

Keszeg Vilmos

Gasztronómia és emlékezet

A táplálkozás 20. századi kutatásában gyakran művelődéstörténeti szempontok érvényesültek.¹ A néprajzi leírások a táplálkozási hagyományok, habitusok rendszerét állították össze.² Fél Edit és Hofer Tamás a gazdálkodás, a házvezetés és étkezés vizsgálatában az „arányok és mértékek” elvét követte.³ Kisbán Eszter a magyar táplálkozáskultúra, az étkezési habitusok hosszú időtartamban való, a társadalom rendiségére, az ételek és ételegyüttesek tipológiájára tekintettel lévő vizsgálatát kezdeményezte.⁴ Ennek keretében egy elemzés a gasztronómiai ízlés egy fordulópontját mutatja ki a 16. századi Marx Rumpolt szakácskönyve alapján.⁵ Öröndetes módon az utóbbi években a táplálkozás kutatásában elterjedt a kéziratos és a nyomtatott szakácskönyvek forrásként való alkalmazása. Több leírás egy-egy receptgyűjtemény szerkezetét figyelve következtet családi és regionális ételkészítési és étkezési trendekre.⁶

Jelen tanulmány esetelemzés keretében mutatja be a gasztronómiai tudás és tapasztalat áthagyományozását, valamint az írásnak a gasztronómiai tudás szervezésében és közvetítésében játszott szerepét. Kutatásszemléleti hagyományként az „arányok és mértékek” és az egyéniségkutatás, forráshasználatában az *écriture ordinaire* eredményeit követi.⁷

⁶⁸ Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Bp. 1893; Ballai Károly: *A magyar vendéglátóipar története*. Bp. 1943; Gundel Károly: *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv-irodalom a XVIII. század végéig*. Bp. 1943.

⁶⁹ Kardos László: *Az Őrség népi táplálkozása*. Bp. 1943; Vajkai Aurél: *A magyar népi táplálkozás kutatása*. Bp. 1943; Morvay Judit: *Táplálkozás = Orosháza története és néprajza*. Szerk. Nagy Gyula. Orosháza. 1965. 400–427; Knézy Judit: *Babócsa és környéke népi táplálkozása*. Ethnographia XCII. (1981) 3. 459–470; T. Berecki Ibolya: *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Debrecen. 1986. (Studia Folkloristica et Ethnographica 19.); Schwalm Edit: *A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiokon = Palócok III*. Szerk. Bakó Ferenc. Eger 1989. 379–495; Ujváry Zoltán: *Népszokás és népköltészet. Válogatott tanulmányok*. Debrecen 1980. (Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 35.)

⁷⁰ Fél Edit – Hofer Tamás: *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Bp. 1997.

⁷¹ Összefoglalás és irodalomjegyzék Kisbán Eszter: *Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában*. Ethnographia XCV. (1984) 2. 384–399; *Táplálkozáskultúra = Magyar Néprajz IV. Anyagi kultúra 3*. Főszerk. Balassa Iván. Bp. 1997. 417–584.

⁷² Kuti Klára: *Savanyú ételek egy XVI. századi közép-európai szakácskönyvben = Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Szerk. Kuti Klára. Bp. 1997. 21–36.

⁷³ Schram Ferenc: *Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve*. Ethnographia LXXV. (1964) 4. 578–597; Fejér Anikó: *Egy háromszéki kéziratos receptkönyv 1828-ból. Aluta 1980–1981*. 1981. 139–155; Vékony Eszter: *Földi Julianna kéziratos szakácskönyve = Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából*. Szerk. Barabás Máté–Terbócs Attila. Bp. 1998. 49–52; Geszti Zsófia: *Egy kéziratos süteményeskönyv nyomában. = Hálók. Egyetemi dolgozatok Szilágyi Miklós 60. születésnapja alkalmából*. Szerk. Ambrus Vilmos et alii. Bp. 1999. 13–22; Füreder Balázs: *Hamar Lajos kéziratos receptgyűjteménye. (1814–1864 között vezetett házi naplójából)*. Agrártörténeti Szemle XLVI. (2005) 1–4. 265–272.

⁷⁴ Az íráshabitusok vizsgálata az utóbbi évek kutatási területe: Sz. Bányai Irén: *A „paraszttárák” jelentősége az újkortörténeti muzeológiában*. Studia Comitatus 2. Szentendre 1973. 161–170; Ujváry Zoltán: *Népi táplálkozás három gömői völgyben*. Debrecen. 1991. (Gömör Néprajza XXIX.); Hoppál Mihály: *A mai folklór mint társadalmi kommunikáció (A szeverence lánclevele)*. = *Folklór és tradíció II. Az I. magyar–jugoszláv folklórkonferencia előadásai (Budapest, 1983. november 1–3.)*. Szerk. Niedermüller Péter. Bp. 1985. 13–31; Keszeg Vilmos: *Az írás a populáris kultúrában*. Néprajzi Látóhatár VI. (1997) (1–4) 45–52; *Írott szövegek egy égvén életterében*. Ethnographia 109. (1998) (2) 589–628; *Alfabetizáció, írásszokások, populáris írásbeliség*. K.vár. 2008; Barna Gábor: *Vendégkönyvek kegyhelyeken, kórházakban és szállodákban – a ritualizált viselkedésmódok új, írásos formái és forrásai = Azonosságok és különbségek. Mai néprajzi kutatások Ausztriában és Magyarországon*. Szerk. Kuti Klára–Rásky Béla. Bp. 2000. 29–42.

Az alany és a miliő

A.A. 1910-ben született Tordán, iparoscsaládban. Édesapja kőműves, édesanyja háziasszony. A családban később három fiúgyermek következett, mindhárman édesapjuk mesterségét követték. Az apa hamarosan új házat épített, ide vitte a népessé vált családját. A.A. négy osztályt végzett a helyi református iskolában. Nagylány korában üzleti elárúsítóként dolgozott. 1929-ben ment férjhez. Férje, A.B. tizenkét gyermekes családból származó kőművesmester. Rövid ideig A.A. szülői házában maradtak, majd huzamos ideig, több helyen éltek albérletben. Egy gyermekük született 1930-ban, aki szintén a kőművesmesterséget választotta. 1950-ben férje és fia családi házat épített, nagy anyagi és fizikai erőfeszítések árán. A 160 m² területből 125 m²-t a ház foglalt el, a többi a kőművesszerszámok tárolására szolgáló szin és az udvar volt. A hely szűkössége a veteményezést nem tette lehetővé. A.B. 1967-ben, A.A. 1985-ben hunyt el.

Születésekor Torda mezőváros volt, jelentős polgári (iparos, kereskedő) és földműves elemmel. Gazdasági-kereskedelmi, közigazgatási és kulturális funkciója Kolozsvár, Marosludas, Abrudbánya közötti térségre, Aranyosszékre, a Mócvidékre, a Mezőségekre terjedt ki. Az 1950–1989 közötti időszakban ipari központtá duzzadt, kerámia-, üveg-, vegyi-, fém- és élelmiszeripari egységekkel. Ebben az időszakban sorvadt el a földművelés hagyománya, a város számára a mezőgazdasági szolgáltatásokat a környékbeli agrárregiók biztosították, Aranyosszék a zöldséget, a Mócvidék az állatokat és a faanyagot, a Mezőség a gabonát és az állatokat. A trianoni majd a bécsi döntést követően lakosságának etnikai összetétele alapvetően módosult. Lakosságának száma a következőképpen alakult: 1930-ban 21 428 (8332 román, 10 602 magyar, 532 német, 852 zsidó, 672 cigány, 149 szlovák), 1956-ban 35 606 (26 550 román, 7338 magyar, 148 német, 709 zsidó, 708 cigány), 1977-ben 55 294 (46 258 román, 7718 magyar, 135 német, 54 zsidó, 1053 cigány) személy.⁸

Házvezetés és életpálya

A.A. életpályája és életvezetése több konjunktúra között bontakozott ki. Tizenkilenc évesen önálló háztartást kezdett el vezetni. Házasságkötés után úgy döntöttek, hogy elköltöznek a szülői házból. Albérlőként élettere korlátozott volt. Az önálló házvezetésre A.A. 1950-ben, a családi ház felépítése után tért át.

Apja, három öccse, férje, négy sógora és fia kőművesek voltak. A férfiak munkavégzése meghatározott életvitelt, kapcsolattartási habitust írt elő, valamint meghatározta a család anyagi körülményeit. A tordai kőművesek életét több alkalommal átrendezték a gazdasági konjunktúrák. Az 1930-as években az építkezési vállalkozók egzisztenciája bizonytalanná vált. Torda társadalmában, az iparosok rendjében azonban a kőművesek nem veszítették el sem anyagi, sem társadalmi státusukat. A civil építkezések száma átmenetileg megcsappant ugyan, de a trianoni döntést követően a magyar lakosság elszivárgása miatt a meglévő épületállomány új lakásigénylők igényeit tudta kielégíteni. A kőművesek középületek építésénél jutottak keresethez. Templomok, iskolák felépítését 25-50 kilométeres körzetben is felvállalták. Két kőműves sógora munkát keresni Bukarestbe ment, s ott telepedett meg. A trianoni, majd fokozottabban a bécsi döntést követően Torda és környéke lakosságszerkezetében hangsúlyosan

⁷⁵ Forrás: <http://varga.adatbank.transindex.ro/?pg=3&action=etnik&id=5301> 2010-12-28

megjelent a román etnikai elem, s ez az iparosok foglalkoztatottságában is érezte hatását. A kőművesek között megjelentek s a román adminisztrációs keretben privilégiumhoz jutottak a szakmai tapasztalat nélküli román vállalkozók. A második világháború ideje ismét kedvezőtlen körülményeket állandósított a kőművesek számára. A.A. és A.B. életének megpróbáltatása az 1945–1946 közötti időszak volt, amikor a férjet orosz munkaszolgálatra vitték. Megviselt egészséggel tért haza. A.A. férje és fia a gazdasági magánszektor felszámolása után (1948) építőtelepen dolgozott.

A.A. 1929-től előbb két, majd gyermeke születése után, fia házasságkötéséig (1960), illetve férje haláláig (1967) három személy háztartását vezette. Aktív éveiben A.A. folyamatosan szemmel tartotta a piac, a piaci árak alakulását, a családtagok étkezési igényeit, gondoskodott a jeles napok és a családi események speciális ételeiről.

Reggel előkészítette és feltálta a reggelit. Nyári időszakban munkanapokon erre korán került sor. Az étel nem volt konzisztens, alapját a tea vagy a kávé képezte. A táskába ételt csomagolt, amit a férfiak a délelőtti munkaszünetben fogyasztottak el. A délelőtt folyamán megjárta a piacot, beszerezte a zöldséget, a húst és az egyéb alapanyagokat, majd hozzálátott a főzéshez. Délben a kőművesasszonyok meleg ebédet vittek a férfi családtagoknak, akik ezután szürkületig dolgoztak. Estére meleg, főtt vacsora készült. Az iparosok szombaton egész nap dolgoztak, vasárnap viszont délben félbehagyták a munkát, s otthon ebédeltek. A vasárnapi vacsora a déli maradék volt. A fagy beállta után a tavaszi felmelegedésig a kőművesek felfüggesztették a munkát. Ebben az időszakban későbbben keltek. Ilyenkor a családi étkezésen minden családtag részt vett. Télen a háziasszony munkája leegyszerűsödött. Minden étkezéshez egyszer kellett tálni, a férfiaknak nem kellett hideg uzsonnát csomagolni, az ebédet nem kellett kihordani. A piacra járás szintén gyérebb volt. A télire beszerzett vetemény, krumpli, a befőzött lekvár és kompót, a savanyúság, a füstölt hús és szalonna, az ázalék ilyenkor kéznél volt. A privát szféra, az iparosok és a kisiparosok likvidálása, állami szövetkezetbe, gyárakba való kényszerítése jelentős mértékben megszüntette az étkezés szezonális jellegét. A férfiak évszaktól függetlenül hajnalban indultak munkába, munkahelyükön az otthonról hozott csomagból uzsonnáztak, késő délből és este otthon fogyasztották el a meleg ételt.⁹

A főzést és az étkeztetést A.A. hivatásszerűen, kiegyensúlyozva biztosította. Elve az volt, hogy az ételt frissen kell elkészíteni és melegen kell feltálalni. Ehhez tartotta magát akkor is, amikor neki kellett elvinnie az ebédet férje munkahelyére, s akkor is, amikor ebédre vagy vacsorára várta a férfiakat. A laskákat csak akkor főzte be, amikor már mindenki otthon volt. Ragaszkodott ahhoz, hogy reggelre mindenki meleg folyadékot, teát, tejet, kakaós vagy tejes kávéfogyasszon. Ebédre mindig kétfogásos ételt szolgált fel. A második fogás húst is tartalmazott. A heti étrendben a hús, a zöldség, a tejtermék és az édesség változatosan és arányosan szerepelt. A húsokat szintén megfontoltan szerezte be. Majorság, disznó, borjú, marha és hal húsa felváltva került az asztalra. Minden vasárnapra süteményt készített. A pénteki étkezés böjtös volt. Ilyenkor a hús helyett tejbegríz, palacsinta vagy szilvás gombóc volt.

Általában figyelemben tartotta családtagjai kívánságát, preferenciáit, s az étkezés kiegyensúlyozásával hozzájárult egészségük, munkaerejük és jó hangulatuk fenntartásához. A nehéz fizikai munkát végző férfiaknak kiadós ételmezt készített. Az év során mindig beszerezte és

⁹ Az ételfőzésnek és étkezésnek az egy napi események kontextusába való integrálódásáról Keszeg Vilmos: *A „mai nap” mint rítus és mítosz*. Tabula 6. (2003) 2. 187–215, 190–191.

felszolgált a szezonális termékeket. Tavasszal a piacról megvásárolta a friss zöldségeket és veteményeket (retek, zöldhagyma, saláta, aranyversengő, vegyes vetemény). A paszulylevest tárkonyal ízesítette. Egy-két alkalommal martilapuba, lósóska vagy szőlő levelébe, karalébéba töltött töltelékét. Rebarbara szárából friss kompótot főzött. Friss gombából paprikást készített. Nyáron néhány alkalommal görög- vagy sárgadinnyét vásároltak. Nyár végén néhány alkalommal csemegekukoricát főzött. A családtagok kedvenc gyümölcséből mindig vásárolt. A téli időszakban néhány napra céklából készített savanyúságot, olykor csemegeként sütőtököt (döblec) tálalt fel. A téli időszakra kompótokat, lekvárokat, szörpöket, paradicsomlevet, savanyúságokat, később zakuszkát főzött be. Októberben káposztát savanyított, amit töltelékhez használt karácsonykor és húsvétkor. Ősszel a kemencén gyümölcsöt aszalt, a tél folyamán 2-3 alkalommal levest főzött belőle. Téli délutánokon néhányszor kukoricát pattogatott. A sütőtök magját, a tökmagot és a naprafogómagot délutáni csemegeként pírítva szolgált fel. A beteg családtagnak zöldséglevest, főtt húst, teát, szörpöt készített.

Tavasszal korai bárányt, kecskegidát vásároltak, ezt mézsáros ölte le. A tavaszi időszakban egy-két alkalommal békacombot rántott ki. A hal a nyárvégi szezonban került a konyhára. Késő ősszel a kacsasültet dinsztelt vörös káposztával szolgált fel. Ősszel maga töltött egy vagy két kacsát vagy libát, ritkán pulykát. Mikulás napja előtt a férfiak a vásárból beszerezték, leölték és fogadott mézsáros segítségével feldolgozták a disznót. Az első hetekben az ázalék (véres- és májashurka, gömböc) és a friss hús fogyott. A két ünnep között sor került a hús, a szalonna, a kolbász, hájszéles, disznófőjsajt füstölésére. A háj sütemények alapanyagául szolgált.

Néhány jeles napra kész ételgyűttese voltak. Karácsonyra töltött káposztát, húslevest, sültet, kalácsot és süteményeket készített. Szilveszterkor kocsonya és disznófőjsajt került az asztalra. Húshagyókedden pánkót (fánkot) süttött. Húsvétra bárányfejjel főzött sóskalevest, a báránysültet krumplisalátával tálalta, töltött káposztát, kalácsot és süteményeket készített. A világítás estéjén, a temetőből való hazatéréskor gesztenyét süttött. Esetleg erre a napra is készült töltött káposzta. Névnapiján kürtöskalácsot, fia napján tepertyős pogácsát, menyecske születésnapján tortát süttött. Húsvét után a megmaradt festett tojásokból rakott krumpli készült.

Kenyeret a boltból vásárolt. Az 1960–70-es években lakásuk közelében pékség nyílt. Az asszonyok az otthon megdagasztott tésztát vitték ide, majd átvették a megsütött kenyeret.

A változást fia házasságkötése (1956) és férje halála (1967) hozta. Ettől kezdve A.A. konyhai foglalatossága leszűkült a maga ellátására és az alkalmi látogatók kiszolgálására.

Néhány esetben az étel a rokonai és szomszédai kapcsolattartásnak is részét képezte. A kisgyermekes anyákat meglátogatta, húséttel, süteménnyel és itallal. A kórházban vagy otthon betegeskedő közeli ismerősök számára a betegséghez javallott ételeket készítette. Disznóvágás után 4-5 családnak küldött kóstolót. Magyarországról érkezett vendégeinek erdélyi specialitásként kürtöskalácsot süttött.

A beszerzés szempontjai

A.A. a nukleáris család kiszolgálására rendezkedett be. Sosem pazarolt, és a mostoha körülmények idején is előteremtette a szükséges ételmet. Sosem panaszkodott arra, hogy valamilyen bevásárlást nem engedhet meg magának. Amit a családtagok szerettek fogyasztani, s amit a család szempontjából jónak, egészségesnek és hasznosnak talált, azt megvásárolta. Véletlenül sem szorult a szomszédasszonyokra. Ha főzés közben kiderült, hogy valamelyik

fűszer hiányzott, nem a szomszédba, hanem a boltba, a piacra ment beszerezni. Az 1980-as évek ételmisszerkrízise idején a feketepiacon húst, felvágottat, tejterméket és kávékat szereztek be. A család tudatosan hangoztatta, hogy életük nem függött a gazdasági és a politikai konjunktúráktól. A munkáskézre és a szaktudásra mindig szükség volt, s bár vagyont nem gyűjthettek, a háborús idők, a vállalkozói korszakot, a népi hatalom éveit, a kommunizmus nincstelen időszakát radikális adaptáció nélkül élték meg.

Az ételmisszerek beszerzése mintegy a család bevételének felét vette igénybe. A konyhapézt A.A. önállóan osztotta be és költötte el.

Torda emberemlékezet óta gazdag piaccal rendelkezett. A környékbeli falvak lakói rendszeresen árusítottak zöldséget, állatokat, tejterméket, gyümölcsöt és gabonát.

Megfontoltan végezte a beszerzést, a főzést és a felszolgálat. Elítélte azokat, akik nem tudták biztosítani a beszerzéshez szükséges pénzt. Azt is, aki „üres kamrával várta a telet”, azaz nem gondoskodott idejében az alapanyagok beszerezéséről, tárolásáról. A kőművesek életformájában ez a veszély eleve benne rejlett. Késő ősztől tavaszig a család jövedelem nélkül maradt. Ilyenkor csupán a megtakarított jövedelem és az elraktározott étel állt a háziasszony rendelkezésére. A télen éhező kőművescsaládokról adomák keringtek.¹⁰

A.A. a menüt egy étkezésre készítette elő, és frissen, melegen tálalta. Megszólta azokat az (immár munkába járó fiatal) asszonyokat, akik előre főztek, s az ételt étkezés előtt csupán felmelegítették. „Az nem jó, olyan állott ételeket enni” – indokolta meg az ítéletét. Az ételmaradékot nem dobta szemétkébe. Az ebéd maradékát este fogyasztották el. A piacon, a mészárszékben és a boltokban mindig egy napra szerezte be az ételmisszert. A szombati vásárlás során nagyobb mennyiségben vásárolt. Ilyenkor vásárolt krumplit, lisztet, káposztát, az eltevésekhez szükséges szezonzöldséget. A piacon férjének vagy fiának egy inasa vagy napszámosa kisszékbe gyűjtötte a terményeket és hazaszállította. Ősszel annyi káposztát savanyított, és annyi kompótot főzött be, amennyi a tél végére elfogyott. A lekvároknak a következő főzésig kellett kitarítaniuk. A padlason lisztet, cukrot és sót tárolt, előre nem látott helyzetekre.

Vásárláskor a választás egyedüli szempontja a minőség volt. A szép és egészséges zöldséget és gyümölcsöt választotta. Alkudni nem kényszerből, csupán a piacon kötelező mértékben alkudott. Általában a megszokott személyekhez tért vissza, akik a termények minőségét is garantálták.

Idegenkedett a boltokban árusított ételmisszerektől. A kommunista évtizedek alatt nem szívesen vásárolt felvágottat, üzleti hentesárut. Kompótot, savanyúságot, lekvárt, szörpöket sosem vásárolt a boltból. A cukrászdai süteményekkel szemben fenntartásai voltak.

Gasztronómia és élettér

A.A. családja négy helyiségből (szoba, konyha, fürdőszoba, kamra) álló lakásban élt. A konyhát a fiú számára hálószobaként használták. Reggel A.A. itt készítette elő és szolgálta fel a reggelit. A délelőtt folyamán beszerezte és előkészítette az ebédhez szükséges alapanyagokat, majd megfőzött. Az 1950-es évektől az ebédet nem kellett kihordania. Hazavárta férjét és fiát, felszolgálta az ebédet. Az étel a kályhán várt felszolgálásra. A maradékot a kamrában helyezte

¹⁰ A téma kőművesekkel folytatott beszélgetésben Keszeg Vilmos: *Ne képzeld egyiket sem úriembernek*. Székelyföld II. (1998) 9. 97–111.108.

hidegbe. Utána elmosogatott a konyhában lévő asztalon, ahol az ebédet fogyasztották. A konyha a vendégfogadó helyiség volt. Délutánonként a szomszédasszony, valamelyik testvére, a férfiak munkatársa gyakran látogatást tett. Ilyenkor a konyhában kifogástalan rendnek kellett lennie. Az asszonyokat süteménnyel, gyümölcscsel és szörppel, a férfiakat itallal kínálta. Este a konyhában zajlott le a vacsora. Ha étkezés idején érkezett látogató, a látogatás nem zavarta meg az étkezést.

A.A. a konyhában a konyhai kredencben tartotta az edényeket. A családból való kiválásakor a szülői ház háztartása teljesen az édesanya hatáskörébe került vissza. A.A. ettől kezdve maga alapozta meg konyhai eszközkészletét. Az edényeket és a konyhai eszközöket maga szerezte be, és ragaszkodott hozzájuk. Az évtizedek során az elhasználódott, a csorbult, elszínesedett edényeket lecserélte. Ám megőrizte és használta mindazt, ami ép és tiszta volt. Úgy tartotta, hogy „jól felszerelt konyhája” van. Étkezéskor mindig két rend tányérba tállalt. Gyümölcshöz, süteményhez külön tányért készített elő. Azt szerette, hogy mindene meglegyen, „ami a keze alá kell”. Nem szeretett kölcsönkérni edényt, konyhai eszközt. A vágódeszkát évente egyszer használta, disznóvágáskor. Nagy, 25 literes edényei is voltak, amelyeket a téli eltevések és a disznóvágás idején használt. A kürtöskalácsütőt plébából a férje készítette. A káposztagyagút és a gyúródeszkát szintén a férj készítette el. A tárgyak mindenikének története volt, s mindenik része volt A.A. személyes univerzumának.

A ritkán használt edényeket a padláson tartotta, használat előtt hozta le. A padlásra került disznóvágás után a füstölt hús, a szalonna, a sonka. Itt volt a liszt, itt tartották a diót és letakarva a hagymát.

A kamrában polcon sorakoztak a nagyobb edények, a konyhai eszközök. Egy-két hétre való liszt, cukor, só volt a polcokon, a savanyításhoz, levesekhez szükséges fűszernövények, a szárazpaszuly. Egy-két napig itt tárolta a veteményt, a szárított növényeket (kapor, csombord, ánizs, zeller), a teafüveket. A polcokra kerültek a savanyúságok, a lekvárok, a kompótok.

A pincében volt a bor, a savanyított káposzta, a télire beszerzett vetemény, a krumpli, az alma.

Az 1960–1970-es években A.A. a következő felszerelést használta: 15-20 darab különböző méretű mázas fazék és lábos, 3-4 darab öntöttvas lábos húсок és rántás készítésére, 5-6 darab pléh, porcelán, később műanyag „tálikó” a főzéshez, 8-10 darab különböző méretű, fából készült lapító (külön a hagyma- és zöldségvágáshoz, 2-3 nagyobb méretű a sütemények számára), gyúródeszka laskanyújtóval, nagy lapító disznóvágáshoz, teafőzésre használt mázas literes csupor, 3-4 pléhcsupor, 5-6 teás porceláncsésze mindennapi használatra, hatszemélyes teáskészlet, 2 palacsintásütő, 2 bádogtepsi süteménynek, 2 bádog püspökkenyérstűtő, 3 mázas tepsi sültnek, 1 kerek jénai tál fedővel, 1 hosszúkás jénai tál fedővel, 1 levesnek való termosz, 1 kosztoscsésze, 2 darab 10 literes fazék, 1 darab 15 literes fazék, 1 darab 10 literes lábos, 1 darab 25 literes lábos, 3-4 darab, különböző méretű mázas, később műanyag vájling dagasztáshoz, mosogatáshoz, 2 darab mázas laskaszűrő, 1 sűrű le vesszűrő, 40-50 darab evőeszköz házi használatra, 1 hatszemélyes evőeszközkészlet alkalmi használatra, 1 hatszemélyes porcelán étkészlet alkalmi használatra, 20-25 darab, különböző méretű porcelántányér házi használatra, 2 kompótos készlet üvegből, 3-4 üveg tortástál, üveg téstástál, 1 hatszemélyes téstáskészlet üvegből (tányérok), 40-50 üvegpohár (pálinkás, boros, vízes), 2 likőröskészlet üveggel, 1 kétliteres mázas vizeskancsó, 1-1 húsdaráló, mákdaráló, diódaráló, kávédaráló, mozsár, nokkedliszaggató, derelyevágó, paradicsomprés, 1-1 darab piskótaszaggató, káposztagyagalu, 3

kerámia kalácsforma, 2 húszliteres agyag töltöttkáposztás-fazék, 200-250 üvegkanna, 1 darab tíz-, 1 darab húszliteres zsírosbödön, 3 mázas és 2 műanyag veder, kosár a kenyértészta szállításhoz, dagasztóteknő (később a szalonna sózására), fátyolszita, szita.

Tradíció A.A. háztartásában

A.A. gasztronómiai tudását édesanyja mellett 12-14 éves korától alapozta meg. Iskolai tanulmányainak elvégzése után édesanyja ekkor kezdte hasznosítani a hattagú család körüli házimunkákban. Édesanyja felügyeletével részt vett a beszerzésben, az ételkészítésben, a felszolgálásban és a konyha tisztán tartásában. A.A. visszaemlékezése szerint édesanyja nem nagy élvezettel, de kifogástalanul vezette a háztartást. Sütemények közül egyetlen pogácsát szeretett készíteni. A.A. a férje családjában életre szóló tapasztalatot szerzett. Anyósa 12 gyermekre és két felnőttre viselt gondot. Mikor a tíz fiú felnőtt, a két lánygyermek segítségével 11 személynek tarisznyált, és 14 személynek tálalt. Pénteken hét kenyeret sütött. A család este nem fogyasztott kenyeret, vacsorára mindig puliszkát főzött. Hétfőn mosott, szombaton takarított. A főzés mindössze vasárnap délután szünetelt, este a déli maradékot fogyasztották.

A családban szerzett tapasztalat az évek során kiegészült a környezetében élők tudásával. Albérlői korszakában a szomszédasszonyokkal, később a piaci bevásárlás idején, szomszédokkal, rokonokkal való találkozáskor megbeszélték a menüt, az étel elkészítését. Számon tartotta, ki hogyan készíti el az egyes ételféleségeket, ismerőseinek beszerzéssel, sütéssel és főzéssel kapcsolatos emlékezetes eseteit. A látogatókkal való beszélgetés gyakran a „mit ettetek?“, „mit sütöttél?“ kérdésből indult ki. A látogatások, a családi és ünnepi együttléti alkalmak étkezéssel, kínálással jártak együtt. Az ételek fogyasztásakor A.A. mindig rekonstruálta elkészítésük módját. Esetleg a helyszínen kezdeményezett beszélgetést a receptről, vagy napokkal, hetekkel későbbben, utólag tért vissza rá.

Szomszédságukban vendéglői szakácsnő lakott. A család tőle tanulta meg a vadas, különböző torták és egy kifli készítésének receptjét. Fiatal feleségként tapasztalatlanságából eredő kérdéseivel szomszédasszonyaihoz fordult. Saját konyhája, háztartása számára éveken keresztül gyűjtötte a környezetében használt recepteket és készítési módokat. Mindkét albérletük több-családos udvaron volt. A szomszédasszonyok rendszeresen megbeszélték főzési gondjaikat. Sokszor emlegette elismeréssel egyik ismerőse édesanyját, Tatár nénit, aki a két világháború között cukrászda tulajdonosa volt. A sütemények és a torták készítését tőle tanulta meg. Fialább testvéreinek házasságkötéséből A.A. is profitált. Három sógornője más-más családi környezetből jött. A.A. mindeniküktől recepteket tanult, s a maga rendjén ő is szívesen adott tanácsot.

A házvezetésbe új színfoltot hozott be fia házassága. Anyatársa, B.A. tordai mészáros- és pecsenyesütő családból származott. A foglalkozást férjhezmenetele után is gyakorolta. A rokonság kezdetétől a B. család részt vett A.A.-ék disznóvágásán, a hús elosztásának, feldolgozásának rendjét és módját (füstölés, zsírolvasztás, ázalékok típusai és receptjei) ők határozták meg. A.A. ugyanakkor B.A.-tól tanulta meg a házi pálinkafőzést. A szezongyümölcsökből, a leszáradt kompótokból és ízekből cefrét készített, s abból évente 1-2 alkalommal a kemencén (minimális, speciális eszközökkel) fél nap alatt 1-2 liter, 40 fokos pálinkát készített, amit a vendégek megkínálására használt.

A sütésben és a főzésben akkora tapasztalattal rendelkezett, hogy bátran és sikerrrel próbálta ki az újításokat. Ha finom süteményt kóstolt, recept nélkül is el tudta készíteni. Az 1960-as évektől ő is áttért a vineta (padlizsán) készítésére, a tejszínhab, a majonéz alkalmazására. Egy alkalommal vidéki ismerőse cukros pogácsával kínálta meg. Nehézség nélkül kezdte el a sütését.

Torda A.A. élete során vált román várossá. A környezetében megjelent román szomszédok háztartásából a leostyán alkalmazását vette át és állandósította levesek ízesítésére. A román szomszédoktól átvett másik elem a fokhagymakészítmény, a muzsdéj volt, amit az üzletben forgalmazott félkésztermék, a miccs (mititei) ízesítésére alkalmaztak. Ezek készítésére és fogyasztására évente 5-6 alkalommal került sor.

Alapjában véve azonban kitartott a gasztronómiai rend mellett, amelybe szocializálódott.

Az 1970-es évektől kávé állandó jelleggel tartott a házban. Maga azonban nem fogyasztott kávé, s a felszolgáláshoz csészéket sem szerzett be. Habár hűtőszekrény vásárlását megengedhették volna maguknak, s a rokonságban sokan használták, A.A. kérésére a férje mégsem vásárolt. Felnőtt korában jelentek meg és terjedtek el a műanyag (nejlon), hőálló (üveg), fém (inox) edények. A.A. nem vásárolta őket, de amit ajándékba kapott, azt használatba fogta. Az új ételízesítőkről volt tudomása, maga azonban kismértékben használta őket. Az ételt továbbra is a hagyományos módon készítette el és ízesítette. Idegenkedett attól, hogy vendéglőben leüljön ételt, a cukrászdában süteményt fogyasztani. Fenntartásai voltak a vendéglői és cukrászdai készítményekkel szemben.

A.A. a következő ételféleségeket készítette: gulyás, köménymagleves, zöldpaszulyleves, szemespaszulyleves (füstölt hússal vagy kolbásszal, árván, friss szemből, paradicsomlével vagy ecetesen, tárkonyal savanyítva), sóskaleves (báránnyefejel vagy füstölt hússal), tárkonyos leves (báránnyefejel vagy füstölt hússal), reszeltleves, szabógallérleves, lucskos káposzta (disznóhússal), töltött lucskos, húseves (majorság- vagy marhahúsból), húsgombócleves, káposztaléleves friss disznóhússal, zöldségleves, zöldborsóleves, paradicsomleves, krumplileves (savanyítva vagy *édesen*), meggy-, egres- vagy almaleves, hagymaleves, karfiolleves; majorság- vagy disznósült körítéssel (krumplipüré, szalmakrumpli, hagymás és paprikás krumpli, főzelék borsóból, murokból, tökből, zöldpaszulyból), marha- vagy borjúhús fokhagymás fehér mártással, vadas (marhahússal vagy nyelvvel és makarónival), rucasült piroskáposztával, halhús lisztben kisütve vagy veteményel lerben sütve, fasírt, spenótfőzelék (fasírttal, tükörtojással vagy bundáskenyérrel), tokány (disznó- vagy marhahúsból, puliszkával vagy makarónival), bécsi szelet vagy prézlis szelet (disznó- vagy borjúhúsból), prézlis csirke, főtt marha- vagy disznóhús (szósszal és krumplival; a szósz: paradicsom-, alma-, hagyma-, meggy-, uborkaszósz), törtpaszuly (sült füstölt hússal, kolbásszal és puliszkával), túrós puliszka, szemespaszuly-főzelék kolbásszal, töltött káposzta savanyított vagy friss káposztából, kolozsvári káposzta, rakott káposzta, káposztafőzelék savanyított vagy édes káposztából, rakott karfiol, rakott krumpli, (griz-, kalács- vagy kifli-) tálbafőtt, csirkepaprikás puliszkával, nokedlivel vagy makarónival, báránnyepaprikás puliszkával, túrós, káposztás, lekváros, prézlis vagy tehéntúrós laska, túros nokedli, lekváros, tehéntúrós vagy rakott palacsinta, lángos, tehéntúrós vagy szilvás gombóc, gömböc vagy főtt véreshurka tormával, sült májas- vagy véreshurka puliszkával; reggelihez tea, tejeskávé, kakaós kávé, száraz házikolbász, szalonna, rántotta, kemény- vagy hígtojás, tükörtojás, vaj, vajás kifli, kalács, margarin, pirítóskenyér, zsíros kenyér, télen hideg füstölt kolbász vagy ázalék, tepertyű, disznófősaajt, üzleti felvágott, hideg sült, sajt vagy telemea, körözött, padlizsán,

lekvárok és dzsemek, húsvétkor drob; vacsorához lerben sült krumpli, szalmakrumpli, főtt kolbász, véreshurka, virsli, puliszka tokánnyal vagy túróval, pirítóskenyér, télen fagyos füstölt szalonna, kolbász, sonka sült hagymával, hal, néha az udvaron süttött flekken vagy grillcsirke, kocsonya és füstölt disznófőcsajt, majonézes vineta vagy sajt, boeuf-saláta, tejbegríz vagy -rizs lekvárral vagy fahéjjal és kakóval; kalács, aranygaluska, kürtőskalács, tepertyús pogácsa, sós-rúd, sós kifli, vajas pogácsa, püspökkenyér, törökmézes tordai pogácsa, babapiskóta, darázs-fészek, pánkó, rétes, almás vagy meggyes poronyú, Kati-tészta, londoni szelet, krémes béles, hájas, tehéntúrós bukta, lekváros vagy rahátos kifli, diós-mákos kocka, kókuszos kocka, zserbó, non plus ultra, diós torta, grillástorta, fehér torta, csokoládétorta, csöröge, kekszszalámi.

A maga rendjén A.A. szintén időtálló emlékeket hagyott maga után. Két unokahúga rendszeresen eljárt hozzá megfigyelni egy-egy étel, sütemény készítését. Egyik keresztlánya számára barackkompótja maradt emlékezetes, amit fehér, áttetsző tálban szokott felszolgálni. Több rokona a születésnapokra készített tortákat tartja számon. A családban az ő receptje szerint sütik a krémesbélest, a darászfészeket. Egy városban tanuló falusi rokon kislány többször ebédelt a családdal. A.E. menüjéből több ételt illesztett be saját konyhájába. Halála után konyhai eszközeinek egy részét rokonai szétosztották (poharak, tálcák, lapítók). Az örökölt tárgyak az A.A.-ra való emlékezés alapját képezik.

A vizsgált személy gasztronómiai tudása környezetéből származik. Ismereteit, tapasztalatait a közvetlen környezetében élő felnőttektől szerezte, s tudását maga is átadta a közvetlen környezetében élő fiataloknak (meny, unokahúg, szomszéd). A tudás kiterjedt a táplálkozás funkcióira (egészség, munkaerő biztosítása, hangulat teremtése, társadalmi kapcsolattartás), az alapanyagok természetére, beszerzési, tárolási és feldolgozási módjára és körülményeire, ételegyüttesek (egyszeri, napi, heti, éves, hétköznapi, ünnepi, alkalmi, böjtös menüsorok és rezsimek) előállítására és felszolgálására, a beszerzés, a főzés és a kiszolgálás idő-, tér-, tárgy- és kapcsolatstruktúrájára. A beszerzés, a főzés és a táplálkozás által érzelmi, társadalmi, gazdasági kapcsolatokat hozott létre és tartott fenn.

Gasztronómia és írás

Szabadidejében a filmszínházban, később a tévében A.A. szívesen megnézte a magyar filmtermékeket. Szívesen olvasott újságokat és képes folyóiratokat. Az írást állandó jelleggel és huzamosan nem gyakorolta. Rokonoknak, családtagoknak több alkalommal írt levelet. A visszakereshetőség végett kis cédulákra írta a felbukkant új szavakat és kifejezéseket (személynevek, márkanevek, gyógyszerek, román kifejezések).

Életében az írás egyedül a gasztronómia területén vált funkcionálissá. Az évek folyamán folyamatosan feljegyezte az ismerősöktől, rokonoktól hallott recepteket. Csupán azokat az ételeket s különösen süteményeket tartotta érdemesnek megörökíteni, amelyek egyszerűségük, finomságuk miatt elnyerték tetszését. A feljegyzés tartalmazta a sütemény nevét, eredetét, a szükséges anyagokat és mennyiségeket. A.A. 70 sütemény, 2 előétel, valamint a szappanfőzés receptjét jegyezte fel. A receptek külön lapokra vannak írva. Négy esetben nevezik meg a recept eredetét.

Több alkalommal a tetszését elnyert étel receptjének lejegyzésére az étel készítőjét kérte meg. Egy-egy ismerőse hagyatékából elkérte a kéziratos szakácskönyveket. A.A. hagyatékában több kéziratos szakácskönyv maradt fenn. Az egyik, a 20. század elejéről származó füzet

ugyanazon bejegyzéssel készült, mintegy 180 receptet tartalmaz. A füzet tulajdonosa a környezetéből további 12 lapra jegyzett, különböző írással készült receptet gyűjtött össze. Egy második kéziratos füzet 16 lapján a bejegyző 88 édes sütemény receptjét gyűjtötte össze. A füzet utolsó lapjain háromféle írás további 4 receptet örökített meg. Egy harmadik füzetből származó 4 lapon 12 sütemény receptje található, 3 különféle írással. A hagyatékban különálló lapokon recept található egy orvosszomszéd (1 recept), két szomszédasszony (3, ill. 1), A.A. sógornője (1), 2 unokahúga (1-1), egy vidéki asszonyismerőse (1), valamint két azonosíthatatlan személy (1-1) bejegyzésében.

A.A. könyvet nem szokott vásárolni és nem gyűjtött. Az ajándékba kapott és örökölt könyvekből álló könyvtárában a fő szerepet dr. Szentpéteri Lajosné *Az én szakácskönyvem* című könyve töltötte be. A könyv „600 kipróbált recepttel, 60 mindennapi, 12 ünnepi, 12 vacsora, 10 thea, 6 villásreggeli, buffeé és betegségnak való étlap célszerű összeállításával, valamint képekkel” van ellátva. A tordai szerző 232 lapos munkáját a helyi nyomdai vállalkozó, Füssy József jelentette meg 1911-ben. A könyv függeléke a budapesti Geittner és Rausch cég által forgalmazott konyhai berendezéseket (sütőformák, amerikai habverő szerkezet, kávé- és fűszerőrő, hús-, gyümölcs- és zöldségőrő, evőeszközök, szamovár), valamint a kolozsvári Burger Frigyes gyógyszerész italkészítményeit (likőr, rum, konyak) reklámozta. A könyvet A.A. úgy használta és népszerűsítette mint a tordai hagyományos és a megjelenése után hagyományossá vált ételek gyűjteményét.

A hagyatékban további mintegy 100, újságokból, lapokból és nyomtatott szakácskönyvekből kivágott recept is található.

Következtetések

A fenti tanulmány a megírásához elvégzett forrásfeltáráson alapszik.¹¹ A kutatás két szerzői szempontot érvényesített. *a)* A néprajzi kutatási paradigma a kezdetektől számolt a populáris kultúra hagyományozás általi terjedésével és fennmaradásával. A hagyományozás körülményeinek és formáinak leírása többnyire felszínesen történt meg. A hagyomány generációról generációra való átszállása kutatásszemléleti alaptézis és közhely. Az átadás-átvétel mechanizmusának feszültségei (az átadás és -vétel kényszere, az elutasítás, az exogén hatások, az új helyzetek kihívása) problematizálatlanok maradtak. *b)* A történeti antropológia örvendetes módon felfedezte és módszeresen felhasználja az írott dokumentumokat. Anélkül azonban, hogy az írott dokumentumok használatát tágabb íráshabitusok vizsgálatával kapcsolta volna össze.

Zárásként e kérdésekkel kapcsolatosan foglaljuk össze az elemzésből adódó következtetéseket:

1. A.A. háztartásokkal való funkcionális kapcsolata révén tett szert gasztronómiai tudásra és tapasztalatra. Ezekben a háztartásokban huzamos ideig maga is részt vett (szülői ház, férje családja), vagy rálátása volt a háztartások működésére (szomszédai, anyatársa, sógornői és férje munkatársainak háztartása). Háztartásának önállósulásakor önálló életteret és tárgypopulációt épített ki, önálló háztartási programot léptetett érvénybe (napi, heti, éves, jeles napi étkezés), valamint a háztartással (különösen a beszerzéssel) kapcsolatos személyes kapcsolathálót

⁷⁸ Az A.A.-ra vonatkozó adatokat menyé és keresztleánya szolgáltatta, A.A. írásos hagyatékát menyé bocsájtotta rendelkezésünkre. A kutatásra 2009 nyarán került sor.

szervezett meg és kezdett el működtetni. Gasztronómiai tevékenységét a család táplálkozási és reprezentációs igénye, környezetének ünneplési hagyománya, a táplálkozásra fordítható pénz, környezetének áru kínálata határozta meg.

A lokális hagyomány átvétele a közvetlen környezetbe való integrálódást jelentette. A hagyomány átvétele a szüleivel, anyósáékkal, anyatársával, testvéreivel, rokonaival és szomszédaival való interakció során történt meg. Tartalmazta a hétköznapi és az ünnepnapra étkezés összeállításait, az ételkészítés receptjeit, gesztusait, tárgyait, az ételfogyasztás (a tálalás ideje, módja) habitusait. A saját konyha felállítása és működtetése elkezdett hagyományt termelni. Miközben az ifjabb generációk áttértek új ételkészítési és fogyasztási habitusokra, A.A. konyhája számukra a hagyományos tordai étkezéssel lett egyenértékű. Látogatások alkalmával A.A. konyhájában kóstolhatták meg a szülői házban az évtizedekkel korábban fogyasztott ételeket és süteményeket. A hagyományos receptek alapján készített szörpök, sütemények, ételek, a kiszolgálás módja és eszközei számukra a tordai hagyományt kezdték el jelenteni. A.A. hagyatékában mintegy 1000 recept maradt fenn. Közöttük 6 bejegyzésben található meg a tordai pogácsa készítésének módja.

A személyi szakácskönyv az ételkészítés, kisebb mértékben a házvezetés gyakorlati tudását foglalja össze. Ezen túl azonban jelentős mértékben a lokális társadalomról való tudás regisztere. A.A. gyűjteményében mintegy 30–40 háztartásból származó receptek maradtak fenn. Általuk A.A.-nak ugyanennyi háztartásba, közöttük iparos-, falusi földműves-, orvos-, tanítócsalád étkezésébe volt betekintése. Tudomása volt a felszolgált ételekről, a felszolgálás alkalmáról és módjáról, ismerősei kedvenc ételeiről. Ezt a tudást az ételek készítése és felszolgálása idején környezetében is megosztotta. A lokális társadalom egyedeire, étkezési habitusaira vonatkozó tudás több generáción továbbadódott. Ilyenképpen A.A., valamint rokonainak és ismerőseinek háztartása *lieu de mémoire*-ként, A.A. és szociális környezete emlékezetközösségeként funkcionált. A gasztronómiai tevékenység újratermelte, napirenden tartotta elhunyt és élő személyek emlékeit, másrészt pedig az emlékek A.A. gasztronómiai tevékenységének alapját képezték.

2. A.A. foglalkozása és életvitele révén alkalmi jelleggel használta az írást. A gasztronómiai tudás megörökítésére használt írás az *écriture ordinaire* (mindennapi írás). A terminus a francia írásantropológiai kutatások terminusa,¹² s az írásnak az értelmiségi íráshasználattól való elhajlását, a mindennapi életvilágba, a mindennapok struktúrájába való beépülését nevezi meg. A feljegyzések alkalmilag készülnek, az épp kéznél lévő füzetbe, lapokra, papírdarabokra, a kéznél lévő írószerszettel. A feljegyző nem törekszik explicitnek lenni, a számára fontosnak tűnő adatokat örökíti meg (mennyiségek, mértékek, az ételkészítés menete, a felszolgálás módja, a recept eredete), a feljegyző helyesírási és szövegszerkesztési kompetenciájával. A kézirat szakácskönyv a *kevert szóbeliség* (*oralité mixte*) markáns példája, amelyben egy időben vannak az orális és az írott szöveg retorikai-stilisztikai sajátosságai.¹³ Ugyanakkor az írásnak a gasztronómia területére való beépülése megváltoztatta a gasztronómiai tudás tárolásának és

⁷⁹ Fabre, Daniel (dir.): *Par écrit. Ethnologie des écritures quotidiennes*. (Mission du patrimoine ethnologique. Collection Ethnologie de la France. Cahier 11.) Textes réunis par Martin de la Soudière et Claudie Voisenat. Paris 1997; Chartier, Roger: *Culture écrite et littérature à l'âge moderne*. Annales. Histoire, Sciences Sociales. 56. (2001) (4–5) 783–802.

⁸⁰ A *kevert szóbeliség* (*oralité mixte*) P. Zumthor terminusa. Zumthor, Paul: *La poésie et la voix dans la civilisation médiévale*. Paris. 1984.48–49

felhasználásnak habitusát.¹⁴ A gasztronómiai tudás jelentős része a kihelyezett emlékezet, írott regiszter részévé vált, s szükség esetén előkereshető volt.

A szakácskönyv A.A. esetében a női írás jellegzetes formája.¹⁵ Összefüggésben áll az aszszonynak a lokális társadalomról való tudásával, az étkezés lokális és általános gyakorlatával. Ugyanakkor a szakácskönyv olvasmányként a női irodalom jellegzetes területe, amely egy virtuális világot nyit meg, és gasztronómiai élményt, továbbá az olvasás élményét, a szöveg örömet biztosítja az olvasó számára.

Gastronomy and Memory

Keywords: gastronomy, memory, popular writing practice

The present article is connected to the study of local memory and folk/popular writing practice, analyzing and interpreting closed down recipes of a family. The corpus, containing data from the 20th century, offers an insight into the gastronomic skills of a housewife belonging to a mason family, researching the source of this knowledge and its survival in the memory of those around her. .

¹⁴ Az írás, az írott szöveg megszerkesztett tudásarchitektúra. A tudás architektúráról Pléh Csaba: *A kognitív architektúra módosulásai és a mai információtechnológia. Mobil információs társadalom. = Társadalom.* Szerk. Nyíri Kristóf. Bp. 2001. 68, Keszeg Vilmos *i.m.* 2008. 92–94.

¹⁵ A női írásról és a szakácskönyvekről: Keszeg Vilmos *i.m.* 2008. 168–170, 356–358.