítani. Ettünk kenyeret." (II. c)

Ma már nincs ilyen kiemelt szerepe a tésztáknak a főzni tanulás folyamatában, de a sütemények nagy száma, az újabb és újabb receptek miatt ez az ismeretszerzés nem tekinthető lezártnak, a háziasszony nyitottságán múlik, hogy hogyan, milyen mértékben bővíti tudását.

Húsételek

A húsok feldolgozásáról, tartósításáról korábban, az *Állattartás, húsfeldolgozás* alfejezetben szóltam, itt csak azokra a húsételekre térek ki, amelyeket második fogásként fogyasztanak önállóan vagy körettel. Cserépfalu lakossága nagyrészt református, így húsfogyasztásukat a közelmúltban már nem befolyásolták vallási előírások.[236] A húsos ételek heti étrendbeli gyakoriságát a család anyagi helyzete és ízlése határozta, határozza meg. (A húsfogyasztásnak a statisztikákból leolvasható növekedését, amely az egész 20. századra jellemző,[237] nehéz összevetni a saját anyagommal, mert a tényleges mennyiségeket csak hozzávetőlegesen tudták megadni egy-egy család éves fogyasztását illetően, személyekre lebontva pedig ezekből az adatokból lehetetlen bármit is megbecsülni. Ugyanez érvényes gyakorlatilag minden vizsgált nyersanyagra.) Az adatközlőim szavai érzékeltetik a növekedés mértékét:

„Nálunk nem nagyon vót hústalan nap, mert nagyon szerették a húst! Főleg füstölt vót, amíg nem vót fagyasztó, disznóhús füstölve. Friss hús a csirke, tyúk, nyúl vót. Marhahúst, birkahúst minden héten vettünk addig, amíg nem vót a csirke rántani való. Addig marhahúsleves vót, levesnek ódalos, hátszín, nyakszirt. A birkát káposztával vagy pörköltnek csináltuk, de azt annyira nem szerettük. Ma már nem kell ezeket venni." (II. a)

„Nálunk nincs mindig hús, nincs hétköznap hús. Főzelékre általában kolbászt sütök. Nem szeretik a bóti fasírtot se. Egyszer egy héten olyan kimondottan húsosat, pörköltfélét, de nem vagyunk olyan húsosak." (II. b)

„Minden vasárnap főzök én is húst, de hétköznap nincs. Nálunk nincs. Esetleg olyan, hogy Rip-ropot [fagyasztott baromfifasírt] *veszek a főzelékhez vagy virslit. Hétközben nincs. De hétvégén a leves is húsos, meg a második is."* (II. c)

Az 1980-as évekig a húsételekben a levesek jelentették a változatosságot.[238] Hétköznap, vasárnap, a lakodalmi ételsorban is pörkölt, fasírozott, rántott hús szerepelt csupán.[239] A disznó- és a csirkehúst is ezekkel az eljárásokkal készítették, mikor minek volt szezonja.

---

[236] Vö. Kisbán E. 1994b. 75.

[237] 1910-ben 27, 1934–38-ban 33, 1960-ban 48, 1970-ben 58, 1980-ban 72, 1985-ben 77., 1989-ben 78 kg/fő/év. Lásd bővebben: Kisbán E. 1997b. 473., 483.

[238] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 204.

[239] A háztartásokban ebédre fogyasztott húsételek százalékos megoszlásához az 1950-es évekre vonatkozóan lásd: Étrendi szokások 1960. 53., 73.A húsételek között a pörkölt aránya a legmagasabb a paraszti vasárnapi étrendben, 40%, míg városon ennek csupán a fele. Kisbán E. 1989. 92., 1997. 484.

„Amikor összekerültünk, nem volt még olyan választék. Akkor mindig pörkölt volt és kész. Nagy ritkán kirántott hús, fasírozott, ennyit ismertünk. Volt rizses hús is, disznótorkor meg fokhagymás pecsenye." (II. b)

A töltött káposztát közvetlenül disznóvágás után, friss húsból, később a füstölt hosszúpecsenyéből főztek, kásaanyagként árpadarát, hántolt árpát tettek, tesznek bele. A húsdaráló elterjedéséig a húsokat késsel vágták össze, hasonlóan a kolbászkészítéshez. A fagyasztott, friss disznóhús ma bármikor elérhető, az ezzel készült töltött káposzta a leggyakoribb ünnepi étellé lépett elő, visszaszorítva a pörköltet.[240]

„Minden ünnepre van töltött káposzta, karácsonyra, húsvétra is. 20 literes fazekkal főzünk, 20–25 tőtöttel [töltelékkel]*, kb. 2 kiló hússal. Azt esszük több napig. Annál jobb, minél többször melegítjük."* (II. b)

Kevéssé ünnepélyes étel volt a savanyú káposzta füstölt lábbal főzve, ami mára már elmaradt.

Friss, füstöletlen húsból, bőrökből, lábból, fejből főzik a kocsonyát.[241] A fagyasztással való tartósítás elterjedése előtt csak a disznóvágások, a téli ünnepek időszakában főzték. Mindenki által nagyon kedvelt étel volt szezonalitása miatt. Ma bármikor tudnak kocsonyát főzni, a hűtőben még melegben is megalszik. Sok családban karácsonyra és húsvétra is készítenek, reggelire fogyasztják. Ma már gyakrabban főzik ugyan, de még mindig az ünnepi ételsorban szerepel.

A hurka a kocsonyához hasonlóan kedvelt téli étel volt, mai megítélése azonban azzal éppen ellentétes. A fagyasztóból kivéve gyorsan megsül, ezért sokszor a legnagyobb házimunkák idején készítik, amikor más étel főzésére nincs idő. Az első korszakban télen főzték a májmártást, ez azonban később a sertésfeldolgozás menetének módosulásával kikopott az étrendből.

„Disznóvágás idején főztük a májmártást. Ugyanúgy, mint a possadt lé, hús, tüdő, máj; van, aki a nyelvit is beleteszi. Csak abba bővebb rántás kell, mint a mártás, sűrű, de az ézi még jobb, mint a possadt lé." (I. b)

A szalonna, a kolbász, a disznósajt, az abárolt szalonna, a tepertő főként a reggeliken szerepel önálló ételként, kenyérrel fogyasztva. Sült szalonnával, sült kolbásszal, tepertő aljával tésztaféléket ízesítenek. A levesekben főtt kolbászt és füstölt húst második fogásként tálalják kenyérrel, savanyúsággal.

---

[240] Ez a tendencia ellentétes a szakirodalomból kiolvasható alföldi tapasztalatokkal. Lásd: Bereczki I. 1986. 51., Kisbán E. 1984a. 784, 1989. 30–32., 1997b. 481.

[241] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 204. Átányon füstölt húsból főtt a kocsonya.

A húsételek terén az utóbbi 10–15 évben figyelhető meg újítási hullám. A pörkölt, a rántott hús, a fasírozott még az 1990-es évek végén is a lakodalmi étrendben szerepelt, de emellett ott is megjelentek már olyan új húsok, amelyeket vasárnapokon, más ünnepeken előzőleg megkedveltek. Az alapanyagoknak hozzávetőleg a fele baromfi, a másik fele disznóhús, nagyon ritkán hal, hasonlóan az előző évekhez. A marhahúsfogyasztás szinte teljesen eltűnt, mert jóval drágább, mint az egyéb húsok. Nehezebb hozzájutni a marhahúshoz, mert a helyi boltokban nem árulják a fizetőképes kereslet hiánya miatt.

A második és különösen a harmadik generáció a sült húsokat – ezen a néven ők már nem a pörköltet értik – többféle eljárással, sok új fűszerrel készíti. A sokféle eljárás közül itt csak néhány, különösen elterjedtet emelek ki. A karajt, a combot, vagy a tarját fölszeletelik, kiklopfolják, majd fűszerezik: sóval, borssal, majorannával, fokhagymával, vöröshagymával, mustárral, bazsalikommal, kakukkfűvel, szerecsendióval, fűszersókkal. Esetleg ízesített tejben vagy borban, olajban pácolják. Lábasban, tepsiben, serpenyőben, ritkábban üveg- vagy agyagedényben zsiradékon, vízzel felöntve vagy saját levében sütik.

Ugyanígy ízesítve készítik az egyben sütött húsokat is, de azok szárazabbak. Hidegen felszeletelve tálalják őket. A kiklopfolt húst, illetve a dagadót megtöltik májas, petrezselyemzöldes töltelékkel vagy kolbásszal és főtt tojással; sonkával és sajttal, aszalt szilvával; sonkával, csemege uborkával, sárgarépával. Összegöngyölik, majd hústűvel, ennek hiányában cérnával rögzítik. Natúran vagy panírozva, tepsiben vagy serpenyőben sütik.

Ujjnyi darabokra vágott tarjából, combból készítik például a brassói aprópecsenyét vagy a tejszínes sertésragut, sok zöldséggel. Darált húst tesznek a töltött káposztába, töltött paprikába, és újabban a milánói makaróni és spagetti feltétjébe is.

„A töltött fasírt nekem jobb, mint a kerek, mert az nekem általában szétmegy. Nem szeretem sütni, sütőben nem szoktam, zsírban meg sok időbe telik. Disznóvágáskor a fűszerezett kolbászhúsból szoktam lefagyasztani hozzá. Húsból kis réteget kell letenni a tepsi aljára, arra főtt tojásokat sorban és a húst felpúpozni. Akkor lehet sütés után szépen szeletelni, mikor már kihűlt. Nagyon mutatós!” (II. c)

A darált húst elkészítik pörkölt alapon tejfölösen is. Ezzel és párolt rizzsel töltik a rakott zöldbabot, a rakott káposztát.

„Nemrégen próbáltam ki a rakott zöldbabot, azt szeretjük a legjobban most, mint babos ételt, benne is, tetején is sok tejföllel.” (II. b)

A csirkét a disznóhúshoz hasonlóan nagyon sokféleképpen készíti a második, és különösen a harmadik generáció. A fiatal baromfit egyben, grillsütőben sütik meg. A feldarabolt csirke húsosabb részeit sütik, így puhább, ízletesebb marad a hús. A kisebb darabokra vágott mellehúsát, a combokat párosítják zöldségekkel, például karalábéval, zöldborsóval; gyümölcsökkel: ananásszal, barackkal; tejszínnel gazdagítják. A kiklopfolt csirkemellet a disznóhúshoz hasonlóan töltelékkel is töltik, utána panírozzák, majd olajban sütik ki. A pulykafogyasztás a fiatalok körében három-négy éve egyre népszerűbb, a csirkével azonos receptek alapján főzik meg, de van, akinek disznóhúst is pótol. Töltött káposztát, fasírtot is készítenek belőle.

Halból a második és a harmadik generáció is halászlét készít, illetve kirántják. A hal meglehetősen új elem az ételsorban, kevés receptet ismernek hozzá. Az új alapanyagot a korábban már ismert panírozással, sütéssel készítik el, főként karácsonykor tálalják.

A húsételek újabb fajtáját képviselik a bolti húskészítmények. A fagyasztott húsokat a saját maguk által termelt hússal szinte egyenrangúként kezelik, minden háztartásban fogyasztják, mert helyben ma csak ezt lehet kapni. A félkész ételek – például a mirelit, sajttal töltött pulykamell – a harmadik generáció körében a legelterjedtebbek. Ezek tovább bővítik az általuk egyébként is nagy variációban fogyasztott húsételeket. Az idősebbek nem ennyire nyitottak ezen áruk felé. Számukra még mindig csak hússal lehet igazán jóllakni. Úgy gondolják, hogy ha már egyszer pénzt adnak ki a félkész ételért, akkor az érje meg az árát, tehát laktató is legyen. A termék megítélésénél fel sem merül, hogy milyen előnyei vannak az előre elkészített, ízesített, panírozott, mirelit húsételnek.

„Én még sajtos pulykamellet se vettem, csak egyszer, de nem nyerte el a tetszésünköt nagyon. Pár évvel ezelőtt ezt luxusnak kiáltották ki, csak tavaly vettem, de a mi rántott húsunk is van olyan jó. Azon gondolkodom, hogy mit mibül, meg minél kevesebbül, de jót. Nem világba, hogy egy kis ínyencséget elkészítek, oszt jól se lakunk vele." (II. b)

A boltokban nagyon sokféle felvágottat, szalámit is kínálnak. Ezeket is inkább a fiatalabbak kedvelik, akik nem vagy csak ritkán fogyasztanak kolbászt, szalonnát, tepertőt a hideg étkezéseken.

„A mi gyerekkorunkban nem vót ennyi, ilyen változatos kaja. Zsíros kenyér, vajas kenyér, májkrémes kenyér, meg parizel. Nem volt ennyi felvágott, meg ilyen sok minden. Ezt megszoktuk. Sokszor a vajas kenyérre is azt mondják a gyerekeim, hogy nem kell. Nem úgy van már, mint régen, hogy a hurkazsíros, pörköltzsíros kenyér milyen finom volt, azt ettük. Most nem kell a gyerekeknek se!" (III. a)

A városban élő rokonaik konyhájával összehasonlítva a húsfogyasztás mértékében, módjában látnak különbséget.

„A faluban olyan szegényesebben[!] *főznek mindig, de mégis az az íz, azok a régies ízek nekem sokkal jobbak, mint ezek az új ételek már, ezek vizesebbek. Nem úgy főzünk már mi sem, mint régen."* (II. a mondja városon élő szerény anyagi helyzetű testvéréről és saját konyhájáról.)

„Ők kevesebb zsírt esznek, sovány, kis húsok, nincs szalonna, kolbász, inkább gyümölcsleves, töltött paprika. Egészségesebben élnek, kevesebb hússal." (III. b mondja városi, hasonló anyagi helyzetű rokonairól)

„Ők nem esznek olyan finomságokat, mint mi! Mert ha ők idejönnek, akkor mi adunk nekik szép karajt, ők meg a boltból veszik a húst, kis csontosakat. Nekünk meg annyi, hogy előkapjuk a hűtőládából. Apu szerint nagyon sovány kaja az, ő nem tudna ott jóllakni, azzal nem éri be ő, nem laktat, minek az?!" (III. c mondja jó anyagi helyzetű unokatestvéreiről)

„Nem esznek ennyi húst, főleg nem sertést, füstöltet, csak baromfit. Régebben ők is ettek, de mióta betegek, vigyáznak. Nem esznek házi kolbászt, csak kevés zsírt visz, hogy nyáron megegyék paradicsommal, paprikával, de egyébként olajjal főz." (II. b mondja városi, szerény anyagi helyzetű testvéréről.)

Az újfajta húsételeket a süteményekhez hasonlóan főként receptek alapján készítik, leginkább a fiatalabbakban van meg ehhez a vállalkozó kedv. A médiából, a munkahelyről, a barátoktól kapják a recepteket, illetve a kereskedelmi, éttermi kínálat is hatással van rájuk. A húsételek receptjei darabszámra azonban csak töredékei a süteményes recepteknek. Főként a baromfihúst, csirkehúst kedvelik, – ezeknek van a legtöbb variációja – csak másodsorban a disznóhúst. Amíg a süteményeknél nincs akkora jelentősége, ha esetleg nem ízlik a családnak, addig a húsokkal jól akarnak lakni. Nem kockáztathatnak egy főétkezést, emiatt csak kisebb lépésekben újítanak, módosítanak: az alapanyag a régi, és rá egy új fűszert, új mártást, új eljárást próbálnak ki. Volt, aki az új étel mellé elkészítette a már megszokottat is, hogy legyen választék. Egy-egy új húsétel megítélésénél – a süteményekkel szemben – a férfiak, a családfő véleménye az elsődleges. Ha neki nem ízlik, akkor biztos, hogy többet nem főznek olyat. Sokszor az újítás gondolata sem kerülhet szóba a férfi konzervatívabb ízlésvilága miatt. Az új süteményeknél nagyobb a nők „szabadsága", főként ők is fogyasztják.

Egyes újfajta húsételek esetében a sütés végén visszamaradó húslét be kell sűríteni liszttel, étkezési keményítővel, tejföllel, tejszínnel. A sült mellé öntve tálalják az így elkészült különféle szószokat. A boltban is árulnak sajtszószhoz, gombamártáshoz való instant porokat. Ezek csak a legfiatalabbak körében ismert

eljárások, közülük is csak a legjobb anyagi helyzetű családok fogyasztják gyakrabban, mert az alapanyagok drágák, és a helyi boltokban nem mindig szerezhetők be.

„Egy időben vettem a Knorrt, de most már tudom, hogy, hogy kell csinálni, rájöttem, hogy jobb az, amit én csinálok." (III. c)
„Ha valami újat látok, akkor kipróbálom, az alapdolgokat tovább fejlesztem, belerakok ezt is, azt is. Mi többet adunk arra, mint anyuék, hogy jól is nézzen ki a kaja, meg jó is legyen, gusztusos legyen. Sokat számít! Anyu már ehhez nem használja a szakácskönyvet, nem kellenek neki ötletek. Ő csak magától: majorannás húsok, rántott húsok. Nincs ráutalva a szakácskönyvekre, őt már nem annyira érdeklik." (III. c)
„Azért nem szeretem a hagyományos kajákat főzni, mert azt mindenki tudja, hogy milyennek kell lenni például egy töltött káposztának, pörköltnek, rántott húsnak. Én inkább olyanokat csinálok, ami az újdonság erejével hat, s ha beválik, akkor megismétlem. Nálam a csirke, meg a zöldség a központi téma, újítok, próbálkozom főleg receptekből, de néha magamtól is. Nem szeretem az olyan szakácskönyvet, ahol fénykép van a kajáról, akkor mindenki tudja, hogy milyennek kellene kinéznie, s ha nem olyan, akkor látható a különbség. De ha bármit alkotok [!]*, s nincs fénykép, akkor így van leírva, ilyen lett! Kész!"* (III. b)

A nemek közötti munkamegosztás változatlanul megvan napjainkban is. A legtöbb háztartásban a nők feladata a főzés. A bográcsozás, a grillezés ünnepi jellegét emeli többek között az is, hogy ezeken az alkalmakon – ahogy a *Kemencék nosztalgiából* alfejezetben bemutattam – a férfiak főznek, húsételeket. Bográcsban krumpligulyást vagy babgulyást készítenek disznóhúsból. Újabban grillezett húsokat sütnek.

„Nem grillrácson, hanem traktorról leszerelt tárcsa, abban sütik a kerti sütőn. A szélébe szoktak szalonnát rakni, abból lefolyik a zsír, arra rárakják a húst, azon gyorsan meg is sül, annyira aláfűtenek." (II. c)
„Összejön egy nagyobb társaság, mindenki hoz húst, marhahúst, csirkemellet, előtte való este bepácolják fokhagymás tejbe, vagy bekenjük mustárral, köménymaggal, fokhagymával. A krumplipucolást, a pácolást nők végzik, de a fiúk sütik. A fiúk tüzelnek alatta, övék a sütés, nagyon élvezik, de övék az első kóstolás is. Csinálják, pedig ott aztán állni kell, meg sürgölődni. A szalonna zsírjában megsül a hús, a hagyma, a krumpli. Isteni, csak nagyon lassú kaja. Meg ha sokan vagyunk, nem kiadós, várni kell rá nagyon sokat." (III. c)

Zöldséges ételek

A zöldséges ételek közül a mártások a leggyorsabban elkészíthetőek. Legtöbbször levesben főtt friss, füstölt hús mellé kínálják, önálló ételként csak a legidősebbek fogyasztják ezeket. A heti étrendben korábban rendszeresen szerepelt valamilyen mártás, mára a jelentősége minimálisra csökkent. A lakodalmi étrendnek nem volt része a mártás, a főtt húshoz savanyúságot kínáltak.

A mártások a növények természetes szezonalitását követték az év során. Kora tavasztól minden vasárnapi ebédhez készítettek sóskamártást a gyűjtögetett vadsóskából habarással.[242] *„Sóskához húst, tükörtojást eszünk, de jó az zsíros kenyérrel is."* (II. a) Ma nem gyűjtenek sóskát, néhány kertben termesztik, a gyerekeknek készítenek mártást belőle, a főzelékekkel párhuzamosan kínálják nekik. A fejes salátát zsíron megfonnyasztják, habarást tesznek rá, a *salátafőzeléket* főtt hús mellé eszik, főként az idősebbek szeretik. Paradicsommártást rántással az első generáció elsősorban friss paradicsomból készített: *„mihánt ért a paradicsom, jobb ézű, mint mikor üvegbe főzve."* Ma már alig főzik, akkor is a télire eltett, sűrített paradicsomból. A hagymamártást csak az első generáció ismeri.

> *Azt még most is sokat csinálok, a férjem úgy rászoktatott, úgy szerette, hogy csuda! Ha megkérdeztem, hogy mit főzzek, hát hagymamártást. Ebédre főzök. Ha bejövök a kertből, oszt akkor, no, mit kéne már, ha nincs főve, ami leghamarabb, hamar készen van, de szeretem is. A hagyma vékony karikára vágva, a lisztet megpirítom a rántásban, utána bele a hagyma, meg kis darabokra vágott kolbász, színes paprika, vízzel fölengedni. Nem főzöm puhára, mert én úgy szeretem ha roppan közte a hagyma. Kis ectet teszek rá. Kenyérrel csuda nagyon szeretem."*[243] (I. b)

Kenyérsütéskor főztek *savanyú mártást,* mely hasonlít az előzőekhez.

> *„A kolbászt feldarabolva megfőztük, majd lyukaskanállal leszűrtük. A vereshagymás rántást a levével felengedtük, sűrűbbre csináltuk, mint a savanyú levest, csak utána tettük bele a kolbászt, meg kicsi ectet. Lágy kenyérrel nagyon jó vót!"* (I. b)

A *törött bab* a kenyérsütéshez kapcsolódott, készítése azzal együtt maradt el a 20. század második felében.

---

[242] A sóskamártás a Palócföldön a legkedveltebb. Kisbán E. 1997b. 507.

[243] A hagymamártásnak ez egy újabb típusa. Vö. Kisbán E. 1997b. 507.

„Babot, füstölt ódalost, kolbászt megfőztük, a levét leszűrtük. A babot, ami jól megfőtt, fakanállal összetörtük, öntöttünk még vissza a levéből, meg rá színespaprikás, hagymás zsír, jóféle boss, só, keves ecet. Föltesszük még, öntünk rá a levibül, hogy ne legyék kemény, keményes, meg olyan csúnya színű, de evvel elkészítjük, bele a fűszeres zsírt a tetejére. Nagyobb lapos tálba tettük, a kolbászt, az ódalost a tetejére így rányomkodtuk kanállal. Úgy ettük együtt, ez lágy kenyérrel nagyon jó! Egyszer se múlt el kenyérsütés, hogy törött babot ne csinátunk vóna." (I. b)

A lecsót önálló ételként reggelire tálalja mindhárom generáció. A nyári szezonban friss alapanyagokból, míg télen az eltett paradicsomból, paprikából. Többféle módon készítik: van, aki szalonnát süt alá, azon pirítja meg a hagymát, majd rá a többi zöldséget, van, aki olajjal készíti. A legtöbb helyen tojással sűrítik, de anélkül is fogyasztják. A télire eltett lecsót használják ételízesítésre is (például pörköltbe, töltött káposztába, paradicsomlevesbe egy-két kanállal); pótolja a friss zöldséget.

A főzelék ételosztály új a cserépfalui táplálkozáskultúrában. A harmadik generáció a közétkeztetés révén megszokta, de szüleik, nagyszüleik kevéssé kedvelik.[244] A készítés módjában nagyon nagy a bizonytalanság, a legtöbb zöldséget ugyanazon módszerrel készítik, nem differenciálnak.

„Nem, főzeléket, az sose. Spenót vagy borsó, sose nem főztünk. Hát azelőtt nem is vót az a cukorbossó se. Később azt levesnek csináltuk, főzeléknek sose." (I. b)

„Nagyivánba szilvát vittünk, ott megkínáltak tökkáposztával. Nem kell nekem jó asszony! Vót annyi levi, mint a köpüben. Hát életemben nem ettem tökkáposztát! – Adnék én magának kedves egy kis jó tejes tökkáposztát! – Kedves nem kell, nem kérek, mert én mióta élek nem ettem. Gyenge tököt legyalulták csíkokra, oszt tejben megfőzik. Só kell bele, meg egyeb tán nem. Rántanak-e rá, én nem tudom. Nem ettem. Azóta sokan csinálják már itt is, a szomszédom is, ugye, ő cukros [cukorbeteg]. (I. b)

„Mikor a kollégiumban voltak, akkor ettek főzeléket, de én nem szerettem. Csak ahogy megszoktam, ahogy Kis Tóth nagyanyám, ahogy ő főzött. Ő nem csinált." (II. b)

„Nem nagyon nézem meg a szakácskönyvet. Mondják, hogy a lencsefőzelékbe mindig tesznek mustárt. Én meg egy ideig nem tettem. Megnéztem a szakácskönyvet, oszt az is írja, már én is teszek." (II. b)

[244] Hasonlóan Cs. Schwalm Edit Istvánffy Gyulára hivatkozva az egész Palócföldre jellemzőnek tartja a zöldfőzelékek hiányát a 19. század végén, 20. század elején. Az ételsorban csak az 1940–50-es években jelennek meg a főzelékek, de még napjainkban sem készítenek minden zöldségből. Cs. Schwalm E. 1989. 415.

„Anyuéknál habarással csináltunk mindent. Anyósom rántással csinálja. Én a kettőt ötvözöm, rántást rakok bele, de tejfölt is mindenbe. Se hát egy sima rántást is annyiféleképpen! Anyósom úgy csinálja, hogy abba vágja bele a hagymát, mi soha nem úgy csináltuk, de mostanában szoktam úgy csinálni, hogy belevágom. Meg van, aki a főzelékhez nem vízzel, hanem tejjel engedi fel a rántást, nem tesz bele színes paprikát." (III. c)

A főzelékeket mindig valamilyen feltéttel és kenyérrel fogyasztják második fogásként. Az idősebbek főleg pörkölttel és fasírozottal,[245] a harmadik generáció gyakran bolti húskészítményekkel, virslivel vagy tükörtojással tálalja.

A hűtőládák elterjedése előtt a zöldfőzelékeket csak szezonálisan, a mainál is ritkábban főzték. Napjainkban télen is készítenek zöldborsóból, zöldbabból, tökből. Az idősebbeknél ritkán, vagy egyáltalán nem szerepel főzelék a heti étrendben, a fiatalabbak viszont gyakrabban főzik, mert gyorsan elkészíthető ételek.

„Míg a gyerekek kicsik voltak, addig sokkal gyakrabban, most már csak heti egyszer van főzelék, azzal nem lakik jól, aki dolgozik." (III. a)

A *törött babot* elhagyták, a száraz babfőzeléket pedig közel sem főzik olyan gyakran, mint pépes étel elődjét. A zöldbabfőzeléket a legtöbben habarják, friss kaporral, kevés ecettel, cukorral ízesítik. Van, aki erre is színes paprikás rántást tesz. A zöldborsófőzeléket kedvelik a legtöbben. Habarással sűrítik, cukrot, összevágott petrezselyemzöldet tesznek bele. Máshol:

„…mint a pörkölt alá, megcsinálom a hagymát, rá paprikát, minden főzeléket így csinálok, bele a borsó, megszórom liszttel, ráborítok két tejfölt, oszt úgy jól"[246] (II. b)

Gyakran főznek még tököt, krumplit, ritkábban lencsét, sárgaborsót, kelkáposztát, karfiolt.

A zöldségételek között a legtöbb variációja a burgonyának van. A paprikás krumpli, a rakott krumpli mindhárom generációnál kedvelt egytálétel. Téli reggeliken, főleg hétvégén gyakran esznek héjában sült krumplit. Az első generáció készíti már csak a *zsíron komprit***.** Füstölt szalonna zsírján a vöröshagymát megpirítják, majd összekeverik főtt, áttört burgonyával.[247] Pörkölt mellé hasábokba

[245] A kirántott húst a sültek és nem a feltétek közé sorolják.

[246] Ezzel az eljárással készítették a korábban ünnepi ételként is szereplő székelykáposztát (leírását lásd később), annak a receptjét vitték az újabb zöldségekre. Ezek azonban már csak hétköznapi fogások.

[247] Ez a hagymás krumpli. Vö. Kisbán E. 1997b. 505.

vágott, sós vízben főtt krumplit is kínálnak köretként. Sült húsok mellé petrezselymes krumplit, *pirított* [szalma] *krumplit*, krumplipürét tálalnak. Ezek is újabb elemei az étrendnek, sokféle módon készítik őket. A krumplipürét például van, aki tejjel, vajjal keveri ki alaposan, habosra, van, aki az összetört krumplira a sült zsírjából tesz, és tejfölt önt hozzá s csak éppen összekeveri.[248]

A pörkölthöz, a sült húsokhoz mindhárom generáció készít köretet. A húsételek megújulásával módosultak a preferált kiegészítők is. Míg korábban nokedli, makaróni, rizs volt minden vasárnap, ma a különféle fűszeres, sült húsokhoz burgonya vagy rizibizi jobban illik. A legtöbb családban inkább a burgonyát kedvelik, ha lehet, akkor azt választják rizs helyett

„Édesanyámék több rizsát csináltak, mint mi. Sokszor vót rizses hús, rizst tettek a levesbe, csináltak rizskásalevest, meg rizskását zsírosan pörkölthöz. Ma meg csak rizibizit vagy párolt rizst főzök." (II. b)

„A köret mindig krumpli, mert a férjem csak azt szereti. Én megeszem a rizibizit is, de ő nem annyira szereti a rizst. Jól csinálom, de nem szereti. Főként sült krumplit eszünk." (III. b)

„Azzal úgy vagyunk, hogy megesszük a levest, főtt húst, utána sült, a körítés nem nagyon kell. Krumplipürét szoktam csinálni, de nagyon ritkán. Nagyon keveset szoktam csinálni, azt is odaadom a macskának a végén. A párolt rizst nem borsóval, hanem magában szeretem. A pirított komprihoz cikkekre vágom, a hús közé teszem, lefóliázom [alufóliával]*, oszt együtt sül."* (II. a)

Savanyú káposztából készül a *pergelt káposzta*, amelyet főként a disznótoron a hurka, a kolbász és a fokhagymás pecsenye mellé fogyasztanak. Paradicsomos káposztát – édes káposztából – ritkán főznek, lacipecsenyét, fokhagymás oldalast kínálnak mellé. A pörköltek köretе a *székelykáposzta*, amely az 1960–70-es évekig a lakodalmi vacsorán is szerepelt. A gyalult nyári káposztát pörköltalapon megsütik, tejföllel gazdagítják, babérlevéllel, kevés ecettel ízesítik.

Nemcsak disznó- és csirkehúsból, de gombából is készítenek pörköltet, amit magában kenyérrel vagy galuskával esznek. A húsok mellett panírozzák, kirántják a karfiolt, a gombát, a karalábét, a cukkinit is. Párolt rizzsel vagy krumplipürével, salátákkal, főzelékkel fogyasztja a harmadik generáció.

A savanyúságok készítéséről, típusairól korábban írtam, ebben a részben csak a fogyasztást vizsgáljuk. Az év folyamán folyamatosan tálalnak savanyúságokat a főtt, a sült húsokhoz, illetve a téli reggelikhez, a kolbász, a szalonna, a tepertő

[248] Lakodalomban petrezselymes krumplit és krumplipürét készítenek. Ezen alkalmakkor szembesülnek a szakácsasszonyok is a többféle recepttel, egyeztetniük kell az ételkészítés közben.

mellé. Az évszakoknak megfelelően ősztől tavaszig a saját készítésű, illetve bolti uborkát, almapaprikát, savanyú káposztát, míg tavasszal és nyáron a friss zöldségekből készült salátákat. Ez utóbbiaknak a neve saláta, de helye, szerepe, jelentősége ugyanaz, mint a savanyúságoknak, nem kevernek össze többféle zöldséget, a saláták többsége egynemű.[249]

A fejes salátát nem csak fonnyasztva, mártásként fogyasztják. Mindhárom generáció kedveli nyersen, frissen elkészítve salátának is. Van, aki ecetes vizet készít az öntethez, van, aki cukrot, sót is tesz bele; esetleg fokhagymával, tejföllel, joghurttal ízesítik. Hasonlóan tálalják az uborkasalátát is. Az uborkát egyesek meghámozzák, mások nem. Van, aki késsel vágja össze, van, aki gyalulja, mert így vékonyabbra lehet szelni. Ezután besózzák, a levét kinyomkodják. A kovászos uborkát mindhárom generáció kedveli, pirított kenyérrel ízesítik és erjesztik. Hagymasalátát téli reggeliken esznek sült krumpli mellé.

„Szalonnát alá, ez a legfontosabb, a zsíron kell a hagymát nem pirítani, csak fonnyasztani, meg ha kolbász van, azt is szoktunk belevágni, mikor az egész puha, akkor egy pici ectet önteni rá, az egész megpuhul. Jó pikáns!” (II. c)

A saláták újabb típusát képviselik a majonézes, tartármártásos öntettel készült franciasaláta, kukoricasaláta, krumplisaláta. Kedveltek a bolti, porból készült vagy üveges kiszerelésű salátaöntetek is. A saláták ünnepi ételek, a franciasaláta a lakodalmi ételsornak is része. Nem önállóan fogyasztják, hanem sültek és fasírt mellé, hidegtálként tálalják. Grillezéskor többféle salátát készítenek a húsok mellé köretként, az alapanyaga mindig friss zöldség.

A harmadik generáció a salátákat önálló ételként, hús nélkül is fogyasztja hétköznap vagy ünnepen, a főétkezésen, elsősorban vacsorára. Eddig nem volt önálló salátafogás,[250] a lakosság többségének ez még mindig nem „étel”. A fiatalok nyitottabbak az újdonságokra, amelyeket a média közvetít. Ők megengedhetik maguknak, hogy ne csak hússal lakjanak jól! Húst bármikor ehetnek, így annak elhagyása változatosságot hoz étrendjükbe.

Szeretem a salátákat, szoktam csinálni hétköznap is, van, hogy néha hiányzik. Az alapanyagokat főleg frissen szedem a kertből: káposzta, hagyma, borsó, uborka, konzerv kukorica (!), friss petrezselyemzöldje. Van egy salátás könyvem, abból szoktam meg magamtól. Rá majonéz, kefir vagy különböző öntetek a boltból.” (III. c)

[249] Kisbán E. 1997b. 511.
[250] Kisbán E. 1997b. 511.

Adatközlőim körén belül egy fiatal nő van, aki saját elhatározásából nem fogyaszt húst, csak zöldségeket. A vegetáriánus életmódról az információit könyvekből szerezte.

„Az elején csodálkoztak, hogy meg bírod állni? Nem a miértjét látták, hanem az akaraterőt, ők [szülei, tágabb környezete] *annak tulajdonították. Meg bírod állni, hogy rántott karajt vagy töltött káposztát nem eszel? Tényleg voltak olyan pillanatok, hogy nehéz volt megállni. Van úgy, hogy belekóstolok a töltött káposzta levébe vagy a káposztájába, annyira nem vagyok fanatikus."* (III. b)

Az egészséges életmódnak, a húsok, zsírok újszerű megítélésének nem sok híve van a faluban. A fiatalok közül főleg a nők, az idősebbek közül pedig azok, akiknek valamilyen komoly szív- és érrendszeri betegségük volt már, jobban ügyelnek a fogyasztott ételek milyenségére. De ez is inkább csak elméleti szinten igaz: tudják, elmondják, hogy hogyan kellene. A gyakorlatban azonban nem tesznek különbséget egészséges és káros élelmiszerek között, a hagyomány, a megszokás a meghatározóbb.

A zöldségételek könnyen elkészíthetők, a főzni tanuló lányok, fiatal asszonyok ezekkel is szívesen próbálkoznak.

„Nem szoktam olyan nagyon elrontani, megeszik úgy, ahogy van. Hol ilyen íze van a főzeléknek, hogy olyan. Ha híg a rántás, csinálok rá még egyet. A habarásba a lisztet, tojást, tejet elkavarom simára, ha még híg, akkor még lisztet meg tejet. Ha meg nagyon sok a rántás vagy a habarás, akkor nem mindet teszem rá, vagy ha meg ráteszem, akkor meg felhígítom vízzel. A szakácskönyvekbe belenézek a mai napig. Most már felejtek dógokat. Amit régen főztem ételt, azt megnézem mindkettőben, melyik hogy írja, majd megcsinálom valahogy. Főleg a főzelékeket nézem, mert azokat nem tudom, nem szeretem." (II. a)

„Míg szakiskolába jártam, addig eszemben sem vót, hogy meg kéne tanulni főzni. Mikor férjhez mentem, no csinálok lecsot. Nagy gondban vótam, mert nem tudtam, hogy kell-e bele színes paprika vagy nem, hogy mitől piros a lecso. Nem gyöttem rá, hogy a paradicsomtól is lehet piros. Az udvarban lakó asszonyt kérdeztem meg, nem anyósomat. Szégyelltem, de megkérdeztem, hogy hogy kell. Féltem, hogy anyósom kinevet, hogy még lecsot sem tudok csinálni." (II. b)

„Gyerekkoromban élmény volt, hogy együtt főztünk a barátnőmmel, kotyvasztottunk valamit, ha nem sikerült, kiöntöttük, legtöbbször megettük, akármilyen volt, mert mi csináltuk! Utána már tudatosabban. Amikor anyu-

kám kórházba került, nem állt meg az élet, akkor 14 éves voltam. Amikor azt mondtam, ahogy én már unom ezeket a krumplis kajákat, mert apám rendszerint azt főzött, próbáltam én is magamtól. Először én is paprikás krumplival próbálkoztam, mert azt egyszerű, utána próbáltam mást is." (III. b)

Tejes, tojásos ételek

A tej, tejtermékfogyasztás a mai Magyarországon más országokkal összevetve alacsony, [251] és ez igaz Cserépfalura is. A legtöbb tejet a gyerekek és az idősek isszák, hetente egyszer-kétszer átlagosan, gyakran kávéval, kakaóval ízesítve. Az első korszakban friss, házi tejből főzték a tejlevest, a *tejbetésztát*.[252]

„Édesanyám kockatésztával csinálta, kifőzte, oszt tette a meleg cukros tejbe. Ő imádta, de én mindig attól féltem, hogy megcsemellek tőle." (II. b)

A tejbegríz mindhárom generációnál a gyerekek kedvence, reggelire, vacsorára eszik. Sütemény helyett tálalták régen a kirántott tejbegrízt. Madártejet az első két generáció ritkán készített, ünnepi étel volt, de gyerekágyasnak nem vitték.[253]

A legidősebbek lakodalmi ételsorában a záróelem a *tejbekása,* a tejberizs volt.

„*Kavargatták egész nap, milyen munka vót az! De nem szerette senki! Vakoltak vele a fiatalok, kanálra vették, oszt csapkodták egymásra. Amikor a lányok elfordították a fejüköt, a fiúk rögtön rávettek egy marek sót, oszt akkor kiönthették. Nem tudták megenni. Nem! Minek a lagziba a tejbekása! Nem szerették, oszt elmaradt a tejbekása. Sokba vót, oszt nem ették meg. Az úgy ment vissza, ahogy odatették az asztalra. Erre nem jó a bor, azért nem is volt jó!"* (I. b)

Tejfölt, aludttejet az első generáció nyáron fogyasztott önálló ételként. A harmadik generáció ma a tejtermékek közül joghurtot, kefirt fogyaszt a legtöbbet, elsősorban reggelire, és saláták önteteként is használják mindkettőt. Desszertként kínálják a joghurttortát, amit sütés helyett hűteni kell. A tejföllel leveseket, túrós ételeket ízesítenek, de gyúrnak vele pogácsát, herőcét, linzertésztát is.

A túrót sósan, kenyérrel ették korábban, a harmadik generáció a közétkeztetés révén ismerte meg a körözöttet. A házi készítésű túróból minden héten főztek

[251] Lásd például: Kisbán E. 1997b. 493.

[252] Vö. Paládi-Kovács A. 1982. 100., Cs. Schwalm E. 1989. 433., Ujváry Z. 1991. 116., Fél E. – Hofer T. 1997. 245.

[253] Vö. Ujváry Z. 1991. 116.

valamilyen tésztát: túrós tésztát, sztrapacskát, túrósderelyét; kenyérsütéskor *kenyérlepényt* is csináltak túróval. Minden ünnepre sütöttek túrós *hajtott kalácsot, túrósbélest*. Ma nagyon drága a túró, emiatt lényegesen kevesebbet fogyasztanak. A legújabb túrós étel a túrógombóc, a gyerekek kedvence.

Sajtot önmagában nem esznek, tészták feltétjeként fogyasztják legtöbbször, a legtöbb háztartásban csupán egyetlen sajt márkát, a trappistát ismerik.

A tojás a tejhez hasonlóan alapélelmiszer, nélküle ma már nemigen gyúrnak tésztát, javít a liszt minőségén is. Az ellátás folyamatosságát a saját termés mellett a bolti kínálat biztosítja. A nyers tyúktojást az első generáció egy tagja fogyasztja, megissza, bár régebben sokan kedvelték, mert tápláló csemege volt. Mindhárom generáció étrendjében szerepel a keményre főtt tojás a hideg étkezéseken – különösen húsvéthétfő után. A lágytojást ezzel szemben nem kedvelik annyira. Tojással gazdagítják a lecsót, a rántott leveseket. Főzelékek feltétjeként tálalják a tükörtojást és a tojáspörköltet. A rántottát szalonnával, hagymával, kolbásszal gazdagítják; a szakácskönyvek alapján borsóval, gombával készítve omlett a neve. Ha megszikkad a kenyér, akkor bundáskenyeret csinálnak belőle. Ez utóbbi két étel ma hétvégi reggeli: „*…akkor van rá idő, hogy nekiüljünk*." Míg korábban a tej,[254] addig napjainkra a tojás a legegyszerűbb ételajándék. A házi tejet vitték beteglátogatóba, vendég gyerekeknek adták. A lakodalmi előkészületek egyik elemét is erről nevezték el: *tejbehordás*.[255] Ma a házi tojást adják az idősebbek a fiataloknak, a városi rokonoknak, mert ők nem tartanak baromfit.

Fűszerezés, zsiradékhasználat

Az egyes ételek készítésénél feltüntettem a használt fűszereket, itt csak a használat módjára, megítélésére térek ki. A saját konyhájukat összehasonlítva a náluk idősebbekével, a városi rokonok konyhájával a megkérdezettek a fűszerezésben látnak nagy különbségeket. Az első generáció számára a gazda, a család felnőtt férfi tagjainak az ízlése a meghatározó.[256] A második és főleg a harmadik generáció viszont elsősorban a gyerekeket tartja szem előtt. Így például kevesebb sót tesznek az ételbe, nem használnak erős, csípős fűszereket. Ezeket utólag teszik az ennivalóba, amikor már kiszedték.

A legfontosabb fűszer a só. Használatának mértéke családonként eltérő. A vásárolt só minősége is változó, így a háziasszonynak, aki csak szemre méri a sót, néha nehéz megtalálnia a helyes mértéket. A férfiak, az idősek többsége sósabban étkezik, mint a család többi tagja.

[254] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 244.
[255] Lásd hozzá a következő fejezet *Lakodalom* alfejezetét.
[256] Hasonlóan Fél E. – Hofer T. 1997. 279.

„Mondja, hogy ebbe ilyet tenne még, ez neki sósabb legyen. Ő mindent sósabban szeret, mint én. Ő sózza külön a magáét." (II. c)

„Nem sózok túlságosan a gyerekek miatt, de az ízetlent sem szeretem." (III. a)

„Se én, se a nővérem nem főzünk sósan. Anyu, ő mindig utána sóz, meg sem kóstolja, teszi bele a sót, de nekünk így a jó." (III. c)

Az erős paprika, a sok bors fogyasztása hasonlóságot mutat az erős sózással, de egyénenként és ételenként is változik, például, hogy mibe tesznek kis, piros, csípős paprikát egészben, és mibe nagyobb, zöldpaprikát feldarabolva.

Az első generáció nemcsak a kertben, de a falu határában fellelhető fűszereket is ismerte, használta. A második generáció sok mindent elhagyott: a boltban nem lehetett kapni, igényük nem volt rá. A harmadik generáció az árukínálat révén „fedezi fel" újra ezeket az ízeket: kakukkfű, borsfű, szerecsendió, gyömbér stb. Tovább bővítik a kínálatot a fűszerkeverékek, a fűszersók, az ételízesítők, a leveskockák. Tapasztalat hiányában nehéz eligazodni:

„Nővéremtől sokszor tanácsot is kérek, hogy ő hogy csinálja, Egerben ő eltanult már egy-két dolgot. Ő erősebben fűszerez, mint én, meg különlegesebb fűszereket használ, én elég hagyományosan főzök, nekünk azok olyan furcsa ízek." (II. c)

A főzni tudás magasabb szintjét jelenti az, amikor valaki főzés közben az ételt megkóstolva azt még finomabbá tudja tenni, ízesíteni.

„*Én nem tudok úgy főzni, hogy ne kóstolnám meg, aztán tudom, hogy kb. milyennek kell lenni, úgy ízesítem, ha még valami hiányzik*."

Van, aki minden főzésnél megkóstolja az ételek többségét, sokan azonban egyáltalán nem ízlelgetik az ételt. A szemük, a kezük tudja már „magától", hogy az általuk megszokott mennyiségű ételbe miből mennyi kell. Vannak helyzetek, amikor ettől el kell térni, például a lakodalmi konyhán. Ott még a legtapasztaltabb háziasszonyok is megkóstolnak mindent. Gondot jelent az is, ha kevesebbet kell főzni, mint amihez korábban hozzászokott a háziasszony.

Az első és a második generáció számára egyetlen használt zsírozóanyag a házi sertészsír. Reformátusok, így őket nem kötötték az egyházi előírások, nem fogyasztottak és ma sem kedvelik az olajat, a vajat az ételeikben.[257] A zsír a hidegétkezéseken nagybecsű, önálló étel.

[257] A statisztikai adatokkal összevetve Cserépfaluban lényegesen nagyobb a sertészsír aránya az összes zsírfogyasztásban, mint az országos átlag. Vö. Kisbán E. 1997b. 479.

„A zsíros kenyérért majd meghaltam. Sok zsírunk vót, mégis azt mondta nagyanyám, hogy ott van a háj, oszt egyed. Édesanyám nem mondta soha! Majd megkívántam! Oszt akkor nem szabad vót! Mondta, hogy több nap, mint kolbász, oszt a zsír főzni kell. De ő úgy kente a pirítóst is, annyira spóroltak, hogy inkább csak a körmit tartotta oda, én meg mind a két ódalát megkentem, oszt majd kiszúrt a szemivel! Ő csak az egyiket, de inkább csak a körmit dörgölte oda! Mondtam, én nem tudom úgy megenni, nekem nem megy le. Én úgy szerettem, ha jól megkentem mind a két ódalát!" (I. b)

„Én a zsíros kenyeret szerettem, a mai napig is jobban megeszem, mint ezeket a tejtermékeket. Ha elmegyek a lányaimhoz, hát nagyon furcsa! Szalonnát meg zsírt viszek. Hiába vannak ott a finomságok, én ezt szeretem. Vajat, sajtot, hát én ezeket már gyerekkoromtól elkerültem." (II. a)

„Zsírral főzök, csak ha a két-három hízó zsírja elfogy, akkor a következő disznóvágásig pótolom olajjal, de igen drága!" (II. b)

„A férjem mindig a kövéret szerette, tegyél még hozzá egy kis szalonnát is, hogy zsírosabb legyék, mondta. Ha mentem is húsért, hogy dagadót hozzak, olyan jó kövéreset." (I. b)

„Anyósom zsírosabban főz, mint anyu, pörköltet is. Neki tocsogjon mindenben a zsír. De már mi vizesebben, én is vizesebben csinálom. Régebben, gyerekkoromban én is megettem a zsírosat, de most már az én gyomrom sem bírja. Mikor anyósomni laktam, ott csak nézelődtem, nem mertem úgy enni se igazán. Én úgy vagyok, hogy nem fűszerezek túl semmit, anyósom, ő ízesebben [csípősebben] *főz."* (II. c)

Az értékrend a három generáció alatt alig változott. A média hatására tudják, hogy mi lenne egészségesebb, elmondják, de *„…féltjük a hasunkat*." A betegség az egyetlen, ami kimozdíthatja őket erről az álláspontról.

„Az egészség szempont lehet, de nem a legfontosabb! Még használok zsírt, bár nem sokat. Vannak olyan ételek, amibe nem tudom elképzelni az olajat: pörkölt alá, vagy a bablevesbe való rántásba. Ugyanakkor a krumplit, a rántott húst olajban sütöm, azt már nem tudom zsírral."(II. c)

„Mindent olajjal főzünk már régóta, azóta, mióta anyu beteg lett. Amíg vágtunk hízót, addig a zsírt eladtuk." (III. b)

Italok

A legfontosabb ital a víz, de Cserépfalu környéke nem túl gazdag bővizű forrásokban. Minden háznál ásott kutak biztosították az ivóvizet, a vízvezeték- és

csatornarendszert 1997-ben építették ki. Az 1960-as évek előtt épült házakban a közelmúltig nem volt bevezetve a víz, a kútról húzott friss vizet zománcos vizeskannában, fedeles vödörben a konyhai vizeslócán tartották. Mellette a közös használatú *bádog*, vizesbögre.[258] Az újabb építésű házakban már nem volt szükség víztároló edényekre.

A háború után nyitottak „szódagyárat" a faluban.

„*Amikor építkeztünk, akkor engem kűdtek főleg, több ember vót, akkor mentem naponta többször is szódáért. Meleg vót, itták a fröccsöt. Hétköznap nem vettünk, csak ritkán, csak két szódásüvegünk vót csere*." (II. b)

Az 1970-es évek közepétől a boltban lehet kapni szódásszifont és ahhoz patront, azóta otthon készítik a szódavizet.

„Szörpöt, rengeteget csináltunk, még büszkébül [egres] *is, azt ittuk sima vízzel, szódával*." (II. a)

Boltból ásványvizet kevesen vesznek, a szénsavas üdítőket jobban kedvelik.

Mindenkinek van saját pohara, nem isznak egymás után. A hétköznap használt poharakat a szódásszifon körül rakják le, de nem mossák el minden használat után.

A bor a víz mellett a legfontosabb fogyasztott folyadék volt hétköznap és ünnepen is.[259] Cserépfaluban és környékén a legtöbben fehérbort készítenek. A kordonos szőlők telepítése előtt nem termeltek akkora mennyiséget, mint napjainkban.

„*Hordónk nem vót sok akkor, már úgy veszegettünk később. Mert édesapámnak nem sok bora vót. Ha már száz liter bora vót, az már soknak számított. Amennyi vót, annyi fogyott. Nekünk most lett a kertből 3 hekto, meg vettünk még hozzá szőlőt, így lett 12 hekto borunk*." (II. b)

A színbort fogyasztották, fogyasztják a férfiak hétköznap, ünnepen étkezés után, pohárból tisztán vagy szódavízzel fröccsként. A pincesoron járva is megvendégelik egymást. A házhoz érkező vendéget az idősebbek ma is borral kínálják, azzal koccintanak. Az első és a második generáció lakodalmaiban csak bort ittak, 4–6 hektoliter is elfogyott, nem volt mellette sem sör, sem szódavíz. Literes borosüvegből ittak, nem terítettek mindenkinek poharat.[260] A *csapos* a kamrában

[258] Paládi-Kovács A. 1981. 307–333., Fél E. – Hofer T. 1997. 205.

[259] A túlzott italfogyasztást mint deviáns viselkedést nem vizsgáltam. Az általuk még elfogadható mértékű italozást vettem alapnak, de ennek megítélése nagyon szubjektív.

[260] Hasonlóan Fél E. – Hofer T. 1997. 210.

az *ajándékhordáskor* hozott borokat összeöntözgette,[261] a vendégeket folyamatosan kiszolgálta. A vacsorára az üvegekbe a legjobb borok kerültek. Éjfélre és a lagzi másnapján reggel melegített cukros bort kínáltak kaláccsal. Bort és kalácsot adtak ételajándékként a papnak, a jegyzőnek, a harangozónak és a *lesőknek* is. A bor volt az ünnepi ital a keresztelőn és a halotti toron is. A csősz, disznóvágáskor a hentes, temetéskor a sírások, építkezéskor a kőműves ellátásába a bort is beleértették.[262] A *lőrét* a nők és boros teában a gyerekek is fogyasztották.

„*A nők nem nagyon itták a bort, nyáron sokat dógoztak a határban, megkívánták a lőrét*." (I. c)

A pezsgő ünnepi ital a második és a harmadik generáció számára. A pezsgővel való koccintás és a jókívánságok hozzátartoznak a házasságkötéshez és a szilveszterhez is. Vannak, akik az év folyamán, a családi ünnepeken is pezsgőt bontanak.

„*Imádom a pezsgőt, ha valami buli van, születésnap, névnap, akkor mindig pezsgő van a kaja végén."* (II. c)

A kifőzetett pálinka mennyisége a borral ellentétben csökkent korszakunkban, ma már nem értékesítik a felesleget, annyit tárolnak, amit többségében meg is isznak.

„*Édesapámék 150–170 litert is főzettek, csak szeszfőzdében főzették, háznál nem, mások kipörgölték háznál is. Vegyes gyümölcsből csinálták, eladogatták, pénzeltek belőle. Nekünk most 90 liter pálinka van, fele törköly, fele szilva-gyümölcs*."[263] (II. b)

A férfiak az első és a második generációból mindennap egy kis pálinkával kezdik a napot, a vendégeket is megkínálják egy *stampóval.*[264] Nagyobb munkák megkezdése előtt, a disznó leszúrásakor is a pálinkából merítenek „bátorsá-

[261] Ez a jelenség a lakodalmi ételekkel, ételajándékokkal kapcsolatban többször is előfordul. a különböző helyről származó anyagokat, bár tudják, hogy más-más minőségűek, mégis összevegyítik, például a csigacsináláskor behordott lisztet, a házi készítésű kalácsokat, süteményeket, illetve jelen esetben a bort is. A lakodalom során nagyon fontos, hogy jó ételek legyenek, az ilyen jellegű minőségromlástól azonban mégis eltekintenek. Mindenki tudja, hogy a bor miért olyan színű, ízű, vagy hogy az egyik kalács miért finomabb, mint a másik; ezért nem szólják meg a lakodalmas házat.

[262] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 214–215.

[263] Ezek a számok nem minden háztartásra érvényesek, van, ahol ennél sokkal kevesebb alkoholt fogyasztanak.

[264] Vö. Balázs G. 1991. 306–312.

got".[265] A nők kevéssé kedvelik, nem is kínálják őket. Az első és a második generáció számára a pálinka gyógyszer is: megfázás esetén is isszák; külső sérülések esetén, például kutyaharapásra borogatásként teszik, fertőtlenítőként használják. A fiatalok körében a pálinka már nem ennyire kedvelt, más égetett szeszesitalokat is megismertek, azokat ünnepeikhez illendőbbnek tartják. A férfiak a nagyobb alkoholtartalmú, míg a nők az édesebb rövid italokat isszák, ezt kínálják vendégeiknek, a lakodalomban is aperitifként.

Korszakunkban a hétköznapi reggeli feketekávé, tejeskávé fogyasztása minden háztartásra jellemző,[266] ezzel párhuzamosan jelen van a lakodalmi étrendben is. Korábban az alapanyaga leginkább pótkávé volt.

„*Amikor fejtünk, szinte minden reggel főztünk kávét, mosáskor is rendszeresen. A feketekávéhoz cikória és árpakávét főztünk. Hosszú rudakban volt a pótkávé, családi kávét tettünk hozzá. A pótkávét megmorzsoltuk vízbe, nagy kaszrojba* [lábasba] *családi kávét annyit, amennyit kellett hozzá, az csomagolva vót. Akkor még nem volt szemes kávé, csak ez a hosszú rúdba, kemény vót, különösen aki régi vót, de a frissebb, az jól morzsolható, oszt abbul ha magunknak csináltunk, csak két kis karikát morzsoltunk bele és ahhoz, ami jó ízű vót, a családi kávét, az meg vót darálva. Azt főztük fazékban, amikor megfőtt, akkor letettük, lehiggadt, és szűrőn beleszűrtük a forralt tejbe, kristálycukorral édesítettük."* (I. b)

Bögréből itták, csak ritkán fogyasztották beleaprított kenyérrel a tejhez hasonlóan reggelire. Tejeskávét kínáltak kaláccsal a lakodalom reggelén az ajándékhozóknak.

A második generáció az 1960-as évektől már csak babkávét vásárolt, melyet kávéfőzőben készítenek el. A kávéfőzőben főzött feketekávét kávéscsészéből iszszák, kávéskanállal kavargatják benne a cukrot. Kedvelt reggeli ital, a nők is, a férfiak is fogyasztják, a nap folyamán még többször is főznek, nem is annyira élénkítő hatása miatt, inkább megszokásból. Kávéval kínálják a legegyszerűbb vendéglátáson a vendégeket. Ízesítésként legtöbbször kevés tejet, napjainkban pedig tejport, tejszínhabot tesznek bele. A bolti kínálatban megjelent az instant kávé és a capuccino por is, de ezeket kevéssé kedvelik. Inkább csak azok vesznek ilyeneket, akik maguk nem isznak kávét – elég kevesen vannak –, de a vendégeiket megkínálják vele. A lakodalomban az 1960-as évektől egész nap, folyamatosan főzik a feketekávét. Üveg vagy kis műanyag poharakból fogyasztják, és kockacukrot kínálnak hozzá, ami jól adagolható. A forró kávét a lakodalmas ház egy kis helyiségében főzik, termoszban tárolják. A vendégek mennek oda érte; tálcáról ritkábban

[265] Hasonlóan Fél E. – Hofer T. 1997. 208., Kisbán E. 1997b. 539.
[266] Vö. Kisbán E. 1988. 167., 169., 1997b. 541., Ujváry Z. 1991. 120–121.

kínálják körbe őket. A kávé nem része a vőfélyverssel kísért vacsorának, akkor nem fogyasztják közösen, hanem mindenki a saját igényei szerint.

Teát az előző italokhoz képest ritkán isznak. Főként télen, reggelire készítenek a pirítós és a bundás kenyér mellé. Az első generáció gyógyszerként, betegségek megelőzésére főzte a hársfa-, a *székfűvirág* (kamilla), csipke- fodormenta és dióhéjteát. Zacskós kiszerelésű, fekete teát csak ritkán vettek, cukorral, citrommal ízesítették. Ma inkább filteres teát vásárolnak. Az idős, egyedül álló asszonyok között van, aki kétszer is kifőz egy filtert takarékosságból.

A bor mellett az 1960-as évektől egyre jelentősebb lett a sörfogyasztás a faluban.

„*Gyerekkoromban még* [1950-es évek] *járt ez a jeges kocsi, jég közé vót rakva a sör. Aratáskor ment a határba. Másfél literes üvegben vót, családi sör. Aratás közben megiszogatták, mert a bortul meleg vót, meg akkor nem is nagyon vót már bor, de nem mindig engedhették meg maguknak ezt sem."* (II. b)

Vasárnap, ünnepnap, társaságban itták.[267] 1969–70-ben nyílt presszó a faluban, ott először csapolt sört, majd üvegeset is árultak. A lakodalmakban is ebben az időben jelent meg a bor mellett a sör, 1972-ben már egy hordó sört is kínáltak a vendégeknek. Az idősebb férfiak inkább a bort kedvelik ma is, a saját készítésű italukat isszák. A fiatalabbak közül sokan „sörösek", szívesebben isszák azt. A két ital preferenciája évszakonként is változó: a nyári melegben jobban esik a sör – a nyáron tartott lakodalmakban is döntően azt isszák –, télen a bor fogy inkább. Ha vendéget várnak, akkor készítenek mindkettőből, hogy igény szerint kínálhassák. A bort pohárból, a sört inkább üvegből, dobozból szeretik kortyolgatni.

A fenti, alkoholtartalmú italokat férfiak fogyasztják, a nők, a gyerekek körében a különféle üdítőitalok a népszerűek napjainkban. A második generáció gyermekkorában „*ünnepnek számított, ha kaptunk egy bambit*", szüleik egyáltalán nem itták. A sörrel párhuzamosan az üdítőitalokból is egyre több fogy az 1960–70-es évek óta, visszaszorítva a házi készítésű szörpöket. Korábban csak ünnepekre vagy vendéglátáskor vettek belőlük, és a bor, a pálinka, a kávé mellett ezeket is kínálták. Ma már hétköznap, saját fogyasztásra is sokat vásárolnak, főleg a fiatalok. Különféle szénsavas és gyümölcsalapú, rostos italok kaphatók.

„*Apukám nagyon szereti az olcsó, színes, szénsavas italokat, veszi szinte naponta, képes meginni. Én szénsavasat nem nagyon iszom, kólát, meg ezeket mellőzöm. Rostosakat jobban, bár az sem egészséges, mert cukros, de elhiszem, hogy van némi gyümölcstartalma.*" (Együtt élő II. és III. b)

[267] A sörfogyasztás az országos statisztikai adatok szerint 1950-ben 8,3 l/fő/év; 1960-ban már 36,8 l/fő/ év. 1990-re a piac telítődéséről beszélnek. 106,9 l/fő/év az átlagfogyasztás. Lásd: Kisbán E. 1997b. 539.

VÁLTOZÓ ÉS ÁLLANDÓ ÉTELSOROK

Étkezések rendje, heti étrend

„A táplálkozás néprajzi, kulturális vizsgálata csak akkor léphet lényegesen előre, ha a mindenkori táplálkozás egészét annak kulturális rendszerében tudja megragadni, egykorú belső és külső kapcsolatait, történeti átalakulását ennek ismeretében értelmezi. A táplálkozásnak az étkezés az a kulturális egysége, amely egyrészt térben, időben és társadalmilag egyaránt univerzális, másrészt az életmód, a munkarend és az életritmussal való szoros kapcsolata révén a táplálkozást az emberi tevékenység egészébe, a táplálkozáskutatást pedig a néprajz egészébe szervesen bekapcsolja. Így minden táplálkozási vizsgálatnál a napi étkezések rendje és szerkezete a legelső tisztázandó kérdés."[268]

Az ételsor összeállításánál a háziasszony sokféle szempontot vesz figyelembe. Néha nehéz dönteni: észérveket és érzelmeket is mérlegelnie kell. Számba veszi, hogy milyen nyersanyagok állnak a rendelkezésére, mit kell esetleg venni, és mennyi pénzt tud vásárlásra fordítani, milyen zöldségnek, húsnak van „szezonja", mennyi időt tud fordítani az előkészítésre, a főzésre, ki milyen ételt szeret, kinek az ízlése dominál a családban, van-e olyan gyakorlata, hogy el tudja készíteni azt az ételt, elfogad-e a családja egy-egy újítást, hétköznapra vagy ünnepre, esetleg az adott fogást vendégeknek kell-e elkészítenie, hány étkezésre, hány napra kell az ételt megfőznie? Az interjúk során ezeket az eldöntendő, megválaszolandó kérdéseket így mutatták be:

„*43 év alatt kitapasztaltam, hogy ki mit szeret, egyik nap ilyen, másik nap olyan, de mindenkinek meg kell lenni annak, amit szeret."* (I. b)

„Úgy haragszom rá, mikor nem mondja, hogy mit főzzek, oszt nekem kell kitalálni! Van úgy, hogy azt főzök, amit megennék, oszt majd megeszik. Nem mindenki örül neki." (II. a)

[268] Kisbán E. 1976. 163–164.

„Mindig megkérdi, hogy mit főzzön, én meg mondom, hogy nyesset." (II. a)

„Énnekem kell kitalálni mindig, hogy mit főzzek, de általában meg szoktam kérdezni, hogy no, mit kértek. De sokszor nem mondják, csak mikor kész van, hogy no 'Most ezt főztél?!', akkor már nem tetszik." (II. c)

„Mindig mondtuk anyunak, hogy mit főzzön, a többség szava döntött." (III. c)

A dötés tehát többnyire arra hárul, aki főz, ugyanakkor a család ízlését, kívánságait is igyekeznek figyelembe venni:

„Általában én döntöm el, idő, meg pénz kérdése is, meg ami már régen volt, oszt hiányzik. Néha a gyerekek mondják, hogy mit szeretnének, akkor erőt veszek magamon, ha nincs kedvem is, azt főzök." (II. b)

A családi szokások azonban nagyon eltérhetnek egymástól, hogy kinek az ízlése jelenik meg ténylegesen. Ebben élesen kirajzolódnak a generációs különbségek. Míg a fiatalabbak inkább a gyerekeket kérdezik, hogy mit ennének meg, addig az idősebbek körében a férfiak, a családfő kedvét kereste inkább a háziasszony.

„*Anyósom máshogy főzött, mint anyu. Nálunk még jobban az asztalfőn ülőnek, mert vót még akkor egy kis szigor. Nem hogy én mondtam, hogy én már megenném. Amit apu mondott, az vót általában, csak a férfi számított. Nagy szigorúság vót. Nálunk sokszor vót bab, káposzta, ami több napig eltartott. Azért ők nem úgy vótak, hogy mindennap egy kicsit főztek, hanem inkább többet főztek, több napra. Én haragudtam is, mikor láttam, hogy anyu már nagy fazekkal főz, no mondom, hónap is ez lesz. Így most mi már azt főzünk, amit akarunk."* (II. c)

A választható ételek körét tehát alapjaiban határozza meg a család preferenciája, másrészt a rendelkezésre álló alapanyagok köre.

„Nálunk nem nagyon vót hústalan nap, mert nagyon szerették a húst!" (II. a)

„Hétközben egy nap van, amikor hústalan, nincs így napja, de vasárnap mindig van." „*Attól is függ, hogy ha kiveszem a húst a fagyasztóból és nem olyan sikerül, akkor meg kell változtatni. Volt már olyan, hogy dagadót vettem ki, no ebből nem lesz rántott hús, akkor azt megtőtöttem."* (II. b)

A hétköznapokhoz képest a vasárnapi menüsor összeállításakor a második és a harmadik generáció lehetőségeihez mérten a változatosságra is törekszik, ehhez

gyakran a receptgyűjteményüket vagy szakácskönyvet használnak forrásként. Az ünnepi menüsorok azonban ehhez képest kötöttebb formát mutatnak, ahogy ezt a fejezetben még látni fogjuk.

„*A szakácskönyvbe is belelapozok, jaj, tényleg, ezt már olyan régen csináltam, általában vasárnap szoktam ezen gondolkodni.”* (III. b)

„Az étrend úgy alakul, hogy mindnyájan szeretjük a hasunkat. Anyukám már pénteken délután elkezd hangosan azon gondolkodni, hogy mit is együnk vasárnap, hogy a szombati bevásárlás úgy alakuljon, hogy vasárnapra minden legyen. Leülünk, megbeszéljük, érdekek ütköznek, mindenki a magáét fújja, mi a jobb. De ez csak a hétvégi, megbeszéljük.” (Együtt élő II. és III. b)

Az étrend összeállítását a vallási előírások a vizsgált korszakban már nem befolyásolták. Az ételeket két nagyobb csoportra osztják, a könnyebben és a nehezebben emészthetőkre. Az előbbiek jórészt tészták, ritkábban főzelékek, míg az utóbbiak húsételek, ezek váltakozása az alapja az ételek napi, heti sorozatának. Az étrend szakirodalmi definíciójának[269] ez nem felel meg, esetünkben nem beszélhetünk valódi étrendről. Lehetőségeikhez képest minden korszakban a változatosságra törekedtek. Az ételsort gyakorlatilag egy-két napra tervezték meg előre.

Az étrend tükrözi a gazdasági, anyagi, technikai, technológiai hátterét az adott közösség táplálkozáskultúrájának, következtetni lehet belőle a társadalmi környezetre is.[270] A 20. század második felében az egyes vizsgált generációkon belül megfigyelhető az anyagi kiegyenlítődés; az azonos korosztályban az étrendbeli eltérések nem a vagyoni helyzetből adódtak. Jelentős különbségek vannak viszont a három generáció által követett normák között, ételsoraik emiatt mások. Ennek oka részben a fiatalabb generációk kilépése a helyi közösség kontrollja alól, a falun kívüli kapcsolatok kibővülése. A tanulás, a munkavállalás révén új szokásokat, újabb ételeket ismertek meg, és mindezt igyekeznek otthonukba is beépíteni. Az egyes generációk az ételsorok kiválasztásánál a fenti, általános szempontok mellett továbbiakat is érvényesítenek a közösségi normáknak megfelelően. Az első és részben a második generáció étkezéseit az évszakok és ezzel összefüggésben a friss és tartósított élelmiszerek váltakozása – az önellátásra törekvés keretein belül – alapjaiban meghatározta. Elsősorban a fizikai munkát végző családfő, a férfi igényeinek igyekeztek megfelelni. Kevéssé tudtak változatosan főzni, főleg télen. Ma az első generáció étrendje a legegyszerűbb, a korábbiakhoz képest kevéssé változott, számos régies elemet őriz, bár néhány ételt már ők sem készíte-

[269] MNL I. Kisbán E. 1977. 746., 1994b. 89., 91., 1997b. 555., Fél E. – Hofer T. 1997. 276., Bereczki I. 1986. 38.

[270] Lásd még: Knézy J. 1988. 555., Bereczki I. 1993. 47.

nek, csupán emlékezetükben élnek. A legidősebbek élelmiszereiknek csak egy minimális körét szerzik be a kereskedelemből. Többen közülük már nem főznek, gyerekeiktől vagy a közétkeztetésből visznek nekik meleg ebédet. Így ismerkedhetnek meg számos új étellel, melyeket időnként fenntartással fogadnak, mert nem illeszkednek az ő ízlésvilágukba.

Az étrend összeállításában nagyobb mozgástere lett a háziasszonyoknak a családok vásárlóerejének a növekedésével, és a hűtőládák elterjedésével. Jelentősen csökkent a korábban csak szezonálisan fogyasztott ételek köre, amit pedig nem tudnak megtermelni, azt megvásárolhatják. A családok anyagi helyzete a közelmúltban is behatárolta lehetőségeiket, voltak, akik megérezték az áremelkedéseket, és emiatt bizonyos élelmiszereket, ételeket elhagytak az étrendjükből, mások mennyiségét pedig csökkentették. A korábban vásárolt bolti áruk, az egészségesebb, de drágább ételek helyett átmenetileg nőtt a cereáliák, a tésztafélék, a burgonya, a szalonna, a zsír mennyisége, a tejtermékeké viszont csökkent az étrendjükben. A húsfogyasztást mindez nem érintette – bár a statisztikákból azt lehet kiolvasni –, mert azt saját maguk állították elő.

„*Ezek az áremelések is. No ezt fölemelték, ezt nem vesszük, nézzük, hogy mi van leértékelve, oszt abbul veszünk.”* (II. a)

„1993-ban lett munkanélküli [a férje, majd később ő is] *de próbáltam úgy intézni, hogy ne nagyon vegye a család észre! Keserves vót! Az étrenden nem nagyon változtattam, inkább máson fogtam meg a pénzt, például ruhaneműn, nem jártunk sehova. A kaján ez nem érződött meg. Nem, mert nekem lelkiismeretfurdalásom lett vóna, hogy így is véknyak, hát még ha a kaját is elveszem! Nem! Kettőt-hármat hízlaltunk akkor is. Talán tejet, sajtot veszünk kevesebbet. Azon gondolkodok, hogy mit, mibül, minél kevesebbül, de jót. Nem világba, hogy csak egy kis ínyencséget elkészítek, oszt jól se lakunk vele.”* (II. b)

A második és főleg a harmadik generáció által követett normák minden korábbinál nagyobb szabadságot adnak. Törekednek változatos, tápláló, egészséges, hagyományos és újabb ételek összeválogatására.

„A változatosságra figyelek: ha egyik nap krumplistésztát csinálok, akkor másnap zöldség, ha töményebbet, például bablevest, akkor másnap könnyebbet.” (III. c)

A szüleik konyhája mellett nagy hatást gyakorol rájuk a kortársaik példája, a média, a bolti árukínálat, a szakácskönyvek. Az újításokra ők a legnyitottabbak. Jórészt vásárolt élelmiszerekre alapozzák étkezéseiket. Az étrend összeállításánál

számukra a legfontosabb szempont, hogy mennyi időt vesz igénybe az étel elkészítése.

„Nálam a kajakészítésnél az első szempont: mennyi időt vesz igénybe. Ritkán látok csak neki szilvás gombócot főzni, ami munkaigényes dolog. Ezért jó a csirke, berakom a sütőbe, egy óra múlva kiveszem." (III. b)

„Mit főzzek? Ami gyorsan kész. Azt nézzük, mi van hamar, nem azt, hogy mi a legfinomabb, mit ennénk meg, hanem hogy mi van gyorsan kész." (II. b)

Akinek lehetősége van, megteheti azt is, hogy az addig legbecsesebb ételnek tartott húsról önként lemondjon, vegetáriánus étrendet kövessen.

„Anyukám nagyon rugalmasan kezeli ezeket a vegetáriánus dolgokat, sok mindent ő is megcsinál. Van, hogy két fazékban fő vasárnap a leves, mert az egyik disznóhúsleves, a másik borsóleves. Ha ilyen komplikált a leves, akkor másodiknak valami közös ételt készít: sült vagy rántott csirkét, amit fogyasztok – bár ezelőtt még azt sem –, csak vörös húsokat nem!" (III. b)

Az adatközlők emlékezetével elérhető múltban, Cserépfaluban egész évben a hármas étkezési rend volt a jellemző foglalkozástól, vagyoni helyzettől függetlenül.[271] Az étkezések jellegét, azt, hogy mikor fogyasztottak hideg és meleg ételeket, elsősorban a munka, annak körülményei, az évszakok, a családi hagyomány, a megszokás határozta meg. A végzett munkától függ az is, hogy az állandó étkezések közül melyik lesz az a főétkezés, amely bőségesebb ételsorával kiemelkedik.[272]

Reggeli

A főétkezések közül a reggeli a kevésbé hangsúlyos. Jórészt hideg ételeket fogyasztanak otthon, vagy magukkal viszik a munkahelyükre. Az ebédhez és a vacsorához képest tartalmilag és formailag kevéssé kidolgozott, elfogyasztásának helyszíne, időpontja könnyen változhat, és egyéni szokástól függően, alkalmanként a reggeli étkezés el is maradhat.

Az első generáció az önálló paraszti gazdálkodás végéig a mezei munkák üteméhez igazodva étkezett. A férfiak hajnalban pálinkát ittak és mellé egy kis pogácsát, kenyeret ettek. Reggelire tejet, ritkábban tejeskávét tálaltak,[273] beleaprított kenyérrel.

---

[271] A kettős étkezési rendre még a legidősebbek sem emlékeztek. Vö. Kisbán E. 1994c. 402–403.

[272] Lásd még: Kisbán E. 1975. 178.

[273] Vö. Kisbán E. 1984a. 770., 1997c. 17.

„*Télen vágtunk, amíg tartott az aprólékjából, tepertő, abárolt szalonna, addig az a reggeli, ha elfogyott, akkor füstölt szalonna nyersen vagy sütve, meg pirítós, kávé, dióhéjból tea. Szegényes vót a reggeli, mert nem tudtunk venni semmit, a bótban sem vót, nem vót rá pénz se, azt se tudtuk, hogy mi az a margarin.”* (I. b)

„Reggelire nagyon szerettem a kenyeret, vajas kenyér, paprika. De ha úgy esett, hogy sokáig kellett tüzelni [a takaréktűzhelyben], *hideg vót, akkor addig pirítós, meg tejet forraltam, bele kávé.”* (I. a)

Ha a határban reggeliztek, akkor legtöbbször szalonnát ettek nyersen, vagy megsütötték. Az első generáció reggelije alapjaiban a mai napig változatlan, kenyérre, péksüteményre alapozott, mellé teát, tejeskávét fogyasztanak.

A második és a harmadik generáció reggelijét hétköznap a munkakezdés időpontja határozza meg. Sokan magukkal viszik az ennivalót, egy-két szelet kenyérből készítenek szendvicset, és a munkahelyükön vagy az iskolában fogyasztják el. Így praktikusabb, mint a korábbiak, mert sokféleképpen elkészíthető, szalvétába csomagolva jól szállítható. Kedvelik a feketekávét, a meleg reggeli ital elengedhetetlen, mellé néhány falat kenyeret, péksüteményt esznek. A téli és a nyári reggeli közötti különbségek az ételek szezonalitásából adódnak. A nyári étrendben a friss zöldségek: paradicsom, paprika, retek, zöldhagyma szerepét hangsúlyozzák. Télen viszont jobban esnek a meleg reggeli italok: a tea, a kakaó, ezekhez pirítóst, bundáskenyeret készítenek, a disznó aprólékját is szívesen megeszik, emellett nagy mennyiségű, sokféle szalámit, felvágottat vásárolnak. A vasárnapi reggelikről és azok jelentőségéről később szólok.

Az óvodás korú gyerekek számára a közétkeztetésben tízórait biztosítanak. A szülők többsége reggelit is ad nekik, kevesen vannak, akik csak az óvodában étkeznek, mert a szülők korán indulnak dolgozni. Az iskolások többsége is visz tízórait, de előfordul, hogy csak pénzt adnak nekik, hogy maguknak vegyenek valami ennivalót.

„*A mamájuk viszi őket óvodába, nem tudom pontosan, hogy mit esznek, kenyér, joghurt, ilyesmi. Még ha csak két-három harapás kenyeret is, de egyenek. Csak ezután kapják meg a túró rudit, joghurtot. Ők többször esznek egy nap, mint mi*.” (III. a)

Ebéd

A napi étkezések közül az ebéd az első generáció számára a legfontosabb, amelyen szinte kizárólag meleg, frissen főtt étel szerepel, leves bevezető fogással.[274]

[274] Vö. Kisbán E. 1994c. 402–403.

Ettől csak akkor tértek el, ha az otthonuktól nagyon távol dolgoztak, és nem tudtak hazamenni enni. A paraszti gazdálkodás idején a meleg ebédet akkor vitte ki a határba a háziasszony, ha napszámosokkal dolgoztak. Az 1960-as évektől az Erdészet és a Tsz konyhájáról lehetett ebédet rendelni, ez már közétkeztetés volt, a dolgozók többsége nem vette igénybe, hideg élelmet vitt magával.

Hétfőn minden család a vasárnapi maradékot fogyasztotta el. Bár az ételek ugyanazok voltak, mint a hétvégén, de már másnaposak, ezért a hétfői ebédnek nem volt semmilyen ünnepélyes jellege. A hét többi napján is igyekeztek két étkezésre főzni, ennek feltétele volt az ételek biztonságos hűtése, tárolása. Hét közben az egy és kétfogásos ebédek váltogatták egymást. A füstölt hússal, hüvelyesekkel, burgonyával főzött levesek önmagukban is kitettek egy étkezést, a húst kenyérrel második fogásként ették. Módosabb helyeken palacsintát, tarkedlit sütöttek mellé. A kevésbé tartalmas levesekhez, például a *pergelt leves* bevezetőfogáshoz tésztát főztek: *pucut*, [nudlit], derelyét, gombócot stb. Minden héten, minden háztartásban kétszer főztek tésztát, rendszeresen szerepeltek a heti étrendben káposztás, babos ételek. Mindezek elrendezése családonként változó volt. Egy közepes vagyoni helyzetű, első generációs családban a következőképpen alakult a heti étrend az adatközlő visszaemlékezése nyomán:

„*Hétfőn nem kellett főzni, mert vót vasárnaprul, leengedtük a kútba vagy a spajz fődjire letettük. Utána mindig bab vót az első, de az is elég vót két napig. Aztán szerdán komprilevest főztünk, meg pucut, derelyét, vagy savanyú levest és paprikás krumplit. Csütörtökön megint elővettük a bablevest, ami keddről megmaradt, utána sütöttünk pogácsát. Sokszor vót tészta, szerették a kőttest, az emberek ezeket szerették. Pénteken tésztás nap vót, nem húsos* [!], *káposztás, mákos, grízes. Szombaton lebbencsleves, paprikás krumpli, mert közben takarítani is kellett, oszt hamar kész vót. Ha süttünk, akkor törött bab vót kolbásszal, meg ódalossal*." (I. b)

Az első generáció számára ma is fontos étkezés a déli 12 órai ebéd. Az idős embereknek csak egy kis csoportja főz saját magának, egyszerű, hűtőszekrényben jól eltartható, hagyományos ételeket, két, esetleg több napra is. Másoknak a gyerekeik visznek annyi ételt a hétvégén, ami akár a hét közepéig is kitart nekik, akkor főznek csak maguknak, például *hamar leveseket*, tésztákat, pépes ételeket. Egyesek az öregek otthonán keresztül, a közétkeztetésből rendelik meg az ebédjüket, amelyet házhoz visznek nekik, vagy elmennek érte ételhordókkal. Ők csak hétvégére főznek otthon maguknak.

A második és a harmadik generáció számára a hétköznapi ebéd jelentősége csökkent, az ebédidőt munkahelyükön, iskolában töltik. Ebből adódóan sokan csak hideg ételeket fogyasztanak. Akinek lehetősége van rá, az a közétkezte-

tésben ebédel, a gyerekeket beíratja a napközibe, és ők ott esznek. Ebből a két generációból csak kevesen főznek hétköznap ebédet: csak az, akinek kisbabája van, otthon dolgozik, vagy esetleg munkanélküli. Szombaton délben már otthon étkezik a család, de a házi munkák nagy része is erre a napra esik, ezért szinte mindenhol gyorsan, egyszerűen elkészíthető ételek szerepelnek.

„*Babot általában szombaton szoktam főzni, annak sokáig kell főni, hétköznap erre nincs időm.”* (II. c)

„Szombaton a takarítás napja van, így hurkát sütök vagy félkész pacalt, sajtos pulykamellet veszek.” (II. b)

„Gyors kaja van, sietek. Spagettit főzök ki, azt mindennel szeretjük: sajtos tésztának vagy bolognai mártással. Hamar kaja. Van benne egy pici hús, azt csak ráöntjük a szósszal, meg sajtot reszelni és kész.” (III. a)

„Anyósom szombatonként olyat szokott csinálni, ami munkásabb kaja, pucu, derelye. Erre szoktunk rá, hogy hoz nekünk egy nagy tállal, mert nekem nincs időm csinálni.” (II. c)

Az előző fejezetben leírt fogyasztási preferenciák megfigyelhetők az étrendösszeállítás gyakorlatában is, például a harmadik generáció lényegesen kevesebb levest készít. A főtt tészták szerepe szinte változatlan, a kelt tésztáké viszont csökkent. Egyesek sokféle, nagy mennyiségű húsételt fogyasztanak anyagi helyzetüktől függetlenül, másoknál alig szerepel hús hétközben; ehhez képest a zöldséges ételeknek kisebb a szerepük, az idősebbek például alig készítenek főzelékeket.

Uzsonna csak ritkán szerepelt negyedik étkezésként a nap folyamán. Az első generáció aratáskor, gépléskor fogyasztott aludttejet alkalmanként, de évközben ez nem volt rendszeres. A gyerekek sem kaptak rendszeresen uzsonnát, csak ma, a közétkeztetésben.

„Nyáron ettünk esetleg úgy öt körül, hájas kenyeret hagymaszárral, hogy kibírjuk estig, sötétedésig, télen rövidebbek a napok.” (I. a) *„Nem uzsonnáztak, mert akkor úgy jóllaktak, hogy már vacsorára nem ettek.”* (II. b)

Vacsora

Vacsorára az első generáció legtöbbször a déli maradékot fogyasztotta, amelyet melegen tálaltak. Több napra csak a leveseket, a káposztás ételeket főzték, de például a tésztákat aznap megették, másnap ugyanis nem tudták volna az állag romlása nélkül megmelegíteni. A családi gyakorlat nyomán azonban itt is lehettek kivételek:

„Vacsorára soha nem ettünk ételt. Estére vagy egy kis szalonnát ettünk, vagy tojást süttünk, de úgy nem ettünk ételt, csak szárazat. A déli maradékot inkább másnap ettük meg." (I. a)

Az első generáció vacsorája napjainkban elég csekély jelentőségű. Ha délre előző napi maradékot ettek, vagy a közétkeztetésből származó kimért mennyiségű étel elfogyott, akkor esetleg ki is hagyják a vacsorát; nyáron friss gyümölcsöt esznek csupán estére.

„Most már én is úgy vagyok, mint nagyanyámék vótak, hogy megebédelek, oszt a vacsora már nem kell, már nehéz a gyomromnak." (I. c)

A női munkába állással, a közétkeztetés igénybevételével a családok hétköznapi étkezési szokásai átalakultak. A déli ebéd helyett a vacsora lett a főétkezés a nap folyamán, amikor együtt esznek a legtöbb helyen. Ezen az étkezésen korábban sem volt következetesen a leves a bevezető fogás, sőt, sokan nem is főtt ételt ettek. Így ma sincs mindenhol leves a vacsorán, zömében frissen főzött, meleg egytálétel szerepel, de azzal egyenrangúak a hideg étkezések is. A vasárnapi maradékot ők hétfőn, esetleg kedden este eszik meg. A hét többi napján a munkaidő után főznek gyorsan elkészíthető ételeket. Vacsorára tálalhatnak olyan ételeket is, melyek korábban reggeliként szerepeltek: pirítós, bundás kenyér, tükörtojás, rántotta, lecsó.

„Néha szoktam úgy főzni, hogy felkelek korán, megfőzök, mielőtt dolgozni kellene menni." (II. b)

„Hétközben mindig úgy főzök, hogy egynaposakat, minden este főzök." (III. c)

Étrenden kívül bárki ehetett, aki megéhezett.

„Ha valaki megéhezett délután, szelt egy jó karaj kenyeret, megkente hájjal vagy zsírral, vett hozzá egy fürt szőlőt vagy valamit. Minden szó nélkül ehetett." (I. c)

„Inkább délután ettünk, vasárnap, mondjuk, süteményt, meg a kertben van mindenféle gyümölcs." (II. c)

„A gyerekek, ha meggondolják magukat, akkor kukoricapelyhet, chipset, ropit, gyümölcsöt. A fiúknak a meccsnézéshez elmaradhatatlan a sós mogyoró, chips, napraforgómag, csoki. Én inkább gyümölcsöt eszek." (II. c)

Vasárnapi étkezések

A vasárnapi reggeli az első generáció számára kevéssé volt kiemelt szerepű, az istentiszteletre készülődtek, nem fogyasztottak túl sok ételt, esetleg csak pirítóst és teát. A háziasszony ekkor már az ebédre koncentrált, azt készítette, hogy mire indulniuk kell, addig az is meglegyen.

„A reggeli, az még olyan se, mint hétköznap." (I. a)

„Még akkor minden vasárnap menni kellett a templomba, megfőztem fél tizenegyre[275], mire a harmadikat kezdték húzni, gyorsan felöltözzek, oszt menjek. Meg vót, hogy reggel elmentünk a szőlőbe permetezni vagy kapálni, hazajöttem nyolc órakor, oszt gyorsan főzzek. Még vót, hogy aztán vágtam le a csirkét. Mégis elértem, ez az érdekes! Esetleg a tésztát nem főztem ki, csak elnyújtottam; de még mink mindig saját tésztát, frissen, száraz tésztát nem főztünk sose." (I. c)

Télen azért nyugalmasabbak voltak a reggelek: tepertőt, abárolt szalonnát, pirítóst, sült krumplit ettek.

A fiatalabbak többsége számára a hétvégi pihenés fontosabb, mint a templomba járás.

„Egész héten dolgozunk, akkor nem tudunk reggelizni, hétvégén mindig együtt ül le a család!" (III. b)

„A pirítós, sült krumpli, tea a legjobb, de szoktam bundás kenyeret, sült tojást is, jobban ráérünk megcsinálgatni." (II. b)

„A férjem olyankor sokáig alszik, én meg csak bekapok valami zsömlét." (III. c)

A vasárnapi ebéd és annak megítélése szinte változatlan korszakunkban. Mindhárom generáció számára kiemelkedő alkalom a hét folyamán, lehetőségeikhez képest finomabb ételeket, több fogást készítenek, mint hétköznap, ahogy azt a fejezet elején is láttuk.[276] A vasárnapi ebéd tartalmában sokban hasonlít az ünnepi étkezésekhez, azoktól csak formai elemekben tér el. A feltálalt ételek az ünnepi menükhöz hasonlóan csak lassan változnak. A leves bevezetőfogás jelenléte a vasárnapi és az ünnepi étkezéseken állandó – ebben a pozícióban jelent meg először levesétel a magyar táplálkozáskultúrában[277] – hétköznapi szerepe ma már bizonytalanabb. A második generáció a különféle soros, krémes sütemé-

[275] Cserépfaluban 11-kor kezdődik az istentisztelet.

[276] Vö. Bereczki I. 1986. 50–52.

[277] Kisbán E. 1994c. 404.

nyekkel szeretett újítani, a harmadik generáció pedig a második fogásként tálalt húsételeket variálja.

A vasárnapi ebéd a legelőkészítettebb a heti étkezések közül, s emiatt a legjobban megtervezett is. Miután a háziasszony kitalálta, hogy mit is fog főzni, a hétvégi bevásárlást már úgy intézi, hogy minden hozzávaló meglegyen. A zöldségek, húsok előkészítésében, tisztításában esetleg a család többi tagja is részt vesz.

„A vasárnapi ebéd nagyon eltért a hétköznapitul! Nagyobb készülettel vagyok, mint hétköznap, az ebéd mindig hús, a leves is, a második is." (II. b)

Az első és a második generáció a hét folyamán csak vasárnap fogyasztott friss húst: húslevest, pörköltet. A húsételek, a sültek között a rántott hús és a fasírozott is egy-egy lehetséges megoldás lett, melyek máig népszerűek, akár csirkehúsból, akár disznóhúsból készítik őket. Kelt tészták helyett a második generáció inkább krémes süteményeket készített elsősorban, mindig újabb és újabb receptekkel.

„Mindég jó csirkeleves, meg nokedli, rizskása vagy székelykáposzta,[278] *de makaróni akkor sose, mert ha vót is a bótba, akkor azért pénz kellett. Meg vagy rétes, vagy pampuszka, herőce, bogácsa, kalács."* (I. b)

„Egyik vasárnap leves, töltött káposzta, másikban sült hús [pörkölt] *nokedlivel."* (I. c)

„Kora tavasztól minden héten szedtük a sóskát, sóskamártás a vasárnapi ebédhez, amíg saláta nem vót." (I. a)

„Csirkeleves, a második meg mákos tészta, diós tészta, nálunk nem vót úgy, hogy a második is hús!" (I. a)

A vasárnapi étrend az 1960-as évektől sem változott jelentősen.

„Vasárnap mindig úgy főztünk, hogy hétfőn ne kelljék, ez vót a tsz alatt is. Akkor mindig húsleves vót, nokedli. Annyira szerették a nokedlit, tejfölös csirkepörkölttel nokedli volt minden vasárnap." (II. a)

„Mindig húsleves, csirkét vágtunk, húsleves csíkkal, kockával, csigával. Utána pörkölt, nagyon ritkán kirántott hús vagy fasírozott krumplipürével. Mindig vót sütemény, minden vasárnap." (II. b)

Napjainkban a második generáció gyermekei külön háztartásban élnek, ezért ők maguknak már csak kisebb mennyiségeket, szerényebben főznek, mint korábban a teljes családnak.

[278] Az összevágott édeskáposztát pörkölt alapon megpárolják, tejföllel, kevés liszttel gazdagítják, pici ecetet tesznek bele. A pörkölt húst csak a tálaláskor teszik rá.

„Teljesen másként főz már anyu, mint gyerekkoromban. Ők apuval úgy vannak, hogy beérik egy húslevessel, meg egy kis másodikkal, nincs süti se. Nem kerít olyan nagy feneket a dolognak, mint annak idején. Akkor bővebben, változatosabban csinálta. Most inkább úgy vannak vele, hogy elmennek a templomba, akkor ami addig készen van, mikor hazajönnek, azt eszik. Húsleves, az mindig van. Hol egy kis pörkölt, hol egy kis rántott hús, azt anyu szereti. Apu nem szereti nagyon a húst, annyira nem igényli. Van, hogy nem is csinál hozzá köretet, csak magában a hús." (III. c)

A harmadik generáció számára is nagy jelentőségű a vasárnapi ebéd, nagy figyelmet, energiát fordítanak rá.

„Másabb, hangulatosabb. Vasárnap délelőtt az ember ráér a főzésre, és akkor valahogy más. Vasárnap mindig együtt ebédelünk, hétköznap nem szoktunk." (III. a)

„A húsleves nálunk mindig megy. Ha nincs vasárnap húsleves, elmarad valamiért, akkor azt mondja a férjem, hogy ez nem is volt vasárnap. Szeretjük." (III. c)

„Bármilyen leves lehet, hét közben nem nagyon van, igyekszünk a kedvenceket főzni, ki mit szeret. Gombás nokedli hiába van hétköznap is, a vasárnapinak külön hangulata van, hozzá saláta, meg süti." (III. a)

„A rántott húst nagyon szeretjük, rizsát, krumplit, tepsiben oldalast sütök. Mi gyakran sütünk halat is, rántani szoktuk." (III. b)

„Sütök csirkét vagy disznóhúst, hozzá franciasaláta, pirított krumpli, krumplipüré, ez megy nálunk, a krumpli." (III. c)

„Egy hónapban csak egyszer-kétszer sütök, nincs időm minden hétvégén. Van, amikor anyu hoz, mikor mondja, hogy ő süt, akkor én nem. Volt, hogy nem volt itthon más, hát olyan jól esett volna egy kis sütemény, sütöttem egy kis piskótát. Szoktam azért valami desszertet." (III. a)

A vasárnapi vacsora egyik családnál sem jelentős étkezés. Van, ahol el is marad, máshol kevés déli maradékot, süteményt, gyümölcsöt fogyasztanak.

„Délre olyan sokat eszünk, sok fogás van, van úgy, hogy csak egy kis levest. De az már nem ilyen nagy, közös vacsora, csak ha megéhezem, akkor kimegyek, eszem egy kis levest, főtt húst. Miután elmosogattunk, akkor már nem főzőcskézünk a konyhában." (II. b)

A vasárnapi étkezéseken jól dokumentálható a településen belül az egy családot alkotó három generáció munkamegosztása, együttműködése. A lehetőségeik-

hez képest ételajándékokat adnak egymásnak: nyersanyagokat, készételeket. Az idősebb generációk mindig segítették a fiatalabbakat, amíg együtt laktak, addig az ő asztaluknál ettek. A fiatal pár akkor is számíthatott a szülőkre, ha már különköltözött. Bizonyos alapanyagokat (zöldség, hús, tojás) nagyobb tételben kaptak, hogy arra se kelljen költeniük, amíg ki nem épül teljesen a saját háztartásuk. Ennek a támogatásnak a női munkába állással nőtt meg igazán a jelentősége, amikor már nem tudták megfelelő intenzitással művelni a kerteket, nem tartott mindenki háziállatokat. Ma a harmadik generáció minden háztartásában nagy szerepe van a szülőktől kapott ételajándékoknak. Cserében a fiatalok a második generáció nagyobb házimunkáiból veszik ki a részüket: disznóvágáskor, szüretkor stb. segédkeznek. De nem csak alapanyagokat kapnak, hanem bizonyos rendszerességgel (hetente egyszer-kétszer) egy- vagy kétfogásos meleg ételt visznek nekik szüleik. Általában a hagyományos ételsorból, például *pucut*, azaz nudlit, lekváros derelyét, bablevest füstölt hússal. Az első generáció egyes tagjai is hasonló ellátásban részesülnek. Az egyedülálló emberek maguknak már csak ritkán főznek, különösen a férfiak, gyerekeik, a második generáció gondoskodik róluk. Hétvégén több napra is elegendő készételt küldenek a velük nem egy háztartásban élő időseknek. Vasárnap délben – ekkor érnek rá nagyobb tételben főzni – mindenhol ételhordókkal igyekvő biciklistákat lehet látni a faluban. A második generáció ilyen értelemben szülei és gyermekei felé is bizonyos „kiszolgáló" szerepet tölt be. Korábban több generáció egy háztartásban élt, kevéssé tűnt ki ez a támogatási forma. Az első generáció azon tagjai, akiknek a gyermekei távol élnek, nem számíthatnak ilyen segítségre, maguk gondoskodnak magukról. Számukra még mindig a fiatalok jóléte a legfontosabb: hétvégeken, ünnepnapokon többfogásos ebéddel várják őket haza. Az ünnepi jelleget mind az ételsor, mind a teríték hangsúlyozza. Bár ma már legtöbbször külön él a három generáció, háztartásaik mégsem teljesen függetlenek egymástól.

„Anyunak szoktam vasárnap kaját vinni, mert egyedül van, és akkor ne főzicskézzen! Elmegy a templomba, és akkor már mindegy, hogy egy tállal többet főzök. Van, amikor megkritizálja! Jól van anyukám, majd legközelebb másként csinálom. Adja a tanácsot, hogy hogy kell. Tényleg úgy van, ahogy ő mondja!" (II. b)

„Kűdtem nekik, anyósomnak is, édesanyámnak is mindig bőségesen, ha nem ették meg egyszerre, beosztották. Nem ettek ők már olyan sokat, mint fiatalabb korukban. Eltették, mert most már van hűtő, eltették későbbre. Mikor hogy tudtam elosztani, nekik is, magunknak is, vót, amibül kevesebb jutott, vót, amibül több. Töltött káposztábul mindig sokat kűdtem, mert ették két-három nap is, szerették." (II. b)

„Azért főzök levest ritkán, mert anyu sokszor hoz, borsólevest, bablevest." (III. a)

„Ha anyu valami olyat csinál, amit tudja, hogy szeretünk, akkor küld, palacsintát, töltött paprikát, szeretjük, de időigényesebb. Anyósom is küld marhapörköltet. Nagymama hétköznap küld fánkot, palacsintát. Nincs ebben rendszer, hogy milyen napokon, csak tudják, hogy azt nagyon szeretjük, abból mindig csomagolnak. De ha én is olyat csinálok, például túrógombócot, nagyon szeretik, én is ugyanúgy viszek nekik egy kicsit. Csináltam eperlekvárt, küldtem egy kis kóstolót. Vagy ha olyat főzök, amit ők nemigen csinálnak, tejszínes gombamártás, saláták. Tudom, hogy szeretik, de ők nem csinálnák meg maguknak, mert időigényes, vagy mert nem tudják, hogy hogy kell, nem mernek belefogni, drága az alapanyag." (III. c)

10. táblázat. A három vizsgált generáció téli/nyári heti étrendje 1998/99-ben (Generációnként egy-egy példa)

I. generáció (Idős házaspár. I. b.) Téli étrend

	Hétfő	**Kedd**	**Szerda**	**Csütörtök**	**Péntek**	**Szombat**	**Vasárnap**
R	sült szalonna, sült krumpli, tea	pirítós, tea	vajas kifli szalámival, tejeskávé	pirítós, sült krumpli, tea	pirítós, tea	Bundás-kenyér, tea	Elmaradt
E	vasárnapi húsleves, töltött káposzta	Vasárnapi töltött káposzta	Vasárnapi töltött káposzta	rántott leves, pucu sült szalonnával	habart bab	paprikás krumpli	húsleves, pörkölt, galuska, piskóta
V	elmaradt	vajas kenyér, kakaó	laska sült kolbásszal	déli maradék	déli maradék	déli maradék	Elmaradt

I. generáció (Idős házaspár. I. b.) Nyári étrend

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	zsömle, felvágott, paradicsom, paprika	sült tojás szalonnával	pirítós tea	zsömle, májkrém, paprika	pirítós, tea	lecsó tojással	pirítós, tea
E	vasárnapi húsleves, pörkölt, galuska	vasárnapi pörköl, krumpli	Borsóleves, paradicsom mártás, sült kolbász	pergelt leves, dinnye, kenyér	zöldségleves, paprikás krumpli uborka-saláta	zöldbableves, sztrapacska	húsleves, pörkölt, galuska, uborkasaláta
V	gyümölcs	gyümölcs	déli maradék	dinnye, kenyér	elmaradt	déli maradék	elmaradt

II. generáció (Házaspár, II. b) Téli étrend

	Hétfő	Kell	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	bundáskenyér, tea, meleg bor	sült szalonna, sült krumpli	hurka	kenőmájas kenyér, hagyma	sült krumpli. sült szalonna	pirítós, tea	elmaradt
E	Vasárnapi húsleves, majo-rannás csirke, krumplipüré	lapos borsó leves füstölt hússal, kenyér	húsos tarhonya	húsos tarhonya	bableves füstölt hússal, palacsinta	bableves füstölt hússal	húsleves, milánói makaróni, karamell krémes
V	Elmaradt	déli maradék	déli maradék	befőtt	pattogatott kukorica	paprikás krumpli	elmaradt

II. generáció (Házaspár, II. b) Nyári étrend

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	vajas kenyér, főtt tojás, paprika	sült tojás, tea	lecsó tojással	zsíros kenyér, paradicsom, paprika	vajas zsömle, kakaó	kenőmájas kenyér, parad0i-csom	pirítós, tea
E	vasárnapi húsleves, fasírozott, petre-zselymes krumpli	Zöld-bableves hússal, palacsin-ta	gyü-mölcs-le-ves, csir-kepörkölt, galuska, uborkasa-láta	grízgaluska leves, Rip-rop csibefasíro-zott, karfiolfő-zelék	Gulyás-leves, túrós-tészta	gyümölcs-leves, krumpli-lángos	raguleves, rántott hús, pirított krumpli, uborkasa-láta
V	elmaradt	palacsin-ta, gyü-mölcs	déli mara-dék	déli maradék	déli mara-dék	déli mara-dék	elmaradt

III. generáció (Fiatal házaspár, III. c) Téli étrend

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	kávé, szalá-mis szend-vics	kávé, vajas zsömle	kávé, ke-nőmájas kenyér	kávé, saj-tos, szalá-mis kenyér	kávé, pék-sütemény	kávé, sült tojás, tea	kávé, pirítós, sült krump-li, disznótoros aprólék
E	elmaradt	elma-radt	elmaradt	elmaradt	elmaradt	szószos, sajtos spa-getti	húsleves, tejszínes ser-tésragu, penne tészta, puding
V	vasárnapi húsleves, brassói aprópecse-nye, sült krumpli	száraz bab- fő-zelék, sült kolbász	sajtos pulyka-mell, krumpli-püré	borsóle-ves, grízes tészta	hurka	szószos, sajtos spa-getti	mirelit pizza

III. generáció (Fiatal házaspár, III. c) Nyári étrend

	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
R	kávé, vajkrémes szendvics, retek	kávé, kenőmájas kenyér, paprika	kávé, kenőmájas zsömle, paprika	kávé, szalámis kenyér, főtt tojás	kávé, kalács, kakaó	kávé, vajas kifli, szalámi, paradicsom, paprika	joghurt, zsömle
E	elmaradt	elmaradt	elmaradt	elmaradt	elmaradt	Gulyásleves, rizsfelfújt	Borsóleves, tavaszi szószos csirke, rizs, jégkrémtorta
V	vasárnapi raguleves, rakott zöldbab	túrós tészta	virsli	pörkölt, tarhonya, uborkasaláta	gulyás-leves, túrógombóc,	grillezés az udvaron	gyümölcs

Gyerekek, öregek, betegek ellátása

A kisbabákat igyekeztek, igyekeznek minél tovább szoptatni, gyakran egyéves korukig. Utána fokozatosan rászoktatták a felnőttek ételeire. Kevés olyan ételt ismertek, amit kimondottan pici babáknak adhattak: mindig burgonyát főztek, és abba tettek sárgarépát, húst stb., illetve a tejbegríz a mindenki által ismert, könnyű étel.[279]

„Akkor nem vót még úgy, hogy jaj, a gyereknek ezt, meg azt. Azt ettük, amit a szüleink. Egész kicsinek főztek tejbegrízt, meg krumplit, meg szopott. Nem vót még akkor tápszer. Meg tejet kapott. Akkor még mindenki szoptatott." (I. c)

„Sok tejbegrízt csináltunk, meg hát mindent ettek. A gyerekeket is jó mindenre rászoktatni." (I. c)

„A szoptatás után volt, aki mindjárt a májkrémes kenyérrel kezdte, én főzeléket. Volt, aki azt mondta, hogy ő nem tenné a fazekába a kelkáposztát, de a gyerekek szerették. Meg kakaó, tejeskávé hígított tejjel." (II. b)

[279] Vö. Sz. Morvay J. 1965. 423–424., Szigeti Gy. 1971. 506–507.

„Nem vót ez divat ezelőtt, hogy a gyereknek adják a combját! Inkább a gyerekek kapták a szárnyát. Négyen vótunk testvérek, de a felnőttek kapták mindig a combját!” (I. c)

„Disznótorban nagyapám mérges vót, kilenc gyerek vót a nagyobb családban, oszt az unokatestvéreim nézegették, hogy melyik kanál a fényesebb, kicserélgették. Meg mikor behozták a főtt húst: 'Anyám, anyám, nekem a combja kell!' – kiabálták. Hát ugye, elsők az emberek! Mi meg sem mertünk mukkanni, rendesen viselkedtünk. Amit tettek a tányérunkra, azt ettük. De az unokatestvérem, mikor már föltették az ételt, akkor kereste a villát, oszt nyúlt a tányérba. Majdnem ebből lett a veszekedés, hogy hát első a felnőtt, utána a gyerek.” (I. b)

Nagyon sokat változott a gyermekek családon belüli helyzete, megítélése, ma ők a legfontosabbak. Összefügghet ez azzal is hogy ma már lényegesen kevesebb gyermek születik.

A család idős tagjainak akár velük élnek, akár külön háztartásban, nem főznek mást, másként, ugyanazt tálalják nekik, mint a többieknek. Az idősek saját igényeiket, fogyasztásukat nagyon szerényen ítélik meg.

„*Nem eszünk már mink. Nagyon vékonyan eszünk húst is. Amit vasárnap készítek húst, az eltart egész héten.”* (I. a)

„A nagymama azt ette, amit én főztem, de ha megkívánt valamit, akkor megcsinálta magának. Ő nem szerette a kövéret, vagy ha én tésztát főztem, akkor megelégedett azzal, ha sóskamártást csinált magának vagy tejbegrízt, habart babot főzött.” (II. c)

„Ha Terike küld, akkor van még szerdán is belüle, aztán csak egyszer főzök egy héten.” (I. b)

Ha beteg volt a családban, akkor neki külön főztek, ügyeltek a diétára.

„*Akkor csak gyengébb ételeket: tejbetészta, tejbekása, madártej, habart bab.”* (I. b)

„Amit megkívánt, azt csináltunk, 'Mit enne meg, mi vóna jó?', akkor azt csináltunk külön.” (I. c)

„Ha úgy kívánta, akkor főzni kellett neki külön. Olajjal vagy ilyen könnyebb, pépes ételeket, mártásokat, főzelékeket, tejbegrízt.” (II. a)

A kórházi beteglátogatásra a következő ételajándékokat vitték:

„*Összeszedtünk mindent, amit tudtunk, hogy szeret. Főztünk itthoni levest, süteményt, bóti cukrot is mindig. Még akkor ezek az ivólevek nem vótak, bort vittünk.”* (I. b)

„Régen mindig vittünk egy kis húslevest, mert a kórházi koszt nem olyan, de túl sokat nem vittünk, mert ott tényleg adnak enni, és nem is egyszer volt, hogy ott romlott meg a fiókban. Vagy két szelet rántott húst. Ki mit szeret, olyankor mindenki azt próbálja vinni, amit nagyon szeret, azzal kedveskedni neki. Van olyan, aki azt mondja, hogy neki galambleves kéne, akkor azt visz az ember a betegnek.” (II. c)

„Csigalevest, rántott húst, töltött combot. De most már nem nagyon, jó étel van a kórházban is, tudom. Gyümölcsöt, ivólevet, süteményt, banánt, narancsot.” (II. a)

„Ha valaki nem olyan beteg, vagy nem olyan közeli rokon, akkor egy kis dobozos süti, keksz, gyümölcs, gyümölcslé, ásványvíz vagy bonbon.” (III. b)

Közétkeztetés

Cserépfaluban az óvoda 1969–70-es megnyitása óta van állandó közkonyha, közétkeztetés,[280] melyet sajnos a kézirat gyűjtésének lezárása után, 2006-ban kénytelenek voltak bezárni. Korábban a tsz is működtetett konyhát, de drága volt a „*csajkás ebéd*”, kevesen vették igénybe, inkább hideg ételt vittek magukkal, ha nem tudtak hazamenni ebédelni. Ezt az étkezési formát a summássággal kapcsolták össze. Aki korábban nem kényszerült eljárni, az lenézte ezt a konyhát. Mind az Erdészetben, mind a tsz-ben az állandó, éves dolgozók zömmel férfiak voltak, nekik a feleségeik főztek. A nők időszaki munkát vállaltak, mellette ugyanúgy ellátták a háztartást. A végső megoldás volt csak a közkonyha. Amíg rendszeres pénzjövedelmet nem kaptak, addig nem szívesen adtak ki pénzt élelemre.

Az óvoda épületében kialakított konyhán az óvodás és iskolás gyerekek, a napközisek részére főznek tanult szakácsok. A gyerekek nagy része igénybe vette ezt a szolgáltatást, mert az édesanyáknak munkába kellett menniük, nem főztek mindennap délre. A meleg ebédet csak így tudták biztosítani. Kényszerű megoldás volt, de még mindig jobb a semminél.

„*Legalább a lányomnak van mit enni, mert mire én hazaérek munkából, és még akkor állok neki főzni, hát addigra éhen halna. Így kényelmes, nagy előnye, hogy mindennap más van.”* (II. b)

[280] Például Kecelhez hasonlóan. Kisbán E. 1984a. 771.

Az étrend összeállítását a közétkeztetésre vonatkozó egészségügyi előírások határozzák meg, a gyerekek igényei szerint. Sok olyan ételt is készítenek, amelyeket nem, vagy alig fogyasztottak addig, például gyümölcslevest, főzelékeket, rizsfelfújtat. Változatos, egészségesebb ételeket kínálnak, nélkülözik a zsíros, füstölt húsokat, erős fűszereket.

„*Jókat főznek, sokan dicsérik! A gyerekeim is nagyon szeretik az óvodában a kaját, nekem is jó ízű volt, én tulajdonképpen hasonlóan főzök, bennem úgy megmaradtak azok az ízek."* (III. a)

„A gyerekek reggel kapnak müzlit, tejet, ami fontos a gyerekeknek, uzsonnára gyümölcsöt, joghurtot. Ezeket az öregek nem kapják. Délre megpróbálunk mindenkinek eleget tenni. Egy héten egyszer van drágább kaja: leves, rántott csirke, köret, savanyúság, máskor tarhonya disznópörkölttel, egyszer van főzelék, egyszer főtt tészta, van egy héten egyszer sütemény is. Változatos. Gyümölcsszósz, túrós batyu, lencsefőzelék, frankfurti leves." (III. b)

A második generáció sokat tanult a közkonyhán dolgozó szakácsasszonyoktól. A harmadik generációnak pedig – ők szinte ezen a konyhán nőttek fel 14 éves korukig – meghatározó minta lett az óvodai, iskolai étkezés, hasonlóan az otthoniakhoz. Vannak, akik azokat az ízeket próbálják maguk is eltalálni, amit ott megszerettek. Az édesanyjuk konyhája mellett ez egy olyan újabb alternatíva, amely megmutatta a különbségeket, újabb, korszerűbb példát kínálva a táplálkozásban. A közétkeztetésnek tehát jelentős szerepe van a vizsgált generációk közötti különbségek kialakulásában. Aki elkerült a faluból tanulni, dolgozni, az felnőttként szintén igénybe vette a közétkeztetést, hatása ennek is a fentiekhez hasonló volt az ételválaszték alakulására.

„*Én nagyon szerettem, mert változatos volt. Nekem újdonság volt, például a rakott tészta, főzelékek, paradicsomos káposzta, gyümölcsleves."* (II. b)

A közétkeztetés a családoktól 15 éve egy újabb feladatot is átvállalt: az idős, beteg, egyedülálló emberek ellátását. Az öregek otthonán keresztül[281] a szociális munkások viszik házhoz az ebédet annak, aki megrendeli, mások maguk mennek el érte. Az otthonból huszonnégy-huszonöten, az óvodából kb. negyvenen étkeznek.

„*Az óvodában főznek, ott többet kell fizetni, de van, aki nem bánja, odamegy, mert ott többet adnak. Mert itt két kézen keresztül megy, hát csak maga felé hajlik mindenkinek a keze… Kimérik ott a konyhán rendesen,*

[281] Nem bentlakásos, napközi otthonos, csak házi ellátásra szakosodott intézmény.

de több felé mérni, csak nem meri bőven mérni. Az óvodába mennek az öregotthonból, oszt akkor kimérik, ők osszák tovább ételhordókba. Két és fél deci leves járna, meg hát a másodikféle, hát mibül hogy adnak. Néha sok, néha kevés, de általában elég." (I. a)

„Már két éve hordjuk az öregotthonból az ebédet. Kettőnknek hoz egy ebédet, elfogy. Szívműtétem volt, azóta hordjuk. A férjem szereti, meg vagyunk vele elégedve. Nem azt mondom, hogy annyira jó, de van étel. Nagy segítség, pláne, amikor beteg vagyok, vagy dolgom van. Nem kell még ugrálni a főzéssel, nem kell sietni, hogy jaj, még nincs étel. Hetente négyszer hozunk, hétfőn még van maradék. Az ebéd mindig meleg, amikor nem hoznak ételt, akkor én főzök, vasárnap. De le is szoktuk időnként mondani, például disznóvágás után, vagy ha a fiamék jönnek, akkor főzünk." (II. a)

„Most már tudjuk, hogy a zöldbableves krumplival meg hússal, az a frankfurti leves. Mink ilyet nem főztünk azelőtt. Zöldbablevest ritkán csináltunk, inkább habart babot, de mink nem hívtuk úgy, hogy főzelék, hanem törött bab lágy kenyérrel." (I. b)

Az idősek között a közétkeztetés megítélése változó, sok a fenntartás vele szemben, főleg azok között, akik nem fogyasztják.

„*Többen azt mondják, hogy jó, meg lehet enni, többen meg azt, hogy avval nem lehet jóllakni. Nem is sok az étel, a pénz meg sok. Aszongyák, ézetlen. Hát láttam már én is! Nászasszony mikor beteg vótam, hozott, lehozta az övét, de én nem tudtam megenni. Vigye vissza, nekem nem kell! Ránéztem a zsíroskására, hát az hót fehér zsíroskása!"* (I. b)

„Ott étkezik az egész óvoda, iskola, onnan hordják az időseknek, aki már nem tud főzni. Én még nem hordtam, mert akkor a fél nyugdíjamat odaadhatnám!" (I. a)

„Nem, én nem ettem sosem! Én szeretek főzni! Hát nem mindenki szereti, mert, hogy borzasztó nem jók a levesek, másik azt mondja, hogy nagyon jók." (I. c)

A közétkeztetéshez ez a fajta ambivalens hozzáállás hasonló ahhoz, mint amikor a házi sütésű kenyerekről áttértek a boltban vásárolt kenyerekre. Tartanak tőle, mert nem ismerik, mások véleménye befolyásolja őket, és ez az étkezési forma ellenkezik minden eddigi tapasztalatukkal. Az első generáció az élete folyamán csak kivételes esetekben ette más főztjét, például summásként kényszerült erre. A falu közvéleménye sokáig úgy ítélte meg, hogy lusta, kényelmes, elhagyja magát az, aki a közétkeztetésből hordatja az ebédjét. Korábban a többgenerációs családokban nem volt gond sem a gyerekek, sem az idősek ellátása! Föl sem me-

rült számukra, hogy ennek jó oldalai is lehetnek, hogy ez egy szolgáltatás, amit pénzért meg lehet venni. Az étkezés ahhoz túl intim szféra a számukra, hogysem az egész falu tudja, hogy ők mit esznek, és már arra sem képesek, hogy a betevő falatjukat előteremtsék. Azt gondolhatják róluk, hogy a gyermekeik nem segítik őket ebben, idegenekre hárul mindez. Másrészt az étrend összeállításába a legkisebb beleszólásuk sincs. Ezeket az ételeket elsősorban a gyerekeknek készítik, korszerű alapanyagokból, az egészséget szem előtt tartva – ez persze az időseknek sem árt –, de távol állnak a tőlük megszokott füstölt húsos, zsíros, tésztás fogásoktól. Az étkezés elveszítheti korábban megszokott menetét, a tálalást, a szedés sorrendjét stb. Egyesek az ételhordóból kanalazzák ki az ételt. Többféle okot lehet találni, hogy miért félnek a közétkeztetéstől olyan sokan. Vannak, akik megpróbálják, de vissza is mondják. Mások pedig arra büszkék, hogy ők nem szorulnak rá, ők főznek maguknak és a gyerekeiknek is, amíg bírnak. A következő generációk számára ez már közel sem fog ennyi problémát okozni, számukra az étkezés és az otthon fogalma már nem kapcsolódik ilyen szorosan egymáshoz. Fiatalabb korukban már megismerkedtek a közkonyhák főztjeivel.

Munkaalkalmak ételsorai

Disznótor

A saját maguk által termelt hús étrendbeli jelentősége nem változott korszakunkban. A feldolgozás menete, a disznóvágás a technikai újításokkal egyszerűbb, gyorsabb lett, ehhez igazodnak az aznapi étkezések is. A déli ebéd úgy tizenöt éve elmaradt a disznóvágás étkezési rendjéből, így ez az egyetlen nap, amikor csak kétszer esznek, délelőtt és délután, főtt, meleg ételt. Ennek nem anyagi okai voltak, nem is a kettős étkezési rendet újították föl, hanem az esti vacsora, a tor, a nagy családi összejövetel vált terhessé. A gyors húsfeldolgozás, a hentes alkalmazása nem kedvez a nyugodt, ráérős, kötetlen hangulatú családi összejövetelnek. A mai disznóvágás megítélésének egyik szempontja, hogy mikorra végeztek. Az a jó hentes, aki délre, két órára készen van. A vacsora elvesztette ünnepi jellegét, így megváltoztathatták az időpontját is. Ugyanazokat a fogásokat tálalják délután, amit azelőtt estére, az étkezés neve azonban bizonytalan: ebéd, vacsora is előfordul. Az ebéd fogásait teljesen elhagyták, de a reggeli és a vacsora ételsora nem változott az elmúlt ötven év során.

> „*Reggel pirítós vót, a nagy kenyérbül mindenkinek egy-egy szelet, a gazda meg öntötte a pálinkát a pirítós előtt. Állva ették meg, utána kimentek leszúrni a malacot. Amikorra felbontották, bevitték, jobbadon vért fogtunk,*

megabároltuk, sült vért ettek, meg meleg bort ittak, pálinkát akkor már nem ittak, néha lecsot csináltunk. Délre possadt lé vót vagy májmártás, mellette krumpli pörkölttel. A munkához csak három, négy ember vót hívva, de a disznótorra meghívtuk az egész rokonságot, sógorokat, komákat, nászokat. Jó bőséges vacsora vót. Tyúkhúsleves – amit előző nap levágtunk – csigatésztával, főtt hús, pergelt káposzta, fokhagymás pecsenyével, hurka, kolbász sütve. Rengeteg bor elfogyott, 50 literes tonnával készített édesapám a kamrába, mert annyi ember vót. Mikor megvót a vacsora, akkor hajnalig, nem mindenütt, de nálunk 2–3 óráig is danoltak. Még akkor jobban elbeszélgettek, nótáztak. Mindig meg kellett siratni a malacot, énekeltek. Lőre vót a gyerekeknek a vacsora után, kaptak egy litert, kimentek az istállóba, ott danoltak, táncoltak."[282] (I. b)

„Már vagy 15 éve nincs rendes tor! Nem jönnek már messzebbről sem rokonok. Előrébb tettük, hogy ne kelljen várakozni, lerövidült a disznótor, nem úgy van, mint régen. De most már nem olyanok az emberek sem! Nem beszélgetnek annyit, nincs olyan összetartás! Az irigység is nagyon sok az emberekben. Most sietünk, kapkodunk mindennel." (II. c)

„Ma már nincs ebéd, leszavazták, mert siet mindenki, 3–4 órakor kész a vacsora, 10-kor reggelizünk. Megebédelünk, iszogatunk egy kicsit, oszt mindenki megy haza. Ennyi most a disznótor." (II. b)

„Húslevest is csak másnap szoktunk, nem estére, akkorra csak hurkát sütünk. De amúgy jól esik a friss hús, csak levest másnap szoktunk, disznóhúsból." (II. b)

„Meg ez a nagy hurcolás! Mert régen annyit főztek disznótorba, hogy vittek a szomszédokba kóstolót. De nem egy szál hurkát, meg tepertőt, hanem vacsorát is. Húslevest, káposztát, mindenből egy-egy tállal. Ételhordóba a levest, tálra a többit. A gyerekekkel kűdték át. Most meg egy szál hurka, tepertő. Ennyi, ha jól sikerül a tepertő, mert nem mindig sikerül. Akkor nem is viszünk. Sokat változott." (II. c)

A disznótor példáján jól láthatók a társas kapcsolatokban bekövetkezett változások. Az emberek az 1980-as évek végétől, az 1990-es évek elejétől egyre távolabb kerültek egymástól, csökkent a lokális és rokonsági kapcsolatok jelentősége, értéke.[283] Egyetlen kivétel talán ez alól a lakodalom. A jelenség pontos hátterének feltárása meghaladná e dolgozat kereteit. A cserépiek két dolgot emelnek ki indoklásként: egyrészt az időtényezőt, azaz már nem érnek rá beszélgetni, összejönni, mert

[282] A cserépfalui szokások sok hasonlóságot mutatnak az alföldiekkel. Pusztainé Madar I. 1983. 469., Kisbán E. 1984a. 790., Bereczki I. 1986. 67–70.

[283] A közösség ellenében a magánélet súlyának növekedéséről lásd: Jávor K. – Molnár M. – Szabó P. – Sárkány M. 2000. 999.

67–68. kép. Disznótor. Fotó: Báti Anikó, 2004.

a pihenőidejükben is dolgoznak, hogy az életszínvonalukat fenntartsák; másrészt a vagyoni újra rétegződés miatt kialakult irigységet. Aki vállalkozó, annak sok munkával, de biztos keresete van, nagyobb beruházásokat is megengedhet magának. Aki viszont saját hibáján kívül munkanélküli lett, annak a mindennapi megélhetéshez is el kell vállalnia minden alkalmi munkát. A megélhetés körüli problémák akkora feszültséget teremtenek a közösségen belül, hogy nem bírják ki a barátságok, rokonságok. Kevéssé járnak már az emberek társasmunkában egymásnak segíteni, vagy együtt ünnepelni. A nagy munkákhoz szakembereket fogadnak: hentest, kőművest stb., aki pénzért elvégzi a munkát, ennél tovább nem terjed vele a kapcsolat. A szabadidőben, az ünnepeken összejövő társaságok pedig erősen nivellálódtak, a nehezebb sorsú rokonok, barátok elmaradoznak. Emiatt a disznótor is csupán egy családi, vasárnapi ebéd méretű, és jelentőségű csupán, annál nem ünnepélyesebb, elmaradtak a tor jellegét adó „sirató” nótázások, mulatozás.

Ezzel párhuzamosan az ételajándékok köre is csökkent. Az első generáció a disznótoros vacsorából azoknak is juttatott (például a szomszédoknak), akiket nem hívtak meg az étkezésre, és emellett friss húst, hurkát, tepertőt is küldtek egymásnak kölcsönösen. A disznóvágások időszakában így hosszabb ideig tudtak

friss húst fogyasztani.[284] Napjainkban a disznóölések időpontja változó, a friss hús mindenki számára bármikor elérhető, így ennek már nincs kiemelt szerepe az éves táplálkozási rendben. A disznótorok ebéddé való átalakulásával, az ünnepi jelleg elhagyásával párhuzamosan tulajdonképpen a kóstolóküldés is elmaradt. A mai értékrend alapján a hurka, a tepertő az, amit végül is egy-két szomszédnak, közeli rokonnak mégis visznek, ha jól sikerül, a húsokhoz képest elég alacsony presztízsű. Ezekből is csak minimális mennyiséget adnak. Az ajándékozást, mint gesztust fenntartják, de mivel egyre többen felhagynak a disznóvágással, már sokszor nem jelent kölcsönös kapcsolattartást, a megajándékozott legfeljebb süteménnyel viszonozza.

Aratás, géplés, szüret

A disznótorhoz hasonlóan a ház körüli és a mezőgazdasági munkák elvégzése, szervezése szintén átalakult, változott. Míg korábban az egész tágabb rokonságot érintette, társasmunka volt, addig napjainkra csak a szűk családra korlátozódik, vagy teljesen el is maradt. A nagyobb munkaalkalmak ételsorai a hétköznapi és az ünnepi étrendek között állnak, minden család igyekszik ennek eleget tenni. A feltálalt ételek nem, vagy alig változtak, csak a mennyiségek csökkentek korszakunkban.[285] A TSZ megalakulásával ez a társasmunka alkalom megszűnt, a munkafolyamatokat gépesítették, az étkezésnek nem volt kiemelt szerepe.

„*Az aratás, a géplés nagyon fárasztó, meleg munka vót. Mindig nehezebb ételeket kellett, vinni kellett az ételt a határba, déli harangszóra ott kellett lenni. Mindig kétfélét, például bablevest, meg utána pogácsát, fánkot sütött nagyanyám, de abból még uzsonnára is, aludttej mellé.”* (I. c)

„Gépléskor vót segítség, tizenöt-húsz ember is vót, az étel vót a fizetség, jókat főztünk nekik. Nagymama főzött, tyúkhúslevest mindig, bélest süttünk kemencében, jutott estére is.” (I. c)

„Reggeli szalonna, háj, uborka, paprika, retek, a nagy ponyvát leterítettük, körülülték. Ha eltartott a géplés délig, akkor ebédet is: csirkeleves, amit csak vasárnap főztünk vagy a székbül disznóhús, fánk vagy béles vagy kalács, pörkölt, nokedli. A többségnek reggelire, 10 órára vagy délután 2-re el lett gépelve. Négy-öt hely vót csak a faluban, aki egész nap gépelt, azok adtak vacsorát is, de akkorra már nem főztek.” (I. a)

[284] Vö. Bereczki I. 1986. 71–72., Cs. Schwalm E. 1989. 443.

[285] Vö. Pusztainé Madar I. 1983. 482–483., Bereczki I. 1986. 52., Cs. Schwalm E. 1989. 443–444., Ujváry Z. 1991. 238–240.

A szüret, mint társasmunka ma is jelentős munkaalkalom, a tálalt fogások a vasárnapi menüsorral mutattak hasonlóságot az első generáció idején. Ahol sok szőlő volt, ott a munkások ellátása komoly anyagi terhet jelentett, külön meg kellett szervezni a főzést, illetve az étel kiszállítását is. Volt, ahol a szüret végeztével a munkások a házhoz jöttek, ott étkeztek. Ahol kevés szőlő van, ott a család maga elvégzi a szüretet, étrendjük nem tér el a hétköznap, a szombaton megszokottól.[286]

„*A szüret az aratáshoz képest ünnepélyesebb vót. Reggel kivittük az egész kenyeret, mert sokan vótunk, néha még húszan is, szalonnát, kolbászt. Mihánt kiérkeztünk, tüzet raktunk, szalonnát süttünk. Akkor mindjárt reggel a gazda kiöntötte mindenkinek a pálinkát, az vót az első. A szalonna után jól esett még egy kis szőlő, édesapám akkor szedte. A pásztor* [a megbízott csősz] *ha nem jött oda, akkor annak is eltettek pálinkát egy kis üvegbe, a kunyhójába betettek egy kis kenyeret, szalonnát, meg egy csengettyű szőlőt felakasztottak. Délre hoztak jó csirkelevest, pampuszkát vagy nokedlit. Édesanyám főzött, mikor nálunk vót a szüret. Anyósoméknál megfőztünk előtte való nap, mert keves szőlő vót, végeztünk vele, itthon ettünk.”* (I. b)

„Gulyásleves, kalács, tyúkhúsleves, sült hús, rizsa. Olyankor nem szoktunk káposztát főzni, mert mikor szüret van, akkor nem jó a savanyú étel.” (I. c)

„Rengetegbe vót, többet főztünk, hál’ Istennek, már nincs szőlőnk! Kész ráfizetés vót! Ha munkásokat hív az ember, hát nem ehetnek zsíros kenyeret! Nálunk tíz-tizenöten is voltak, hogy minél hamarabb meglegyen. Reggelire paradicsom, paprika, felvágott, főtt kolbász. Nagyon sokféle reggelit kínáltunk. Volt, hogy disznót is vágtunk, hogy legyen tepertő, hurka, hogy ne kelljen annyi mindent venni. Süttünk tojást hagymával, szalonnával. Addig nem ebédeltünk, amíg nem végeztünk, úgy fél 2 felé. Gulyásos, majorannás csirke, krumplipüré, kókuszos süti vagy almás süti, de pampuszka mindig” (II. b).

Házépítés

Építkezésnél a mestereket kifizetik, de ehhez hozzátartozik a napi ellátásuk is. A munkamenettől függően több-kevesebb segédmunkást is alkalmaznak, ha ők a családból kerülnek ki, akkor az ő fizetségük csupán az élelmezésük.[287] Az ételekkel kapcsolatban hasonlóak az elvárások, mint például a szüretnél: a hétköznap megszokottnál többször van hús, mert az építkezés nehéz fizikai munka. Mivel az

[286] Vö. Bereczki I. 1986. 57–58.
[287] Vö. Bereczki I. 1986. 58.

étkezések zöme nyilvános, ezért igyekeznek minél nagyobb választékot tálalni, akár erejükön felül is.

„*Akkor is jókat kellett főzni, hús mindig vót. Vót sok csirke, disznó, ha nem vót, vettünk. Töltött káposzta, gulyásos teli hússal, sült hús nokedlivel, rizsával, vagy székelykáposztával. Mindenből bőven. Anyámasszony főzött mindennap, én meg itt vótam az építkezésnél.”* (I. b)

„Bab-, krumplileves füstölt hússal, fánk, nokedli, rántott hús, fasírozott, ilyeneket. Ha esetleg borsóleves, akkor másodiknak kétféle húst is. Reggelire többféle felvágott, volt rántotta is, lecsó is. A férjem mindig mondta, hogy ne sajnáljam, ők eljönnek segíteni, nem kell fizetni érte, megadtuk hát a módját.” (III. a)

„Most már nem szoktak főzni a munkásoknak. Olyan munkásokat keresnek, akiknek nem kell főzni.” (III. b)

Kapálás

A kukorica, a szőlő, a burgonya kapálásához, ha csak a család egy-két tagja ment ki, akkor reggelire és ebédre is vittek magukkal hideg élelmet, vagy délre hazamentek enni. Akinek nagyobb darab földje volt, az napszámosokat fogadott. Az ő ellátásukra főzni kellett, a meleg ebédet kivitték utánuk a határba.

„*Nagy szőlőnk vót, tízen is kapálták, azoknak habart babot főztem, 8 literes fazekkal, 5 liter tejjel, 3 tejföllel, meg utána rizs pörkölttel. Nagyon szerették!”* (I. c)

„Olyat kellett vinni, ami nem hűlt el, mire kiértem. A húsleves nem vót jó, inkább bab-, krumplileves, meg túrós tészta, káposztás tészta, lekváros derelye, ami laktatós vót, a munkásember megkívánta. Úgy elfáradtam, mire kiértem az ételhordókkal! Vittem az ételt, hátiban meg a tányérokat.” (I. c)

Egyéb házimunkák

„Mosáskor? Hát főztünk akkor is, mert főtt étel nélkül nem jó lenni. Hát amit érkeztünk, mert akkor nem nagyon érkeztünk főzni se, korán kellett hozzáfogni. Télen, tavasszal meg ősszel vót lúgzás, három-négy asszony mosott egyszerre, nagyanyám főzött nekünk. Reggel vót tejeskávé, sült szalonna, kolbász, délre meg pergelt káposzta, ódalos, kőttes bogácsa vagy zsíros bogácsa, melegített bor.” (I. b)[288]

[288] Vö. Sz. Morvay J. 1965. 425.

A kenyérsütés napján *kenyérlángost*, zsíros cipót, *törött babot* vagy *savanyú mártást* fogyasztottak lágy kenyérrel. Nagytakarításkor megfőztek előtte való nap, vagy valami könnyen, gyorsan elkészíthető ételt tálaltak csupán: lebbencslevest, paprikás krumplit; vagy sült tojást, hurkát.

Ha valamit eladni vittek:

„*A piacon hurkát, kolbászt vettünk, legtöbbször lángost. A hús drágább vót, a kolbász olcsóbb. Néha meg semmit se, úgy gyöttünk haza, ahogy elmentünk, oszt alig vártuk mán, hogy együnk. Mert vót úgy, hogy nem sokat kaptunk, oszt akkor nem nagyon jutott."* (I. b)

„Én árulni mentem a piacra, nem nagyon ettem." (I. a)

A református egyházi év ünnepeinek ételei

Az ünnep, ünneplés értelmét Nyíri Tamás így határozza meg: „Az ünnep 'tobzódás' az életben." „Az ünnep szent idő, amely felfüggeszti az emberi időt, meghaladja a tér-időbeli egzisztencia korlátait."[289] Az ünnep jellemzői: a bőség; a pazarlás; az egész élet öröme; kivételes, múlandó idő, amely összekapcsolja a múltat, a jelent, a jövőt – értelmet ad az emberi életnek. [290] Az ünnepi étkezés gazdagabb, változatosabb, mint a hétköznapoké. Az étrendet nagyobb figyelemmel állítják össze, drágább, különlegesebb alapanyagokat használnak fel, amelyek az ünnep rangját hivatottak emelni. Ugyanakkor az ünnepi étrendben jelennek meg legkönnyebben a formai, technikai újítások.[291] Az ünnepi étrend egyes ételeinek a jelentőségét, szerepét az adja, hogy nemcsak táplálékként vannak jelen, hanem egyes szokás- és hiedelemelemekkel összekapcsolódva a szellemi kultúra egy elemét is képviselik.[292]

Karácsony

A december 24-i étkezés mindhárom generációnál mutat némi régies vonást a szakirodalmi adatokkal összevetve.[293] A nap folyamán a leghangsúlyosabb étkezés a vacsora, van, ahol az ebéd el is marad, van, ahol éppen csak fogyasztanak valami főtt ételt, mindenki az estére készülődik.

[289] Nyíri T. 1977. 650.
[290] Nyíri T. 1977. 650–651.
[291] Lásd még: MNL V., Kisbán E. 1992. 441., Sz. Morvay J. 1950. 148.
[292] Lásd még: Kisbán E. 1963. 197., Cs. Schwalm E. 1974. 311.
[293] Kisbán E. 1997b. 564.

„Az ebéd csak úgy hirtelen, előző napi maradék. Addigra már a disznóvágás megvót, süttem hurkát gyorsan, vagy a kalács ki vót már sülve, akkor azt." (I. b)

„Karácsony szombatján hozzákezdünk kalácsot sütni, piskóta tortát, aprósütit, délre az van." (II. a)

„Akkor még nagy a készülődés, épp csak megkóstoljuk a káposztát." (II. b)

„Hát akkor kapkodás van, akkor nincs is ebéd szinte, készülünk a szentestére, úgy csinálom, hogy a töltött káposzta akkorra már megfő, csipegetünk belőle, de azért akkor még nincs ünnepi hangulat. Ami készen van, kisült, abból eszünk hirtelen, de nem az igazi, annyira kell sietni, hogy kész legyünk, mire a templomba megyünk este." (II. c)

A december 24-i vacsora az első generáció számára hangsúlyozottan nem ünnepélyes jellegű volt, bár a 25-re készült ételekből ettek, nem böjtös fogásokat. Nem kapcsolódtak hozzájuk hiedelemelemek.[294] Az est eseménye a karácsonyfa díszítése és az istentisztelet.

„Akkor a szenteste nem volt ennyire kiemelve, karácsony volt az igazi ünnep. Feldíszítettük a fát együtt, nekem nem volt meglepetés. Az ajándékokat nagyon vártuk, mindenki kapott valamit, de nem úgy, mint most, hogy dugig a fa alja. Nagyon örültünk mi még a szaloncukornak is, most meg válogatnak!" (II. c)

„Szenteste mindig elmentünk a templomba, anyuék akkorra sütték a kalácsot. Az a jó, igazi kalács vót, meg töltött káposzta. Mindig énekelve díszítettük a fát. Régen a templomban volt istentisztelet, de nem szerepeltek a gyerekek. Ma már nincs istentisztelet, csak gyerekműsor van [az 1990-es évek óta]. *Este aki akart, az kalácsot ehetett, de azt is úgy mondták, hogy hagyjuk karácsonyra, mert az a karácsonyi, ünnepi. Akkor még nem volt ünnep."* (II. b)

„Az még, a szenteste nem ünnep. Akkor mentek fáért, este díszítettük, még olyan is vót, hogy csak a templom után. Akkor nem vót csak félórás istentisztelet. Most már csendes a szenteste, a karácsony. Karácsonyfát sem csinálunk, egy gally van, negyed kilo cukrot ráteszek, oszt jól van az kettőnknek. Elmegyünk este a templomba, meghallgatjuk a gyerekeket, hazajövünk, oszt tévézés." (II. a)

[294] Vö. Kisbán E. 1997b. 565., MNA VII. 446., 447 térkép. A reformátusok körében a töltött káposzta, a kalács fogyasztása karácsonyeste az 1925–45 közötti korszakban már állandósult a Boldva-völgyében is. Sz. Morvay Judit 1950. 166., Cs. Schwalm E. 1989. 466., Nagy V. 1980. 150.

A második és a harmadik generáció december 24-i, esti étkezésén keverednek az előző generációktól örökölt elemek a média hatására belépő újakkal. Minden vizsgált családban főznek káposztás ételt, legtöbbször töltött káposztát, még délre, egyesek 24-én, mások 25-én; többféle süteményt sütnek – bár kelt tésztát kevésbé, esetleg bejglit.[295] Vacsorára ezen kívül könnyen, gyorsan elkészíthető ételeket, sokan halat főznek, sütnek. A második generációból többen csak ilyenkor esznek friss halat egész évben. Akik eljárnak a nagyobb áruházakba vásárolni, azok könnyebben hozzájutnak évközben is, így más ünnepek alkalmával is készítik, de a vasárnapi étrendbe még nem jutott el a hal újításként. A két fiatalabb generáció számára a karácsony mint ünnep eltávolodott az egyháztól, az egyik legfontosabb családi ünnep lett, legalábbis a karácsonyeste.[296] Ilyenkor csak a szűkebb család van jelen, nem fogadnak vendégeket. Bár az ételek kiválasztásánál fontos szempont az is, hogy gyorsan elkészíthetők legyenek, de a hal, mint alapanyag különlegesség,[297] ez adja az étkezés ünnepi jellegét. Újabban pulykát is sütnek, mellé salátákat tálalnak. Ezek teljesen új ételek a karácsonyi vacsorán, a pulyka új alapanyag,[298] új ételosztály a saláta köretként.[299]

Más ünnepeken néhány évvel korábban már megjelent ez az ételszerkesztés, például a lakodalmi éjféli étkezésen is. A második és a harmadik generáció 24-én este nagy gondot fordít a terítékre, a tálalásra, mindenből a legszebbet igyekeznek föltenni az asztalra, de ezeknek a tárgyaknak nincs szimbolikus jelentésük. Az estnek a díszes vacsora mellett fontos része az ajándékozás, és utána igyekeznek együtt tölteni az időt, például közös játékkal, ezzel is az ünnep családias jellegét hangsúlyozva.

„24-én halat szoktam sütni, de különösebbet nem, mert délután azzal vagyunk elfoglalva, hogy öltöztetjük a fát." (II. c)

„*Halat rántok, mellé krumpliköret, saláta."* (III. c)

„Nagyobb evés este van, szűk családi körben. Hekket szoktam roston sütni, pirított krumpli mellé és aranygaluska. Végén pezsgő, de leves, az nincs." (II. c)

---

[295] Többféle recepttel készítik, tésztája változó, többnyire vajas kelt tészta, nem kalácstészta.

[296] Vö. Szuhay P. 1994. 363–364.

[297] Kisbán E. 1997b. 565., Bereczki I. 1986. 106.

[298] Kisújszállás, Túrkeve reformátusai is készítik. Bereczki I. 1986. 108.

[299] A fagyasztóláda mint tartósítást szolgáló technikai eszköz és a bolti kínálat lehetővé tették, hogy ne csak savanyúságokat fogyasszanak télen, hanem salátákat is. A hétköznapi savanyúságtól megkülönböztetve a saláta az ünnepi menü kiemelt eleme a felhasznált alapanyagok miatt. Télen, hétköznap nem készítik. Vö. Kisbán E. 1997b. 566.

„Anyukám mindig csinált halászlét, de mi nem szeretjük. Anyukám főz töltött káposztát is egy kondérral. Abból ad nekünk is, meg kalácsot is, süteményeket. Én pulykát szoktam sütni, sült krumpli, franciasaláta, krumplisaláta. A halat elhagytuk, a gyerekeket féltem a szálka miatt, inkább pulykamellet sütök, krumplipüré, saláta." (III. a)

„Van karácsonyi lemezünk, azt szoktuk feltenni, a karácsonyfán égnek a díszégők, ha van olyan műsor, akkor halkra bekapcsoljuk a tévét is. Akkor mindig beszélgetünk, a gyerekek is. Minden évben veszünk olyan játékot is, hogy a család együtt tudjon játszani." (II. c)

December 25-én a családok egy része elmegy az istentiszteletre. Emiatt van, aki 24-én már minden ünnepi ételt megfőz, ilyenkor eltekintenek attól, hogy ez már másnapos étel, nem veszít az ünnepi jellegéből, értékéből.[300] Karácsony másnapján mindenhol a maradékokat eszik. Ezen a napon fogadnak inkább vendégeket.

„Húsleves vót mindig, de töltött káposztával mindenki megtoldotta, mert az a karácsonyhoz kötődik. Meg süteményeket is mindig sütünk előző nap: kalácsot két tepsivel, két-háromféle aprósütit." (I. c)

„Szenteste csak amit gyorsan ki tudok sütni, halat, másnap van a nagy ünnepi ebéd. Mi nem megyünk templomba. Nagyobb mennyiséget főzök, hogy karácsony másnapjára is legyen, de ha esetleg valami elfogy, akkor még csinálok valamit, rántott húst vagy pörköltet nokedlivel." (II. b)

„Karácsony első napján tyúkhúsleves csigával, rántott hús, fasírozott, vagy tejfeles nokedli, kalács. Második napján már nem főzünk, esszük a maradékot, elmegyünk a templomba." (II. b)

„Rendes ünnepi ebéd van 25-én, mint vasárnapokon: csigaleves, töltött csirkecomb vagy dagadó, ezeket egyébként ritkán csinálok, úgy főzök, hogy ünnepi legyen." (II. a)

„24-én mindent elkészítek, még a másnapit is, mert elmegyünk a templomba délelőtt, hogy legyen kész kaja, én már akkor nem kapkodok, nem főzök. Csinálok hidegtálat, meg töltött káposztát, azt csak melegítjük, nem bajlódunk vele. Húslevest nem szoktam." (III. b)

[300] Vö. Bereczki I. 1986. 109., Ujváry Z. 1991. 226.

15. táblázat. A karácsonyi főétkezés étrendje

	I. Generáció	II. Generáció	III. Generáció
Dec. 24. vacsora	töltött káposzta vagy kalács, nem ünnepélyes	halászlé, sült hal és/vagy töltött káposzta, kalács/ bejgli, sütemények	halászlé, sült hal vagy sült pulyka, krumplipüré, franciasaláta, desszert
Dec. 25. ebéd	tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, kalács, sütemény	tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, kalács/bejgli, sütemény	tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta és/vagy sült hal, sült pulyka, saláta sütemény
Dec. 26. ebéd	maradékok	maradékok	maradékok

Szilveszter, Újév

A szilveszter az első generáció számára nem volt kiemelkedő mulatozási alkalom, az újévi ünnepi istentisztelet volt az évkezdés fontos eseménye.[301]

> *„A szilveszter nem vót ünnep, pogácsát sütöttünk meg egy kis bort ittunk, de nem pezsgőt. Az újév nem vót olyan ünnep, mint a karácsony meg a húsvét, nem süttünk, főztünk. A babonások lencsét főztek, hogy szépek legyenek, meg szárnyast nem vót szabad, mert az kikaparja a szerencsét. Akkor nem főztek, csak disznóhúst, de nálunk ez már nem ment így."* (I. a)

A második generáció számára a szilveszter már elsősorban mulatozást jelentett, fiatalabb korukban házi bulikat szerveztek. Mára meglazultak ezek a barátságok, elmaradtak egymástól. Szilveszter este nem járnak már el otthonról, nincs ünnepi hangulat.[302]

A harmadik generáció szintén a mulatozást hangsúlyozza a szilveszter estéből, mindenki sokféle fogással készül, hidegtálakat, salátákat, süteményeket visznek a házi bulira. Az ételeket úgy válogatják, hogy svédasztalszerűen lehessen tálalni, és terítés nélkül, kézből fogyasztják el. Vannak azonban olyanok is, akik befizetnek egy nagyobb összeget egy szórakozóhelyre, ott teljes ellátást kapnak, nem kell előtte hosszasan készülődniük.

[301] Vö. Nagy V. 1980. 150.

[302] Vö. MNA VII. 455. térkép. Lásd még: Kisbán E. 1997b. 567., Bereczki I. 1986. 110., Nagy V. 1980. 151., Cs. Schwalm E. 1989. 467.

69. kép. Szilveszter 1979-ben. Fotó: Kovács család tulajdona.

„A kajával nem volt nagy gondunk, mert nem csináltunk semmit, éjfélre virsli vót, ha valaki tudott hozni. Vittünk pogácsát, süteményt, de virsli eleinte nem is volt. A háziak, akinél a buli vót, az készült kis szendviccsel. Vittünk pezsgőt, meg bor volt. Akkoriban mindig disznótorok voltak, akinél volt, az hozott hurkát melegen, az jobb volt mindennél." (II. b)

„Meghívtuk egymást barátok, komák. Kocsonya, rántott hús, töltött káposzta akkor is vót, aprósütemény, bor meg pezsgő. Estére terítettünk, utána mindenki ett, amikor akart. De most már nem vagyunk, ma már ugyanolyan, mint a többi hétköznap. Nem készülök rá. A férjem lefekszik a tyúkkal, én meg egyedül mit csináljak? Újévkor csirkét nem főzünk, disznóhúst kell! A csirke hátrafelé kapar, akkor nem haladunk ebben az évben, a disznó előre túr. Újévkor disznó van vagy ritkán hal, az is jó, mert sok pénze van." (II. a)

„Szilveszter napján, mint egy vasárnapi ebéd, úgy megfőzök, estére meg virsli, saláták, sültek, sütemények. Nem terítünk, csak kitesszük az ételeket, tányérokat, evőeszközöket, italokat, mindenki kiszolgálja magát. Anyu mindig sós süteményeket süt, pogácsát, sajtos rudacskát, mindig ad. Meg fasírtot csinál minden szilveszterkor, éjszaka megeszegetjük. Másnap meg elfogynak a maradékok." (III. b)

Farsangi időszak

A farsang, a báli időszak fontos ismerkedési alkalom volt, az étkezés itt kevéssé hangsúlyos.

„Mindig mentem a bálba, anyu gyött velem, vittünk ennivalót is: sült kolbászt, fasírozottat, süteményt. Valamit mindig hozott, ha megéheztem, akkor odamentem hozzá; az asszonyok körülülték a termet. Az ételt csak magunknak vittük, vagy megkínáltuk a barátnőnket is. Még akkor nem vót kóla, szörpöt csináltunk szódavízzel, anyám úgy hozta." (II. a)

„A fonóházban is farsangoltunk. Mindenki vitt babot, kolbászt, ódalast, tejet, tojást, élesztőt. A háziasszony megfőzte a babot, meg pampuszkát, herőcét sütött. A fiúk hoztak bort meg fát. Összehordtuk. Oszt rengeteg pampuszka vót, vajlingszámra! Annyit ettünk, hogy majd kipukkadtunk! Beőtöztünk menyecskének, oszt úgy táncoltunk!" (I. b)

Ezeknek az összejöveteleknek az 1940-es évek végén, az 1950-es évek elején vége szakadt, csak a zenés-táncos bálok maradtak meg napjainkig: Katalin napra és farsangra szervez csak ünnepséget az iskola és az óvoda. Nyolc-tíz éve mindenki asztalt foglalt és vittek magukkal élelmiszereket: szendvicset, süteményt, bort, végigkínált belőle mindenki mindenkit. Ma már inkább úgynevezett jótékonysági bálok vannak, az enni-innivalót a szervezők készítik, a bevételből az iskolát vagy az óvodát támogatják. A farsangi időszak a családok hétköznapjaiban kevéssé érződik, az első és a második generáció ilyenkor többször is süt fánkot, *pampuszkát*.[303]

Nagypéntek

„A hazai protestánsoknál az újkorban nagyböjti absztinenciának nyoma sincs. Ezzel szemben egyik legnagyobb ünnepük a nagypéntek, amit gyakran a katolikusoknál szigorúbb böjttel tartottak meg. A protestáns nagypénteki böjt a 20. században közép-európai sajátosság, ami ismeretlen például Északnyugat-Európában."[304] Cserépfaluban az első generáció nagypénteken böjtösen étkezett, egy vagy két fogást tálaltak:[305]

„Húst, zsírt nem szabad enni. Anyu mindig habart babot főzött, meg tejbe tésztát, ami nem zsíros, nem húsos." (II. b)

„Nagypénteken tejbe tésztát ettünk, böjtöltünk." (I. b)

---

[303] Vö. Kisbán E. 1997b. 568., Bereczki I. 1986. 113.

[304] Kisbán E. 1997b. 570., továbbá: Kósa L. 1990. 469.

[305] Amíg a Dunántúlon, a Felföldön következetesen két fogás volt, leves bevezetővel, addig az Észak-Tiszántúlon egy fogás (főtt tészta) volt a jellemző. MNA VII. 463–465. térkép. Sz. Morvay J. 1950. 164–165., Nagy V. 1980. 152., Bereczki I. 1986. 114–115., Cs. Schwalm E. 1989. 469.

„Azon a napon böjtölünk, így láttuk az öregektül is. Azt a napot, Jézus halálára. Tojást csinálok délre, csak estefelé eszünk zsírosat, komprit ódalassal." (I. c)

A fiatalabbak közül már senki sem tartja a böjtöt, csak a második generáció néhány tagja emlékszik rá, hogy gyerekkorában hogyan étkeztek nagypénteken.

„Régen mindenki, aki vallásos volt. Anyuék is, nagypénteken soha nem főztek húst, akkor mindig tészta volt. De azért már most nem így van. Én még szoktam néha viccből mondani, hogy nem főzök azért se húst! De emlékszem rá, hogy a szüleim azt mondták, hogy nagypénteken nem szabad húst enni, de nem mondták, hogy miért." (II. c)

Húsvét

A húsvét mint egyházi ünnep megítélése hasonló, mint a karácsonyé a családok többségében. Amíg a karácsony a családok ünnepe volt, addig a húsvét a közösségé.[306] A húsvétvasárnapi ételsor az első és a második generációnál nagy hasonlóságot mutat a karácsonyi étrenddel; sok családnál ugyanúgy csigalevest, töltött káposztát, kalácsot tálaltak.[307]

„Húsvét első napján megfőztem, mint karácsonyra, meg elmentünk a templomba." „Korán felkelek, megfőzök, húslevest, rántott húst, pecsenyét szoktam. Süteménnyel az első napján mindig 'böjtölünk', mert kell a locsolkodóknak. De a kutyafülit! Nem kell, nem esznek belőle egy szemet sem!" (II. c)

A húsvéthétfő az az ünnepnap, amely a legnagyobb változáson ment át korszakunkban, Cserépfaluban. A város mintájára itt is sokan abbahagyták a locsolkodást, a locsolók megvendégelését. A táplálkozást vizsgálva dokumentálhattam az adatközlők elkeseredettségét, csalódottságát a húsvéti locsolkodás elmaradása miatt,[308] hiszen eddig minden háztartásban készültek a vendéglátásra, nemcsak ott, ahol fiatal lányok, menyecskék voltak.

---

[306] Vö. Bereczki I. 1986. 116–117., Szuhay P. 1994. 364.

[307] Hasonlóan Sz. Morvay J. 1950. 165.

[308] Az ünnep devalválódását nem kutattam, itt csupán a vendéglátásra térek ki. Vö. Sz. Morvay J. 1950. 164.

„Régen jártak csoportostul a fiúk locsolkodni, nem úgy, hogy csak a szerető gyött el, minden csapat gyött, aki a faluban vót. Vót néha kétszáz fiú is! Egy nap gyöttek-mentek. Tizennyóc-húszan vótak egy csapatban, mind begyött. Borral, süteménnyel, pogácsával kínáltuk őket. Süttünk diós kiflit, az jó kiadós vót." (I. a)

„Már mikor nagyobb vótam, akkor piskótát is süttem, lekvárral megtőtve, meg bor, fröccs. Később aztán hurkát is süttünk, fasírozott, sütemény, kóla, utóbb meg szendvics." (II. a)

„A húsvét nálunk a fasírtnak az ünnepe vót! A sonka, mint máshol, hogy sonka, főtt tojás, nálunk nem tudom, hogy miért, nem vót divat a családban, de a faluban sem! Akkor sütemény vót, meg egy kis bor. Sört nem vettünk húsvétra lánykoromban. Kóla sem, csak szörp. 50 fillért adtunk, meg én mondtam a fiúknak, hogy festett tojást csak az vegyen, akinek kell, mert szétdobálták nagyon sok helyen." (II. b)

Az 1980-as évektől egyre több minden kerül a terített asztalra; többféle sütemény, hideg sültek, szendvicsek, sör, bor, üdítők, röviditalok. A vendéglátás mellett egyre inkább a pénzt várják a locsolkodók. Minden háznál, nemcsak a lányos házaknál készülnek, a vendéglátás napjainkra jelentős kiadás lett. Ugyanakkor a locsolkodók inkább tehernek érzik már, hogy házról házra járjanak.[309]

„Ma jó dús az asztal. Van, aki a rövidet is kiteszi, én nem vagyok híve: gyorsan hat, ha elmennek locsolkodni, nem szeretném én sem, ha az én fiaim részegen jönnének haza. Egy pohár bor vagy sör, kóla van még az asztalon, meg hidegtálat szoktam csinálni. Szeletelek föl szépen bolti sonkát, főtt tojást, primőr zöldségeket, kidíszítjük. Van, aki most is szendvicseket csinál, de amilyen kevesen jönnek már húsvétkor, egy ilyen kis tányérral elég az asztalra. Van olyan tálam, hogy teszek rá sósmogyorót meg ropit. Édes sütemény is szokott lenni, de azt mindig mi esszük meg, mert azt soha nem eszik meg a férfiak, nagyon ritka, aki vesz." (II. b)

„Most már nincs senki, nem is járkálnak. Most ebben a húsvétban nem vót senki locsolkodni, még a fiam se! Azok is elmentek az erdőre kirándulni. Idáig mindig készülődtem a húsvétra, mán ezután nem fogok! Most már nem tojást festettünk, hanem megveszi az ember a Kinder tojásokat. Oszt akkor nem jöttek locsolkodni még a gyerekek se, úgy kűdöztem el mindegyiknek. De többet nem csinálom, hogy helyibe kűdöm senkinek. Senki sem vót! Egyetlen egy gyerek sem vót! Se felnőtt, senki! Az öcsém vót, a nászuram, meg a férjem. Ennyi. Süteményt süttem kétfajtát, csokis szeletet,

[309] A húsvét átalakulásának ezt az elemét nem vizsgáltam.

meg diós bélest, bor, sör, kóla, rövidital, pálinka, szendvics, fasírozott. De nem gyöttek, semmi sem fogyott!" (II. a)

„Én még várom a locsolkodókat, tavaly otthon voltam egész nap, vártam. Idén délig aki akart, jött, délután elmentünk kirándulni. Készültem többféle sütivel: sajtos rúd, kókuszos, krémes süti, szendvics, saláta, töltött hús. Hát alig jöttek." (II. c)

„Régen sok helyre mentünk, de most csak a közeli rokonokhoz, meg a szomszédok közül is csak oda, aki itthon marad, ahová muszáj, csak oda." (III. b)

„Abból áll a húsvét, hogy menekülünk a locsolkodók elől, már nem várjuk. Elmegyünk kirándulni." (III. c)

„A szomszéd soron mindenki elment, egy sem volt itthon! Mindenki elment kirándulni. Máskor senki sem megy az erdőre, pont húsvétkor, mikor locsolkodni kell. Hazajött mindenki 3–4 órakor. Nem szép dolog elmenni a vendégek elől! Én amíg csak tudok, itthon leszek. Nem megy most már senki idegen locsolkodni, szinte csak a rokonok, szomszédok, barátok. Ez elől mennek el otthonról?! Faluhelyen ez nagyon csúnya dolog, városon ritka már a locsolkodás, de falun ezt a kis hagyományt ne hagyjuk el!" (II. c)

Húsvéthétfőn délre a vasárnapi maradékokból melegítenek, vagy hideg ételeket esznek.

„Ebéd nem kell senkinek. Itt van előttünk a szendvics, és mindig azt faljuk fel, ami megmarad. Akkor nem eszünk főtt ételt. A fiúk, ha mennek locsolkodni, akkor mindenhol esznek valamit. Én imádom a festett tojást. Ami marad, azt szoktam enni sonkával." (II. c)

16. táblázat. Húsvéti étrend

	I. Generáció	**II. Generáció**	**III. Generáció**
Húsvétvasárnap ebéd	Húsleves csigatésztával, töltött káposzta, kalács, sütemények	Húsleves csigatésztával, töltött káposzta, kalács, sütemények	Húsleves csigatésztával, sült húsok, sült krumpli, saláta és/vagy töltött káposzta, sütemények
Húsvéthétfő vendéglátás	Pogácsa, egy-kétféle sütemény, bor, fröccs, festett tojás	Két-háromféle sütemény, fasírozott, szendvics, sör, bor, röviditalok, üdítőitalok, festett tojás	Két-háromféle sütemény, hidegtál, szendvics, ropi, sós mogyoró, sör, bor, röviditalok, üdítőitalok, Kinder tojás

Az emberélet fordulóinak ételsorai

A gyermekágyas ellátása

A gyermekágyas ellátása volt az az alkalom Cserépfaluban, amikor a legnagyobb mennyiségű ételajándékot vitték. A rokonsági fok meghatározta, hogy hány alkalommal illett vinni teljes ünnepi menüt.[310] Az első és a második generáció nőtagjai így segítették egymást a szülés után, amíg a háziasszony megerősödött. Napjainkra ez a szokáscselekmény teljesen elvesztette jelentőségét, átalakult, az ételajándékok helyett gyakorlatilag már csak pénzt adnak. Az ország egyes részein már az első világháború után elmaradt ez a szokás, míg máshol – így Cserépfaluban is – átértékelődött a korábbi cél, előtérbe kerültek a presztízs-szempontok.[311]

70. kép. Edénykészlet a gyermekágyas ellátásához.
Hagyaték az I. generációtól. Fotó: Báti Anikó, 2000.

„Három hétig feküdni kellett, addig hordták az ételt. Volt olyan vasárnap, hogy nyolc-tízen is hoztak egyszerre. Hát akkor már nem tudtunk enni, átöntöttük, máskor ettünk belőle." (II. a)

[310] Vö. Kapros M. 1990. 23., Sz. Morvay J. 1950. 156–157., Pusztainé Madar I. 1983. 484., Cs. Schwalm E. 1982. 453–465., 1989. 448–451.

[311] Vö. Kapros M. 1990. 23., Cs. Schwalm E. 1982. 465., 1989. 451., Kisbán E. 1984a. 788., Bereczki I. 1986. 80., Szuhay P. 1994. 367., Romsics I. 1998. 179.

„A komja, komasszonya négyszer főzött, a rokonok háromszor, a közkomák[312] *csak egyszer. Komasszonyomnak vittem: csigalevest egyszer csigával, egyszer kockával, egyszer csíkkal, egyszer borsótésztával,*[313] *komaszilkében. Kirántott húst, máskor fasírtot, majd pörköltet nokedlivel, utána székelykáposztával. Fasírt, kirántott hús mellé nem vót semmi. Szárnyát, combját tették főtt húst, de ezeket jobban csak a keresztkomáktól. Aki szegényebb vót, az vitt komprit, meg pörköltet. Annyi fajta süteményt, ahányszor vittünk. Negyedszerre mikor vittünk, akkor tortát, egy kemence kalácsot, csupaszt, meg hajtottat is. Nem úgy vót, mint később, hogy három-négyféle húst is, csak egyet. A torta meg nem vajjal vót behúzva, csak cukormázzal, diótöltelékkel."* (I. b)[314]

„Mán utoljára, mikor kifőzött a koma, akkor vitte a komakalácsot, meg a komabort, tortát, sült csirkét. Nagyon csinálták!" (I. c) *„Sokan vasárnap főztek, maguknak is, mert akkor érkeztek jobban csinálni, de vót, aki hétköznap."* (II. b)

„Nem vót beosztva, mert ki mikor ráért. Egy vasárnap nekem tizenhárman hoztak! De azt mind végig kellett kóstolgatni, mert megsértődött, akiét nem kóstoltuk meg. Úgyhogy mikor már az utolja vót, a süteménybül nem ettem senkiébül sem. Végigkóstolgattam, beteg lettem délután!" (II. a)

Minden vendéget leültettek, az ételt kipakolták, és az ételhordóba néhány darab süteményt tettek viszonzásként. A látogatóknak rövid ideig illett maradniuk, addig beszélgettek.

„Mindig azon versengtek, hogy minél hamarabb menjen, vigye a kaját, meg ne előzzék. Vót, aki fél kilenckor hozta a vasárnapi ebédet! Oszt akkor délig egyfolytában enni kellett. Vasárnap tízen-tizenegyen is hoztak. Utána az egész héten nem vótak. Hétköznap, ugye, hétfőn, kedden nem főztek, szerdán jött egy-kettő, másik hétvégén megint sokan főztek. Hétköznap mentek dolgozni, ki mikor ráért, akkor. Vót olyan, aki már az ötödik hétre hozta, az esett a legjobban, már akkor ritkán, egy hozott vagy kettő, de akkor az már el is fogyott." (II. b)

„1984-ben, meg 1987-ben még nem volt elterjedve az ajándék, a közeli rokonok, barátok, szomszédok meg a koma hoztak. Megfőzték, és mindegyik-

[312] Közkomának hívták azokat a barátaikat, akik ételt visznek, meghívják őket a keresztelőre is. Ma már nincs ilyen műrokonság. Általában minden gyermeknek ugyanazok a keresztszülei. Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 448.

[313] A felvert tojásba lisztet tettek, zsírban kisütötték.

[314] A tortának ez a legkorábbi megjelenése, hamarabb vitték gyermekágyasnak, mint lakodalomba.

ből enni kellett. Vót úgy, hogy egy nap hárman főztek, mindegyikből ettem, de nem sértődtek meg, ha csak egy picit. Komámasszonnyal mi voltunk az elsők, akik nem főztünk háromszor. Mi megbeszéltük előre, hogy ne főzzünk annyiszor. Babaruhákat se vittünk annyit, más a babakocsit telepakolja. Mi mondtuk, hogy mindenből a legszükségesebbet. A babakocsit megvették, meg egyszer hoztak kaját. Leves, második, kétfajta süti. Kitettek magukért, de nem úgy, mint szokás. Szörnyű sokba vót ez így is, nemhogy háromszor. Megértettük, megbeszéltük, ők is, mi is építkeztünk, nem vittük túlzásba." (II. c)

„Ma már a legtöbben nem is főznek. Az idősek azért nem, mert félnek, hogy nem eszik meg a főztjüket, a fiatalok meg nem is érnek rá, nem foglalkoznak úgy vele, nem főznek háromszor. Van, aki vacsorára visz valami ételt, egy kis rántott húst, töltött combot, köretet, süteményt meg ajándékot. Így le van tudva a főzés. Esetleg az főz, aki nagyon-nagyon közel áll, és megkérdezi, hogy szereti-e, megeszi-e a főztjét, vagy nem." (III. b)

„Van a közeli rokonok közül, aki megkérdezi, hogy jó lesz-e, ha a csirkét levágja, és úgy viszi el. De süteményt mindig szoktak vinni, esetleg levestésztát. Nyersen visz el mindent, nem ő főzi meg lényegében. A legtöbben azt mondják, hogy itt van a pénz, arra költöd, amire akarod. Pénzt adnak és kész, meg egy kis süteményt. Ajándékkal, pénzzel váltják ki. Régen feküdt a kismama. Ma már mindenki egy hét után ott járkál, főz." (III. b)

17. táblázat. Gyermekágyas ellátása

	I. Generáció keresztelő előtt és után, 3 hétig, 4–1 alkalommal	**II. Generáció kórházból hazatérés után 3–4 hétig, 3–1 alkalommal, keresztelő később**	**III. Generáció keresztelőtől függetlenül, első 1–2. hónapban 1 alkalommal**
Komaasszony által vitt ételek ebédre	húsleves csiga- vagy, kocka-, csík-, borsótésztával, főtt hús: combja, szárnya, kirántott hús vagy fasírt, vagy pörkölt nokedlivel vagy székelykáposztával, háromféle sütemény, torta, egy kemence kalács	húsleves csigatésztával, töltött csirke, sült krumpli, vagy kirántott hús vagy fasírozott, pörkölt nokedlivel, soros sütemények	vacsorára: rántott hús, töltött comb, köret, sütemény vagy nyersanyagok, sütemény ajándékok, pénz
Rokonok által vitt ételek	húsleves csigatésztával, pörkölt körettel, sütemény	húsleves csigatésztával, egyféle sült hús, köret, sütemény	sütemény, ajándék, pénz

Keresztelő

Az első generáció a kisbaba születése után hamar, egy-két héten belül megtartotta a keresztelőt. Nagyon sok barátot és közkomát meghívtak, de rokonokat nem:[315] *„Keresztelő, kézfogó nem atyafinak való!”* – mondták. A keresztelő-lakomát általában a nagymamák főzték, a fiatal szülőket terhelték a költségek.

> *„Csigaleves, fasírt vagy kirántott hús, vagy tejfeles nokedli, többfajta süteméný, bor, fröccs, ez vót az ebéd a keresztelés után. Vótunk vagy húszan, de néhol még ötvenen is! Maradtak még néhány órát, beszélgettek. Mindenkinek csomagoltunk süteményt hazára. Nem minden gyerek keresztelője vót ilyen gazdag, nem vótak ilyen sokan, inkább csak az elsőé.”* (I. b)

A második generáció néhány családja nehezen tudta összeegyeztetni az egyházi és a politikai elvárásokat. A gyerekek többségét azonban megkeresztelték, legfeljebb nem olyan ünnepélyes körülmények között, nem közvetlenül a születése után.

> *„Nem volt nagy keresztelő, csak a keresztszülők voltak. Süteményt meg bort hoztak. Édesanyámnak besegítettem én is már, mert nem volt olyan hamar a keresztelő, akkor már nem volt divat hamar csinálni. Csak egy ebéd volt, nem tartott sokáig.”* (II. b)
>
> *„Nem volt nagy keresztelő, elvittük a paplakra, ott keresztelte meg a pap, mert az apja párttag volt, de csak megkereszteltük a gyereket. A keresztszülőket meghívtuk ebédre.”* (II. c)

71. kép. Keresztelői lakoma. Fotó: Báti Anikó, 2002.

[315] A Boldva völgyében is hasonló a meghívottak köre. Sz. Morvay J. 1950. 157.

Napjainkban is viszonylag szűk családi körben, a keresztszülőkkel ünneplik a keresztelőt, ebédet főznek nekik. A menü más ünnepekhez hasonló, de a soksok sütemény jelzi a rangját.

„Tyúkhúsleves csigatésztával, főtt hús, töltött káposzta, többféle sült hús petrezselymes krumplival és jobbnál jobb sütemények. Mi is süttünk többet, a vendégek is hoztak." (III. c)

Konfirmálás, ballagás

A konfirmálás és emellett a második, harmadik generáció számára az iskolai ballagás volt az az esemény – tulajdonképpen átmeneti rítus[316] –, amellyel véget ért a gyermekkor, és kezdetét vette a legény- vagy leányélet. Ezt mindig vendéglátással ünnepelték meg.[317] Ez a két ünnep a családok életében időben közel esik egymáshoz, étrendjében nem, csak a meghívottak számában tért el egymástól. Ahol kevesebb vendég volt, ott gyakorlatilag csak a vasárnapi ebéd ételsorát tálalták, míg egy nagyobb rendezvényen a leves után több húsos étellel, sok süteménnyel szinte a lakodalmi menühöz közelített a kínálat. Ez utóbbi forma napjainkra általánossá vált.

„Csak nagyon szerényen, csak keresztanyámékat hívtuk meg a konfirmálásra. Leves nem is volt, nem telt régen úgy, egy kis fasírozott, rántott hús kenyérrel, nem úgy, mint most!" (II. a)

„Konfirmáláskor csak a szűk család vót, nagyon egyszerű vót, akkor is vasárnapi húsleves, tejfölös makaróni, anyu sütött sütiket. (II. b)

„Tiltották a másik rendszerben a vallást, volt, hogy csak kevesen konfirmáltak. Én is úgy harcoltam ki, hogy a fiam, mert jó tanuló vót, oszt haragudtak a tanárok, hogy nem kell konfirmálni. De azért csak konfirmált. Nem nagy ünnepség vót nálunk azért." (II. b)

„Ugyanaz a menü minden ünnepen: csigaleves, főtt hús, rántott hús, pirított krumpli, töltött káposzta, sütemény, torta, sör, bor." (II. a)

„Nálunk nem voltak sokan, húszan, de van olyan hely, ahol a konfirmálásra sátrat csináltak, és meghívtak ötven személyt. Ez ritka, inkább ballagásra szoktak ilyen nagyobbat. Üstben főztük a levest, négy tyúk vót felfűzve, töltött káposzta, töltött csirkecomb, lacipecsenye, krumpli saláta, petrezselymes krumpli. Süteményt, tortát mindenki hozott. Sör, bor, a kaja végén pezsgő. Ilyenkor a gyerekek is kapnak egy kicsit." (II. c)

[316] Vö. van Gennep, A. 2007, Turner, V. 2002.

[317] Lásd még: Cs. Shcwalm E. 1989. 471., Szuhay P. 1994. 367.

„Nagy konfirmálási ebéd volt, nagyobb, mint a ballagásán, harmincöten voltunk, a lagzis menü a mérvadó, ahhoz igazodunk." (III.c)

„A konfirmálás nekem azért volt fontos, az volt az első, igazán értem szervezett nagy vendégség. Nem az egyházhoz való csatlakozásként éltem meg, hanem egy első, nagy vendégségnek. Mindenki énmiattam jött!" (III. b)

A ballagás a konfirmálástól az étkezés szempontjából szinte nem tér el. Itt is megfigyelhető – a lakodalom nyomán – a húsételek és a sütemények számának növekedése az utóbbi két évtizedben. Mint minden vendéglátáskor, így a ballagási étkezés végén is csomagolnak süteményt minden meghívottnak viszonzásképpen az ajándékokért.

„Mikor hazaértünk, csak ilyen volt, hogy fasírozott, rántott hús. Még akkor köret sem volt hozzá, csak kenyérrel. Meg sütemény. Akkor régen még nem volt ilyen nagyba vive!" (II. a)

„Szinte ugyanaz, mint a konfirmálás. Van, amikor nincs töltött káposzta, de úgy laktatósabb a kaja, ha van. Eredetileg úgy terveztem, hogy svédasztalt csinálok: hidegtálakat, hideg sülteket, salátákat. Sokkal egyszerűbb lett volna, mindenki azt vesz, amit akar. Csakhogy délelőttre tették a ballagást, eddig mindig délután ötkor volt. Az után a vacsorára a svédasztalt jó lett volna. Egy ebéd viszont úgy illősebb, ha levest is csinálunk, akkor meg már mindenkinek teríteni kell, két tányér, minden. A garázsba csináltunk két hosszú asztalt, ott elfértünk mind a harmincöten. Olyan tíz éve, mióta vannak jobb módúak, mert addig nagyon szegényes vót a vidék, vannak, akik ötvenet is meghívnak ballagásra, elmennek vendéglőbe! Egy vendéglőben ettek, 110000 forintjukba került! Ez tetemes összeg, nekünk itthon a töredéke volt. Azt meg kell fizetni, hogy kiszolgálják az embert, helyettük főzték meg, igaz, ők vitték a nyersanyagot hozzá, mindent. De azért ez rázós egy kicsit, már lagzinak is megfelelne, nem hogy általános iskolai ballagásnak. A vendéglőben megkajálnak, mindenki vendég, nem kell izgulni, hogy szétfőtt-e a hús, meg dolgozni vele! A vendéglő, az másabb. Mi főztünk, fel kellett kelni még öt órakor, feltenni a levest, meg kapkodni. Előző nap csináltuk a káposztát, combot megtőtöttük, süteményeket süttünk, előző nap is van gond ilyenkor." (II. c)

Születésnap, névnap

A születésnapok, névnapok ünneplése korszakonként és családonként is változó. Az idősebbek többsége úgy emlékszik, hogy fiatalabb korukban sem köszöntötték egymást, nem kapcsolódott hozzá ünnepi étkezés, vendéglátás.

„Nem ünnepeltük azelőtt. Dógoztunk, nem vót arra idő, hogy ünnepeljünk. Gyerekkoromban sem ünnepeltünk. Nem emlékszek rá, hogy akár a születésnapomon anyu köszöntött volna! Névnapomon megpuszilgatott, de nem vót külön ünnep. Mióta az én gyerekeim vannak, azóta tartottuk a névnapot kicsibe, nem nagyban. De most már, mostanában megint nem tartjuk, nem jön senki. Születésnapra azóta sem." (II. a)

A fiatalabbak számára a születésnap a családi,[318] a névnap a rokoni és munkahelyi, baráti kapcsolatok fenntartásának, ápolásának is fontos alkalma.[319] A vendégek egy része hívatlanul jön köszönteni, másokat az ünnepelt hív meg. Ehhez igazodik a megvendégelés formája, az ételek, a terítékek.

„Ha valaki csak úgy jött, akkor azzal kínáltuk, ami vót, borral, gyümölccsel, vagy ha vót, süteménnyel, esetleg kávéval. De ha tudtuk, hogy jön, akkor mindig csináltunk mindent, ami jó." (II. c)

„Mindig van itthon nápolyi, ropi, száraz süti a váratlan vendégeknek, meg likőr, kávé. Ha nincs itthon semmi, akkor abból, ami van, készíteni gyorsan, például egy pudingot, hogy megkínálhassuk. Aki meg csak úgy bejön, és érezzük, hogy nem sok időt marad, annak sós mogyorót teszek ki. Aki kedvesebb vendég, régen láttuk, marad egy kicsit, akkor olyat készítek, amihez nem kell kés meg villa: halat rántok, meg süti. Aki előre bejelentkezik, annak persze vacsorát: leves, két-háromféle sült hús, kétféle saláta, sütemény, innivalók, hogy legyen választék. Dekoratívabb az egész, figyelünk, hogy ízléses legyen, a teríték is szebb, mint vasárnap." (III. b)

A vendéglátás egyik lehetséges módja a szabadtéri főzés. Nagyobb ünnepi társaságnak készítenek így egyfogásos, többnyire húsételt. Az étkezés módja ebben az esetben kötetlenebb, egyszerűbb, mint a szépen terített asztalnál. A szalonnasütés, mind az étel, mind a formája miatt a legegyszerűbb, szinte hétköznapi étkezési alkalom.

„Szinte minden héten nyársalunk nyáron, magunk vagy a testvéremékkel, vagy a komámékkal. Nemcsak a szalonnát szeretjük sütni, hanem a tüzet is nézni, én nagyon szeretem, itt az udvaron." (II. c)

„Akinek nyáron van a névnapja, sokkal könnyebb, mert az megússza egy bográcsozással a pincéknél. Babgulyás, krumpligulyás. A házigazda süt egy kis pogácsát, kész. Én meg télen névnapra, születésnapra hidegtálakat,

[318] Vö. Szuhay P. 1994. 368.

[319] A névnap ünneplése máig hangsúlyosabb Cserépfaluban, mint a születésnapi. Vö. Kósa L. 1990. 472., Bereczki I. 1986. 118.

salátákat, ha már idejönnek, akkor nem pogácsa van, hanem sütemények, joghurttorta, kis szendvicsek. Takarítani is csak jobban kell." (II. c)

A vendéglátás újabb formája a grillezés, flekkensütés, a „kerti party". Az utóbbi tíz évben terjedtek el a falu lakosságának egy szűkebb, vagyonosabb körében. Egyfajta státusszimbólum is lett a grillsütő készülék, a pácolt hús és annak megsütése; számukra a bográcsozás már „*régies*", „*macerás*". Ez a fajta vendéglátás gyakorlatilag ezen a vagyoni körön belül kölcsönös csupán. Ennél szerényebb megoldás a „tárcsás hús" sütése, azaz a grillsütő rácsot a traktorról leszerelt tárcsa helyettesíti. Ez egyben a ritka, férfi főzési alkalmak egyike. A nők ilyenkor csak besegítenek az étel elkészítésébe. A sült húsok mellé salátákat kínálnak köretként. Az ételkészítés módja, a tálalt fogások is újdonságok, az alkalom, a helyzet különlegességét hangsúlyozzák.

72–73. kép. Pincézés.
Fotó: Báti Anikó, 1998–1999.

A névnapi ünnepségek sajátos formája, amit egy-egy munkaközösség a munkahelyén meghonosított. Ezzel erősítve az összetartozás-tudatot, a közösségi szellemet, a munkatársi viszonyt a rokoni kapcsolatokhoz közelítve, és változatosabbá téve a hétköznapokat. Erre elsősorban a nőknek volt igényük, a férfiak inkább a munkahelyen kívül, a barátaikkal ünnepeltek. Akinek névnapja volt, az valamilyen formában vendégül látta a többieket, akik felköszöntötték. Vitt nekik süteményt, likőrt, vörös bort, szétosztotta közöttük. Ha többen is ünnepelték a névnapjukat és a munkahely megengedte, akkor akár az udvaron is főzhettek bográcsgulyást, esetleg süteményt, szendvicset, virslit, salátát tálaltak közösen.

Kézfogó

A kézfogóra, a keresztelőhöz hasonlóan, a fiatal pár barátait hívták meg korábban, de nem minden lakodalom előtt tartottak eljegyzést. Menüsora az egyes generációk keresztelői ebédje és a lakodalmi vacsora fogásaival mutat egyezéseket. Napjaikban csak szűk családi körben zajlanak az eljegyzések – ebben is hasonlít a keresztelőre. Csigalevest, többféle húsételt és nagyon sok süteményt tálalnak.

Lakodalom[320]

A lakodalmi előkészületek méretükben, szervezettségükben térnek el a hétköznapitól. A felhasznált alapanyagok és az elkészített ételek ugyanazok, mint amiket más ünnepeken is tálalnak, de ilyen mennyiségű élelmiszer feldolgozása komoly feladat. A lakodalmat rendező család – mivel ennyi ember ellátása meghaladná erejüket – a közeli rokonokat különböző feladatokra, tisztségekre kéri fel, például szakácsasszonynak (keresztanyát, szomszédot), csaposnak, konyhai segítségként csirkét pucolni, rántott húst csinálni, káposztát tölteni. A lakodalmat megelőző napon akár százan is segítenek az előkészületekben. Munkájukért egy-egy köténytet, egy ruhára való anyagot kapnak fizetségként.[321]

A lakodalmi főzést nem a háziasszony, hanem a két felkért szakácsasszony irányítja. Ők készítik a segédkezőknek az esküvő előtti napokban is az ételeket, ugyanakkor felügyelték korábban a kenyér- és kalácssütést, a *csigacsinálást*. A segédkezők maguk is mind gyakorló háziasszonyok, de a lakodalmi előkészületeknél, például a húsok, zöldségek darabolásánál, mindig a szakácsasszonyok szokása, tudása a meghatározó, hogy egységesítsék a sokféle hétköznapi gyakorlatot.

Az előkészületekhez hozzátartozik a feldolgozáshoz szükséges konyhai eszközök, asztalok, tálak, kések, tepsik, üstök stb. összehordása is. Bár minden háztartásban megvannak ezek, de a sok alapanyag, a sok segédkező miatt nem elegendőek. A szűkebb rokonságon belül kölcsönadják egymásnak.

A lakodalmi cselekmények között kiemelt szerepe van a több fogásból álló, változatos étkezéseknek, ezek is a házasságkötés fényét hivatottak emelni. A lakodalom ünnep jellegét a mindennapitól eltérő, gazdagabb, változatosabb étrend is biztosítja, a hagyományok azonban behatárolják bizonyos mértékig korszakonként, hogy milyen fogások szerepelhetnek, például *csigaleves,* kalács stb.[322]

---

[320] A fejezetben csak az étkezések alatt tálalt fogásokról szólok. A következő, az *Étkezés menete* fejezetben szerepel az étkezés ideje, módja, a teríték és a tálalás, mosogatás, a hétköznapi formákkal összehasonlításban.

[321] A témáról bővebben: Báti A. 1998c. 21–30.

[322] Vö. Sz. Morvay J. 1950. 159–160., Kisbán E. 2001.

18. táblázat. A lakodalmi eseménysor kronológiai rendje

I./1.	I./2.	I./3.	II./1.	II./2.	III./1.
Kihirdetés		Kihirdetés	Kihirdetés	Kihirdetés	Kihirdetés
Behívogatás		Behívogatás	Behívogatás	Behívogatás	Behívogatás
Tejbehordás			Tejbehordás		Kalácsbavalók
Sátorcsinálás		Sátorcsinálás	Sátorcsinálás	Sátorcsinálás	Sátorcsinálás
Kalácssütés		Kalácssütés	Kalácssütés	Kalácssütés	
Csigacsinálás	Csigacsinálás	Csigacsinálás	Csigacsinálás	Csigacsinálás	
	Disznóvágás		Disznóvágás	Disznóvágás	Disznóvágás
Ajándékhordás		Ajándékhordás	Ajándékhordás	Ajándékhordás	
Csirkepucolás	Csirkepucolás	Csirkepucolás	Csirkepucolás	Csirkepucolás	Csirkepucolás
					Bélessütés
					Ajándékhordás
					Reggeli
Ebéd	Ebéd		Ebéd	Ebéd	Ebéd
Lesőknek			Lesőknek	Lesőknek	Lesőknek
Pap, jegyző	Pap, jegyző	Pap, jegyző	Pap, jegyző	Pap, jegyző	Pap, jegyző
Vacsora	Vacsora	Vacsora	Vacsora	Vacsora	Vacsora
Éjfélkor		Éjfélkor	Éjfélkor	Éjfélkor	Éjfélkor
Kalácsosztás					
Mosogatás	Mosogatás	Mosogatás	Mosogatás		Mosogatás
Hőrész		Hőrész			

Ugyanakkor minden család a legjobbat, a legfinomabbat szeretné kínálni a vendégeknek, és újításokkal is igyekeznek színesíteni, emelni az étkezés színvonalát. Módosulhatnak egyes elemek az étrendben, a szokások azonban nem engednek meg Cserépfaluban sem túl nagy változásokat: egy alapanyagot másként készítenek el, vagy ugyanazt az eljárást más anyaggal próbálják ki, esetleg másként tálalják vagy fűszerezik az ételt stb. A vendégek véleménye az újításról meghatározza azt, hogy átveszik-e ezt az új formát – hogy ne maradjanak el ők sem másoktól –, vagy mint negatív példát elutasítsák. Ez lehet minden új elem kialakulásának, beépülésének vagy elhalásának a menete.

A következőkben a cserépfalui lakodalmi étkezésekben az utóbbi ötven évben bekövetkezett változásokat hasonlítom össze a lakodalmi eseménysor kronológiai rendjében:[323]

Kihirdetés

Az 1980-as évek előtt a kihirdetés a vasárnapi istentisztelet része volt csupán, az esküvő előtt háromszor, nem hangsúlyozták ki túlságosan. A harmadik korszakban csak egyszer hirdetnek, amelynek a jelentősége, értelme megváltozott, nem annyira egyházi szertartás, mint inkább egy új, „világi" ünnep lett. A neve *kísérés*. A vőlegény és a menyasszony meghívja fiatal rokonait, barátait az esküvő előtti vasárnapra, a *kísérés*re.[324]

74. kép. Kísérés, a templomi kihirdetésre induló jegyespárral. Fotó: Báti Anikó, 1998.

[323] A lakodalmi cselekmények változásáról lásd a mellékelt *18. táblázatot*, amely a szakdolgozatomban közölt lakodalom-leírások alapján készült. A római számok az egyes generációkat jelölik.

[324] Ma már nem mindenki megy el a vasárnapi istentiszteletre, inkább csak az idősek.

A szertartás előtt az egyik lagzis háznál[325] (vagy a fiús, vagy a lányos háznál) gyülekeznek a vendégek, süteményt hoznak ajándékként. A behordott süteményeket, tortákat kínálják nekik, majd közösen vonulnak az istentiszteletre. Utána a közeli rokonoknak ebédet adnak (csigaleves, sült csirke, krumpli vagy rizs körítéssel).

Sátorcsinálás

Az első két generáció lakodalmaikor az előkészületek során csak a *csigacsinálás*kor vendégelték meg a segítséget. Ma már az esküvő hetén szerdán, csütörtökön és pénteken is reggelit, ebédet, vacsorát adnak. Mindezt a lakodalom étkezései közé sorolom, mert nagyobb mennyiségeket főztek, mint hétköznapokon a családnak, költségeit a házigazdák is a lakodalom összes kiadásai közé számolták, és ugyanazok a szakácsasszonyok készítik ezeket az ételeket is, mint akik a lagzi napján is főznek.

75. kép. Lakodalmas ház udvara sátorral. 1966.
Forrás: Kovács család tulajdona.

[325] Régen a lagzi a fiús háznál volt, a lányos házhoz csak a szűkebb rokonságot hívták vacsorára. Minden vendéget meghívtak azonban a két ház vőfélyei, azzal a megkülönböztetéssel, hogy a menyasszony vőfélye a vőlegény vendégeit csak a hitre, az esküvőre hívta. Ma a két háznál tartott esküvő semmilyen tekintetben nem különbözik egymástól, gyakori megoldás az is, hogy csak az egyik háznál van lagzi és mindkét család vendégei ott vannak.

76–77. kép. Sátorcsinálás. Fotó: Báti Anikó, 2004.

A vizsgált harmadik korszakban a sátrat a lakodalom hetén,[326] szerdán állítják fel. Ekkor reggelire hurkát, kolbászt, tepertőt kínálnak a férfiaknak (kb. húsz fő), az udvaron terítenek: lapostányér, kés, borospohár. Ebédre zöldbablevest főznek füstölt csülökkel és *pampuszkát*, fánkot. Csütörtökön a konyhasátrat állítják, délre gulyáslevest, vacsorára pedig rántottát csinálnak, a nagy sátorban terítenek. A lakodalom hetén, pénteken néha még száz fő is segít a csirkepucolásnál, disznóvágásnál. Reggelire sült vért, tepertőt, hurkát, szalámit, körözöttet és tejeskávét, üdítőt, sört kínálnak nekik. Ebédre májgaluska levest főznek, és *bélest* sütnek. Mintegy tíz éve adnak vacsorát is – ez általában csirkepörkölt tarhonyával.

Ezek az ételek a mai hétköznapi étkezések fogásai, az előkészületek tehát az étrend szempontjából nem emelkednek ki a hétköznapok soraiból. Az előző korszakban a *pampuszka*, a csirkepörkölt, a tejeskávé az ünnepi ételsor elemei voltak, mára azonban a mindennapi ételek közé süllyedtek, a lakodalom napján már nem kínálják őket, felváltották őket más sütemények, sültek, italok.

Kalácsbavaló, ételajándékok

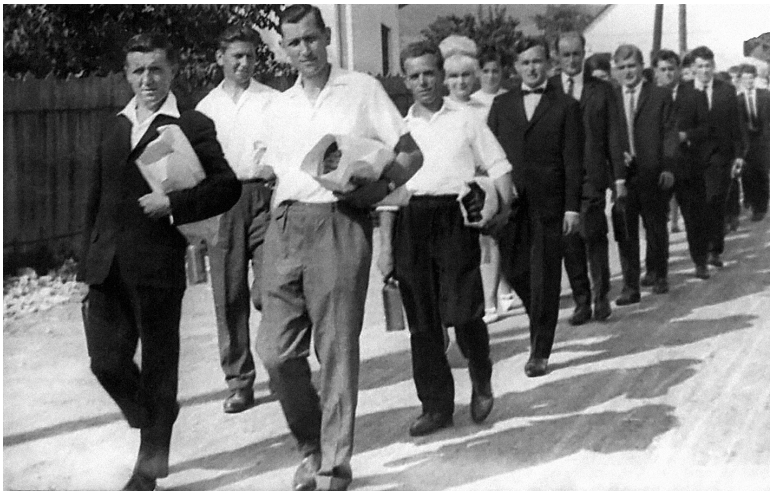
A legnagyobb ünnepi étkezés-sorozat a lakodalom. A felhasználható nyersanyagok közül itt igyekeznek mindenből a legjobbat, a legtöbbet kínálni. A vendégek ellátása a szervező családnak nagyon nagy kiadás, ehhez a meghívottak is hozzájárulnak élelmiszerekkel.[327] Tejet, tyúkokat, bort, tojást, lisztet vittek minden generáció idejében.

Az 1960-70-es évekig a kenyeret és a kalácsot is otthon sütötték, kemencében, még akkor is, amikor hétköznap már a boltból vásároltak. A szükséges

[326] Anyagi vonzatában felér a többnapos palóc lakodalommal. Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 452., Bakó F. 1987. 53–66.

[327] A lakodalom menetére itt nem térek ki, lásd még: Báti A. 1998b. 62–69., 2000b. 481–496.

lisztet – a legjobb búzából – a háziak állták. Felhasználták hozzá a meghívottak által ajándékként behordott lisztet és a tej egy részét is.



78. kép. Lakodalmas menet, a papnak és a jegyzőnek viszik a házi kalácsot és a bort ételajándékként.
Forrás: Kovács család tulajdona, 1966.

79. kép. Kalácsosztás a *lesőknek*. Fotó: Báti Anikó, 1994.

Az első korszakban a leveszöldséget maguk termelték meg. Egy-egy nagy cserépfazék levesbe egy tál vegyes zöldséget számoltak. A csalamádéhoz, a savanyúsághoz való káposztát, kb. 50 kg-ot, a hagymát, a paprikát jórészt vásárolták. A tejbekásához a rizst és a sült hús mellé a makarónit szintén a boltból vették. Ez utóbbi ekkor még meglehetősen drága volt, így csak a módosabb családok engedhették meg maguknak, olcsóbb megoldás volt a rizs vagy a galuska, *nokedli* helyette.

Az első és a második generáció lakodalmaiban a megelőző napon, gyakran pedig a lakodalom napján vágták le a tinót vagy a disznót és a tyúkokat.[328] Hamarabb nem lehetett, mert a hűtést, a tárolást nem tudták megoldani. A marhahús és a baromfihús egy lehetséges, de ritka alternatívája volt a vadhús, az erdész lányának a lakodalmán 1941-ben vaddisznóhúst is tálaltak. Az 1940-es évek végén a tinó helyett egyre több helyen kisebb disznót vágtak. „*Az vót a híres, ahol nem borjút vágtak*.” (I. c)

Az 1990-es évektől hűtőkocsit bérelnek, így a disznóvágást és a csirkepucolást is az előző napon elvégzik. A disznókat hentes dolgozza fel, sok hurkát készítenek, a húsok egy részét ledarálják a káposztába, illetve fasírozottnak, a karajokat, pecsenyéket pedig fölszeletelik rántott húsnak. A szeletelt húsokat a férfiak kiklopfolják, úgy teszik be a hűtőbe. A levesbe szánt baromfihúsok előkészítéséhez hozzátartozik, hogy darabolás után a bőrüket, húsukat átszúrva erős madzagra fűzik. Ennek segítségével az üstre átfektetett fakanálról lógatják a levesbe, így könnyebb a főtt húst az üstből kiszedni.

80–81. kép. Csirkepucolás.
Fotó: Báti Anikó, 2000.

Az 1960-as évektől, a második generáció lakodalmaiban már mindenhol egy nagy hízót vágtak a baromfi mellett a legényes háznál. A lányos ház mindenből arányosabban kevesebbet állított ki, mivel ott kevesebb volt a meghívott is. A feldolgozott húsok mennyisége nőtt az 1970-es évektől. A vendégek számától függően két-három hízót vágnak – ezeket maguk nevelik

[328] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 452.

vagy vásárolják –, a levágott kb. 120 tyúkot a vendégek hordják össze. Emellett hentestől is vesznek baromfihúst és darált sertéshúst is.

> *„…de nem ennyi hús volt feldolgozva, mint a mai világban, de azért elég lett. Mert nem két-három fajta hús volt, mint most, hanem pörköltnek daraboltak, úgy kiadósabb vót."* (I. b)

2000 óta elmaradt a csirkepucolás, ételajándékként a baromfit felpucolva, feldarabolva viszik, gyakran lefagyasztva, a hűtőkocsiban tárolják főzésig. Az előkészületek időben tovább rövidültek, kevesebb női segítséget kell hívni. A mulatozással, közös étkezéssel záródó társasmunkák közül a kalácssütés, csigacsinálás után a csirkepucolás is kiment a szokásból. A baromfitartás és feldolgozás hétköznapi gyakorlata, azaz hogy már nem csak friss húsból főznek, hanem fagyasztottból is, kihatott a lakodalmi előkészületekre. A közös munka, mulatozás, beszélgetés helyett fontosabb szempont lett, hogy minél rövidebb idő alatt végezzenek a konyhán.

A mai lakodalmak minden korábbinál lényegesen nagyobb anyagi terhet jelentenek mind a vendégeknek, mind a rendező családnak.[329] A *kalácsbavaló* sokféle anyagot magában foglal, minden háztól visznek: 1 liter tejet, 2 tejfölt, 0,5 kg túrót, 10–20 tojást, 2 kg lisztet, rizst, cukrot, margarint, kávét, likőrt stb., amelyeket az ünnepi ételekhez részben fel is használnak, de sok minden ki is marad.[330] Míg korábban mindenki csak két liter tejet adott, addig az 1960–70-es évektől igyekeztek ennél többel is segíteni a lakodalmat rendező családot. A *kalácsbavaló* ételajándék, feltételez egyfajta kölcsönösséget,[331] mindig úgy adják, hogy alkalomadtán ezt vissza is várják, ezért minden beadott tételt pontosan följegyeznek. Aki kapja, az úgy igyekszik, hogy ne csak annyit, hanem valamivel többet is adjon vissza.[332]

Ez a magyarázata, hogy ma már szinte minden élelmiszert vihetnek *kalácsbavalóként*, amit a lakodalom során fölhasználhatnak. A *kalácsbavalóval* együtt pénzt is adnak a gazdasszonynak,[333] *kalácspénzt.* Ez 1996-ban 500 Ft volt

[329] A Széman Zsuzsa által említett adatok szerint egy 250 fős lakodalom költsége 1976-ban 30 000 Ft-ot, 1979-ben 70 000 Ft-ot tett ki. Széman Zs. 1983. 290., továbbá: Sárkány M. 1983. 281. Saját terepmunkám tapasztalatai alapján 1996-ban, a vizsgált településen egy 400 fős lakodalom összes költsége 500 000 Ft.

[330] 1996-ban egy 120 házas lakodalomban a *kalácsbavalók* az összesített adatok alapján a következők voltak: 35 kg rizs, 135 kg túró, 16 l tejföl, 50 l tej, 60 l likőr, 1120 db tojás, 175 kg liszt, 64 kg cukor, 5 kg kockacukor, 3,5 kg margarin, 12 kg kávé, 20 tányér sütemény, 16500 Ft *kalácspénz*, egyéb (mazsola, árpadara, mustár, tejpor, szalámi).

[331] Vö. Széman Zs. 1983. 294.

[332] Az ajándékcseréről mint regulatív közösségi alapelvről lásd: Fél E. 1944. Az ajándékozás közösségi szerepéről lásd még: Mauss, M. 2004.

[333] Az ajándékokkal, egyéb pénzekkel ellentétben ez nem az új páré!

házanként. A konkrét számok a továbbiakban is az említett lakodalomra vonatkozó adatok. Ezzel járultak hozzá a kalács vásárlásához. A kalácsot és a kenyeret már nem háznál sütik, hanem pékségből rendelik (120 ház részére 130 kg kenyeret és 120 kg kalácsot). Az 1990-es évektől elmaradt a *csigacsinálás*. A tésztát is megveszik a helyi specialistától. 1996-ban 30 kg csigát rendeltek. A megvásárolt kalács mellett az előkészületek alkalmával kemencében sütöttek bélest, túrós lepényt, 40 kg lisztből dagasztották a tésztát, a tetejére 120 kg túrót és 20 kg burgonyát tettek. De az utóbbi években elmaradt már ez is, mert nagyon költségesnek tartották. Minden meghívott ház süteményt, tortát ad ételajándékként, a közelebbi rokonok többször, több tányérral.

A húsokhoz hasonlóan az italok köre is bővült, nagyobb lett a választék és nagyobb mennyiségek is fogynak. Mindhárom korszakban minden meghívott háztól hoztak bort, ezeket összeöntözgették, a lakodalom során a maguk bora mellett ezt is kínálták a vendégeknek üvegekből.

> „*Rengeteg bor elfogyott, 5–6 hekto is, nem úgy, mint most. Hát akkor csak az vót! Aki itta, itta, aki nem, nem.” (*I. c)

A második korszak végétől a bor (1996-ban, a vizsgált lakodalomban pl. 180 liter) háttérbe szorult a sör (600 liter) és az üdítőitalok (720 liter) mögött. Nagyon sok tömény és édes italt is kínálnak (20 liter pálinka, 60 liter likőr). Kávét (8 kg) folyamatosan főznek az előkészületek és a lakodalom során is reggeltől estig.[334]

82. kép. Zöldségpucolás.
Fotó: Báti Anikó, 2004.

A leveszöldséget, a káposztát (120 kg savanyúságnak és tölteni), a burgonyát (180 kg köretnek) a zöldségestől rendelik meg. A lakodalmat megelőző napon elkészítették a savanyúságként tálalt *vegyes vágottat* is, hogy jól összeérjen,

[334] 1996-ban a fenti lakodalomban az előkészületek és a lakodalom során elfogyasztott alapanyagok összeírások, számlák alapján: 3 db disznó, 65 kg darált hús, 50 l zsír, 110 db tyúk, 100 db csirkecomb, 100 db csirke szárny, 100 db csirkemell, 130 kg kenyér, 120 kg kalács, 100 kg liszt, 125 kg túró, 180 kg krumpli, 120 kg káposzta, 5 kg uborka, 5 kg paradicsom, 5 kg paprika, 10 kg petrezselyem, 20 kg sárgarépa, 10 kg vöröshagyma, 16 l tejföl, 20 l tej, 500 db tojás, 20 kg cukor, 14 kg rizs, 5 kg árpadara, 3,5 kg margarin, 2 kg fűszerpaprika, 2 kg bors, 10 kg só, 12 l étolaj, 1 kg élesztő, 30 kg csigatészta, 60 l likőr, 20 l pálinka, 600 l sör, 180 l bor, 720 l üdítő, 8 kg kávé.

ennek érdekében legyalulják a káposztát, a paprikát, a hagymát és beízesítik. A leveszöldséget és a burgonyát a körethez, a lakodalom napjának délelőttjén, idősebb asszonyok szokták pucolni.

Csigacsinálás

Az 1980-as évek közepéig a lagzi előtti estén a lakodalmas házaknál a meghívott lányok, asszonyok összegyűltek a másnapra szükséges csigatésztát elkészíteni. A munka során kaláccsal és borral kínálták őket, majd vacsorát adtak nekik. Az első korszakban *csigaleves*t és kalácsot csináltak, és a házban terítettek, ahol másnap az ünnepi vacsorát is elfogyasztották. A *csigaleves* és a kalács is a lakodalmi étkezés egy-egy fogása volt, így a *csigacsinálás*t szinte hozzákapcsolta a lakodalomhoz, megkülönböztetve más társasmunkától és a hétköznapoktól.

> *„Ha szombaton vót a lagzi, akkor csütörtökön hívogattak, azokat hívták csigát csinálni, akik közeli rokonok voltak, akiket vacsorára is hívtak. Pénteken délután csináltuk a csigát, akkorra megsütötték a kalácsot. Gyúrták, nyújtották, öt-hat asszony nyújtotta síkálóval, öt-hat asszony derelyevágóval vágta. A nyoszolyólyány hordta befelé a vágott tésztát. 100–120–150 levél tésztát is csináltak. Behordták a vágott tésztát egy-egy asztalhoz 4–5–6 helyre, mindig vót a közepin csupasz hely, előnkbe hánytuk a csigát. Nálunk vót a csigacsináló meg a tő* [tű], *mert avval szebb csigát lehetett csinálni, mint orsóval, avval az öregek csinálták.” „Kaláccsal kínálták körbe a csigacsinálókat, többször is az este folyamán. Még akkor nem vót kóla, csak bor vót az asztalon, az inkább csak ott respedt, de a csigát csináltuk néha még éjfélig is. A végin már ment apróra, nagyra, mindenhogy, mindenki álmos, fáradt volt. Két üstben még frissen kifőzték a csigát. A kifőtt csigát teknőbe tették, megzsírozták, keves sót tettek rá, éccaka őrizték, kavargatták hosszú nyelű fakanállal.”* (I. b)

A második korszakban vacsorára *csigaleves* helyett májgaluska levest és kalácsot tálaltak. A *csigacsinálás* már nem annyira az ünnephez, inkább az előkészületekhez hasonlított, legalábbis az étkezés szempontjából. A *csigaleves* a lakodalom során kiemelkedő szerepű, a májgaluska leves viszont a hétköznapi ételsor része. Mindez jelzi a *csigacsinálás* megítélésének a módosulását. A harmadik korszakban teljesen elmaradt ez az előkészület.

Ajándékhordás (reggeli)

Az első korszakban az ajándékhozóknak tejeskávét, forralt bort és kalácsot adtak. Aki elfogadta – nem mindenki –, azt a szobában hellyel kínálták és a kalácsot,

bögrét a kezében tartva fogyasztotta el a reggelit. A második korszakban a közelebbi rokonoknak az egyik szobában terítettek: lapostányért, kést, poharakat; reggelire tepertőt, hurkát, abált szalonnát tálaltak. Míg a többi vendégnek tejeskávét, kalácsot kínáltak, de nem ültették le őket. A harmadik korszakban már minden ajándékhozót a sátorba kísérnek, ahol reggelivel várják őket. Korábban csak egy-két fő képviselt egy házat, most viszont szinte az egész család eljön az ajándékhordáskor is. Reggelire kocsonyát, hurkát, tepertőt, abált szalonnát tálalnak. Lapostányért, kést, villát, poharakat (mindezt a kölcsönzőből bérlik), szalvétát raknak az asztalra.

Ebéd

A lakodalom napján az ebéd mindhárom korszakban még az előkészületekhez tartozott, mivel az esküvő mindig délután volt, így a segítőknek, konyhán dolgozóknak főztek. Ez az étkezés nem volt ünnepélyes, bár ugyanazokat az ételeket rakták az asztalra, mint vacsorakor. Az első korszakban *csigaleves*t, főtt húst, marhapörköltet és nokedlit főztek. A második korszakban az étrend csak annyit változott, hogy a pörköltet disznóhúsból készítették. A harmadik korszakban ebédre a lakodalmak többségében már nem főznek levest, csak csirke- és sertéspörköltet nokedlivel. Csökkent tehát az ebéd jelentősége, mert a *csigaleves*t, amely az ünnepi étkezéshez tartozik, már csak vacsorakor tálalják, az ebéd ételsorából kezd elmaradni.

Vacsora

Az ünnepi, lakodalmi étkezések közül – az egynapos lakodalom során – az esküvő napján lévő vacsora volt a legkiemelkedőbb. Az ünnepélyességet szolgálta a közös étkezés, ülésrend, a teríték, a *vőfély* verses köszöntői, a tálalók sokasága, az ételek bősége, a mindennapok fogásaitól való eltérés.

Cserépfalun az első fogás mindig *csigaleves* volt, a legfontosabb ünnepi leves a tyúkhúsleves csigatésztával.[335] Így van ez napjainkban is. Ebben megegyezik a tágabb Palócföld étkezési rendjével. „A vacsora első étele mindenütt húsleves, amely Palócföldön az újabb ötven év folyamán csigatésztával készült."[336] Azonban az ebédről ma már kezd kiszorulni a *csigaleves*.

[335] Vö. Sz. Morvay Judit 1950. 160., Pusztainé Madar I. 1983. 485., Bereczki I. 1986. 90.

[336] Bakó F. 1987. 167.

19. táblázat. A vacsora fogásai az egyes korszakokban[337]

I./1.	I./2.	I./3.	II./1.	II./2.	III./1.
Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé	Csigaleves főtt hús	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség
marhapörkölt rizs	vaddisznó vadasan kirántott disznóhús	csirkepörkölt csőtészta	disznópörkölt székelykáposzta	disznópörkölt székelykáposzta	töltött káposzta kirántott csirke kirántott disznóhús fasírt petrezselymes krumpli
tejberizs	sütemény	tejberizs	torta sütemény	torta sütemény	torta sütemény
bor	bor	bor	bor	bor	bor üdítőitalok sör kávé

83–84. kép. Vőfélyvers az első tálal. Fotó: Báti Anikó, 1994.

[337] Szakdolgozatomban közölt lakodalom-leírások alapján készült a táblázat. A római számok az egyes generációkat jelölik.

A második fogás főtt hús – legtöbbször tyúkhús, de az első korszakban előfordult tyúkhús és marhahús vegyesen – és mellé csalamádét adnak savanyúságként, illetve a leveszöldséget vagy a hús mellé rakják a tányérra, vagy külön körbekínálják. A vőfély verseiben a kakas és a tyúk a házaspár szimbólumaként szerepelnek.

85–87. kép. Lakodalmi vacsora.
Fotó: Báti Anikó, 1994.

A harmadik fogásban a húsételek között jelentős különbségeket találunk korszakainkban. Bakó Ferenc szerint az első lakodalom-leírások marhahúst említenek a múlt századból, amely ritkábban később is előfordult. Századunk első felében a szegények birkából, a gazdagabbak már disznóhúsból főztek. A tyúkhús tűnik mindegyik közül a legújabbnak.[338] Cserépfaluban a 20. század közepén többségében marhahúst főztek, a tyúkokat a levesbe tették. A harmadik fogás, a *„sült hús”*, azaz a pörkölt marhahúsból készült, mellé köretnek nokedlit vagy párolt rizst és csalamádét adtak. A második korszakban már disznót vágtak, és abból készítették a pörköltet. A rizs vagy nokedli mellett székelykáposzta[339] le-

[338] Vö. Bakó F. 1987. 163–164.

[339] Pörkölt alapon párolják a gyalult édes káposztát, kevés lisztet és sok tejfölt tesznek rá sűrítésként. Tálaláskor a tetejére rakják a pörköltet.

hetett a körítés. Az ételkészítés technikája nem, csak a felhasznált alapanyagok változtak. Napjainkban egyrészt megnőtt a vacsora fogásainak a száma, másrészt ugyanazokból az alapanyagokból – csirke- és disznóhús – töltött káposztát,[340] és új technikával sokféle sült húst[341] készítenek. Körítésnek krumplit adnak püréként vagy petrezselymesen elkészítve.

„Az újítások talán a városbul jöttek. Én nem úgy akarom csinálni, mint a másik, ha jobban. Nem biztos, hogy jobb is, de sokan így gondolják. Az újításoktul eleinte idegenkedtek, megszólták, hogy mit nagyzol. De hát mégis csak mindenki úgy csinálta utána, mert hogy nem akart lemaradni a másiktul, nem, hát megmutatom, hogy én is meg tudom csinálni, mondták." (II. b)

Sz. Morvay Judit vizsgálatai szerint a Bódva-völgyében a töltött káposzta elterjedése már a századfordulón megtörtént. 1940-re a sült húsokat többféleképpen készítik, tíz-tizenötféle süteményt és sok tortát említ.[342] Cserépfaluban ehhez képest szinte harmincöt-negyven év időbeli eltolódásról beszélhetünk, az étrend módosulásának ez a folyamata jóval később zajlott le, de a fejlődés vonala, a változás iránya azonos. A lakodalmi étrend alapjaiban nem változott korszakunkban. A kisebb családi ünnepeken, a vasárnapi ételsorban feltűnő újítások, a külföldi konyháktól tanult ételek, például a pizza, a spagetti, a chilis bab, a grillezett húsok távol állnak a hagyományos lakodalomi étrendtől, abba nem kerülhetnek bele, ragaszkodnak a régebbi normákhoz.

A vacsora utolsó fogása az első korszakban még mindenhol a tejbekása, mézzel édesítve.[343] Cserépfalu tágabb környezetében ez a fogás már korábban elmaradt.[344] Mára ez az étel a hétköznapi étrendből is elmaradt, esetleg a gyerekeknek főznek még csemegeként tejberizst. A második és harmadik korszakban a vacsorát a sütemények, a torták zárják, melyeknek idővel egyre növekszik a számuk, javul a minőségük. A cukrászdából veszik, például a tortát, mert szebb és finomabb, mintha maguk készítették volna.[345]

Az első és a második korszakban csak bort kínáltak italként, pálinkát csak nagyon keveset, a nőknek pedig tejeskávét. Mára már nagyon nagy változások történtek mind a kínálatban, mind a vendégek igényeiben. Borból jóval kevesebb fogy, szinte már csak az idősebb férfiak isszák, a fiatalabbak a sört kedvelik. A nők, a gyerekek pedig üdítőitalokból válogathatnak, minden lagziban a bőség, gazdagság jeleként igyekeznek minél többfélét kínálni. Új jelenség a röviditalok

[340] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 457.
[341] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 456.
[342] Sz. Morvay J. 1950. 160–162.
[343] Vö. Sz. Morvay J. 1950. 162., Kisbán E. 1984a. 788., Bereczki I. 1986. 92.
[344] Vö. Cs. Schwalm E. 1989. 455.
[345] Cs. Schwalm E. 1989. 458.

elterjedése is: reggel, délben, este az étkezések előtt fogyasztják. A kávét (pótkávét) korábban tejeskávénak itták reggel és éjfélkor; ma viszont folyamatosan főzik a presszókávét a lakodalom napján, mindig kínálják a vendégeknek.

Ezeket az ételeket mindhárom korszakban csak ünnepnapokon fogyasztották, a mindennapi étkezéshez ezek túl drágák, munkaigényesek lettek volna. A változások során azonban mindig új technikák, új ételek jelentek meg, egyes fogások kiszorultak az ünnepi étrendből a mindennapok ételei közé, de például a tejberizs, a marhapörkölt szinte onnan is teljesen eltűnt. Bár a sütemények, italok a mindennapok fogásai között is szerepelnek, ünnepi jelentőségüket „mérhetetlen" mennyiségük, bőségük adja.

„*Hogy mitől jó egy lagzi? Hát a hangulat, a hangulat is, a vacsora is hogy jó legyen. Meg hát régebben azt kérdezték, hogy kiadták-e, kiadták-e? Mert hát vót, aki betartotta, vót, aki zsugori vót. Süteményeket, meg az ilyeneket, kérdezték, hogy kiadták-e. A hangulat a zenétől, meg a társaságtól függött. A vacsora meg az ízesítésen múlott, hogy ki főzte."* (II. c)

Éjféli étkezés

Az első korszakban a menyecske kontyolásának ideje alatt a vendégeknek kalácsot, forralt bort és tejeskávét kínáltak, de nem terítettek még egyszer, a kezükben tartva fogyasztották el. A második korszakban hurkát, tortát adtak, eltűnt már a bor, a tejeskávé. A harmadik korszakban fasírozottat, sült húst, hurkát, franciasalátát, kenyeret tálalnak. Az asztalra tányérokat, villákat, szalvétát tesznek, és minden vendég kiszolgálja magát, de a vacsora után kivitt asztalokat már nem rakják vissza, mindenki a kezében fogja a tányérját. A lakodalomban az éjféli étkezés kivételes időpontban van, nincs hétköznapi mintája. Igen nagy a variációs lehetőség, az étkezések közül talán itt tűnhetnek fel legkönnyebben az újítások.[346]

Halotti tor

A temetés utáni vendéglátás egyik korszakban sem volt nagy, bőséges étkezés. Főtt, meleg ételt nem tálaltak.[347] Csak a nagyon közeli rokonokat hívják be a házhoz a temetés után, illetve azokat, akik távolról jöttek. Fasírozottat, pogácsát és bort kínálnak nekik. Rövid ideig illett csak maradni, egy kicsit beszélgettek, majd elköszöntek a vendégek.

[346] Vö. Kisbán E. 1984. 788.

[347] Vö. Bereczki I. 1982. 225., 1986. 101–102., Cs. Schwalm Edit több példát is említ a palócoknál halotti toron főtt étellel való vendéglátásra. Cs. Schwalm E. 1989. 461–462., Szuhay P. 1994. 368., Kisbán E. 1997b. 564.

AZ ÉTKEZÉS MENETE

Az étel elfogyasztása nemcsak biológiai folyamat, hanem sok szokáscselekmény is kapcsolódik hozzá, melyeket vizsgálva már nem csupán energiát adó élelmiszerről, hanem egy egyszeri, megismételhetetlen „alkotásról" és annak „befogadásáról", „élvezetéről" beszélhetünk. Az ételt megfőzzük, és meg is esszük, így nyeri el valódi értelmét. Az ételkészítés folyamata meghatározza az élelmiszer fizikai tulajdonságait, de az étkezés során az időpont, a helyszín, a jelenlevők, a teríték, a cselekmények révén némi többlet is járul még hozzá. Ezek a részletek is fontosak, nélkülük nem lenne teljes a táplálkozáskultúra vizsgálata.

Az étkezés ideje

Korszakunkban, Cserépfaluban a hármas étkezési rend az általános, nyáron ehhez a nagy munkák idején járul csak az uzsonna. A gyerekek ehettek az étrenden kívül is, de ez nem volt következetesen egy időponthoz köthető. A parasztgazdaságokban a munkákkal, az évszakokkal, az időjárással összehangolva hétköznap és vasárnap télen később volt a reggeli, 8–9 óra körül, délben, 12 órakor az ebéd, este 6–7 óra felé a vacsora. Nyáron a reggeli korábbra, a vacsora pedig későbbre tolódott, mivel hosszabbak a nappalok, többet dolgoztak. Az ebéd viszont a déli harangszóra mindig az asztalra került.[348] Ha a közelben dolgoztak, akkor hazajártak, ha távolabb, akkor hideg élelmet vittek magukkal, aztették délben. Csak akkor vittek ki nekik meleg ételt, ha napszámosaik voltak.[349]

Az 1960-as évektől a legtöbb családban felborult ez a régi rend: a biológiai szükségletek mellett a TSZ-beli, az ipari munkarend, az ingázás határozza meg az étkezések időpontját.[350] Mindhárom étkezés kezdete tágabb határok között mozog – függetlenül az évszaktól. Reggelizni a munkahelyre vagy az iskolába indu-

[348] Vö. MNL I. Kisbán E. 1977. 742.
[349] Vö. Ujváry Z. 1991. 207–208.
[350] Lásd még: Bereczki I. 1986. 26–33.

lás előtt szoktak, 5 és 7 óra között, de ez sokszor el is marad. A déli ebéd helyzete a legbizonytalanabb. Azoknak, akik nem otthon ebédelnek – és ők vannak többségben – az étkezés a munkahelyi ebédszünethez, az iskolai tanítási rendhez igazodik napjainkban. Az idősek ragaszkodnak a déli, otthoni ebédhez, de ha nem maguk főzik, hanem megrendelik a közétkeztetésből, akkor ritkán ér oda időben. A családok nagy része együtt vacsorázik, 6 és 8 óra között. A hétvégén viszont a korábbi normáknak megfelelően alakul az étkezések időpontja mindhárom generációnál, azt tekintik ideálisnak.

„*Én híve vagyok a déli ebédnek, nálunk vasárnap délben mindig ebéd van, de hétköznap már csúszik. Mikor dógozunk, nem tudunk korán reggelizni, 9–10 óra felé eszünk, már nem is vagyunk délre éhesek. Megvárjuk a fiamat, mire jön az iskolából 3 óra után, akkor ebédelünk. Ha meg éhesek vagyunk, akkor eszünk külön. Vacsorára csak fél 8 után kerül sor.*" (II. c)

Az ünnepi étkezések közül itt részletesebben, általam jellemzőnek tartott példaként a karácsonyt és lakodalmi vacsorát emelem ki. A december 24-i vacsora az első két generáció számára kevéssé ünnepélyes, akkor vacsoráznak, amikor hazamentek a templomból. Akik nem mennek templomba, illetve a fiatalok a hétköznap megszokott időpontban esznek, ünnepélyes keretek között. A 25–26-i étkezések időpontjai a vasárnapokkal párhuzamosan alakulnak, a déli 12 órai ebéd a leghangsúlyosabb.

A lakodalom legnagyobb, ünnepélyes étkezése az esküvő utáni vacsora. Kezdete az első két korszakban attól függött, hogy a szakácsasszonyok mikor készültek el a főzéssel. Mivel többször is terítettek, a vacsora sokáig elhúzódott, néha még éjfélig is.

„*Nagyon rossz szokás vót, hogy összevissza mentek a népek vacsorázni. Ki túl korán, az már sokárolta, hogy soká kezdődik, vagy jaj, hát már meg is vacsoráztak.*" (I. b)

Napjainkban este 7-kor kezdődik mindig a vacsora, az esküvő időpontját is ehhez igazítják: onnan hazaérve már ne sokat kelljen várni. Általában csak egyszer terítenek, másodszorra a konyhán segédkezők esznek, így gyorsan zajlik a vacsoráztatás, egyszerűsödött, racionálisabb lett. Éjfélkor a vendégeket ételekkel, italokkal kínálták, de egyik korszakban sem terítettek újra.

Az étkezések helye

A hétköznapi étkezések helyszínei viszonylag állandóak.[351] Korszakunkban, a régi konyhákban is már zárt kémény volt, a legtöbb helyen a kemencét is lebontották, és kint építették újra, ha volt rá igény. Az egyedül élő idősek csak a konyhában étkeznek, sokszor ott is alszanak. A „kockaházakban" központi szerepe van a konyhának. Ott főznek, az lett az étkezések tere, a konyhaasztalnál ettek. A szobát csak akkor vették igénybe, ha sokan voltak, ekkor a nagyasztalhoz ültek. Az 1980-as évektől épült házakban külön helyiség, elkülönülő tér a konyha, ahol főznek és az ebédlő, ahol étkeznek, a négy-hat (kihúzva tizenkét személyes) ebédlőasztal körül. Ehhez az új trendhez igazodva újították fel a „kockaházakat" is, a korábbi, nagy konyhából ebédlő lett, a kamrából főzőfülkét alakítottak ki. A főzés és az étkezés helyszínét szétválasztották. A legújabb divat szerint a két helyiséget újra egyesítették, egy fél fallal választva el egymástól az amerikai konyhát és az ebédlőt.

Az étkezés helyszíne változhat az időjárás miatt, a családi összejövetelek, az ünnepek idején.[352] Az udvaron, a szabad ég alatt csak a mezei, kerti munkák és a „pincézések", a „kerti partik" idején esznek. Az étrenden kívüli étkezésekhez nem ülnek asztalhoz, ezeknek nincs állandó helyszínük. Ha vendéget fogadnak, ha ünnep van, akkor a lehetséges alternatívák közül az általuk szebbnek, megtisztelőbbnek, ünnepélyesebbnek tartott helyet választják: a szobát, az ebédlőt. Ha nem otthon étkeznek, például a mezőgazdasági munkák idején, akkor a földre terített pokróc helyettesíti az asztalt, azt ülik körül.

> „*Télen a szobában eszünk, ahol fűtés van. Reggel meg a konyhában reggelizünk. Csak vasárnap, ünnepnap ülünk az ebédlőben. Nyáron, ha jó idő van, akkor mindig kint eszünk a teraszon, ott is van asztal, oszt onnan szaladgálunk a konyhába."* (II. b)

Az első és a második generáció lakodalmainak idején a lakóház volt a legfontosabb helyszíne az előkészületeknek és a lakodalom egészének is, ahogy korábban láthattuk. A házat kimeszelték, kitakarították, az esküvő előtt kivitték az ágyakat meg a többi bútort, és a szomszédoktól kölcsönkért asztalokkal, lócákkal rendezték be a szobákat. A kalács- és kenyérsütést, a csirkepucolást, a disznóvágást a konyhában, az udvaron végezték, mivel azok több helyet igénylő munkák voltak. A csigatésztát a lakodalom előtti estén az átrendezett szobákban készítették. A lakóház konyhája, kamrája az ételek, az edények tárolását szolgálta, itt helyezték el a hordókat, az italokat is. Az ünnepi ebéd és vacsora elkészítéséhez a lakó-

[351] Vö. Bereczki I. 1986. 34–37.
[352] Vö. Bereczki I. 1993. 45–47.

ház konyhája kicsi lett volna, ezért külön konyhasátrat építettek, ott helyezték el a tűzhelyeket, az előkészítéshez az asztalokat.[353] A mulatáshoz az udvaron sátrat állítottak fel, ahol petróleumlámpával világítottak, majd a hatvanas évektől már villannyal. A sátrat fenyőgallyakkal, krepp-papírral díszítették. Itt kapott helyet a zenekar is.

A lakodalom napján az ebédet és az ünnepélyes vacsorát a házban tálalták – a második korszakban néha már a sátorban is. Mivel kevés volt a hely, ezért a vacsoráztatást csak többszöri terítéssel tudták megoldani. A vacsora után a sátorban táncoltak a fiatalok, az idősebbek pedig a házban mulattak.

Az 1980-as évektől a lakodalomban a lakóház jelentősége háttérbe szorult az udvaron felállított sátorhoz képest. Ennek legfőbb oka, hogy a házasságkötések időpontja nyárra tolódott, amikor általában kedvező az időjárás. A lakóház inkább tároló szerepű lett, nem kell annyira átrendezni, mint korábban. Inkább a süteményeket, italokat, edényeket helyezik itt el. Az előkészületek és az étkezések is mind a sátorban zajlanak, a különálló konyhasátorban főznek. A vacsora során a sátorban minden vendégnek jut ülőhely, ezért csak egyszer kell tálalni, így gyorsabban befejeződik az étkezés. Az asztalok egy részét kiviszik, hogy táncolhassanak a vendégek. A lakodalmi sátor szerepének megváltozásával a lakóház mentesül az átalakítástól, így könnyebb előkészülni a nagy vendégsereg befogadására; jobban elválik egymástól a lakó és a vendéglátó funkció.

88. kép. Lakodalmi vacsora helyszíne az iskola tornaterme.
Fotó: Báti Anikó, 1998.

Előfordul napjainkban, hogy a lakodalom teljesen elszakadt a lakóháztól,[354] és az csak mint gyülekezőhely szerepel, minden más cselekmény helyszíne lehet az

[353] Vö. Sztrinkó I. 1983. 374.
[354] Sztrinkó I. 1983. 377.

étterem, kultúrház is. Cserépfaluban ez a vizsgált időszakban csak ritkán fordult elő, azóta viszont folyamatosan erősödött ez a tendencia. Én egyetlen ilyen lakodalomban vettem részt, ahol az iskola épülete és konyhája volt a lakodalmi cselekmények helyszíne. A családi háznál tartott lakodalmakhoz hasonlóan igyekeztek mindent megoldani, legalábbis az étkezés tekintetében. A módosulás legfőbb oka az, hogy a városi minták nyomán igyekeznek külsőségekben az éttermekhez igazodni. Míg korábban a lakodalmi sátor minden tekintetben megfelelő megoldás volt, a közelmúltban ez az értékítélet megváltozott. Aki megteheti, az más megoldást keres. A változás mögött a közösségen belül a társasmunkák megítélésének módosulása is ott húzódik. A lakodalmat rendező család egyre inkább pénzért különböző szolgáltatások igénybe vételével oldja meg a vendéglátást – például étteremeben –, hogy a szűkebb és a tágabb rokonság is mint vendég legyen jelen, ne kelljen a lakodalom előtt napokat segédkezniük az előkészületekben, mint korábban. A helyszín megváltozása miatt a lakodalmi cselekményekben bekövetkezett változásokra itt nem térek ki.[355]

Ülésrend

Az étkezés helyszíne meghatározza az ülésrendet is.[356] Az együtt étkező családból mindenkinek megvan a maga helye az asztal körül. Az első generációnál a személyek térbeli elhelyezkedése egyben a családon belüli pozícióját is tükrözte.

„*Nagyapa ült a lócán legbelül, majd apósom, mellette Pista, meg a fiam. Én meg gyöttem- mentem, készítettem az ebédet. Mindig így vót az ülésrend, mindenki tudta, hogy hol a helye!"* (I. c)

A gyerekek gyakran külön kisasztalnál ettek.[357] Az idősek helyzete attól függött, hogy oda bírtak-e még ülni az asztalhoz. A gazdasszony a konyhához közeli sarokra ült.

„*Én szaladozok, olyan helyen ülök, a többiek a megszokott helyükön."* (I. c)

„Meg vót az szokva, nem hívtuk ülésrendnek, de mindenki tudta, hogy ki hova ül." (II. b)

„Konyhában mindenkinek megvolt a helye, nem húztuk ki az asztalt a faltul, csak úgy ültük négyen körül. Én is néha odaültem az asztalhoz, de én csak utána ettem, külön." (I. b)

[355] Lásd: Báti 1998b, 1998c, 2000b, 2004.
[356] Vö. Bereczki I. 1986. 34., 1993. 46.
[357] Lásd még: Ujváry Z. 1991. 207., Fél E. – Hofer T. 1997. 373.

Az ülésrend, a megszokás akkor is hat, ha nincs mindenki jelen a családból.

„*Mindkét helyen, a teraszon és az ebédlőben is kialakult egy ülésrend. Ha egyedül eszem is odaülök, ahol az én helyem van.”* (III. b)

A második és a harmadik generációnál már nincs jelentősége annak, hogy ki melyik részén ül az asztalnak, a családon belüli szerepeket már nem tükrözi az ülésrend, de az állandóság itt is megvan. A gyerekek együtt étkeznek a felnőttekkel. A mindennapi élet, a táplálkozás terén is megfigyelhető, hogy a gyerekeket ma másként ítélik meg, ők lettek a család leghangsúlyosabb tagjai, az idős családfő, a gazda presztízse csökkent, mivel az egyes generációk külön háztartásban élnek. A már ülni tudó babákat a felnőttek asztalához teszik etetőszékben, a nagyokkal együtt étkezik ő is, az anyja mellett. Egyedül a háziasszony pozíciója nem változott. Van, aki a családdal együtt ül le, és az egyes fogások után felkel az asztaltól, hogy készítse a következőt; de főként az idősebbek külön étkeznek.

„*Azt szoktam meg, hogy nem nagyon ülünk egyszerre asztalhoz. Most is hiába ül ott az egész család, én már öreg vagyok, nem szeretek, azt szoktam meg, hogy magamban, külön.*” (II. c)

Ha vendéget fogadnak, akkor módosulhat az ülésrend.[358]

„*Nálunk mindenkinek helye van, akárki is jön, ezt igyekszem betartani, mert ezt így szoktuk meg.”* (I. a)

„… A szobában nem volt külön ülésrend [a konyhában viszont igen], *mindegy vót, akárhova ültek.”* (II. a)

Ha két, egymástól külön háztartásban élő generáció tagjai étkeztek együtt, akkor úgy kezelték egymást, mint a vendégeket, holott korábban egy család lévén, kötött ülésrend volt.

„*Ha elgyönnek, akkor a fiam ül legbelül* [a néhai nagyapa helyén, lásd fentebbi idézet], *körbe a gyerekek, Julika* [a menye]*, én meg szélről. Még mindig én vagyok a felszolgáló.”* (I. c)

Az első generáció lakodalmaiban a hétköznapi étkezésekhez hasonlóan szigorú ülésrend volt, amely a lakodalmas közösségen belüli pozíciókat is tükrözte. A menyasszony és a vőlegény az *elsőházban*, az első szobában ült, a tükör alatt, mellettük

[358] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 299.

a násznagyok és az *előkelők*. Így nevezték az idős, közeli rokonokat, a tanítót is. A szobában, mindig a sarokban volt a *gazda* helye, (lásd *4. rekonstrukciós rajz*):

„*Neki állandóan a sarokban kellett ülni, oszt kínálgatni a vendégeket. Kínálgatta a vendégeket, töltött a poharukba. Ő is kapott kenyérkendőt fizetségül. Ő nem a házigazda vót, ha rokon."*[359] (I. b)

„*Az első terítésen azok ettek, akik már ott voltak, oszt befértek a házba. Aki nem fért be, az odaállt az ajtóba. Csúnya szokás vót, mert szinte tolakodtak. Nem vót annak rendje. Ki se engedték, aki gyött vóna kifelé, ha tódult vóna a nép befele. Furcsának tartottam, meg ha idegenek* [nem cserépiek – A Szerző] *gyöttek, hát szégyelltem is az ilyesmit, de hát ez vót a szokás. Tolakodni kellett a vacsorához."* (II. b)

A második generáció idején az

„*előkelők a szobában ültek, nem volt illő a sátorba ültetni őket. A menyasszony és a vőlegény is a szobában kellett, hogy vacsorázzon, a keresztszülők mellettük ültek. A fiataloknak a sátorban vót terítve, ők ott is táncoltak."* (II. b)

Az 1980-as évektől már csak a sátorban terítettek, ott elég nagy a hely, az összes vendég le tud ülni egyszerre. A menyasszony, a vőlegény helyét külön kidíszítették a sátor hosszabb oldalának a közepén, hogy mindenki jól láthassa őket, (lásd 5. rekonstrukciós rajz). A keresztszülőknek, a többi rokonnak, vendégeknek nem volt kijelölt helye, mindenki oda ült, ahová tudott.

Terítékek, tálalás

Az asztalt, ahol étkeznek, megterítik, fölrakják az étkezéshez szükséges eszközöket. Ezek egyben a reprezentációt is szolgálják, ezért a terítékeknek van egy hétköznapi, minimális és egy ünnepi, maximális köre. 1945 előtt az asztalra nem tettek terítőt,[360] ez még a lakodalomban is elfogadott gyakorlat volt. A háború után gyorsan elterjedt az úgynevezett szurkos vagy viaszosvászon, amelyet könnyű volt tisztán tartani. Ünnepekre hímzett, szőttes *asztalkendőt*, abroszt tettek az asztalra. Esetleg kombinálták e kettőt:

„*Van terítő is, de alatta viaszosvászon van, azon eszünk, a másikat leveszem addig."* (I. a)

[359] Cserépfaluban feladatköre hasonló az erdélyihez. Lásd még: F. Györgyi E. 1990. 48.
[360] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 373., MNL I. 1987. 24-26., Cs. Schwalm E. 1989. 478.

Az első és a második generáció konyháinak többségében a mai napig a viaszosvásznat használják. A harmadik generáció a textilterítőket kedveli jobban, a mosás nem nagy teher számukra. Hétköznap a terítőt műanyag tányéralátéttel védik, az étkezések alkalmával rakják föl; ez ugyanúgy tisztítható, mint a viaszos vászon. Ha a szobában vagy az ebédlőben terítenek, akkor vasárnap a nagyszülőktől örökölt háziszőttest vagy a nyomott mintás pamutterítőket teszik ki. Az ünnepekre vagy ha vendég jön, akkor fehér, damaszt asztalterítőt vesznek elő. A nagyasztalra felkerülhet még a funkcióját vesztett, színes, keresztszemmel varrott, szőttes, *halottas ruha*, szemfedő is. Az étkezések között, ha az asztalokat nem használják, „újabb divatú", *matyózott*, hímzett terítő kerül rájuk. A lakodalomban a korábbi gyakorlatot őrzik: az esztétikum helyett a praktikum a döntő. Az első korszakban az asztalokat nem fedték be, a második generáció lakodalmaiban már csomagolópapírral vonták be az asztallapokat. Napjainkban a papírra nylonborítást is tesznek a sátorban. A lakodalmi előkészületek során, pénteken és szombaton, a lakodalomban is ott étkeznek, de az asztalokat letörölve mindig könnyen tisztán lehet tartani.

Az első generáció a háború előtt és után még

„…bádog, zománcos tálat [tányérokat használt], *szép rózsás, abbul ettünk, megvót mindenkinek, hogy kié, meg alumínium villa, kanál mindenkinek, meg egy fanyelű, jó éles kés."*[361] (I. b)

„Vót 40 darab fehér tálam [tányérom], *azt csak ünnepekkor, lapos, mély, de később már egyebkor is, vasárnap."* (I. c)

Az 1950-es évektől gránit, majd egy évtizeddel később már porcelán tányérokat is terítettek.

„*Nem terítünk a mai napig sem két tálat hétköznap, ezt szoktuk meg, meg kanál, vagy villa ha olyan a második."* (I. c)

„Magunknak nem tálalunk úgy, csak ha valaki gyön, nem szeretünk edényt mosni! Azt mondták, odamegy a második is, ahova az első!" (II. c)

Kelt tésztához, palacsintához nem tesznek süteményes tányért, azt a mélytányér fölött, kézben tartva fogyasztják el. Hideg étkezésekhez lapostányért, éles kést terítenek mindenkinek. Ha meleg ital is társul hozzá, akkor azt bögrékbe kiöntve teszik az asztalra.

A kés, villa használata még a harmadik generáció körében sem mindenhol általános, az idősebbek nem is terítenek kést csak egyet, azzal vágja föl mindenki

[361] Hasonló leírást ad Cs. Schwalm Edit is. Cs. Schwalm E. 1989. 478.

a húst, vagy kézben tartva harapják.[362] A villát a kanál mellé, a jobb oldalra terítik. Hétköznap egyik generáció sem terít szalvétát, bár sok mindent kézzel esznek.

„*Nem volt szalvéta, csak egy törlőt tettünk az asztalra, mindenki azt használta."* (I. c)

„Szalvétát nem használunk, ott a mosdó, kezet mosunk." (II. a)

„Szalvéta a szalvétatartóban, az asztalon van, készenlétben, de inkább csak ünnepeken, máskor a törlő szorul." (II. c)

Poharat nem terítenek hétköznap, mindenki a sajátját használja az étkezés végén, melyet a konyhában, tálcán tárolnak. Többnyire azt követően isznak valamit, ha már felkeltek az asztaltól.

Az egyedülálló idősek, főként a férfiak használják a legminimálisabb terítéket (mélytányér, kanál; villát is csak nagyon ritkán). Van, aki az ételhordóból fogyasztja el a közétkeztetésből kapott ebédjét. „*Magamnak nem szoktam megteríteni, minek*." (I. a)

Különösen nagy gonddal terítenek ünnepeken, karácsonykor saját maguknak, illetve, ha vendéget várnak. Mindhárom generáció közepes és jó anyagi helyzetű családjai rendelkeznek olyan étkészlettel, amit csak ilyenkor raknak fel.

„*Gyerekkoromban nem volt asztali dísz, nálunk a matyó terítő volt az ünnepi, azt tettük fel húsvétkor, karácsonykor. Én karácsonyra különösen szépen megterítek. Asztali díszt szoktam csinálni, van karácsonyi asztalterítőm,*[363] *gyertya van az asztalon."* (II. c)

Mindenki ismeri az ünnepi terítés formáit, igyekeznek is megfelelni: mély- és lapostányért, kanalat, kést, villát, napjainkban szalvétát is tesznek az ünnepi asztalra. Előkerül a süteményes tányér, a kávéscsésze-készlet, a boros- és üdítős poharak, a sótartó, a fogpiszkáló.[364] Az evőeszközöknek, a szalvétának a tányér körül való elhelyezése sokszor bizonytalan.

„*Ó ha vendég jön, akkor rendesen* (!)*: asztalterítő, szalvéta, két tányér, új ekcajg. Nagyon szépen megcsinálom."* (I. c)

„Ha vendéget fogad az ember, akkor szebben próbál teríteni, akkor úgy próbál a vendég előtt mutatkozni, hogy hát szépen eszik." (II. b)

[362] A Palócföld más részein is ez a gyakorlat máig. Cs. Schwalm E. 1989. 478–479.

[363] A terítő a díszítése, mintája miatt karácsonyi, nem kapcsolódik hozzá semmilyen hiedelem.

[364] A kínált italok és a poharak nem mindig felelnek meg egymásnak – a röviditalokat kivéve –, például boros-, vizes-, whiskys- és pezsgőspohárba is kerülhet üdítőital.

Az első és a második generáció tagjainak többsége nem ismeri, illetve gyakorlatban kevéssé alkalmazza a késsel, villával, két kézzel evést. Miután felvágták az ünnepi étkészlet kevéssé éles késével az egész húst, átveszik a villát a másik kezükbe, úgy esznek vele. A szalvétába sem mindenki törli bele a száját. Külsőségekben igyekeznek a polgáriasult mintáknak megfelelni, de ez ma még nem interiorizálódott, a hétköznapi megszokás a döntőbb. Szüleik nem tanították őket erre, később is csak keveseknek volt alkalmuk, hogy ellessék ezeknek az eszközöknek a használatát például a közétkeztetésben. Az étteremben kényelmetlenül érzik magukat hiányosságaik miatt. Ők maguk nem adják tovább gyerekeiknek. A harmadik generáció a közétkeztetésben, már az óvodában elsajátította mindezt, a családi szokáson múlik, hogy használják-e hétköznapokon, ünnepeken.

A lakodalomban az első két korszakban az asztalokat, a lócákat, a terítéket a rokonoktól, a szomszédoktól szedték össze.

„A bort lerakták az asztalon üvegbe, sűrűn, nem puhárbul ittunk, ha üvegbül.”[365](I. b)

„A testvérem lakodalmában [1942. október] *nagy lagzi vót, vót vagy 80 ház, összeszedték a rokonoktul, még a falrul is leszedték a tányérokat, mellé meg mán alumínium kanalakat adtak. Szörnyűködtek nagyon, majd megmeredtek, hogy no itt mán tányérbul eszünk, mind oszt csudálkoztak rajta, mert rengeteg tányér vót!”* (I. b)

Ezen kívül még sótartó, lapostányéron felszeletelt kenyér volt az asztalon. Poharat, kést, villát, ekkor még nem terítettek. „*Kést? Alig leltünk még a kalácsot elszelni is!”* (I. b)

A második generáció lakodalmaiban a teríték: mélytányér, kanál, villa. Pohár nem jutott mindenkinek, többen üvegből ittak. Ezeket is a rokonoktól kérték kölcsön. Ha valami eltörött, akkor a sajátjukból kellett pótolniuk.

„*Akkor még nem vót megterítve, mikor visszamentük az esküvőről. Mikor leült a nép. Akkor rakták a tányért, meg az evőeszközöket.”* (II. b)

„Éjfélkor nem vót terítés. Tejeskávé, melegbor vót, letették a sátor közepire a nagy fazekot, hozták a findzsát [bögrét]*, kalácsot, kinek mi kellett.”* (II. a)

A harmadik korszakban az étkészletet, az asztalokat, a lócákat a kölcsönzőből bérlik.

[365] Cs. Schwalm Edit is leírja ezt a jelenséget erre az időszakra Istvánffy Gyula mezőkövesdi és a saját, egerbocsi megfigyelései alapján. Cs. Schwalm E. 1989. 458–459.

„*Utánunk pár évvel kezdték* [1975 után], *eleinte meg is szólták azt, aki kölcsönzőbül vett. Hogy hát nincs annyi tányérja? Nem tud annyit a rokonságtul összeszedni? Aztán rájöttek, hogy ez tényleg szebb, meg jobb ez így!"* (II. b)

89–90. kép. Bérelt étkészlet mosogatása és tárolása a lakodalmat megelőzően.
Fotó: Báti Anikó, 2004.

A teríték egységes, jut minden vendégnek mély-, lapos-, süteményes tányér, kés, villa, kanál, pohár. Mivel van elegendő teríték, asztal, ezért elég egyszer teríteni, lerövidült a vacsoráztatás ideje. Az asztalt nylonterítővel borítják, a szalvétát pedig kb. hét éve nemcsak eredeti funkciója szerint használják, hanem díszítő, esztétikai szerepe is van: a nyomdában ráírják az esküvő dátumát, az új pár nevét; a szalvéta színét pedig úgy választják meg, hogy az étkészlettel, a sátor díszítésével, az asztalterítővel is harmonizáljon. Az asztalra vázákban virágot tesznek. Korábban nem volt ilyen, nem ügyeltek ennyire a külsőségekre. Fűszertartót, kenyérkosarat, egy-egy tortapapírt – a tálak alátéteként – tesznek még föl, mindezt úgy rakják, hogy négy-hat személyre számolnak egyet.

Az étkészletben jelentős változások történtek, a polgári, civilizációs hatást itt lehet a leginkább lemérni. Ma már – az asztalterítőt kivéve – nincs különbség a falusi és a városi lakodalomban használt terítékek között. Ez a változás is – a lakodalmi étrendhez hasonlóan – a város példáját követi, ahhoz igyekszik igazodni, bár jelentős időbeli eltolódással. Ez a trend a kisebb családi ünnepeken anyagi okokból hamarabb megjelent, mint a költséges, több száz főnek rendezett lakodalomban.

A tálalás hétköznapi rendje szerint a megfőzött ételt a kizárólag a készítője, a háziasszony rakta föl a megterített asztalra hétköznap és az ünnepeken is. „A tálalás módját meghatározza a társadalmi helyzet, a szociális állapot, a fogyasztás helye és az étel fajtája is."[366] Ennek legegyszerűbb formája az, ha az ételt, például a levest abban az edényben rakják föl, amelyben megfőtt. Ilyenkor az edény alá úgynevezett alátétet tesznek, hogy a viaszosvászon terítő ne olvad-

[366] Bereczki I. 1993. 47.

jon meg a hőtől, a textilterítő ne legyen zsíros a fazéktól. Az első generáció, amíg a sparhelton főzött, addig soha nem terített így, mert az edények nem voltak ehhez elég szépek, tiszták, nem úgy, mint a gáztűzhelyen. Levesestálat, zománcos tálat az első generáció mindennap tálalt, benne a szedőkanállal. A főzőedényben való tálalásnak egyrészt az az oka, hogy így eggyel kevesebb edényt kell elmosni, másrészt vannak olyan ételek, amelyeket nem lehet másként fölrakni. A második és harmadik generáció az étkészlet levesestálját csak az ünnepeken vagy a vendéglátás alkalmával használja.

„*Levesestálba a tésztát beleteszem, amennyi körülbelül kell, rászedem a levest, utána tányérba a főtt húst, mikor saláta, savanyú van, azt is külön."* (II. b)

A savanyúságot egy, közös tányérra rakják, csak akkor tálalják egyénenként, kistányéron, ha vendéget fogadnak. Van, aki a levesbetétet – egyszerűbb, hétköznapi megoldásként – igény szerint mindenkinek a tányérjába teszi, és arra szedik a levest. A zöldségeket a levessel együtt is tálalják.

„*Hétköznap a felszeletelt kenyeret csak műanyag tálra rakjuk, de ha vendég van, akkor porcelán tálra."* (II. a)

Hétköznap a főzelékeket, mártásokat fazékban tálalják, és külön a feltéteket. A tésztákat ízesítve, nagy tállal teszik ki. Vasárnap délben a sülteket a körettel pecsenyéstálon rendezik el szépen, mellé kanalat vagy a tálalókészletből lapátot tesznek az étel kiszedéséhez.

Mindhárom generáció megőrzött néhány régebbi formát a tálalásban. Vannak olyan ételek, főleg tésztafélék[367] – az aludttejről, törött babról korábban szóltam – melyeket a mai napig közös tálból fogyasztanak, nem terítenek mindenkinek külön tányért.

„*Feltette anyósom az asztalra a túrós vagy káposztás tésztát, abbul ettünk mindnyájan villával, nem szedtük ki."* (II. a)

„Csinálok egy tál pucut [núdlit]*, oszt olyan jól esik a nagy tálból megenni!"* (II. c)

„Nem nagyon eszünk közös tálbul, csak ha tésztát főzök, oszt a férjemmel ketten vagyunk, hogy ne rakjak ki sok tányért. De ha a család együtt van, akkor mindenki külön." (II. a)

„A káposztás komprigaluskát esszük kanállal, a túrósderelyét meg kézzel (!) *egy tálból."* (II. b)

[367] Vö. Ujváry Z. 1991. 209., Fél E. – Hofer T. 1997. 299.

„Ha túrógombócot csinálok, akkor leöntöm az egészet vaníliamártással, azt úgy, egy tálból szoktuk közösen enni. Meg a palacsintát, süteményeket is." (III.c)

Az első és a második generáció a megsütött hurkát mindig forrón, felvágatlanul, a tepsivel tálalta, hogy ne hűljék el. Mostanában már feldarabolva, tányéron teszik fel. Az újabb hús- és zöldséges ételek között több olyan is van, amelyet nem lehet másként tálalni, csak abban az edényben, amiben készült: rakott zöldbab, rakott krumpli, rakott káposzta, tavaszi szószos csirke, töltött csirkecomb.

„*Nálunk a sütemény is a tepsibül fogy el, csak ünnepkor rakom ki a sütit."* (II. c)

A kenyér felvágása, *elszelése* a tálalás utolsó lépése, amikor már mindenki az asztalnál ül. Az első generáció:

„*…a megszegett kenyeret a kasban tartottuk a lóca végin. Mindig a családfő szelte, nagyapa, később már a férjem. De ha mondjuk uzsonnáztunk, akkor mindenki szegett magának."* (I. c)

„Kitettük a kenyeret az asztalra, Míg ő vágta a kenyeret [a családfő]*, addig én raktam az ételt."* (II. a)

A második és a harmadik generáció körében gyakoribb, hogy ez is a háziasszony feladata.

„Apjuk nem szereti csinálni, inkább rám marad." (II. b)

„A sógorom, ő katólikus, ő úgy szeli a kenyeret, hogy keresztet vet rá, de nálunk reformátusoknál nincs ilyen." (II. c)

A felszeletelt kenyér vásárlásával ezek a cselekmények végleg elmaradnak, a kenyér elvesztette kiemelt szerepét.

A lakodalomban száz házra például kb. ötven-hatvan tálra tálaltak az első és a második korszakban. Ma pontosabban kiszámolják: négy főre jut egy tál. Az 1980-as évek előtt háromszor-négyszer is terítettek. Utoljára azok ettek, akik a konyhán dolgoztak, felszolgáltak.

„*Nem számolták ki, hogy melyik asztalra hány tál kell, vitték, ahogy jött. Nem ment ilyen zökkenőmentesen az egész, mint most, lassan haladt."* (II. b)

91. kép. A „tálalás irányítója” a sátor szélén. Fotó: Báti Anikó, 2004.

Napjainkban új lakodalmi tisztség alakul (a „tálalás irányítója”); még elnevezése sincs, megjelölésében én egyben funkciójára is igyekeztem utalni.[368]

A vacsora első fogása a csigaleves volt mindhárom korszakban. A levest tálalás előtt leszűrték, és a kifőtt csigatésztából egy kistállal tettek a zománcos levesestálba, arra két fazékból, két üstből keverve rászedték a levest.[369] Amíg főtt a leves, leszedték a zsírját és abba fűszerpaprikát tettek, majd a tálaláskor ebből

[368] Az új feladat, szerep alakulását jól nyomon tudtam követni: hét éve az egyik lagziban egy konyhán dolgozó asszony ötletszerűen a sátor sarkában állva figyelemmel kísérte a vacsora tálalását, amelyben én is részt vettem és azzal segített, hogy megszámolta, melyik asztalra hány tál kell, ennek megfelelően irányította a tálalókat. A következő lagziban, ugyanazon a rokonságon belül, már önként vállalta egy másik asszony ugyanezt a szerepet, nem kérték fel, és nem is kapott érte semmit. Ő már a tálalók irányításán túl azt is jelezte, ha a vendégek többsége végzett, és hozhatták a következő fogást. A vacsoráztatás így szervezettebben, gyorsabban halad. A tálalók a megjelölt helyre leteszik a teli tálat, és meghatározott irányban közlekednek az asztalsorok között, így elkerülik a kavarodást, lökdösődést, és nem maradhat ki senki sem, mindenhová visznek tálat. A vacsoráztatás megkezdése előtt a felkért tálalókkal ezeket a részleteket megbeszélik – ezt korábban nem tanulhatták még meg, idővel majd ez is „magától” fog már menni – a vacsora során mindig az irányítóra kell figyelniük. Nem minden lakodalomban segítenek még így a tálalóknak, bár egyre több helyen átveszik, nélküle jóval több ideig elhúzódik a vacsora. Az „irányító” vezetésével egy-másfél órával le lehet rövidíteni az első terítés lebonyolítását. Másodszorra már csak a tálalók vacsoráznak, és annak már nincsenek ünnepélyes, szervezett keretei.

[369] Ugyanúgy ízesítették mindegyiket, az ízük mégis kicsit más lett, így keverve próbálták kiegyenlíteni a különbségeket.

a „*színespaprikás zsírbul löttyintettek így a tál tetejire.”* Ma a levest mély, jénai tálba szűrik, nem tesznek rá paprikás zsírt.

A második fogás a főtt hús. Korábban a tyúkokat az előkészítéskor nem fűzték föl

„*...egyenként szedték, mennyivel jobb most! Jaj, akkor úgy szenvedtek, mikor a meleg leves felett kellett szedni, oszt nagyon vigyázni kellett rá hogy a hús szét ne főjjék.”* (I. b)

Napjainkban:

„*Késsel kivágják, kettő rakja, egy tálra egy tyúk. Kihúzzák a madzagot, igazítanak rajta.”* (II. b)

Savanyúságként csalamádét adnak mellé kistányéron. A felszeletelt kenyeret tányéron, kenyérkosárban rakják az asztalra. A pörköltet rizs, vagy galuska, vagy székelykáposzta körettel, illetve a következő fogást, a tejberizst zománcos tálakban vitték be. A harmadik korszakban a töltött káposztát mély, jénai tálra rakják, de csak a töltelékeket, a szálas káposztát nem. A tejfölt mellé poharakban adják fel. Ovális jénai tálra rakják a petrezselymes krumplit, és rá körben a sült, a rántott húsokat, a fasírozottat. A tetejét meggyel, friss petrezselyemzölddel, paradicsommal díszítik. A süteményeket, tortákat úgy rakják föl a tányérokra, hogy minél többféle legyen rajtuk.

Éjfélkor az első korszakban a tejeskávét, forralt bort fazékban vitték be. A második korszakban hurkát, tortát kínáltak tányérokról. Ma a sátor közepén svédasztalszerűen tálalnak – talán a városi, éttermekben tartott fogadások mintájára – fasírozottat, sült húst, hurkát, franciasalátát, kenyeret, gyümölcsöt.

Az étel elfogyasztásának módja

A főzést, a tálalást a háziasszony úgy időzíti, hogy ha mód van rá, akkor együtt legyen a család.

„*Hétköznap megvárom a gyerekeket, szeretem, ha mind együtt eszünk, ha Bandi oda is van, akkorra főzök. Nem szeretek egyedül enni. Vasárnap az ebédlőben, mindig a nagyasztalnál, vasárnap mindig együtt van a család. Hétköznap nem, vasárnap mindig!”* (II. c)

„Hétköznap nem vagyunk itthon, akkor is azért együtt vacsorázunk.” (III. b)

Étkezés előtt mindenki kezet mos, erre tanítják a gyerekeket is. Az étkezés akkor kezdődik, amikor a háziasszony az asztalra felteszi az első tál ételt, a család elfoglalja a helyét.[370]

„*Az öregek, főleg nagyapám nagyon vallásosak vótak, evés előtt és után is imádkoztunk. Mink mán nem mondunk imádságot, elmaradt mán ez is.”* (I. c)

„Nem imádkozunk, ’Jó étvágyat!’, azt mindig szoktunk kívánni, de nem vagyunk annyira vallásosak.” (II. b)

„Illenék valamit mondani, legalább egy ’Jó étvágyat!’, vagy egy imát, de nem mondunk semmit.” (II. a)

„Nem mondjuk, hogy ’Jó étvágyat!’ meg ilyesmi, csak eszünk.” (III. b)

„Az ételből a családfő szedett legelőször, utána ahogy ültek. Mindenki annyit szedett magának, hogy amit gondolt, hogy elfogyaszt. Mindig apósom szedett először, utána mindenki magának.” (I. c)

„Mindig a legöregebb szedett először, mindenből. A gazda, a fiatal, utána az asszonyok. A gyerekek utoljára. A gyerekeknek ’Csiba, te!’, de ma már a gyerekek választanak, a gyerek az első. Én nem emlékszem, hogy valaha nekem adták vóna a csirkecombot!” (II. c)

„Mindenki ül és várja, hogy én szedjek. Mer én tudom, hogy ki mennyit szokott, meg mennyit kér, aztán én szoktam mindenkinek kiszedni. A férjem imádja a tésztát, a lányom tésztát nem eszik, de a fiam is nagyon szereti a tésztát a levesbe. A lányomnak zöldség, neki mindegy, hogy milyen zöldség, az sűrűn a levesbe.” (II. b)

„Én szedek először mindenkinek, hogy ne bontsuk meg annyira a kaja kinézetét, hogy szépen nézzen ki!” (III. a)

„Rájuk szoktam szólni, hogy az apjuk szed először! Nagyon haragszom, ha valaki megkezdi a kaját, míg nincs ott mindenki, míg nem szedett mindenki. Azt szeretem, ha egyszerre eszünk.” (II. c)

Ha vendéget fogadnak, akkor mindig ő szed először az ételből, utána a családban a megszokott sorrend változatlan hétköznap és az ünnepeken is. Ha nem otthon étkeznek, akkor is igyekeznek a hétköznapi normákat érvényesíteni, ki hogyan szokta meg. A lakodalomban az egy-egy tálra jutó négy-hat fő udvariasan egymásnak adja a szedőkanalat, de ott is az idősebbek szednek először.

Miután kiszedték a levest – állagánál fogva ezt könnyebben lehet ízesíteni – aki sósabban, csípősebben szereti, az utána fűszerez. Ha újra szednek is, saját evőeszközzel nem szoktak a tálba nyúlni, csak a tálaláshoz kitett szedőkanalat, villát használják – kivéve, amikor közös tálból esznek. Hétköznap az evőeszközök használatával teljesen egyenrangú számukra, ha valamit kézben

[370] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 300–302.

tartva fogyasztanak: főtt húst, sült húst, savanyúságot, süteményt.[371] Vendéglátáskor ez már nem elfogadható forma. *„Ha valaki idegen van itt, akkor már csak úgy urasan!”* A kenyeret az idősebbek harapják, a fiatalabbak inkább törik. A csontot a tányér szélére rakják, de ha sok apró darab van (halszálka vagy a ragulevesben csirkecsont), akkor annak külön kistányért tesznek ki.

„Evés közben nagyapa megkövetelte a rendet, nem nagyon beszélgettünk, inkább csak utána, amikor pihentünk egy kicsit.” (I. c)

„Beszélgettünk evés közben, főleg a munkáról, hogy hogy kéne csinálni, jószágrul. Napi teendőket. Illik, nem illik, szoktunk. Jobban esik ilyenkor beszélgetni.” (I. c)

„Beszélünk közben, bár régen nem volt szabad minden hülyeséget evés közben, de most már bármi előkerül. Nem vót szabad nekünk ennyit dumálni, egy-két szót szabad vót, de néha olyan fülest kaptam, hogy no. Nem így tereferélni, mint most. A felnőtteknek szabad vót. Akkor sokkal nagyobb vót a szigorúság, de ők sem mindent: például nem veszekedtek ebéd közben, nem volt nagy élménybeszámoló evés közben. Utána inkább. Most ami eszükbe jut, azt el is mondják. Vacsora közben beszéljük meg a dolgokat, mert csak akkor találkozunk, akkor van együtt a család.” (II. c)

Az egyes fogások végén megvárják, amíg az ételt mindenki megeszi. Ilyenkor a háziasszony kínálgatja a többieket:

„Egyetek! Mindég kínáltam. Mán nem szerették, hogy mindég mondtam. Egyetek, lakjatok jól!” (II. a)

„Leves után mondtuk főleg, hogy szedjetek még!” (I. a)

„Mindig megkérdeztem azt is, hogy kértek-e még kenyeret, hozzak-e még savanyúságot.” (II. b)

„Nem igazán kínálgatok, nálunk mindenki eszik, ha éhes. Hát mindenkinek magánál az értelem! De ha vendég vót, no azt háromszor is, hogy 'Hát vegyék már!” (II. b)

Egy-egy étkezés hossza negyedóra-egy óra, attól függ, hányan, mit esznek, beszélgetnek-e közben, hétköznap van-e vagy ünnep. A leghosszabb ideig a vasárnap déli, illetve az ünnepi ebéd tart.

„Mindenki annyit evett, amíg jól nem lakott. Megvártuk, amíg mindenki jóllakott, utána ittunk egy-egy pohár fröccsöt vagy vizet, kólát, kinek mi kellett. Meg ezelőtt csak szörpöt, szódával, szódavizet.” (II. a)

[371] Vö. Fél E. – Hofer T. 1997. 302., Ujváry Z. 1991. 210.

„Mindenki addig eszik, amíg jól nem lakik, de én szeretem, ha megvárnak. Én szeretem, ha egyszerre van vége. Beszélgetünk közben. Megköszönik az ételt." (II. c)

„Ha ízlett nekik, akkor az apjuk mondja, hogy ez most jó volt. Az egyik jobban sikerül, jobb ízűre, mint a másik, akkor ezt általában meg szokták dicsérni, megköszönik. Olyan jólesik!" (II. b)

„Az evés alatt végig dicsérjük, hogy milyen finom, milyen jó, milyen jól sikerült! Ha kevésbé sikerült, akkor hallgatunk, akkor inkább semmit, ez a kritika." (III. b)

„A férjem gyakran mondja, az ebédnél is, hogy miért ilyen zsíros a leves, vagy hogy már hideg. Ő szeret kritizálni nagyon. Ritkán mondja csak azt, hogy no ez jó vót. Pedig tényleg jó kaják vannak, csak nem szereti dicsérni." (III. c)

Az étkezés végén a háziasszony, aki terített, összeszedi a tányérokat, leszedi a terítéket.

A „szépen evés" eszményét a következőképpen fogalmazzák meg a legidősebbek:

„Szépen eszik az, aki szépen tud enni késsel, villával, amit én nem tudok. Nem szabad kézzel enni, szürcsölni!" (I. c)

„Ha csamcsog, az nem szép. Most már mink is megszokjuk, bár nem abban nőttünk fel, hogy késsel-villával. Megszokja az ember, ha olyan családban van. A fiamtul tanultam. Gyerekkoromban jó vót akárhogy is. Kitették a kis bádog tálba, oszt akárhogy megette. Ilyenekre tanítottak, hogy ne szürcsölj, ne malackodj. Ma már falun is adnak ilyesmire. Ha társaságban van az ember, akkor próbál alkalmazkodni, illedelmesen viselkedni." (II. b)

A fiatalabbak ezeket az óvodában, a közétkeztetésben sajátították el; ők már így tanítják a gyermekeiket is:

„Mi is arra törekszünk, hogy szépen együnk. Nekik is mondom, hogy nem a fejed viszed a kanálhoz, hanem a kanalat a szádhoz. A késsel-villával evés a legfontosabb. Egyikünk sem eszik kézzel, nincsenek ilyen durva dolgok." (III. a)

„Ne turkáljon az ételben, ne lökdösse a tálon, szépen fogja a kanalat, ne álljon föl az asztaltól, ha még nincs vége az evésnek. Nem jó, ha valaki gyorsan bekapkodja a kaját vagy ha görnyedten ül az asztalnál. Nem szabad kézzel belenyúlni, rásegíteni a kanálra." (III. c)

A lakodalomban az ételek felhordásakor az első tálat a *nagyvőfély*[372] vitte be, verselt, majd letette a levest az ifjú pár elé. Az első korszakban imádkoztak, és csak ezután kezdődhetett a vacsora. A *gazda* és a *násznagy* is köszöntőt mondott. A vőfély mögött a konyhán segédkező asszonyok, fiatalok hordták be a tálakat. A vőfélyek minden egyes fogáshoz verset szavaltak. Így van ez egyébként a mai napig. A menyasszonynak és a vőlegénynek is külön terítéke volt. Az első generáció idején a menyasszony elé letett levesestálba *lyukaskanalat*, szűrőkanalat tettek.

„Lyukaskanalat, oszt mikor szedte vóna, hát nem maradt benne, csak a csigája. Nevették nagyon, de oszt hoztak neki rendes kanalat is.”[373] (I. b)

A vacsora más ételeihez nem fűződött hasonló szokás, később ezt is elhagyták. A leveszöldséget a levesből nem tálalták fel. Nagy levesestálban vitték be külön, végig kínálták – aki kért belőle, vehetett.

Az első két korszakban minden fogást ugyanabból a tányérból fogyasztottak el. (Napjainkban a töltött káposzta után szedik össze a mélytányérokat. A sülteket már lapostányérból eszik.) Akkor hozták a következő fogást, ha a vendégek többsége már végzett az előzővel. Az ételeket mindenki a hétköznap megszokott technikával eszi: kézzel, kanállal vagy éppen késsel-villával. A zenekar ez alatt, „hallgatós”, lassú zenéket játszik; a vendégek pedig beszélgetnek étkezés közben.

Éjfélkor, a menyecsketánc után nem terítenek még egyszer. A kivitt asztalokat már nem hozzák vissza. Mindenki kiszolgálja magát; az ételeket a kezükben tartott tányérból fogyasztják el. Az éjfél körüli étkezés „kidolgozatlanságának” talán az lehet az oka, hogy hétköznapokon nem szerepel étkezés ilyen késői időpontban. Nincs tehát példa arra, hogy mit és hogyan kellene enni egy ilyen alkalommal. A reggeli, az ebéd vagy a vacsora esetében nem adódik ilyen probléma, hiszen ez esetben az étkezéseket a mindennapihoz viszonyítva igyekeznek ünnepélyesebbé tenni. Az éjfél emiatt is kivételes időpont a lakodalomban. Az étkezésben rejlő variációs lehetőségek nagy száma, valamint az újítások talán ennél az alkalomnál mutatkozhatnak meg a legnyilvánvalóbban.

---

[372] Korszakunkban Cserépfaluban mindig a családból kérték fel a vőfélyeket, négy-öt legényt, akik közül a legidősebb volt a nagyvőfély, az irányítójuk. A szakirodalmi meghatározáshoz képest feladatkörük szűkebb, ők nem specialisták, más tisztségviselők segítették őket a lakodalom lebonyolításában. Irányító, szervező szerepük kevés. Szervezetlenségről azonban mégsem beszélhetünk, mert a gazda, illetve a „tálalás irányítója” ellenőrzi a vőfélyeket. Gördülékenyen, fennakadás nélkül halad például a vacsoráztatás egy hangsúlyozottan vezető személy hiányában is; ez a feladatkör több tisztségviselő között oszlik meg. A kisvőfélyek feladata az italokra ügyelni. Ők cserélik az asztalokon az üvegeket.

[373] A csigatészta itt nyilvánvalóan mint fallikus szimbólum szerepel. Bakó F. 1987. 168.

Mosogatás, maradékok, hulladékok kezelése

A háziasszony, aki megfőzte, feltálalta az ételt, az étkezés végén összeszedi a tányérokat, az evőeszközöket. Számára a mosogatás a főzés és az étkezés befejezése. Amíg az ételkészítésről, az étkezésről szívesen szólnak az adatközlők – valamint a szakirodalom is –, addig a mosogatást inkább elhallgatnák. Szinte kizárólag női munka, azok közül sem a legkedveltebb, sok negatív érzelem is fűződik hozzá.

„Bármit megfőzök, csak mosogatni ne kelljen! De hát muszáj, nem mosogat el senki helyettem." (II. a)

„Úgy mondták, hogy 'Este örömmel, reggel körömmel', ha már rászáradt." (II. b)

A konyha, a főzés módja, az étkezés helyszíne, időpontja, az étel jellege, továbbá az együtt étkezők csoportja határozza meg az étkezéshez használt eszközök körét, és ebből kifolyóan a főző-, étkező edények tisztántartásának módját is. Fentebb áttekintettük mindazoknak az eszközöket, a konyhától az étkészletekig, melyeket az étkezés végén rendbe kell tenni, így láthattuk a háziasszonyok elé szó szerint 'tornyosuló' mindennapos feladatot.

Az első generáció régi lakóházaiban nincs szennyvízelvezető rendszer és vezetékes víz, az udvari kutat használják sokan még ma is, az 1990-es évek végén csupán néhányat tettek közülük összkomfortossá. A főző- és tálalóedények, evőeszközök közül csupán néhány darabot használnak, másra nincs szükségük, nem sokszor főznek maguknak, teljesen ellátják őket. A konyhákban nincsen beépített mosogató, erre a célra egy vajlingot használtak, amelyet a spájzban tároltak. Kézmosóként a zománcos lavór szolgált az állványon.[374] Fazékban melegítették a vizet a mosogatáshoz. A tányérokon lévő nagyobb ételmaradékokat a moslékos vödörbe kaparták. Mosogatószert egészen a közelmúltig sokan nem is használtak, csak forró vízzel tisztították az edényeket.

„*Akkor még nem úgy mostuk az edényt, nem tettünk bele mosóport. Mind a malacoknak; a veder, mikor már mostuk az edényt, odabe vót, oszt mindig abba öntöztük a jó zsírost, az mind a jószágnak ment. Forró vízzel, két lébül elmostuk, eltöröltük."* (I. b)

A törölgetéshez puha, nedvszívó pamut konyharuhát használtak, amelyet a mosogatás után kiterítettek, hetente kimostak.

[374] A tisztálkodásról a Szentendrei Szabadtéri Múzeum, az MTA Néprajzi Kutatóintézete, az ELTE Néprajzi Intézete és a Magyar Néprajzi Társaság 2007. áprilisában konferenciát rendezett „Meg is mosakodjál" címmel. Lásd: Juhász K. 2006.

„Gyenge mosogatás, erős törölgetés! – mondták, az még leviszi, ami rajta maradt.” (II. b)

„Mindig én szedtem össze az edényt, én mostam el. A lányaim csak néha törölgettek, jobban már csak akkor, mikor egészen nagy lányok voltak.” (I. b)

Igyekeztek jól elmosni az edényeket, de nem tudták tökéletesen eltávolítani róluk a zsírt, ez azonban nem okozott számukra esztétikai problémát. Az 1980-as évekig az Ultra volt a legismertebb mosogatószer, – a disznóvágás után ma is ezt használják – azóta persze igencsak kibővült a kínálat. Adatközlőm így emlékezik:

„Testvérem Miskolcra ment férjhez, ő már ismerte az Ultrát [mosogatópor, 1960-as évek vége], *elmosogatott vele anyunál, de szegény anyu majd megháborodott, hogy elveszti a fényét. Idegenkedett az ilyen mosószerektől.”* (II. b)

A mosogatáshoz az idősebbek egy darab erős vásznat használtak, azzal tisztították az edényeket. A komolyabb szennyeződéseket finomabb szemű sóderral dörzsölték le, napjainkban, erre a célra súrolószert vásárolnak. A mosogatólét a trágyadombra, a *ganaj*ra öntik.

92–93. kép. Mosogatás menete, helyszíne a II. generációi konyháiban.
Fotó: Báti Anikó, 1994.

Az 1960-as években épült új házak mindegyikébe bevezették a vizet, s ezeknél a házaknál, a konyhában már kéttálcás mosogató van. A legtöbb helyen a fürdőszobai bojlerből jön a melegvíz. A mosogatóból kifolyó szennyvizet az udvari szennyvizes gödörbe, vagy az udvaron át egyszerűen az utcai vízelvezetőbe engedték ki. 1997 óta a kiépített csatornarendszerbe jut a mosogatólé. Az első generációhoz képest darabszámra lényegesen több edényt használnak rendszeresen. Főzéskor sorra veszik elő az edényeket, minden művelethez másikat, emiatt sok mosogatnivaló gyűlik össze. A heti étrendjüket a munkarend szabályozza: többnyire csak reggel és este esznek otthon, az ebédet a munkahelyükön fogyasztják el. A vacsora egy-kétfogásos meleg étel, a legtöbb háztartásban ilyenkor főz a háziasszony. A vasárnapi ebéd menüszerkesztése az ünnepekhez hasonló, három fogásból áll, ekkor gyűlik össze a legtöbb mosogatni való főző-és tálalóedény.

A különféle mosogatószerek mellett a mosogatórongy helyett érdesített felületű mosogatószivacsot vásárolnak. Tisztábbnak, igényesebbnek tartják, gyakran cserélik. Sok háztartásban már nincs is ehhez megfelelő, régi vászonnemű. Nemcsak az a cél, hogy a zsírt, az ételmaradékokat eltávolítsák, de az is, hogy a porcelán és az üvegedénynek cseppmentesek, csillogóan tiszták legyenek, különben nem szépek. Ez persze kevésbé környezetbarát megoldás, mint a forró víz vagy a sóder volt.

A harmadik generáció új építésű házaiban elválasztották egymástól a főzésre szolgáló konyhát és az ebédlőt. A víz és a villany mellett a vezetékes gázt és a szennyvízelvezető rendszert is kiépítették minden házban. A konyhaszekrénysorban beépített gáz- és/vagy villanytűzhelye és mosogató is van.

A fiatalok heti étrendje is a munkájukhoz, az iskolához igazodik. Reggel alig fogyasztanak valamit, nem esznek együtt, étkezés után nincs idő a mosogatásra. Az ebédet a közétkeztetésből kapják az iskolában vagy a munkahelyükön, vagy kis műanyag ételhordókban otthonról viszik. A vacsora a közös étkezés, szinte mindenki kétnaponta szokott meleg ételt készíteni estére. A mosogatás rendje is ehhez igazodik.

A mosogatásnak, a főzéshez hasonlóan, nagyon sokféle egyéni változatát láthattam. A tálcás mosogatót van, aki ugyanúgy használja, mint a vajlingot: az egyik felében elmossa az edényeket, és öblítés nélkül átteszi a másik oldalra, kicsit lecsurgott róla a víz, majd eltörölgeti. A korábbiakhoz képest csak a víz melegítése és a lefolyóba való elvezetése a különbség. Van, aki leöblíti a mosogatószert:

„Én még most is elég maradisan. A mosogatóban van egy műanyag vajling, víztakarékosságból, ebben mosogatunk. Először a poharakat mosom el, folyóvízben leöblítem, szerintem rossz az, ha csak egy edényben öblítünk. Utána lecsurgatom, ott van a mosogató mellett a csurgató [műanyag, re-

keszes tálca]. *Megszárad ott egy idő után, elrakom. Pohár, evőeszközök, tányérok, tálalóedények, legutoljára a fazekak, tepsik, odakozmált dolgok. Közben cserélni kell a vizet. Amikor már nem fér a mosogatóba, akkor el kell kezdeni törölni is."* (III. b)

„Az egyik tálcában elmosom habos vízzel, a másikban öblítem, de abba is teszem vissza, mert nincs csurgatóm, egymásra borigatom." (II. b)

Az eszközök meghatározott sorrendben következnek egymás után, mindig a legkevésbé maszatosakkal kezdik a mosogatást, a végére maradnak az erősen szennyezettek. Szükség esetén, főként a vasárnapi ebéd után, kétszer is engednek melegvizet, ha az nagyon zsírossá válik. A törölgetéshez jó nedvszívó képességű konyharuhát használnak, amit gyakran mosnak, fertőtlenítenek is. Az eltörölt edényeket mindjárt el is rakják a helyükre, a konyhaszekrénybe. A csurgatón szárított edények egy részét szintén elpakolják; a gyakrabban használtakat viszont onnan veszik újra elő az ételkészítéshez vagy az étkezéshez. Van, aki nem szokott törölgetni:

„Nem törölgetem, megszárad. Jók ezek a mosogatószerek, nincs szükség törlésre. Csak azt az edényt szoktam eltörölni, ami hirtelen kell valaminek." (III.b)

Családonként és egyénenként is nagyon eltérő, hogy ki mikor mosogat. A leggyakoribb megoldás mindhárom generáció esetében az, hogy minden étkezés után elmosogatnak. Ezt tartják a legjobbnak. Egyrészt azért, mert esetleg nincs annyi edényük, amennyire szükség volna a napi háromszori étkezéshez; másrészt kellemetlennek tartják, ha az edényekre rászárad az ételmaradék. Egyébként a szennyes edény sem nyújt valami szép látványt, nem kelti a háziasszony jó hírét. Emiatt is tekintik a nyilvánosság elől elzárt területnek a konyhát és a mosogatót.

„Naponta többször mosogatok, minden evés után, nem halmozom ott az edényt. Főzés közben is folyamatosan, mert nem is férnék az edénytől; a főzés végére általában nincs is mosatlan edényem. (II. a)

Ennek feltétele a folyamatosan rendelkezésre álló melegvíz. Ilyen körülmények mellett a mosogatószerből is több fogy.

„Nagyon sokszor mosogatunk egy nap, főzés közben is folyamatosan. Ez nem mindig sikerül, mert vannak olyan kaják, amik állandó felügyeletet igényelnek; ott állok, és csak bedobom hátra a mosogatóba az edényt a vajlingba. Amikor van holtidő a kaja elkészítésének folyamatában, akkor gyorsan nekilátok mosogatni." (III. b)

„Bevallom, nem is mindig közben mosogatok el, mikor főzök. Én is tudom, hogy így lenne a legegyszerűbb, hogy minden oda van készítve és teszem föl, s ha kiürül valami, már mosom is el. Ez volna a legjobb, de nekem soha nincs időm erre. Mikor kész vagyunk, ettünk, én akkor szoktam mindent elmosogatni. De van olyan nap, hogy van maradék, és nem főztem, nem volt olyan sok tányér, akkor nem mosogatok. No de akkor másnap annyi összegyűlik! Ritka az a nap, hogy ne mosogatnék, még ünnepnapkor is, mindig! A gyerekek szedik elő a poharakat, soha nincs tiszta pohár! Pohár pohár után, és egy sem mosná el! (II. c)

A főzéshez hasonlóan a mosogatás is elsősorban női munkának számít. A háziasszony dolga; a család többi tagja ritkán segít benne.

„A férjem, mióta házasok vagyunk, csak egyszer mosogatott, és azt mondta, hogy ez a mosogató, ez nem jó az ő derekának. Ennél fogva nem mosogatott azóta sem. Olyan családban nőtt fel, ahol ez soha nem vót férfimunka. Nálunk otthon apu megcsinálja, ha látja, hogy anyu nem ér rá!” (III. c)

Máshol az édesanya bevonta a lányát is a munkába, a főzni tanulás során ez az első lépcső:

„Én szedem össze a tányérokat, de a lányom szokott mosogatni, én már átadtam neki. Nagyon örülök neki. Sokat elmostam az edényt én is kislánykoromban.” (II. b)

A főzés és az étkezés során tehát az eszközhasználat generációnként eltérő képet mutat. Az idős emberek kicsiny háztartásában viszonylag kevés a mosogatnivaló, bár használaton kívül sok edény, étkészlet halmozódott föl náluk. A fiatalabbak egyre bővülő családjában nagyon nagy a naponta használt edények, evőeszközök, poharak mennyisége, emiatt időigényes, fárasztó munka a mosogatás számukra, tehernek érzik. Az egyéni gyakorlattól függően van, aki hétköznap csak mélytányért tesz föl; van, aki két tányért, kést, villát, kanalat terít ilyenkor is. Ez utóbbi forma gyorsan terjed a hétköznapi gyakorlatban, a közétkeztetés, a városi éttermek nyomán. Evőeszközökből és tányérokból is több készletet használnak egyszerre, mert ritkábban mosogatnak. Így jól ki tudják használni a mosogatógépek befogadóképességét, a mosogatás mára már nem akadálya a teljes étkészlet fölrakásának. A konyhatechnológia újítása, a mosogatógép nagy segítség a számukra. Mosogatógép 2000-ben csak egy volt a faluban – adatközlőim közül egynek sem volt –, de 2006-ra már minden korábban fölmért harmadik generációs háztartásban beépítették az elemes konyhabútorba. A második generáció háztartási gépei között viszont

a mai napig sincs mosogatógép, nélkülözhetőnek tartják. Egyik szerényebb anyagi helyzetű, középkorú adatközlőm azt kérdezte: *„Nem tudom, mit csinálna a mosogatógép a tálra rászáradt nokedlivel például."* (II. a) – ezt a feladatot szívesen áthárítaná a gépre, de egyébként nem érzi számukra szükségesnek.

A mosogatógép a harmadik generáció vizsgált körében gyorsan kedveltté vált. Az automata mosógéphez hasonlítják jelentőségét, annak használata is elősegítette a mosogatógép elterjedését. Családon belül, illetve munkahelyről hallottak róla először, és anyagi lehetőségeikhez mérten igyekeztek minél hamarabb maguk is beszerezni. Nagyon nagy konyhai segítségnek tartják: *„Napi egy órát megspórolok vele, csak belerakom, és kész!"* (III. c) Még a vízfogyasztásban is érezteti hatását, kevesebb víz folyik el a mosogatás során. Ennek egyrészt a gép praktikus vízfelhasználása az oka, másrészt az, hogy ugyan több edényt használnak naponta, mint szüleik, de kevesebbet mosogatnak. Átalakultak a mosogatási szokások. Korábban a mosogatóban gyűltek a használt edények, ma viszont a mosogatógépbe rakják be őket az étkezés után. *„Belerakom, nem látom, nem idegesít, hogy látom a mosatlant."* (III. c) Kétnaponta, az esti főzés és vacsora után kapcsolják be a mosogatógépet. Van, aki a főzőedényeket is beleteszi, de ekkor az erősebb szennyeződéseket előtte a mosogatóban eltávolítja róluk. Mások csak a terítékeket teszik a gépbe, mert az edények sok helyet foglalnak, és akkor két mosási programot kellene végezniük. Helyette a főzőedényeket maga mossa el úgy, ahogy a szüleik is. A munkaidőn kívül a szabadidő nagyon fontos a fiatalok számára, igyekeznek ebből minél kevesebbet tölteni házimunkával. Jelentős összeget költöttek a mosogatógépre, fizetik a víz-, és villanyszámlát, speciális mosogatószereket kell venniük, de mindezek ellenére ma már nélkülözhetetlen háztartási gépnek tartják.

95. kép. Mosogatás a lakodalomban, teknőben. Fotó: Báti Anikó, 2004.

Ha nem otthon étkeztek, például a mezőgazdasági munkák idején, vagy az erdőn dolgozva, vagy kiránduláskor, bográcsozás után többnyire mosatlanul vitték haza az edényt. Akik hetente jártak csak haza az erdőről, úgy mosogattak, hogy a használt tá-

nyérba vizet öntöttek, az a napon megmelegedett, és így öblítették el az edényt és az evőeszközt. Volt, aki nem is mosogatott, csak kitörölte az edényt kenyérrel, a bicskáját is, ahhoz kente, hogy ne legyen zsíros.

A lakodalmakban másnap délelőtt a konyhán dolgozó, az előkészületekben is segítő asszonyok mosogatják el az edényeket. Az első korszakban:

„Hát alig várták, hogy mosogassanak, oszt hozták a moslékos vedret, oszt mindenki vitte a moslékot. Mert akkor nem tettünk bele mosószert, két léből elmosódott az edény, de nem tettünk bele semmiféle mosogatószert, hogy jó szagú legyék. Forró vízzel, úgy, hogy a kezi állja, oszt mind a kenyérdarabokat, kalácsdarabokat, némelyik hányt még húst is bele, hogy a macskának, kutyának is legyék." (I. b)

Ha valami véletlenül eltörött, azt az örömanyának a sajátjából kellett pótolnia. Az edényeket oda vitték vissza, ahonnan elkérték. Hasonlóan zajlott a mosogatás a második korszakban is, de már használtak Ultrát is. Nem öblítettek; az edényeket eltörölgették. Ma is ezzel a módszerrel mosogatnak, teknőben. Megőrződött a kevéssé eszközigényes, egyszerűbb forma. A rengeteg használt edényt nem tudnák a konyhai kis mosogatóban elmosni. Az üstöket belülről súrolóporral, kívülről sóderral dörzsölik át. Ha a kölcsönzőből bérelt edényekből valamelyik eltörött, akkor a kárt pénzben kell megtéríteni. A mosogatás után a tányérokat, evőeszközöket stb. visszaviszik a kölcsönzőbe.

Maradéknak nevezik egyrészt az étkezés során keletkezett, emberi fogyasztásra már nem alkalmas hulladékot, másrészt az el nem fogyasztott ételt is. A csontot, a tányérban hagyott ételmaradékot, a kenyérhéjat a kutyának vagy a macskának adják az étkezés végén. A nagyobb mennyiségű, már nem tiszta étel a malac moslékjába kerül.

„Gyűjtjük a száraz kenyérhéjat is, anyósom malacának elvisszük, a szomszédban van csirke, oda átdobom a zöldségféléket. Ki nem dobunk semmit." (II. c)

„Nekünk nincs kutyánk, a csontot az utcai csavargó kutyáknak teszem ki." (III. b)

Teljesen általános, elterjedt módjai ezek a szerves hulladékok kezelésének. Az előkészítés során keletkező „szemetet", például a zöldségek héját, a csirkebelet, a tojáshéjat a fentiekhez hasonló módon hasznosítják; megetetik az állatokkal, amit pedig azok sem fogyasztanak el, az a *ganaj*ra kerül. A boltban vásárolt termékek csomagolóanyaga viszont napjainkra egyre nagyobb tömegű szemetet képez – korábban nem volt ilyen gond, mert kevesebb volt, és azt a sparheltben eltüzelték –, ma már ennek a kezelését is külön meg kellett oldani. Az 1990-es

évektől megszervezték a szemétszállítást. Ha nem sikerült eltartani, és megromlott az étel, akkor azt is az állatoknak adták. *„Moslékba öntöttük, az állatok mindég megették, meg ha valamit elrontottunk, odaégett, azt is."* (I. c) Ma azonban a maradékok egy része is a kukába kerül, különösen azoknál a háztartásoknál, amelyek nem tartanak háziállatot. Esetükben a szerves hulladék nem forgatódik vissza a természetbe.

„Anyuék még fönnakadtak azon, hogy kidobálni ilyet! Még bennük van, még jobban megeszik a maradékot is. Még jobban ügyelnek arra, hogy semmi ne maradjon, nehogy sok mindent kelljen kiadni a kutyának: én kidobom, ami megmarad. Ami megromlik, aminek lejár a szavatossága, bár lehet, hogy nem is ettünk belőle, azt is kihajítom!" (III. c)

Ez a szemléletmód a fiatalok körében terjed, ugyanakkor vannak olyanok is, akik igazi környezetvédőként szelektálják a hulladékot. Külön tárolják a szerves, illetve a szervetlen szemetet, és még a műanyagokat is kiválogatják.

Ami étel kimaradt, *„…beöntöttük vissza a fazékba* (mindig levesből főztek többet, a második fogást jobban kiszámolták – A Szerző), *hideg vízben lehűtöttük, bevittük a spajzba, vagy a kútba leengedtük. De nem gyakran maradt ki. Mindig tudtuk, hogy körülbelül mennyi az, ami elfogy. Inkább kevesebb maradt, mint hogy sok pocsék legyék."* (I. c)

„A maradékot megesszük estére, vagy másnap. Megettük még a harmadnaposat is! Hűtő nem vót, de ha jó vót, nem vót elromolva, akkor megettük." (I. b)

„Én szeretek két napra főzni, beteszem a hűtőbe a levest, babot, káposztát, megvárom, míg kihűl, oszt utána beteszem. A tésztát is meg lehet melegíteni másnap a sütőben." (I. b)

Az egyre népszerűbb mikrohullámú sütőt is főként maradékok melegítésére használják. Vannak, akik abban az edényben teszik be az ételt a hűtőszekrénybe, amelyikben főzték, így kevesebbet kell mosogatniuk. Mások viszont kisebb edénybe, műanyag dobozokba rakják át a kihűlt ételt, hogy praktikusan, helytakarékosan tudják tárolni.

A lakodalmi ételmaradékokat is igyekeznek eltenni. Másnap abból adnak ebédet a mosogatásnál, a sátorbontásnál segédkezőknek; küldenek belőle a szomszédoknak, az öregeknek is. „

De régen nem maradt ennyi, úgy, mint most. Most csinálnak annyit, hogy kétszerre is elég vóna!" (I. b)

A második generáció nyári lakodalmaiban gyakran nagyon sok étel megromlott, például a leves, a székelykáposzta; azt már csak az állatoknak adták oda. A harmadik korszakban hűtőkocsit bérelnek, illetve a lakóház egy helyiségét úgy klimatizálják egy hűtőgéppel, hogy hűtőkamraként használhassák. Az étkezések végén minden élelmiszert ebbe a helyiségbe hordanak be, így semmi sem romlik el. Az ételek nagy részét egyébként is szétküldik, szétosztják; ami pedig azon felül marad (sültek, sütemények), lefagyasztják, s csak később eszi meg a család.

Szájhigiénia

Az étkezést lezáró cselekmények között kell említenünk a szájápolást, a fogmosást is. A szájhigiénia mint kutatási téma eddig még nem került elő a táplálkozás néprajzi anyagában. Véleményem szerint ez is része a táplálkozáskultúrának; meglétét vagy hiányát is dokumentálnunk kell a 20. század második felét vizsgálva. Saját gyűjtésem adatai egyelőre csupán a tájékozódáshoz elegendőek, az itt közölt interjúrészletekkel szeretném érzékeltetni a tisztálkodási szokásokkal kapcsolatos beállítódást, a normákat, és ezeknek a mindennapi megvalósulását. Az életmód más területeivel való összefüggések feltárásához még további vizsgálatokra van szükség. Megjegyzendő, hogy az adatközlők a fogmosásról még a mosogatásnál is nehezebben beszéltek. Kínosnak érzik a kérdést, mert tisztában vannak hiányosságaikkal, tehát vannak normák, de nem mindig működnek. Ennek következtében az idősebbek kitérő válaszokat adtak kérdéseimre, a róluk szerzett információk nagy részét a fiatalabb családtagjaikkal készített beszélgetésekből nyertem. Legközelebbi ismerőseim fürdőszobáját, fogkeféjét is megnéztem, de további személyes tapasztalatot ezen a téren nem szerezhettem.

Az első generáció számára a fogmosás szokása gyakorlatilag ismeretlen volt. Fogorvoshoz is csak akkor mentek, ha a fájós fogukat ki akarták húzatni. Fogaikkal – amíg voltak – különösebben nem törődtek. Protézisüket viszont már jobban megbecsülik, időnként tisztogatják, hiszen pénzbe került, s mert tudják, hogy ma már a jó megjelenéshez, az ápoltsághoz a fogmosás is hozzátartozik. Anekdoták tanúskodnak arról, hogy idős asszonyok kölcsönadják egymásnak a műfogsorukat, ha valamelyikük templomba vagy temetésre megy. Egy lakodalmi konyhán nagy nevetés támadt, amikor az egyik tányéron a maradékokkal együtt egy fogsort is találtak. Alkalmi gazdája nem kereste.

Gyermekeik így emlékeztek szüleik szokásaira:

> *„Mamáék életükbe se mostak fogat. Édesapámnak megvót az összes foga, mikor meghalt, de életibe nem mosott fogat. Édesanyámnak meg teljesen fiatalon elromlott mind.”* (II. b)

„Nagyanyámnak nem volt egy foga sem 15 évig, de mindent megevett. Ő is akkor mosott fogat, ha fogorvoshoz ment. Egy fogkeféje volt, és egy életen át elkísérte." (III. b)

„Aput soha nem láttam, hogy mosott volna, anyunak nagyon régóta van protézise, látom, hogy tisztítja. Mikor foga vót, nem mosta ilyen gyakran." (II. c)

„Apu alkalmanként, ha megy a templomba, akkor megmossa, hogy szépen fényeljen a koronája. Anyunak kivevős van [protézis], *s ő gyakrabban mossa. Azelőtt nem volt ilyen divat, nem mosta ennyit!"* (II. a)

„Hát ránk nem jellemző a fogmosás, csak ha megyünk valahova, ezért nem adunk ki pénzt!" (II. b)

Egyszerű szájápoló eszköz a fogpiszkáló, mindenki ismeri.

„*Édesapám gyufát faragott, ha a hús beszorult a foga közé. Van most is itthon, de nem sok fogy abbul, a gyufa is megteszi, eltörjük."* (II. b)

A második és s harmadik generáció körében kedvelt a rágógumi.

„*A férjem nem mos fogat, de hát ha valahova megy, utazik, akkor szokott rágót venni. Én most már nem, hát mivel rágjam? Bár korábban ettem. Ha az embernek rossz foga van, akkor csak van egy szájszaga is, munkahelyen kellemetlen. Gyerekeknek vettük először, aztán mi is megkedveltük. Férjem issza a bort, pálinkát is, de ha utazik, zavarja, bekap egy rágót. Nem azért, hogy attul nem érezni!"* (II. b)

A második generáció fiatal felnőttként, otthonról elkerülve ismerte meg a fogmosást, de nem vált szerves részévé mindennapjainak.

„Mikor elmentem szakiskolába tanulni, akkor az ember lesett is el dógokat, amit jónak tanáltam, azt igyekeztem megtanulni. Ott kezdtem el fogat mosni. Most, ha valahova megyek, orvoshoz, társaságba, akkor megmosom, meg néha hétközben is, de a férjem nem mossa sose. Mikor terhes vótam, akkor elromlott az összes fogam. Megcsináltattam a fogsoromat alulra egész fiatal koromban, de nem tudtam megszokni. Én mosom elvétve, de nem mindennap, férjem tán mióta él se. Nekem nincs fogam, fölül csak négy, alulról meg egy, férjemnek meg talán egy van kihúzva." (II. b)

A városi környezetben szembesültek más tisztálkodási gyakorlattal, de ezt már saját falujukban nem gyakorolták, bár új építésű házaikban fürdőszobát is építettek.

„Azok a családok, akik műveltebbek voltak, jobban volt fogmosás, teljesen más volt náluk, ők nem úgy nőttek föl. Furcsa volt nagyon a barátnőméknél, minden este fogat mostak, fürödtek. Ő mondta nekem, hogy őnáluk mindig kell. Én meg csak lestem, hogy mik vannak. Mikor együtt mentünk valahová, akkor én is suvickoltam a kefével. Azért ahogy barátkoztunk, én is jobban odafigyeltem." (II. c)

A második generáció igyekezett megtanítani gyermekeinek a fogmosást. Az édesanya, aki magára kevésbe ügyelt, így mondta:

„Én sem tudom rendesen, hogy hogy kell, nem tudom igazán a technikáját, csak 'Mossátok meg a fogatokat!' ennyi vót az én tanításom. Az óvodában mutatták meg nekik inkább. Esténként csak néha szóltam rájuk, különösebb hangsúlyt nem fektettünk még mi az ilyesmire." (II. b)

„Hát azért régen nem volt ilyen nagy fogmosás, mint ami most van. Nem mostunk minden este fogat. Volt fogkefénk, fogkrém is volt otthon, megmostuk azért, de nem mindennap. De azért egyszer egy nap illene megmosni, az biztos. Esténként én is meg szoktam. Van olyan este, amikor annyira fáradt vagyok, hogy én már most nem, majd reggel. A gyerekeket kicsi koruktól úgy neveltem, hogy most már mindennapos legyen, hogy ha mész fürdeni, akkor a szádat is ki kell öblíteni egy kicsit, mert sokkal jobb az ember közérzete. Bár a komámasszony ötször mos fogat egy nap, mégis mindig a fogorvoshoz jár, úgyhogy ugyanmindegy szerintem!" (II. c)

A harmadik generáció esetenként már gyerekként, otthon találkozott a fogmosással, de ennek rendszeressége nem volt mindig megfelelő.

„Nem nagyon voltunk kiskorunkban ennyire rászoktatva a fogmosásra! Én már biztosan jobban rá fogom szoktatni a gyerekeimet! Nem kérdezték meg esténként, hogy 'Mostál-e fogat, fiam?'. Mikor már nagyobbak lettünk, akkor már nem mentünk úgy el iskolába, hogy sárgállik a fogunk, büdös a leheletünk, utána meg egyre jobban megszoktuk. Jött magától, ahogy igényesedett az ember. Szokássá vált, már nem tudom elhagyni. Gyerekemnek is majd igénye legyen rá, ne tudja nélkülözni. Ápolt legyen ne csak a külseje, hanem a fogai is. Meg hát nem mindegy, hogy mit fizetünk a fogorvosnál." (III. c)

„Nekem ez a szájhigiénia nagyon fontos, annak kéne lenni minden embernek, mert ha beszélsz vele, annál nincsen útálatosabb, rossz látvány, a rossz fog. Nagy hangsúlyt fektetünk arra, az egész család, hogy a fogunk szép legyen. Szódabikarbónával is megmosom, mert nem fehér, hetente egyszer." „Fogkefét a lakatlan szigetre is vinnék magammal." (III. b)

A fogkefe, a fogkrém, azok fürdőszobai elhelyezése, állapota sokat elárul a használatról, annak gyakoriságáról is. Megfigyeléseim többnyire alátámasztották a fent leírtakat: aki ritkábban mossa a fogát, annak olcsóbb fogkrém és fogkefe is megteszi; azokat is csak ritkán cserélik. A fiatalok ezzel szemben jelentős összegeket fordítanak a legújabb reklámokban szereplő termékek megvásárlására, és ezeket rendszeresen használják is, erre tanítják kisgyermekeiket is. A külső normák belsőkké váltak.

A táplálkozáskultúra vizsgálata során nem csupán az étkezési szokásokban, a heti étrendben, a konyhatechnológiában a közelmúltban bekövetkezett változásokat dokumentálhattam, de a modernizáció, az urbanizáció, a polgári életminta hatásait is nyomon követhettem. Ennek szép példája a mosogatás módjának, eszközeinek a fejlődése, és a szájhigiénia iránti igény megfogalmazódása. Ezek a folyamatok ma is zajlanak, a mosogatógép gyors elterjedése a bizonyíték erre, és ez egyben azt is jelenti számomra, hogy a kutatást tovább kell folytatni, minden részletre kiterjedően, csak így válhatnak idővel láthatóvá az innováció tényleges hatásai, eredményei.

TANULSÁGOK A 21. SZÁZAD ELEJÉN

A 20. század második felében a Magyarországon, így Cserépfaluban is bekövetkezett politikai, gazdasági és társadalmi változások a mindennapi élet egészét, benne a táplálkozáskultúrát is érintették: megváltozott az élelmiszertermelés és a feldolgozás, valamint az étkezési szokások számos eleme.

Az európai táplálkozás történetének korszakolásakor[375] Kisbán Eszter az újkori magyar táplálkozáskultúra záró évtizedének tekintette az 1960-as éveket. Cserépfalu táplálkozásának leírásával, három kiválasztott generáció adatainak összehasonlításával pontosíthatjuk a Kisbán Eszter által megrajzolt képet. Elsősorban a táplálkozáskultúra 1945-től napjainkig lezajló változásait tekintettük át, azok okait, és néhány új szempontot is bevontunk a vizsgálatba. A tanulmány egyben problémafölvetés is. Az ok-okozati rendszer, a falvakban a közelmúltban lezajlott és még ma is alakuló gazdasági, társadalmi folyamatok teljes feltárásához ugyanis még további, célzott munkára van szükség.

Cserépfalu táplálkozásvizsgálata nyomán a következő tanulságokat emelhetjük ki az étkezést befolyásoló emberi és környezeti tényezőket sorra véve Ulrich Tolksdorf Nahrungsforschung[376] című munkája nyomán.

Az önálló paraszti gazdálkodás fölszámolása és ezzel együtt a mezőgazdaságból élő népesség csökkenése, az ipari munkavállalás alapjaiban alakította át Cserépfalu életét, táplálkozását is. Az önellátásra törekvés helyett mindinkább az élelmiszeripar, az élelmiszerkereskedelem termékeire támaszkodnak a háztartások.

Az 1960-as évek második felétől a jövedelmek egyre kisebb mértékben származtak a mezőgazdaságból, a legtöbb háztartásban már csupán a háztájit és a kiskerteket művelték meg. A korábbi értékrenddel ellentétben az 1960-as évek második felére végérvényessé vált, hogy a fölhalmozás formája már nem a földtulajdon. Ehelyett a házépítésre, a lakberendezésre, ruházkodásra, gépkocsira, nagy értékű, nagy mennyiségű háztartási gép vásárlására fordították a család

[375] Kisbán E. 1984a. 395., 1997b. 436–437.
[376] Tolksdorf, U. 1992.

megnövekedett jövedelmét. Mindezek a falu felé a külsőségekben is tükrözik az életszínvonal fejlődését.

Az 1960-as évektől a női munkavállalás a családok megélhetésének feltételévé vált. A családfő keresete mellett a második jövedelemre is szükség volt az alacsony bérszínvonal miatt. A TSZ szervezésének korai időszakában a férfiak egy része kivált a hagyományos paraszti gazdálkodásból, és az iparban vállalt munkát, naponta, hetente ingázott. A nők többsége Cserépfaluban maradt, a TSZ-ben vagy a varrodában dolgozott, az ingázást kevesebben választották. A nők átvették a család irányítását, a pénz kezelésétől a gyerekek fölneveléséig minden gond az ő vállukra szállt. A férfiak egyedül nem tudták eltartani a családjukat, és a háztartás körüli munkákból is kisebb részt vállaltak, mint korábban. A normák szintjén azonban még mindig a férfi számít a családfőnek. A munkamegosztás sztereotípiái szinte változatlan formában élnek tovább napjainkban is.

A munkavállalás, az iskoláztatás, az otthonról eljárás sok szempontból ütközött a hagyományos női szerepekkel, az azokra épülő családi hagyományokkal. Az aktív, önálló, független életre is képes nő másként ítélte meg a családfő és az idősek szerepét, véleményét a családban. A faluközösség női korcsoportja helyett a munkatársak köre lett az egyik legfontosabb viszonyítási csoport, amely nézeteivel, normáival hatást gyakorolt rájuk. Mindez bővítette a nők ismereteit, kapcsolati körét. A munkavállalás mellett azonban – akár elköltöztek a faluból, akár helyben maradtak – a háztartás vezetése, a család ellátása, a gyermekek nevelése továbbra is a nők feladata maradt. Sokaknak máig jelentős problémát jelent, miként oldja fel ezt a szerepkonfliktust. Hogyan állja meg a helyét a hagyományos (nő/anya) szerepben, egyszersmind modern dolgozó nőként? A falu, a közösség, a család mindkét szerep betöltését elvárja tőle.

A hagyományos normarendben az egyik legfontosabb érték a család, bár az utóbbi évtizedekben ennek a jelentése is módosult. Szinte mindenhol a kiscsalád vált általánossá. A korábbi nem és kor szerinti munkamegosztás részben felbomlott. A család ma már igyekszik elzárkózni a falu társadalmától. A munkavégzésben, a kikapcsolódásban, az ünneplésben is csak szűkebb kör vesz részt. A gyermekágyasnak az utóbbi tíz-tizenöt évben már csak a szülők főznek, de több családban már ezt a szokást is teljesen elhagyták. Egy másik példa: a közösen végzett munka tekintetében leépültek a disznótorok is. A kölcsönös segítségnyújtáson alapuló közös munkavégzés már csak a lakodalmak és az építkezések idején él.

Átértékelődött a szülő-gyermek kapcsolat is. Az önálló keresettel rendelkező, gyorsan saját háztartást alapító fiatalokra nézve csökken a szülői befolyás mértéke, a fiatalok önmegvalósítása kap nagyobb hangsúlyt, akár a szülői életszínvonal rovására is. Az új háztartások megalapítását a szülők többek között ételajándékokkal is segítik, bizonyos maguk termelte nyersanyagokat (hús, burgonya, tojás stb.), nagyobb tételben adnak gyermekeiknek, hogy a fiataloknak ezekre

se kelljen időt, pénzt fordítaniuk. A harmadik generáció ugyanis már nem tudja kellő intenzitással megművelni a kerteket, a háztáji földeket. Sokan nem tartanak háziállatokat sem.

Az idősek helyzete is megváltozott a falu társadalmán belül, csökkent a közösségen belüli irányító szerepük. Ennél azonban sokkal súlyosabb probléma, hogy a többgenerációs családok felbomlásával, az elvándorlással jelentősen megnőtt a magányosan élő idős emberek száma Cserépfaluban. A családi támaszt nélkülözve sok esetben az idősek gondoskodnak magukról a nyugdíjuk egy részéért, illetve az állam vállalja át ezt a szerepet. A munkába járó nők csak a hétvégén, a szabadidejükben tudnak idős családtagjaikról gondoskodni. Korábban ez a mindennapi tevékenységük része volt, és nem tekintették külön feladatnak. A munkát vállaló nők azonban munkaidő után, csak a saját háztartásuk ellátása mellett/után tudnak segíteni szüleiknek, nagyszüleiknek. Hétvégenként több napra is elegendő készételt visznek a velük nem egy konyhán élő időseknek. A szülő-gyermek kapcsolat a második generációt sajátos „kiszolgáló" szerepbe kényszeríti: a korábbi normáknak megfelelően – a saját háztartása mellett – ellátja az első generáció idős tagjait, és ételajándékokkal segíti a családot alapító harmadik generációt is.

Az első és a második generáció számos tagjának szembesülnie kellett azzal a ténnyel, hogy nem számíthat gyermekei segítségére, mivel azok a falutól távol élnek. Számukra a fiatalok támogatása lett az igazi életcél. Hétköznap ritkán főznek maguknak, inkább megrendelik az ebédet. Hétvégén viszont hazavárják gyermekeiket, szépen megterített asztallal, ünnepi ételekkel fogadják őket. A nagyobb területi mobilitás szétdarabolta a családokat, így megnőtt az egyes családi összejövetelek jelentősége. Ezeknél a családoknál a második, illetve a harmadik generáció kevéssé vállal „kiszolgáló" szerepet a családi munkamegosztásban.

A hazajáró családok közvetítenek a falu felé mind az alapanyagokban és a technológiákban, mind az étrend terén. Számukra már fontos szempont az egészségesség, a változatosság, a gyors elkészíthetőség. Ezeket próbálják meghonosítani az első és a második generáció falusi konyháiban is, megerősítve a különböző kommunikációs csatornákon a falut érő, hasonló információkat. Sajátos kapcsolat fedezhető fel az első és a harmadik generáció között az újítások megítélése és elfogadása terén. Ahol a rokoni szálak megerősítik a viszonyt, ott a harmadik generáció hatással van az idősebbekre. A nagyszülők szívesebben követik az unokák által közvetített mintákat. Tőlük könnyebben elfogadják az újító szándékú tanácsokat. Hatásukra olyan élelmiszereket is megvesznek a boltban, amelyeket egyébként nem választanának.

Az első generáció számára a munka, az állandó tevékenykedés az élet értelmét jelentette. A 20. század közepéig a gyermeknevelés egyenlő volt a munkára neveléssel, a gyermekek már a kisgyermekkortól kivették a részüket a nemek szerinti munkamegosztásból. A lányok az anyjuktól, a nagyanyjuktól ellesték a főzés egyes

lépéseit. S mert céltudatosan nem tanították őket, sokan csak házasságkötésük után, az anyósuk irányítása mellett kezdtek el főzni, kenyeret sütni. A második generáció a szorgalom helyett az eredményességet, a jövedelmezőséget tekinti a legfontosabb értéknek. Ők már iskolázottabbak, s részben eltávolodtak a mezőgazdasági munkától. A második generáció a korábbiaktól eltérő körülmények között nőtt fel: ideje jelentős részét az iskolában, tanulással töltötte, a háztartási munkákból kevéssé vette ki a részét, sokan már fiatalon munkába jártak. A második generáció már nem tanulta meg az összes paraszti női munkát, így az egyik legfontosabbat, a kenyérsütést sem. Az első generáció tagjai fokozatosan kiöregedtek ebből a nehéz fizikai munkából, nem volt, aki a helyükre álljon. Az első generáció nem adhatta tovább ezt az életfontosságú tudást, de már nem is nagyon volt rá igény. Az 1950–60-as évektől a boltból, pénzért vásárolták a kenyeret. Néhány évtizeddel korábban ez még elképzelhetetlen lett volna Cserépfalu életében. A harmadik generáció számára a munka már nem cél, hanem eszköz. Értékrendjükben az anyagi gyarapodáson túl a művelődés, a hasznos szabadidő-eltöltés is megjelenik. A bér, a munkáért kapott pénz átformálta a gondolkodásukat: a legfőbb értékmérő lett.

A Cserépfaluban élők különbözőképpen ítélték meg a munkahelyen végzett és az otthoni munkát. A munkahelyen végzett munka értékét az adta, hogy jövedelmet kaptak érte, minden más munka csak ezután következett a rangsorban. A második, de főleg a harmadik generáció már úgy nőtt fel, hogy gyermekkorában elkülönült egymástól a játék és a munka. A gyermekek legfőbb feladata a tanulás lett, emellett kikapcsolódásként játszottak, és csak néhány háztartási munkában segítettek szüleiknek. Nem vettek részt mindenben, például a főzés teljes folyamatát sem feltétlenül kísérték figyelemmel, nem tudtak annyi ismeretet ellesni, mint a szüleik. A férjhez menő lányok nagy része nem tudott főzni. Anyósától nem akarta megtanulni, így csak a saját konyhájában, a maga kárán szerezte tapasztalatait. A család, az anya, az anyós helyett sokkal nagyobb hatást gyakoroltak egymásra a nők a munkahelyükön: főzési tanácsokkal, receptekkel, ötletekkel segítették egymást.

A paraszti gazdálkodás menetének megfelelően az első generáció számára magától értetődő volt, hogy a háztartási munka kitölti a hétköznapok jelentős részét. A második és harmadik generáció a munkaidő letelte után, illetve a hétvégéken tudta ugyanezeket a teendőket ellátni, így ahol csak lehetett, próbálták megrövidíteni az elvégzendő feladatok sorát. Egyfelől bizonyos munkákat elhagytak, és pénzért megvásárolható szolgáltatásokkal pótolták őket; másrészt gépesítették a háztartást. Jelentős összegeket fektettek az alapanyagok előkészítését, feldolgozását meggyorsító kisgépekbe. A harmadik generáció a kiskertek művelésével és a háziállatok tartásával is felhagyott. A szülőktől illetve a boltból szerzi be az alapanyagokat. Az első generációval szemben nekik már nincsenek fenntartásaik a boltból vásárolt élelmiszerekkel szemben.

A munkahely és az otthon szétválása sajátos időszemléletet eredményezett. Más normák szerint viselkednek a munkahelyen és másként otthon. A munkaidő – amelynek fogalma korábban nem létezett – mellett megjelent a szabad, kötetlenül felhasználható idő is, amelynek hasznos eltöltéséhez nem állt rendelkezésre semmilyen kész minta a múltból. Munkaidő alatt a munkahelyen eltöltött időt értették. Az ingázás, a háztartási munka pedig már a dolgozó nők szabadidejét töltötte ki csaknem teljes egészében.

Mindez tehát az idő átértékelődését jelentette bizonyos tekintetben.[377] A paraszti háztartásban még nem volt igazán nagy jelentősége az órának, hiszen a háztartási munkák menete szabta meg az idő beosztását, tapasztalatból tudták például, hogy mikor kellett bevetni a kenyértésztát, nem mérték, hogy addig mennyi idő telt el.

A munkába állással a munkaidő a nap meghatározott részére terjedt ki. A hétköznapok mellett mindenkinek, még a mezőgazdaságban dolgozóknak is, biztosították a szabad hétvégét, így például a lakodalmak időpontja is fokozatosan ehhez a munkarendhez igazodott. Az évszakhoz, a gazdálkodás menetéhez kötődő időszemlélet csak a szabadidőben végzett kerti munkánál maradt meg.

Átalakult tehát – ráadásul meglehetősen gyorsan – a falusi háztartások időrendje. Ez befolyásolta a napirendet, de mindez tükröződik az étrendben, az étkezési szokásokban is. A heti étrendben szereplő ételek kiválasztásakor a második és a harmadik generáció figyelembe veszi az elkészítésére fordítandó idő mennyiségét is – ezt az adatot egyébként a legtöbb általuk használt szakácskönyv is feltünteti. A háztartási gépek alkalmazásával is az a cél, hogy megkönnyítsék a munkát, ezzel együtt lerövidítsék a főzésre fordítandó időt.

Az időtényező az egyik fontos szempont a félkész vagy készételek megvásárlásakor is. A bolti ellátottság javulásával egyre több, az élelmiszeripar által előállított terméket fogyasztanak falun is, követve a városi mintát. Kedveltek a konzervből gyorsan elkészíthető ételek, a mirelit áruk, a száraztészták, a levesporok.

A hétköznapi étkezési alkalmak, azok időpontja, szervezettsége is tükrözi a család hétköznapi időbeosztását. Azokban a családokban, amelyekben a férj is és a feleség is dolgozik, a főétkezések közül a reggeli és az ebéd veszít a korábbi jelentőségéből. A hétköznapi reggelinek nincsenek szervezett keretei: ki mikor indul munkába, akkor eszik pár falatot. Sokan egyáltalán nem is reggeliznek semmit. Délben nem tartózkodnak otthon. A körülményektől függően vagy a munkahelyi ebédet, vagy az otthonról magukkal vitt hideg élelmet fogyasztják el. Nem főznek

[377] A tradicionális társadalmak időbelisége feladatorientált, az idő nem választható le az éppen aktuális tevékenységek rendszerétől. Lásd: Ingold, T. 2000. A modern társadalmakban – különösen az ipari bérmunka kialakulása idején – az időfelfogásra sokkal inkább cél- és profitorientált, a racionális időszemléletmód a jellemző. A két szemlélet konfliktusáról és változásról lásd: Thomson, E. P. 1990.

mindennap. A leggyakoribb az, hogy két egymást követő napon ugyanazt az ételt fogyasztják. Az étkezés időpontja akkor sem dél, ha a háziasszony főz. Inkább a délután, a kora este, miután hazaértek a munkából. A hétvégéken, illetve a szabadságuk ideje alatt viszont arra törekednek, hogy mindhárom főétkezésen együtt egyen a család, mivel a közös étkezés a család összetartozását hivatott kifejezni.

A 20. század második felében – a paraszti gazdálkodásban korábban betöltött jelentőségéhez képest – átalakult a pénz szerepe is a falusi háztartásokban. Az idő és a pénz értékének módosulása összefügg egymással. Az emberek a munkahelyeken töltik napjaik jelentős részét azért, hogy pénzt keressenek. Az előteremtett pénz egy részét pedig háztartási gépekbe fektetik, hogy például az előkészítést, a főzést megkönnyítsék, és időben lerövidítsék. Időt áldoznak arra, hogy pénzhez jussanak, a pénzt viszont részben arra költik, hogy több idejük, hogy szabadidejük legyen. Szabadidejükben otthon pihennek, sok időt töltenek televíziózással, a fiatalok kirándulnak a környéken. Kevesen vannak, akik megtehetik, hogy külföldre utazzanak nyaralni, síelni.

Ez az újfajta értékrend – városi, polgáriasult mintáival – érvényesül ma már Cserépfaluban is. Szemléltetésül: a lakodalmi előkészület fontos eseményei voltak a kenyér-, a kalácssütés és a csigacsinálás, amelyet társasmunkában végeztek a meghívottak. A kenyérsütést az 1970-es évektől, a csigacsinálást az 1980-as évektől hagyták el Cserépfaluban. Helyettük péktől, illetve csigacsináló specialistától rendelik meg a szükséges mennyiséget, és fizetnek érte. A segédkező rokonság munkáját már nem veszik igénybe ezeknél a műveleteknél.

Az 1960-as évek közepéig a falvak törekedtek az önellátásra az élelmiszertermelés és feldolgozás tekintetében. A közellátás javulásával, az 1970-es évektől érezhető az életszínvonal emelkedése, a fogyasztás mennyiségének növekedése. A vásárolt áru ekkor még csak kiegészítette, napjainkra viszont gyakorlatilag meghaladja mennyiségében az otthon előállított élelmiszereket. Például a korábbihoz képest több cukrot vettek, így sokféle befőttet, lekvárt tudtak készíteni, emiatt visszaszorult az addigi egyetlen lekvárféleség, a szilvalekvár. A krémes sütemények is ebben az időben terjedtek el.

A szolgáltatás színvonalának fejlődésével a helyiek a legalapvetőbb élelmiszerek bolti megvásárlására is áttértek. Igaz az idősek csak akkor kezdték a kenyeret boltból venni, amikor már nem voltak képesek a nehéz munkát elvégezni. A bolti áru minősége jóval gyengébb volt annál, mint amit maguk készítettek, emiatt nagyon nehezen is szokták meg, és még ma is nosztalgiával gondolnak a régi kenyerekre.

A második és a harmadik generáció számára a vásárlás az élelmiszerek, az alapanyagok beszerzésének teljesen természetes formája lett, és nagyban hozzájárult az étrend változatosabbá válásához. A bolti kínálat és a rendelkezésre álló pénz szükségtelenné tette számukra, hogy minden korábbi női munkát megta-

nuljanak. Nem tudnak kenyeret sütni – sőt, sokan még a kelt tészta készítésétől is idegenkednek. Nem tartanak tehenet, nem ismerik a tejfeldolgozás menetét, a befőttek elterjedésével nem aszalnak gyümölcsöket, a piaci zöldségkínálat mellett a kertek művelése is kezd háttérbe szorulni. A második és harmadik generáció olyan élelmiszerekre is inkább pénzt költ, amelyeket otthon is előállíthatna. Ismét csak azért, hogy időt takarítson meg. Sokan a levestésztát is a boltban vásárolják meg. A disznóvágás e téren kivételnek számít. Az elkészített termékek változtak csupán: kevesebb húst füstölnek föl, több kolbászt töltenek. Egyébként azonban alig veszített jelentőségéből.

A táplálkozáskultúra tárgyi háttere is változáson ment keresztül az elmúlt időszakban. Háttérbe szorultak és elvesztették eredeti funkciójukat a tradicionális technológiákhoz (kenyérsütés, tejfeldolgozás) kapcsolódó eszközök. Az 1960-as évekre a sparheltet, a takaréktűzhelyet – amelyhez az első generáció a főzési és fűtési funkció egyesítése miatt ragaszkodik –, a gáztűzhely váltotta föl a második generáció konyháiban. Ezen gyorsabban, egyszerűbben lehetett főzni. Az új építkezések nyomán az 1960-as években a kemencék többségét is elbontották, de a lakodalmak alkalmával a mai napig használják a megmaradtakat. A kerámia edényekből dísztárgy vagy tárolóedény lett. A dagasztóteknőt a disznóvágáskor hasznosítják. Egyfajta befektetéssé, presztízslehetőséggé, felhalmozási formává váltak az étkészletek, a pohárkészletek, amelyek nagy részét a házaspár lakodalmi ajándékba kapta. Szinte minden háztartásban van már hétköznapi és ünnepi teríték is.

Átalakulásával az ételkészítés helyszíne, a konyha is az életszínvonal emelkedését tükrözte. Az 1970-es évektől divat lett a konyhaszekrénysor, az 1980-as évektől pedig – külön helyiségként is – megjelent az ebédlő és benne az ebédlőbútor. A gáztűzhellyel együtt a második generáció konyhájában jelent meg először a hűtőgép is, amely a romlandó ételek tárolásának problémáját oldotta meg. Az 1980-as évek közepétől forradalmi változást hozott a tartósításban a hűtőláda. A disznóvágás menetét gyorsította a kézzel tekerhető hurkatöltő és a húsdaráló elterjedése az 1960-as évek elején. A házimunkát könnyítik meg a második és a harmadik generáció számára a különféle elektromos kisgépek. Ezek többsége ma már minden háztartásban megtalálható. A kereskedelmi kínálat, a reklámok a fentieken túl olyan befektetésre is ösztönzik az embereket, amelyek gyakran csak presztízs értékűek. Nélkülözhető lenne például a mikrohullámú sütő, mivel rendszerint csak melegítésre használják; ám jól látható helyen elhelyezve, leterítve, a tetejére helyezett vázával a jólétet hivatott megjeleníteni.

A nők nagyobb mobilitása, a falu információs csatornáinak a kiszélesedése, a bolti élelmiszerkínálat az ízlésvilágot is átalakította.

Az első generáció ragaszkodik a rég megszokott ételtípusokhoz, az általa hagyományosnak vélt formák megőrzésére törekszik. Csak a legszükségesebb élelmiszereket vásárolja meg, fogyasztói magatartását a reklámok kevéssé befolyásolják. Nem feltétlenül akarja étrendjét változatosabbá tenni.

A második és különösen a harmadik generáció ezzel szemben tudatosan vezet be újításokat. Heti étrendjüket a bolti kínálat is befolyásolja. Az új gépek, az új eljárások is az ő konyháikban tűnnek föl leghamarabb. A harmadik generáció számára az egészségesség is fontos szempont. A média hatására figyelnek arra, hogy megfelelő mennyiségű vitamint, fehérjét stb. fogyasszanak. Kerülik a zsíros, füstölt húsos ételeket.

Az élelmiszeripari termékek, a bolti választék, a közétkeztetés kínálta étrend révén a falusi emberek részben már eltávolodtak az élelmiszertermelés és a feldolgozás folyamatától, ízlésviláguk jelentősen egységesült. Az étellel való kapcsolatuk lazábbá vált. Már nem feltétlenül tudják, hogy hol, hogyan készült az ennivaló. A tartósítással, a fagyasztással megszűnt az ételek szezonalitása is.

A megváltozott tárgyi, időbeli feltételek átalakították az étkezési szokásokat is. Az újkorban kialakult hármas étkezési rend az utóbbi évtizedekben felborulni látszik: az iskolába, munkába járás fölborította a hétköznapi reggeli és ebéd formáját. Új alternatívát a közétkeztetés jelent, ebben az esetben viszont a család egyes tagjai egymástól távol, külön-külön étkeznek.

Reggelire, vacsorára a boltból vásárolt hideg élelmiszereket esznek. Nem minden háziasszony főz mindennap, és nem feltétlenül főznek két fogást. A leves gyakran elmarad, főleg a harmadik generációnál. A levesnek az ételsorban az újkor óta meglévő elsősége is megkérdőjeleződött.

A hétköznapokkal ellentétben a vasárnapi, ünnepi étrend az első generáció által is hagyományosnak tartott formákat őrzi. A hétvégi háromszori étkezés csúcsa, a vasárnapi ebéd első fogása továbbra is a húsleves mindhárom generációnál. Ezt valamilyen húsétel követi körítéssel, végül pedig a sütemény jön.

A második és harmadik generáció körében megváltozott az étkezés menete is. Már nem hangsúlyozzák az ülésrenddel, az ételszedés sorrendjével (is) a családfő elsőségét. A figyelem középpontjába mára a gyerekek kerültek: ők kapják a legfinomabb falatokat.

A közétkeztetésben látott minta hatására a teríték polgáriasult: egyre több helyen hétköznap is terítenek kést, villát és lapostányért is. Az első generáció viszont ragaszkodik a mélytányér és a kanál kizárólagos használatához. A közös tálból való étkezés – bizonyos ételek, főként tésztafélék esetében – körükben máig fennmaradt.

Végezetül megállapítható, hogy a polgári, városi minták hatására Cserépfalu táplálkozása napjainkra nagymértékben egységesült. A lokális társadalmi különbségek kiegyenlítődtek, de az egyes generációk közötti különbségek még jól láthatók. A Cserépfaluban végzett mikrovizsgálat eredményei, az itt megfigyelt tendenciák érvényessége valószínűleg kiterjeszthető a hasonló sorsú és helyzetű településekre is. Ennek igazolására azonban a Bükkalja térségében még további helyi – részben szociológiai alapú – kutatásokra lesz szükség.

IRODALOMJEGYZÉK

Andorka Rudolf

1979 *A magyar községek társadalmának átalakulása*. Budapest.

Andrásfalvy Bertalan

2001 *Gyümölcskultúra.* In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 493–527.

Apor Péter

2008 A mindennapi élet öröme. In: Horváth Sándor (szerk.): *Mindennapok Rákosi és Kádár korában. Új utak a szocialista korszak kutatásában*. Nyitott Könyvműhely, Budapest, 13–49.

Bakó Ferenc

1955 Felsőtárkány község lakodalmi szokásai. *Ethnographia* LXVI. 345–408.

1968a Mészégető kunyhók a Bükk-hegységben. *Néprajzi Értesítő* III. 67–91.

1968b A mészégetők életmódja a Bükk-hegységben. *Egri Múzeum Évkönyve* VI. 267–287.

1977 *Bükki barlanglakások.* Borsodi kismonográfiák 3. Herman Ottó Múzeum, Miskolc.

1987 *Palócföldi lakodalom*. Gondolat Könyvkiadó, Budapest.

Balassa M. Iván

1997 Népi építészet. In: Fügedi Márta – Viga Gyula (szerk.): *Borsod-Abaúj-Zemplén megye népművészete.* Herman Ottó Múzeum, Miskolc, 125–169.

Bálint Sándor

1962 A kenyér és a kalács a szegedi néphagyományban. *Néprajz és Nyelvtudomány* V–VI. 63–77.

Balázs Géza

1984 A cserépfalui díszes fafaragó korszak vége. *Herman Ottó Múzeum Közleményei* 22. 122–129.

1991 A pálinka néprajzához. *Herman Ottó Múzeum Közleményei* 27. 306–312.

Bárdi Ida
1973 A víz helye és szerepe egy palóc falu életében. *Stúdium* IV. 73–80.
Batári Zsuzsanna
2008 The interiors of Summer Kitchens: Changes in Lifestyle and Material Consequence in the 20th Century. In: Korkiakangas, Pirjo – Lappi, Tiina-Ritta – Niskanen, Heli (eds): *Touching Things. Ethnological Aspect of Modern Material Culture*. Helsinki, 248–260.
Báti Anikó
1998a A cserépfalui lakodalom 1941–1996. In: Nagy Károly (szerk.): *Cserépfalu hét és fél évszázada*. Cserépfalu, 297–314.
1998b Lakodalmi étrend Cserépfaluban. *Honismeret* XXVI. 4. 62–69.
1998c Lakodalmi tisztségviselők és feladataik Cserépfaluban. *Néprajz és Nyelvtudomány* XXXIX. 21–29.
2000a Tárgyak – technológiák – szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In: Cseri Miklós – Kósa László – T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. Szentendre, 341–356.
2000b A lakodalmi étrend, ételek változása 1941–1996. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXXIX. 481–496.
2004 A lakodalmi étrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében. In: Barna Gábor (szerk.): *Rítusok, folklór szövegek.* Budapest, 123–142. / Vallási Néprajzi Könyvtár 13./
2005 Cserépfazék és bárpult. Cserépfalui konyhák napjainkban. T. Bereczki Ibolya – Sári Zsolt (szerk.): *A népi építészet, a lakáskultúra és az életmód változásai a 19–20. században. Tanulmányok a Dél-Dunántúlról és Észak-Magyarországról*. Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum, Szentendre, 277–300.
2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest. /Néprajzi Értekezések 1./
2009a A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia* 120. 3. 257–266.
2009b A cserépfalui konyha. *Ház és ember* 21. 141–162.
2009c „Este örömmel, reggel körömmel”. A mosogatástól a szájhigiéniáig. In: Juhász Katalin (szerk.): *Tiszta sorok. Tanulmányok a tisztaságról és a tisztálkodásról*. Budapest.172–187.
2011 A kenyér és a kelt tészták mai táplálkozásunkban. In: Vargyas Gábor (szerk.): *Párbeszéd a hagyománnyal: A néprajzi kutatás múltja és jelene: Tudományos konferencia a PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék jubiláló professzorai: Andrásfalvy Bertalan, Filep Antal, Kisbán Eszter és Pócs Éva tiszteletére.* Budapest, 487–499. /Studia Ethnologica Hungarica 13./

2012 The Role of Bread in Hungarian Diet Today. *Acta Ethnographica Hungarica* 57. 2. 253–261.
2013 The Return of the Wood-fired Baking Oven in Hungary. In: Lysaght, Patricia (ed.): *The Return of the Traditional Food*. Lund, 118–127.
2014 Családi kapcsolatok és ismeretátadás. A főzés tudományának átadása/átvétele a családban és azon kívül. In: Barna Gábor – Kiss Endre – Gyöngyösi Orsolya (szerk.): *A család egykor és ma.* Szeged – Budapest, 119–126.
2015 Cooking Know-How: Virtual and Personal Transmission of Skills. A Hungarian Example. In: Krawczyk-Wasilewska, Violetta – Lysaght, Patricia (ed.): *Food and Internet*. Frankfurt, 221–230.
2016 Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változása a konyhában. In: Papp József – Tóth Árpád – Valuch Tibor (szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon*. Budapest, 619–634. /Rendi társadalom – polgári társadalom 28./
2017a From Hernádszentandrás to Bioszentandrás. An Example of a Sustainable Bio-farm in Hungary. *Acta Etnographica Hungarica* 62. 2. 277–295.
2017b Organic Farm: A Chance for Renewal (An Example from North-Eastern Hungary) In: Bartsch, Silke – Lysagth, Particia (eds): *Place of Food Production. Origin, Identity, Imagination*. Frankfurt am Main, 59–72.
2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* MTA BTK Néprajztudományi Intézet, Budapest. /Életmód és Tradíció 16./

Bausinger, Hermann
1995 *Népi kultúra a technika korszakában*. Budapest.
1989 „Párhuzamos különidejűségek." A néprajztól az empirikus kultúratudományig. *Ethnographia* C. 24–37.

Benkő Éva
1982 Az ajándékozás szokásai a Szuha völgyében. In: Balassa Iván – Ujváry Zoltán (szerk.): *Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére*. Debrecen, 631–640.

Bereczki Ibolya, T.
1982 Csépa népi táplálkozása. In: Barna Gábor (szerk.): *Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből.* Eger – Szolnok, 177–226.
1985 Adatok a népi táplálkozáshoz a Tápió mente néhány településén. In: Ikvai Nándor (szerk.): *Tápió mente néprajza.* Szentendre, 527–543.
1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében.* Debrecen.
1993 *Népi táplálkozás a Közép-Tisza vidékén. (Jász-Nagykun-Szolnok megye)* Kandidátusi értekezés. Kézirat. Szolnok.

1995a *Útmutató a népi táplálkozási kultúra gyűjtéséhez.* Szolnok.
1995b Asszonyok és férfiak ételkészítési gyakorlata a XX. században az Alföldön. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Tanulmányok és közlemények.* Debrecen, 333–337.
1997 Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 105–116.

Bodnár Zsuzsanna
1997 *A kamra, padlás, pince szerepe a paraszti élelmiszertárolásban.* In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 67–78.

Bődi Erzsébet
1984 *Egy lengyel falu táplálkozása.* Debrecen.
1997 Kalácsok és kalácsfélék (sült tészták) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 89–95.

Bringeus, Nils-Arvid – Wiegelmann, Günter (eds.)
1971 *Ethnological Food Research in Europa and USA.* Lund.

Burnett, John – Oddy, Derek J. (eds.)
1994 *The Origins and Development of Food Policies in Europe*. London – New York.

CSeh-Szombathy László
1971 A család szerepe az öregek ellátásában és életében. In: Lőcsei Pál (szerk.): *Család és házasság a mai magyar társadalomban.* Budapest, 147–168.

H. Csukás Györgyi
1997 Közösségi épületek. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 223–249.

Dankó Imre
1986 Árucsere és migráció. In: Szabadfalvi József – Viga Gyula (szerk.): *Árucsere és migráció*. Miskolc, 11–19.

Dömötör Ákos
1995–1996 Változásvizsgálatok a Hangony-völgyi bejárók anyagi kultúrájában. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve.* XXXIII–XXXIV. 495–521.

Égető Melinda
2001 Szőlőművelés és borászat. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás.* Akadémiai Kiadó, Budapest, 527–595.

Élelmiszerfogyasztás
1957 *Az élelmiszerfogyasztás alakulása Magyarországon*. KSH., Budapest. /Statisztikai Időszaki Közlemények 6./

Élelmiszerfogyasztási
2002 *Élelmiszerfogyasztási szokások Magyarországon.* GfK Hungária Piackutató Intézet – Agrár Marketing Centrum Kht. www. amc.hu Letöltés: 2008. 02.10.
Enyedi György
1980 *Falvaink sorsa*. Budapest.
Erdmann Gyula
1992 *Begyűjtés, beszolgáltatás Magyarországon 1945–1956.* Tevan Kiadó, Békéscsaba.
Étrendi szokások
1960 *Étrendi szokások a munkás-, alkalmazotti- és paraszti háztartásokban.* Statisztikai időszaki közlemények 34. Budapest.
Fejős Zoltán
1979 Az átmeneti rítusok. *Ethnographia* XC. 406–414.
Fél Edit
1944 *A nagycsalád és jogszokásai a Komárom megyei Martoson*. SZMKE Kisalföld-kutató Intézet, Budapest.
Fél Edit – Hofer Tamás
1969 *Proper Peasants*. Chicago.
1997 *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban.* Balassi Kiadó, Budapest.
Fügedi Márta
1983 A Bükkalja női népviselete. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXI. 241–258.
Fügedi Márta – Viga Gyula (szerk.)
1997 *Borsod-Abaúj-Zemplén megye népművészete*. Miskolc.
van Gennep, Arnold
2007 *Átmeneti rítusok*. L'Harmattan, Budapest.
Gunda Béla
1932 Kenyérsütés Orosháza környékén. *Néprajzi Értesítő* XXIV. 102–111.
Györgyi Erzsébet, F.
1990 A házasságkötés szokásai. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VII. Népszokás, néphit, népi vallásosság*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 32–66.
Györfiné Kovács Ilona
1973 A tehéntej feldolgozása, szokásai és hiedelmei Karcagon. *Szolnok Megyei Múzeum Évkönyve*. 297–309.
Hartog, Adel P. den (ed.)
1995 *Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century*. Edinburg.

Hamar Anna
1982 Az öregek néprajzi kutatásának szempontjai. In: Balassa Iván – Ujváry Zoltán (szerk.): *Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére*. Debrecen, 663–668.
Hegyi Imre
1964 *A lisztminőségek és a tésztafélék összefüggése. Ethnographia* LXXV. 362–383.
Hofer Tamás
1983 A „tárgyak elméleté"-hez. Felszerelések és tárgyegyüttesek elemzése. *Népi kultúra – Népi társadalom* XIII. 39–63.
Hoffmann Tamás
1998 *Európai parasztok. Életmódjuk története I. A munka.* Budapest.
2001 *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital.* Budapest.
Horváth Sándor
2004 *A kapu és a határ. Mindennapi Sztálinváros*. Budapest.
2012 *Két emelet boldogság. Mindennapi szociálpolitika Budapesten a Kádár-korban.* Budapest.
Horváth Sándor (szerk.)
2008 *Mindennapok a Rákosi- és a Kádár-korban*. Budapest.
Huseby-Darvas, Éva Veronika
1983 Endogám és exogám tendenciák egy északkelet-magyarországi faluban. In: Novák László – Ujváry Zoltán (szerk.): *Lakodalom*. Debrecen, 431–463.
1983/1984 Szociálantropológiáról – Cserépfalu kutatása kapcsán. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXII–XXIII. 233–245.
1984a *Fogalmak és élettörténetek az identitás vizsgálatához.* Debrecen. /Folklór és Etnográfia 12./
1984b *Community Cohesion and Identity Maintenance in Rural Hungary: Adaptation to Directed Social Change.* University of Michigan. Kézirat.
1985 Közösség és identitás Cserépfaluban. *Ethnographia* XCVI. 493–508.
Istvánffy Gyula
1894 Mátraalji palóc lakodalom. *Ethnographia* V. 38–51.
1911 A Borsod megyei palócok. *Ethnographia* XXII. 162–166., 222–305., 363–368.
Jakobs, Mark–Scholliers, Peter (eds)
2003 *Eating Out in Europa*. Oxford–New York.
Jávor Kata – Molnár Mária – Szabó Piroska – Sárkány Mihály
2000 A falusi társadalom a szocializmus időszakában. In: Paládi-Kovács

Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 997-1006.

Juhász Katalin

2006 *Meg is mosakodjál. Magyar népi tisztálkodás a 20. században.* Budapest.

Juhász Katalin (szerk.)

2009 *Tiszta sorok. Tanulmányok a tisztaságról és a tisztálkodásról*. Budapest.

2012 *Falu a városban: az angyalföldi OTI-telep*. Budapest.

Kápolnai Iván

1963 A mezőkövesdi járás népességének alakulása. *Matyóföld*. 21–30.

1992 Mezőkövesd város és környéke népessége 1746–1990. *Statisztikai Szemle* 12. 1053–1067.

1998 Népesség- és gazdasági viszonyok Cserépfaluban a XX. század közepéig. In: Nagy Károly (szerk.): *Cserépfalu hét és fél évszázada*. Cserépfalu, 147–196.

Kapros Márta

1990 A születés- és kisgyermekkor szokásai. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VII. Népszokás, néphit, népi vallásosság.* Budapest, 9–31.

Kardos László

1943 *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest.

1997 *Tiszaigar. Egy tiszántúli falu életrajza.* Budapest.

Katona Imre

2000 Átmeneti rétegek az agrártársadalom peremén. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. Budapest, 173–238.

Kisbán Eszter

1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és hagyomány* V. 189–203.

1966 *A magyar kenyér.* Kandidátusi értekezés.

1967 A joghurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozási rendszerekben. *Ethnographia* LXXVIII. 81–94.

1968 A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. *Népi Kultúra–Népi Társadalom* I. 51–91.

1969 A sertéshús tartósítása a paraszti társadalomban. *Népi Kultúra–Népi Társadalom* II–III. 103–106.

1970 A kenyér a táplálkozási struktúrában. *Népi Kultúra–Népi Társadalom* IV. 97–125.

1975 Az étkezések napi rendjének átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv* LXXI. 177–185.

1976–78 A táplálkozás vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951–1976). *Dissertationes Ethnographicae* II. 152–203.

1984a Ételek, étkezés. In: Bárt János (szerk.): *Kecel története és néprajza.* 769–791. Kecel
1984b Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia* XCV. 384–399.
1987 „Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva…" (A cukor bevezetése a parasztoknál Magyarországon) *Agria* XXIII. 239–264.
1988 A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnographia* XCIX. 149–177.
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* Budapest. /Életmód és tradíció 4./
1990 A táplálkozáskultúra kutatása az Ethnographia első száz évfolyamában 1890–1989. *Ethnographia* C. 373–383.
1992 A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. Debrecen, 13–35.
1994a Hog´s Head Cheese, Preßwurst, Schwartenmagen. An 18th–20th century Innovation in Hungary. In: Burkhard, Pöttlet et al. (Hrsg.): *Innovation und Wandel*. Graz, 187–198.
1994b „Húsevőnap" – „tésztaevőnap": az egyházi böjti fegyelem táplálkozásszerkezet-formáló szerepe. In: Kisbán Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás.* Budapest, 75–98.
1994c Új szerkezet – régies terület. Az újkori magyar táplálkozáskultúra kétarcúsága. *Ethnographia* CV. 401–406.
1995 Economics of Shortage: Conditions of the Food 'Market' in the Case of Hungary. In: Hartog, Adel P. den (ed): *Food Technology, Science and Marketing: European Diet in the Twentieth Century*. Edinburg.
1997a Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter(szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 9–24.
1997b Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* Budapest, 417–582.
1997c A főétkezés újkori szerkezetének kialakulása Magyarországon, a levesfogás. In: Csoma Zsigmond – Gráfik Imre (szerk.): *Kapcsolatok és konfliktusok Közép-Európa vidéki életében.* Szombathely, 105–115.
2001 Szokásszerű vagy meglepetés. Az ünnepi ételsor összeállításának két mintája. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.): *Merítés. Tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére.* Budapest, 225–231.
2009 Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz I. 2. Táj, nép, történelem.* Budapest, 102–106, 229–234, 406–426, 594–604.
2011 A táplálkozáskultúra vizsgálata az európai etnológiában. *Ethno-Lore* XXVIII. 71–87.

2013 Continuity and Change: The Choice of Food for Gastro-Festivals around the Turn of the Millennium. In: Lysaght, Patricia (ed.): *The Return of the Traditional Food*. Lund: Lund University, 197–208.

2017a Termelők a piacon, termelői piacok. In: Fodor Péter – Gyöngyössy Orsolya (szerk.): *Sodrásban. Tanulmányok Szűcs Judit köszöntésére*. Csongrád: Csongrádi Információs Központ Csemegi Károly Könyvtár – Tari László Múzeum, 300–313.

2017b Choose Local, Try Organic, Think Ecological – Actions and Ideas in the Recent Hungarian Realm. In: Bartsch, Silke – Lysagth, Particia (eds): *Place of Food Production. Origin, Identity, Imagination*. Frankfurt am Main: Peter Lang. 201–218.

Knézy Judit

1977 *Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII–XX. század*). Kaposvár.

1980 *A sertéshús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál 1850–1960. Somogy néprajza II. Anyagi kultúra.* Kaposvár.

1984 Változások a Káli-medence lakóinak táplálkozásában. *Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei* 17. 687–698.

1989 Gazdasági változások és a somogyi parasztság táplálkozásának alakulása 1850–1890. *Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 555–582.

1991 *Hagyományok és változások a somogyi mezőgazdasági népesség táplálkozásában 1696–1960*. Kandidátusi értekezés. Kézirat. Budapest.

1997 Vendéglátás, úton lévők táplálkozása a XVIII. századtól a reformkor végéig. In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére.* Budapest, 51–69.

2001 Életmódváltozások Somogy megyei falvakban (1945–1970). *Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei* 201–223.

Kósa Erzsébet

1971 Adalékok a mai magyar család generációs viszonyainak alakulásához. In: Lőcsei Pál (szerk.): *Család és házasság a mai magyar társadalomban.* Budapest, 117–146.

Kósa László

1980 *A burgonya Magyarországon.* Budapest.

1990 Protestáns egyházias szokások és magatartásformák. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VII. Népszokás, néphit, népi vallásosság* Budapest, 443–481.

2001 *A magyar néprajz tudománytörténete*. Második, javított, bővített kiadás. Budapest.

Kovács Emese

1978 A családi háztartásszerkezet átalakulása. In: Bodrogi Tibor (szerk.): *Varsány*. Budapest, 173–200.

Kulcsár Kálmán
1971 A család helye és funkciója a modern társadalomban. In: Lőcsei Pál (szerk.): *Család és házasság a mai magyar társadalomban.* Budapest, 13–53.
Kuti Klára–Rásky Béla (szerk.)
2000 *Azonosságok és különbségek*. Budapest.
Lajos Árpád
1963 Díszes fafaragás a Hór-völgyében. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* III. 103–135.
Lammel Annamária
1984 Kontinuitás, átrétegződés, akkulturáció. In: Hoppál Mihály – Szecskő Tamás (szerk.): *Életmód: modellek és minták*. Budapest, 310–345.
Liesenfeld, Gertraud
2000 Élményétkezés. Megváltozott fogyasztói szokásokról. In: Kuti Klára – Rásky Béla (szerk.): *Azonosságok és különbségek*. Budapest, 43–56.
Losonczy Ágnes
1977 *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest.
Luby Margit
1939 A szilva hazája. *Néprajzi Értesítő* XXXI. 300–310.
Magyar Néprajzi Atlasz
1987 Szerkesztette: Barabás Jenő – Diószegi Vilmos – Gunda Béla – Morvay Judit – Szolnoky Lajos. Budapest.
Magyar Néprajzi Lexikon
1987–1992² Ortutay Gyula (főszerk.) Budapest
Magyari Márta
1994 A baromfitenyésztés hagyományai a Csermosnya-völgyi falvakban. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *In memoriam Sztrinkó István.* Debrecen, 203–209. /Folklór és Etnográfia 85./
Mannheim Károly
2000 *Tudásszociológiai tanulmányok*. Budapest
Martonné Erdős Katalin
1998 Cserépfalu földrajza. In: Nagy Károly (szerk.): *Cserépfalu hét és fél évszázada.* Cserépfalu, 42–98.
Mauss, Marcell
2004 Tanulmány az ajándékról és az ajándékcsere formája és értelme. In: Mauss, Marcell: *Szociológia és antropológia*. Osiris Kiadó, Budapest, 195–342.
Morvay Judit, Sz.
1950 Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethnographia* LXI. 148–171.

1956 *Asszonyok a nagycsaládban.* Budapest.
1962 *Népi táplálkozás,* Budapest.
1965 Táplálkozás. In: Nagy Gyula (szerk.): *Orosháza néprajza*. Orosháza, 400–427.

Nagy Károly (szerk.:)
1998 *Cserépfalu hét és fél évszázada*. Cserépfalu.

Nagy Netta
1992 *A cserevilágtól a padlássöprésig. Falusi hétköznapok a beszolgáltatás éveiben*. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest.

Nagy Vera
1980–1981 Ünnepi táplálkozás Hódmezővásárhelyen. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 143–154.

Nyíri Tamás
1977 Homo festivus. *Vigilia* XLII. 649–656.

Nyisztor Tinka
1995 A leves étel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában. (Pusztina, 1920–1994) *Ethnographia* CVI. 435–448.
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*. Kalocsa, 219–232.
2013 *Hétköznapok és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfiája*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár.

Örsi Julianna
1983 Exogámia és endogámia Magyarországon a XVIII-XX. században. In: Novák László – Ujváry Zoltán (szerk.): *Lakodalom*. Debrecen, 31–54.

Paládi-Kovács Attila
1981 Hagyományos vízhordó módok és eszközök a Kárpát-medencében. *Ethnographia* XCII. 307–333.
1982 *A Barkóság és népe*. Borsodi kismonográfiák 15. Miskolc.
1990 *Néprajzi kutatás Magyarországon az 1970–80-as években. Felmérések, vélemények, dokumentumok.* Budapest.
1996 *Ethnic Traditions, Classes and Communities in Hungary.* Budapest.
1997a *Az idős generáció munkája a mai magyar falvakban.* In: Csoma Zsigmond – Gráfik Imre (szerk.): *Kapcsolatok és konfliktusok Közép-Európa vidéki életében.* Szombathely, 169–175.
1997b Táplálkozási tájak az északi magyar népterületen (A régi Torna megye konyhájáról). In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Budapest, 139–158.

2002a Hagyományos közösségek időhasználatának eltérő vonásai. In: Paládi-Kovács Attila: *Tárgyunk az időben*. Budapest, 67–80.
2002b *A magyar néprajz a társadalomtudományok mai rendszerében és szervezetében* In: Paládi-Kovács Attila: *Tárgyunk az időben*. Budapest, 81–96.
2002c *Viták és változások az európai néprajztudományban a 20. század utolsó harmadában.* In: Paládi-Kovács Attila: *Tárgyunk az időben*. Budapest, 109–127.

Petercsák Tivadar
1986 *A fa és erdei termékek az Északi-középhegység és az Alföld közötti népi kereskedelemben.* In: Szabadfalvi József – Viga Gyula (szerk.): *Árucsere és migráció.* Miskolc, 233–237.

Pető Iván – Szakács Sándor
1985 *A hazai gazdaság négy évtizedének története 1945–1985 I.* Budapest.

Pusztainé Madar Ilona
1983 A békésiek táplálkozása. In: Dankó Imre (szerk.): *Békés város néprajza*. Békés, 463–504.

Réső Ensel Sándor
1867 *Magyarországi népszokások.* Pest.

Romcsis Imre
1998 *Kisújszállás népi táplálkozásának rendje.* Kisújszállás.

Sárkány Mihály
1983 A lakodalom funkciójának megváltozása falun. *Ethnographia* XCIV. 279–285.

Sárközi Zoltán
1972 A summások. In: Szabó István (szerk.): *A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában.* 1848–1914. II. 2. kiadás. Budapest, 321–381.

Schwalm Edit, Cs.
1974 Az ünnepi és a hétköznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. *Egri Múzeum Évkönyve* XI–XII. 309–323.
1975 Visonta népi táplálkozásáról. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Visonta. Fejezetek a falu történetéből*. Eger, 85–102.
1981 A palóc lakodalmi kalácsok. *Ethnographia* XCII. 350–373.
1982 A poszrik. In: Balassa Iván – Ujváry Zoltán (szerk): *Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére.* Debrecen, 453–476.
1983 Lakodalmi kalácsok Észak-Magyarországon. In: Novák László – Ujváry Zoltán (szerk.): *Lakodalom* 253–255. Debrecen
1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Palócok* III. Eger, 379–495.
1992 *Tanulmányok a Bükkalja néprajzából*. Eger.

Schwalm Edit, Cs. – Ujváry Zoltán:
1984 *Kérdőív népi táplálkozás kutatásához*. Debrecen
Scharer, Martin – Fenton, Alexender (eds.)
1998 *Food and Mataerial Culture.* Edinburg.
Selmeczi Kovács Attila
2001 Szántóföldi kapáskultúrák. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Budapest, 434–462.
Sjörgen-De Beauchaine, Annick
1988 *The Borgeoisie in the Dining-room. Meal Ritual and Cultural Process in Parisian Families of Today*. Stockholm.
Strauss, William – Hove, Neil
1991 *Generations. The History of America's Future, 1584 to 2069*. New York.
Szabadfalvi József
1991a Az intenzív sertésfajták Magyarországon. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Történelem, régészet, néprajz. Tanulmányok Farkas József tiszteletére*. Debrecen, 135–146.
1991b *A sertés Magyarországon.* Budapest.
1997 Bútorok. In: Fügedi Márta – Viga Gyula (szerk.): *Borsod-Abaúj-Zemplén megye népművészete.* Miskolc, 227–253.
Szarvas Zsuzsa
1986 A háztartás eszközkészletének átalakulása és az életmódváltozás összefüggései Szeremlén. *Cumania* 9. 293–337.
1988 *Tárgyak és életmód. Összefüggések a háztartások eszközkészletének alakulása és az életmódváltozás között.* Budapest. /Életmód és Tradíció I./
1992 Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések*. Debrecen, 255–261.
2000 Kiskereskedők. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom.* Budapest, 362–389.
Széman Zsuzsa
1983 A lakodalom hagyományőrző szerepe és társadalmi funkciója Felsőtárkányon. *Ethnographia* XCIV. 285–296.
Szemerkényi Ágnes (szerk.):
1980 *Nógrádsipek*. Budapest
Szigeti György
1971 Táplálkozás. In: Juhász Antal (szerk.): *Tápé története és néprajza.* Tápé, 503–525.
Szilágyi Miklós
1986 *Gyűjtőmódszerek és forráskritika a néprajztudományban.* Debrecen. /Folklór és etnográfia 26./

1997 A halételek mint férfiételek. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kalocsa, 117–132.

2000 Kapcsolatok a külvilággal. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz VIII. Társadalom*. Budapest, 830–865.

2001 *Kerti növénytermesztés – kertészkedés.* In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz II. Gazdálkodás*. Budapest, 462–492.

Sztrinkó István

1983 A lakodalom és a ház funkcionális összefüggései. In: Novák László – Ujváry Zoltán (szerk.): *Lakodalom.* Debrecen, 373–380.

Szuhay Péter

1994 A magyarországi parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXXII. 345–371.

Tálasi István

1955 Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve (1945–1955). *Ethnographia* LXVI. 5–43.

Téchoueyres, Isabelle

2003 Eating at Scool in France. An Antropological Analisis of the Dynamics and Issues Involved in Implementig Public Policy, 1970–2001. In: Jakobs, Mark – Scholliers, Peter (eds): *Eating Out in Europe*. Oxford–New York.

Teuteberg, Hans-Jürgen

1992 *European Food History.* A Research Review. Leicester–London–New York.

Thoms, Urlike

2003 Industrial Canteens in Germany 1850–1950. In: Jakobs, Mark – Scholliers, Peter (eds): *Eating Out in Europe*. Oxford–New York.

Tolksdorf, Ulrich

1992 Nahrungsforschung. In: Brednich, Rolf (ed.): *Grundriss der Volkskunde.* Berlin, 229–242.

Turner, Victor

2002 *A rituális folyamat*. Osiris Kiadó, Budapest.

Ujváry Zoltán

1991 *Népi táplálkozás három gömöri völgyben.* Debrecen. /Gömör néprajza XXIX./

Utasi Ágnes

1989 *Családok és életmódok.* Budapest.

1993 *Öregedés falun.* Budapest.

Vági Gábor
1993 A háztartások felszereltsége és szolgáltatásfogyasztása. *Statisztikai Szemle* 71. 4–5. 293–316.
Vágvölgyi András (szerk.)
1982 *A falu a mai társadalomban.* Budapest.
Vajkai Aurél
1947 *A magyar népi táplálkozás kutatása.* Különnyomat a Magyar Népkutatás kézikönyvéből. 1–16.
1959 *Szentgál. Egy bakonyi falu néprajza.* Budapest.
Valuch Tibor
2001 *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében.* Budapest.
2003a Változó idők – változó szokások. A tevékenységszerkezet, a jövedelem és a fogyasztás átalakulása a magyar falvakban a kollektivizálás időszakában. In: Ormos Mária (szerk.): *Magyar évszázadok. Tanulmányok Kosáry Domokos 90. születésnapjára.* Budapest, 311–322.
2003b A történeti parasztság változásai az 1960-as években. *Századvég, Új folyam*. 27. szám, 1–29.
2003c „Községünkben nagy előrehaladást értünk el a szocializmus építése terén." A történeti parasztság és az életmód változásai Magyarországon a hatvanas években. In: Rainer M. János (szerk.): *Múlt századi hétköznapok. Tanulmányok a Kádár-rendszer kialakulásának időszakáról.* Budapest, 129–176.
2006 *Hétköznapi élet Kádár János korában.* Budapest.
2012 Munkás-társadalom-történet. Közelítések és fogalmi kérdések. *Korall*. 13. 49. 5–16.
2013 *Magyar hétköznapok. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig.* Budapest.
2015 *A jelenkori magyar társadalom*. Budapest.
Varga Gyula
1972 *A bolgár kertek és a magyar konyhakertkultúra. Debreceni Déri Múzeum Évkönyve* LIII. 387–401.
1993 *A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében.* Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52.
Varga Lídia
1992 A termelés és fogyasztás összefüggései a népi táplálkozásban. In: Fehérváry Magda (szerk.): *Gúta hagyományos gazdálkodása a XX. század első felében.* Komárom, 129–144.
1997 Változások Csallóköz 20. századi népi táplálkozásában. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 155–166.

Varga Zsuzsanna
2006 Változások a paraszti munka világában Magyarországon az 1950-es években. In: Búza János– Estók János– Szávai Ferenc– Varga Zsuzsanna (szerk.): *Agrártörténet – Agrárpolitika*. Budapest, 431–441.
Vargáné Tóth Lídia
1994 *Népi táplálkozás a Kisalföld északi részén.* In: Körmendi Géza (szerk.): *Paraszti élet a Duna két partján* II. Tatabánya, 45–58.
Viga Gyula
1984a A csigacsinálás alkalmai és eszközei a Bükkalján. *Herman Ottó Múzeum Közleményei* 22. 113–121.
1984b Árucsereadatok egy termelési táj körülhatárolásához. In: Szabadfalvi József – Viga Gyula (szerk.): *Répáshuta*. Miskolc, 171–188.
1985 Gyümölcstermesztés és a gyümölccsel való kereskedelem a Bükkalján. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXII–XXIII. 285–307.
1986a *Tevékenységi formák és a javak cseréje a Bükk-vidék népi kultúrájában.* Miskolc.
1986b A gyümölcs a népi árucserében. In: Szabadfalvi József – Viga Gyula (szerk.): *Árucsere és migráció*. Miskolc, 175–195.
1986c Bükk vidéki adatok a paraszti munkaerő migrációjához. *Herman Ottó Múzeum Közleményei* 24. 125–130.
1989–1990 A tésztakészítés sajátos eszköze a magyarságnál: csigacsináló táblácskák. In: *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXVIII–XXIX. 465–482.
1990 *Árucsere és migráció Észak-Magyarországon.* Debrecen – Miskolc.
1991 Viga Gyula: A javak cseréje az alföldi és az észak-magyarországi tájak között. *Herman O. Múzeum Közl*ményei 27. 1991. 313–319.
1994a A csigacsinálás alkalmi eszközei a Bükkalján. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Huszonegy néprajzi közlemény*. Debrecen, 155–164.
1994b Néhány adalék a Bükkalja falvainak identitásához. In: Ujváry Zoltán (szerk.): *Huszonegy néprajzi közlemény*. Debrecen, 235–241.
2004 *Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében.* Miskolc.
Vincze István
1960 A borkészítés módjai és eszközei, különös tekintettel a borsodi Hegyközre. *Ethnographia* LXXI. 1–26.
Wiegelmann, Günter
1971 Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Ethnologia Scandinavica* 1. 6–16

ADATKÖZLŐK

Ezúton szeretnék köszönetet mondani minden segítőkész adatközlőmnek munkám támogatásáért!
(Az alább közölt személyes információk publikálásához járultak hozzá adatközlőim.)

BARANYI Ferencné
1917-ben született, 2005-ben hunyt el, 1941-ben ment férjhez, gyermekei 19., 19.-ben születtek (I. b)

BOZSIK Árpádné Kósik Erzsébet
1959-ben született, református, középfokú végzettségű, Cserépfaluban, harmadik szektorban dolgozik, 1976-ban ment férjhez, 1984–85-ben építkeztek, gyermekei 1976-ban, 1982-ben születtek (II. b)

CSENDESNÉ Kósik Anita
1974-ben született, református, középfokú végzettségű, Mezőkövesden, harmadik szektorban dolgozik, 1998-ban ment férjhez, 1997-ben építkeztek, gyermeke 2000-ben született (III. c)

DERDA Istvánné Derda Ilona
1928-ban született, református, 6 elemit végzett, háztartásbeli, 1945-ben ment férjhez, 1895-ben épült házukat az 1950-es évek elején átépítették, gyermeke 1948-ban született, elköltözött, 15 hold földjük, szőlőjük, 400 n.szögöl kertjük volt (I. c)

DÓSA Lajosné Lukács Ibolya
1940-ben született (?), református, 8 általános iskolai végzettségű, mezőgazdaságban dolgozott, nyugdíjas, 1956-ban ment férjhez, apja iparos volt, 1,5 hold földdel rendelkeztek, 19….-ban építkeztek, gyermekei 196…., 1971-ben születtek, egyik gyermeke elköltözött, másik Cserépfaluban lakik (II. a)

DÓSA Márta
1971-ben született, református, felsőfokú végzettségű, Cserépfaluban, harmadik szektorban dolgozik (III. b)

JAKAB Istvánné Tóth Margit
1920-ban született, református, 6 elemi után varrni tanult, apja iparos volt, elvégezte a Dolgozók Iskoláját, 1953-tól a helyi tsz-ben pénztárosként dolgozott, nyugdíjas, 1940-ben ment férjhez, gyermeke 1941-ben született, fiatalon özvegy maradt, 1971-ben ment másodszor férjhez (I. c)

KIS TÓTH Sándor
1926-ban született, református, 1951-ben nősült, Cserépfaluban dolgozik iparosként (I. b)

KÓSIK Bertalanné Gönczi Julianna
1950-ben született, református, 8 általános iskolai végzettségű, Cserépfaluban, majd Bogácson könnyűiparban dolgozik, 1970-ben ment férjhez, 1976-ban építkeztek, gyermeke 1971-ben született, Cserépfaluban lakik (II. b)

KÓSIK Gabriella
1967-ben született, református, középfokú végzettségű, Egerben, harmadik szektorban dolgozik (III. c)

KÓSIK Lajosné
1941-ben született, református, 8 általános iskolai végzettségű, nyugdíjas (II. b)

KÓSIK Lajosné Dósa Klára
1948-ben született, református, szakmunkás végzettségű, 1966-ban ment férjhez, 1970-72-ben építkeztek, gyermekei 1967-ben, 1974-ben születtek, Cserépfaluban, könnyűiparban dolgozott, nyugdíjas, mindkét gyermeke Cserépfaluban lakik (II. c)

KOVÁCS Imréné Tóth Terézia
1947-ben született, református, szakiskolai végzettségű, 1966-ban ment férjhez, 1970-ben építkeztek, gyermekei 1970-ben, 1975-ben születtek, Cserépfaluban, könnyűiparban dolgozott, nyugdíjas, egyik gyermeke elköltözött, másik Cserépfaluban lakik (II. b)

KOVÁCS-NÉMETH Andrea
1981-ben született, református, középfokú végzettségű, 2004-ben ment férjhez,

2007-ben elvált, 2004-6-ban építkeztek, Egerben, harmadik szektorban dolgozik (III. c)

LÉNÁRTNÉ Barta Kornélia
1980-ban született, felsőfokú végzettségű (III. b)

LUKÁCS Bertalanné Tóth Julianna
1914-ben született, elhunyt, református, 6 elemi iskolai végzettségű, szüleiknek 30 hold földjük volt, 1931-ben ment férjhez, a régi, családi házat 1960-ban átépítették, nagyobbik lánya a helyi iskolában tanított, a kisebb elköltözött (I. c)

MATA Józsefné
1946-ban született, református, középfokú végzettségű, Bogácson, harmadik szektorban dolgozik (II. c)

NAGY Károlyné Derda Julianna
1923-ban született, 2007-ben hunyt el, református, 6 elemit végzett, háztartásbeli, 1964-78 között helyi könnyűiparban dolgozott, 1948-ban ment férjhez, 1957-ben építkeztek, gyermeke 1953-ban született, elköltözött.(I. b)

PINTÉR Miklósné Kompa Márta
1971-ben született, református, középfokú végzettségű, Cserépfaluban, könnyűiparban dolgozik, 1992-ben ment férjhez, 1993-ban építkeztek, gyermekei 19.., 19..-ben születtek (III. a)

TÓTH Lajosné Hüvelyes Piroska
1940-ben született, református, 8 általános iskolai végzettségű, mezőgazdaságban dolgozott, majd Cserépfaluban, könnyűiparban, nyugdíjas, 19…-ban ment férjhez 19..-ban építkeztek, gyermekei 196... (?), 1971-ben születettek, mindkét gyermeke elköltözött (II. b)

TÓTH Lajosné Hüvelyes Terézia
1923-ban született, 2001-ben hunyt el, református, 6 elemit végzett, háztartásbeli, 1941-ben ment férjhez, 1954-ben építkeztek, gyermekei 1946-ban, 1947-ben születtek, egyik gyermeke elköltözött, másik Cserépfaluban lakik, 6 hold földjük, szilvásuk, szérűskertjük és szőlőjük volt (I. b)

TÓTH Rudolfné
1944-ben született, református, 8 általános iskolai végzettségű, nyugdíjas (II. a)

VIRÁG Andrásné Török Zsuzsanna
1961-ben született, református, középfokú végzettségű, Cserépfaluban, könnyűiparban, majd harmadik szektorban dolgozik, 1981-ben ment férjhez, 1983–84-ben építkeztek, gyermekei 1984, 1987-ben születtek, együtt élnek (II. c)

VIRÁG Bertalanné Csávás Ilona
1923-ban született, református, 6 elemi iskolai végzettségű, nyugdíjas, 1941-ben ment férjhez

OLD AND NEW ELEMENTS IN CSERÉPFALU'S KITCHENS

SUMMARY

Political, economic and social changes in the second half of the 20th century in Hungary, and so in Cserépfalu, a village in Borsod-Abaúj-Zemplén county affected every aspect of daily life, the dietary culture included: food production, food processing and several elements of the dietary habits have undergone dramatic changes. In terms of culture, there is a gulf between today's old and young population, which would have been unimaginable in earlier times. A life model, which remained peasant but mixed with urban elements, is found simultaneously in each age group, however not at the same extent. I choose Cserépfalu as a subject of my research due to personal reasons: I have been visiting the village regularly since 1989, and I have married a man from the village in 1996. During this long time I had the opportunity to get to know the inhabitants and I gathered a lot of experience. I had to learn many habits and activities in order to meet local requirements. At the same time, my status as outsider safeguarded the distance: I was not born there and I am not a reformed. Being an observer from outside, I noticed several details, which are considered as natural facts by the local population.

I selected the period between 1945 and 2000. These dates are not attached to any ethnographic landmark. The period is however a sufficiently broad space of time, so that it allows us studying the period between 1960 and 1970 and the end of processes of modern times in the history of dietary culture as suggested by the literature. We carry out this study by grasping the changes in the dietary habits of a concrete village, Cserépfalu. This is the first time that the case-study of a concrete village has been carried out for researching the dietary habits in the recent past and present. The subject has never been studied so profoundly neither abroad, nor in Hungary so far.

In accordance with the given laps of period, I selected my informants among the members of three generations, mainly from the circle of my acquaintances. It was an important aspect in their selection to find members of the same family, if possible representing three generations. I drew up guiding instructions for data collection and made interviews based on these questions. But I asked such questions too, which were linked to the subject of eating in a broader sense, such as the affects of urbanisation and modernisation, for example oral hygiene, dish-washing, waste-treatment. For the survey of the individual households I set up a list of objects linked to eating and diet and I was looking for similarities and differences between the generations mainly based on recent data. Cooking skill, talent and routine of a person, of a housewife, the habits and taste of the family make the meals of a family individual within the framework set by the given macro- and microeconomic and social environment. Some procedure, the used ingredients, the order of the courses, the course of a meal may be modified within certain limits. I tried to interpret the phenomena by the descriptions. By highlighting the changes, by comparing the dietary habits of certain periods and generations, I tried to reveal those processes, which led to today's eating habits. Based on my fieldwork it seems that the image made about diet is multicoloured even in such a small community. I documented different views and routines for the most subjects dealt with. Therefore, I frequently quote the informants' words they told during the interviews. Through the quotations I want to present the person who lives with the habits, executes the acts, who cooks and eats the food. Research of dietary habits has not paid much attention to this important "factor" so far.

The kitchens' state of supply with utensils has fast improved during the past fifty years. At the side of the traditional cooking range, or replacing it, the gas cooker made cooking faster and easier from the sixties onwards. Parallel to the spreading of gas cookers, ovens disappeared, which process illustrates the biggest change in the organisation of households in our examined period: due to the lack of ingredients and of women's work, bread is no more baked at home: bread is bought in the shop. The decision was made under the pressure of economic circumstances and not without emotions. They failed to keep up the routine of bread-baking any longer and today neither the skill nor the utensils are in use. The bought bread does not carry the same symbolic as the home-baked bread did, being staple food in those days. The sliced loaves wrapped in nylon bags are treated differently and they don't have a distinguished role during meals. Some ovens still function in the village, to supply bread for weddings. Unlike bread-baking, pig sticking has not lost any of its importance; the villagers strive for self-sufficiency in their meat supply. The example of the feasts on pig-killing day allows showing the self-imposed seclusion of the small family from the relatives and the village community, as it is the case during festivities and in activities based on mutual help.

Fridges and freezers made food conservation safe. Since food, even dairy products can be kept longer nowadays, diet became more diversified. Freezers have been spread in Cserépfalu during the last ten-fifteen years. Their importance has to be emphasised because they affected the complete system of diet. The new form of conservation allows keeping seasonal food, which normally used to be eaten fresh. Availability of food-stuff does not depend on the seasons any more. Freezers influenced the trend in taste: today almost no smoked meat is eaten. Varieties of meat dishes are prepared with frozen, fresh meat. Electric appliances in the households of the second and third generation serve not only practical purposes; they are objects of representation and a kind of investment too. Dishes and dinner-sets had the same function in the households of the first generation.

Table manners follow urban middle-class at a less extent. Complete dinner-sets are used only on festive days and certain dishes are spooned out from the common bowl!

Compared to the daily eating practice, food preparation for weddings, the kitchen, the way of eating and dish-washing maintain older forms.

No new food-stuff turned up in the studied period but some ingredients are considered as old-fashioned and are no more used, like millet and corn. The food stock has considerably changed. Soups and noodles were earlier everyday courses on the table. Today they are less important and are not prepared in as many varieties as before. New recipes are used mainly for meat-dishes and cakes.

The food industry and commerce had the biggest impact upon the dietary culture of Cserépfalu. Today they have abandoned their aim for self-sufficiency; instead, they buy several ingredients, processed and ready-to-eat food in the shop. Earlier, they used to prepare themselves these types of food, like different kinds of noodles. Money and time are valued in a different way by each generation. Nowadays, the quantity of purchased food exceeds the amount of home-made food. The generations have differing views on this fact: the youth is more open for novelties.

One of the biggest social transformations in Cserépfalu occurred when women went to work. Both the organisation of the households and the dietary habits were affected. Families consisting of several generations dissolved and the state replaced the employed women in the task of caring for the elderly and the young children. Many eat in canteens. This is a new option in the weekly order of meals: communal feeding is an innovation factor in the dietary habits in Cserépfalu. Employed middle-aged women are able to help their parents and children only in their leisure time, during week-ends, beside their own household chores. On week-ends they cater cooked food for several days for the elderly who live in separate households; they often help their children with food-presents. Families of the second and third generation have their breakfast and mostly their lunch

away from home during the week. They pack cold food or eat in the canteen of their working place or in the school. On weekdays the family meets only during dinner, which is either cold food or a cooked meal of one or two courses. They are equivalent; it depends on the family's habit, which one is served. A significant transformation takes place in the weekly dietary order, in the composition of dishes, which represents one of the milestones in the closing down of modern processes in the history of diet. The soup's status as starter is no more stable: it is not served every day in every household. Unlike everyday meals, however, the Sunday's and festive menus of all three generations show a homogenous picture: the order of courses is set following the same standard.

Following urban patterns, the dietary culture in Cserépfalu becomes more homogeneous, however later in time. Social differences have faded but differences between the generations are well documented. Some archaic elements are maintained, which make the diet more diversified. Further research in similar deepness is required to be able to generalize the results and to describe today's dietary habits of the small region Bükkalja.

ALTE UND NEUE ELEMENTE IN DEN KÜCHEN IN CSERÉPFALU

Die in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts stattgefundenen politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Änderungen in Ungarn, und so auch in Cserépfalu im Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén, haben das Alltagsleben in seiner Ganzheit und darin die Ernährungskultur auch betroffen: Nahrungsmittelproduktion und -verarbeitung, sowie zahlreiche Elemente der Ernährungsgewohnheiten machten eine Änderung durch. Auf kultureller Ebene trennt eine so tiefe Kluft die heutige ältere und jüngere Bevölkerung voneinander, die früher unvorstellbar war. Das noch bäuerliche und bereits städtische, bürgerliche Lebensmodell ist im Leben der einzelnen Altersgruppen gleichzeitig, obwohl nicht in gleichem Masse, präsent. Als Ort für meine Forschung habe ich aus persönlichen Gründen Cserépfalu gewählt: ich besuche das Dorf regelmäßig seit dem Jahr 1989 und 1996 habe ich einen Mann aus der Ortschaft geheiratet. In dieser langen Zeit habe ich die Dorfbewohner kennengelernt und viel Erfahrung gesammelt. Ich selber musste zahlreiche Bräuche und Tätigkeiten erlernen, damit ich den Erwartungen entsprechen konnte. Gleichzeitig konnte ich als Außenstehende die Distanz zum Dorf wahren, schon dadurch, dass ich nicht in Cserépfalu geboren und nicht reformiert bin. Als ‚außenstehende Beobachterin' wurde ich auf viele Einzelheiten aufmerksam, die für die lokale Bevölkerung völlig natürlich waren.

Anfang und Abschluss der gewählten Periode vom Jahr 1945 bis 2000 entsprechen keinen Wendepunkten im ethnografischen Sinne. Immerhin ist die Zeitspanne breit genug, damit die aufgrund der Fachliteratur in der Geschichte der Ernährungskultur geschilderte Periode zwischen den Jahren 1960–70 und diese neuzeitlichen Prozesse abschließende Periodengrenze, im Hinblick auf die Änderungen in der Ernährungsgewohnheiten in einem konkreten Dorf, in Cserépfalu untersucht werden können. Noch nie hat die Ernährungsforschung die nahe Vergangenheit und die Gegenwart – aufgrund des Beispiels eines konkreten Dorfes – so tiefgehend geprüft, weder im Ausland noch in Ungarn.

Den festgesetzten Periodengrenzen entsprechend habe ich meine Datenvermittler aus drei Generationen gewählt, in der Mehrheit aus meinem Bekanntenkreis. Bei der Selektion der Datenvermittler war die Verwandtschaft unter ihnen ein wichtiger Gesichtspunkt. Wo es möglich war, habe ich alle drei Generationen befragt. Mit Hilfe eines von mir zusammengestellten, unverbindlichen "Wegweisers zum Datensammeln" habe ich Interviews gemacht, und stellte auch Fragen, die meiner Meinung nach mit dem Themenkreis der Ernährung im weiteren Sinne verbunden sind, und auf die Auswirkungen der Urbanisierung und der Modernisierung deuten, wie Mundhygiene, Abwaschen, bzw. Abfallbehandlung. Zur Ermessung der einzelnen Haushalte habe ich ein Verzeichnis der im Ernährungsbereich benützten Gegenstände zusammengestellt, und ich suchte Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den einzelnen Generationen aufgrund von rezenten Angaben. Innerhalb des von der makro- und mikrowirtschaftlichen und gesellschaftlichen Umwelt bestimmten Rahmens macht das Können, der Talent und die Erfahrung der Hausfrau im Kochen, sowie die Gewohnheiten und der Geschmack der Familie die Ernährung einer Familie individuell. Innerhalb von gewissen Rahmen können einzelne Verfahren, die Zutaten, die Reihenfolge der Speiseordnung sowie der Ablauf der Mahlzeiten Änderungen aufweisen.

Mit den Beschreibungen habe ich versucht, die einzelnen Phänomene zu deuten. Mit der Hervorhebung der Änderungen, mit dem Vergleich der Ernährung von Generationen und in einzelnen Perioden habe ich versucht, diejenigen Abläufe zu ergreifen, die zur Entfaltung der heutigen Ernährungsgewohnheiten geführt haben. Aufgrund meiner Feldarbeit habe ich bei den meisten bearbeiteten Themenkreisen die verschiedenen Standpunkte und Praktiken dokumentiert, das Bild über die Ernährung ist ja sogar in einer so kleinen Gemeinschaft sehr farbenreich. Um dies zu unterstreichen, zitiere ich zahlreiche Sätze aus den Interviews wortwörtlich. Mit Hilfe der Zitate möchte ich die Person vorstellen, die die Gewohnheiten erlebt, die Handlungen ausführt, die Speisen kocht und verzehrt. Bis jetzt haben die Ernährungsuntersuchungen diesem wichtigen "Faktor" nur relativ wenig Aufmerksamkeit geschenkt.

Die Ausstattung der Küchen in Cserépfalva mit Objekten nahm in den letzten 50 Jahren wesentlich zu. Neben dem Heizsystem und dem Sparherd hat der Gasherd ab den sechziger Jahren seinen Einzug in die Küchen gehalten und erleichtert seitdem das Kochen. Parallel zu diesem Vorgang wurden die gebauten Backöfen abgebaut, was die größte Umwandlung unserer Zeit in der Haushaltorganisation dokumentiert: Brotbacken zu Hause wurde wegen Mangel an Zutaten und der notwendigen Arbeitskraft der Frauen eingestellt und Brot wird seitdem im Laden gekauft. Dieser Schritt war jedoch nicht frei von Emotionen; die Entscheidung wurde unter dem Zwang der wirtschaftlichen Umstände getroffen. Versuche, das Brotbacken so lange wie möglich aufrechtzuerhalten waren kurzlebig, und das

nötige Wissen und die technischen Mittel sind heute außer Gebrauch. Das gekaufte Brot trägt nicht mehr dieselbe Symbolik, wie das hausgemachte Brot als wichtigstes Nahrungsmittel. Das in Scheiben geschnittene Brot ist in Tüten verpackt und hat keine betonte Funktion bei den Mahlzeiten. Nur noch einige Backöfen funktionieren im Dorf – in ihnen wird noch für Hochzeiten gebacken. Im Gegensatz zum Brotbacken, hat das Schweineschlachten nichts von seiner Bedeutung verloren, die Leute streben nach Selbstversorgung in der Deckung ihres Fleischbedarfs. Am Beispiel des Schlachtfestes können wir die Verschließung der Kleinfamilie von der Verwandtschaft und der Dorfgemeinschaft gut dokumentieren, wie es auch beim Feiern und bei den Arbeiten der Fall ist, die gegenseitige Hilfeleistung voraussetzen.

Dank der Verbreitung von Kühlschränken und Gefriertruhen ist die Konservierung sicher geworden. Jedes Nahrungsmittel lässt sich länger aufbewahren, sogar die Milchprodukte, und dies trug indirekt dazu bei, dass die Ernährung abwechslungsreicher geworden ist. Die Bedeutung der Gefriertruhen muss besonders hervorgehoben werden. Sie sind in Cserépfalu in den letzten 10–15 Jahren verbreitet, aber ihre Wirkung merken wir im ganzen System der Ernährung: die Truhe bedeutet eine neue Konservierungsform, auch bei solchen Speisen, die früher nur frisch und saisonal verzehrt wurden, und damit ist die Saisonalität der Nahrungsmittel abgeschafft. Die Erscheinung der Gefriertruhen hat auch die Geschmackrichtung beeinflusst. Heute wird kaum noch geräuchertes Fleisch konsumiert, unzählige Varianten werden aus frischem und aus Gefrierfleisch zubereitet. Die sonstigen elektrischen Geräte in den Haushalten der zweiten und dritten Generation sind nicht nur für ihre Nützlichkeit geschätzt, sondern dienen auch Repräsentationszwecken und stellen eine Art Investierungsform dar. Bei der ersten Generation entsprachen noch das Geschirr und die Tafelservices diesen Zwecken.

Die Tischgewohnheiten haben sich wenig verbürgerlicht: mit den Services wird nur an Festtagen gedeckt, und gewisse Speisen werden bis heute aus der gemeinsamen Schüssel gegessen!

Die Zubereitung der Speisen für Hochzeiten, die Küche, die Tafelsitten, das Abwaschen bewahren noch ältere Formen im Vergleich zur alltäglichen Praxis.

Neue Nahrungsmittel sind in der untersuchten Periode nicht erschienen, einige Zutaten jedoch, die als altmodisch betrachtet werden, wie Hirse und Mais, wurden aufgegeben. Der Lebensmittelbestand erfuhr eine bedeutende Umwandlung. Suppen und Teigwaren, die früher so oft gekocht wurden, haben an Bedeutung viel eingebüsst, sie werden in viel weniger Variationen zubereitet. Neue Rezepte finden wir vor allem bei Fleischgerichten und Kuchen.

Die Nahrungsmittelindustrie und -handel haben den größten Einfluss auf die Ernährungskultur von Cserépfalu ausgeübt. Das Streben nach Selbstversorgung ist verschwunden, heutzutage werden zahlreiche Zutaten, halbfertige und Fer-

tigprodukte im Geschäft gekauft, die die Leute früher selber produziert und hergestellt hatten, wie z. B. die Nudeln. Geld und Zeit werden je nach Generation anders beurteilt. Die Menge von gekauften Nahrungsmitteln überschreitet die der selbstgemachten Lebensmittel. Die Beurteilung dieser Tatsache ist je nach Generation abweichend, die Jüngeren sind für Neuerungen auch in diesem Bereich offener.

Die Einstellung der Frauen in die Arbeit stellt eine gesellschaftliche Umwandlung mit der größten Auswirkung dar. Dadurch wurden die Organisation des Haushaltes umgestellt und die Ernährungsgewohnheiten verändert. Durch die Auflösung der Familien mit mehreren Generationen war die Vorsorgung von Kindern und Alten zur Staatsaufgabe geworden, da die arbeitenden Frauen diese nicht mehr innehaben konnten; Gemeinschaftsverpflegung wurde in Anspruch genommen. Dies ist eine neue Alternative der wöchentlichen Speiseordnung; Gemeinschaftsverpflegung ist auch ein Innovationsfaktor in der Ernährung in Cserépfalu. Die arbeitenden Frauen in mittleren Jahren können ihren Eltern und Kindern nur in ihrer Freizeit, am Wochenende und neben der Versorgung ihres eigenen Haushalts helfen. An Wochenenden nehmen sie den Alten, die in separatem Haushalt leben, gekochte Speisen für mehrere Tage mit; sie schenken den Jüngeren Speisen. Die Familien der zweiten und dritten Generation verzehren an Wochentagen ihr Frühstück, aber vor allem ihr Mittagessen nicht zu Hause, sie nehmen kalte Speisen mit oder essen in der Kantine der Schule oder am Arbeitsort. In diesen Tagen isst man nur abends zusammen, für das Familienessen wird kalte Küche oder gekochtes Essen mit einem oder zwei Gängen serviert, je nach Gewohnheit der Familie. Bei diesen Gelegenheiten sind kalte und warme Küche einander gleichgestellt. Eine Umwandlung von großer Bedeutung findet in der wöchentlichen Speiseordnung und in der Speisenzusammenstellung statt, was einen der Meilensteine des Abschlusses der neuzeitlichen Vorgänge in der Geschichte der Ernährung darstellt. Die Position der Suppe als einleitender Gang ist unsicher geworden – sie wird nicht jeden Tag und nicht in jedem Haushalt aufgetischt. Das Sonntagsmenu und Festmenu hingegen weist bei den drei Generationen ein ziemlich einheitliches Bild auf, die Reihenfolge der Speisen wird nach gleichen Normen zusammengestellt.

Die Ernährungskultur von Cserépfalu wird bürgerlichen Beispielen folgend einheitlicher, zwar mit zeitlicher Verschiebung im Vergleich mit den Städten. Die sozialen Unterschiede schwinden, aber die Abweichungen zwischen den Generationen lassen sich gut dokumentieren. Einige archaische Elemente sind jedoch beibehalten, die die Mahlzeiten abwechslungsreicher machen. Um die Ergebnisse der Untersuchung zu verallgemeinern und die heutige Ernährungsgewohnheiten der Kleinregion Bükkalja beschreiben zu können sind weitere, ähnlich tiefgehende Forschungen nötig.