

Táplálkozási kultúra Dobrán

Edesanyám... mit vacsorázunk máma? — Háromfélét: kenyeret, haját, bélit. — Azt mondtam erre, jobban szeretnék csak kétfélét, mint máskor. Szalonnát kenyérrel. (MÓRA FERENC: Mindennapi kenyérünk)

Az életmódkutatásnak vannak olyan részterületei, amelyek mindmáig kevesebb figyelmet kaptak, mint mások. Ezek közé sorolható a táplálkozáskutatás is, amelyet a román néprajzi lexikon „kulináris etnológia” vagy „etnokulinárisztika” néven tart számon. (Vö. *Etnologia culturală*. In: *Dicționar de etnologie*. Buc., 1979. 115—116.) Viszonylagos hátramaradásának okát hazai viszonylatban mindenekelőtt abban a módszertani beállítottságban kell keresni, amely szinte kizárólag az ételek számbavételére, az elkészítésükhöz használatos eszköztársadalmi rendszer feltérképezésére összpontosított, esetleg mindezt kiegészítette az egyes ételek receptszerű leírásával.

Az ilyenfajta szemléletmód természetszerűen elhanyagolta a táplálkozás társadalmi, kultúrszociológiai, társadalomlélektani, szimbolikus antropológiai, szemiotikai vonatkozásait; leíró jellegénél fogva képtelen volt felismerni és átgondolni a táplálkozáskutatás valódi kérdéseit. Szűkebb pátriámban, a Szatmár megyei Dobrán tapasztaltam, hogy az életmódváltás talán leginkább a lakosság táplálkozási szokásait érinti. Ezt a folyamatot nem lehet egyszerűen étlap- vagy étrendváltásként leírni, hiszen a változások a táplálkozási rendszer egészére kihatnak. A táplálkozás nemcsak élettanilag nélkülözhetetlen energiaforrásunk, hanem kultúránk koncentrációs pontja is. Üzenet és emlékezet, nem-örökletes információk közösségi szerveződésének és megőrzésének mechanizmusa, mely történeti alakulásában, feltételeiben, szerkezetváltozásaiban egyszerre vall életmódról, életritusról, biológiai szükségletről, szellemi és anyagi művelődési szintről, egy tájegységre (Krasz-naköz) étkezési szokás- és hiedelemrendszeréről.

Romulus Vulcănescu szerint az etnokulináris szemlélet figyelmének előterében nem véletlenül a „konyha” áll. A „konyha” ugyanis az általa „etnikus egységeknek” nevezett entitások (család, rokonsági rendszer, nép, nemzet) alapvető társadalmi intézménye. Ezért van létjogosultsága az egy-egy népre jellemző táplálkozásszerkezet, a helyi vagy regionális táplálkozási hagyományok feltárásának. Az etnokulturális szemlélet előzményeit már Hérodotosz *Történeti könyveiben* vagy Petronius nevezetes *Satyriconjában* megtaláljuk. Igen sok etnokulturális adatot tartalmaz Rabelais *Gargantua és Pantagruelje*. (Vö. Mihail Bahtyin: *Adalékok a lakoma- és evésábrázolások kultúrtörténetéhez*. Valóság, 1979. 2.) A táplálkozás „nyelvének” kutatására azonban csak az utóbbi évtizedekben szakosodott külön tudományág Roland Barthes, Claude Lévi-Strauss, Raymond Firth és Mary Douglas munkássága nyomán. Kimerítően foglalkozik az étkezés társadalmi megkülönböztető funkcióival Pierre Bourdieu *La Distinction* című könyvében (*Le Répás* címen egy részlete megjelent a *Le Monde*-ban, 1979. május 16.). Az etnokulinárisztika nevesebb román kutatói: Simion Florea Marian, Tudor Pamfile és Ion-Aurel Candrea. A mai népi táplálkozás legismertebb magyar kutatói Tálasi István, Gunda Béla, Morvay Judit, Kisbán Eszter, Pócs Éva, Bakó Ferenc, K. Kovács László, Kardos László. Hazai viszonylatban Csiky János és Tarisznyás Márton foglalkozott a gyergyói néptáplálkozással, Benedek Zoltán pedig az érmellékvél (*Korunk*, 1964. 2.). Dr. Parádi Kálmán 1935-ben Magyarbikál, Szovát, Biharke-resztes, Dombó, Bagos és Kolozsvár egyik külvárosa táplálkozási adatait dolgozta fel. (*A néptáplálkozás*. Hítel, 1936. 2:102—114.), dr. Heinrich Mihály pedig őt székely család étrendjét vizsgálta. (*A nép táplálkozása kalóriaértékben*. Hítel, 1937. 2.) Velük egyidőben Valentină Georgescu foglalkozott a román néptáplálkozás helyzetével. (*Problema alimentatiei țărănești*. Sociologia Românească, 1936. 2.) Az 1976 óta megjelenő *Népművelési Dolgozatokban* Tarisznyás Mártonon kívül Balázs Lajos, dr. Vita Zsigmond, Szabó Bálint, Bura László és Zsigmond József közölt hasonló

tárgyú dolgozatokat. A „kulináris etnológia“ Vulcănescu szerint végső soron az emberi lét (egészség, munka, játék, kreativitás) és a táplálkozás közötti viszonyt kutatja, különös tekintettel az alapanyagok vagy félkész termékek beszerzésére, a mindennapi vagy ünnepi (szertartásos, rituális) étkezések rendjére, az evés orgiasztikus és aszkétikus kilengéseire, az elkészítésmódok változatosságában megnyilvánuló kombinációs eredetiségre, az ételek elkészítésével és fogyasztásával kapcsolatos szokásokra és hiedelmekre. (I. m. 115—116.)

Ha a táplálkozás kérdését mindezeknek a szempontoknak a figyelembevételével, az általános kultúra szerves részeként közelítjük meg, akkor talán lemondhatunk a nagy területeket és hosszú időszakokat átfogó vizsgálatokról, s mintegy „mélyfúrással“ akár egy kisebb tájegység rejtett táplálkozási rendszerét is felszínre hozhatjuk. (Az újabb szakirodalomból figyelemre méltó Ofelia Văduva kartográfiai módszerrel végzett felmérése, melyet a Vaskapu azóta vízzel elöntött területén végeztek. *Atlasul complex „Porțile de Fier“*. Buc., 1972.)

Ez a megközelítésmód annál is indokoltabb, mivel a táplálkozási kultúra tényleges átörökítője — saját tapasztalataim szerint is — a család. A család az étkezési szokások első szintere, természetes kerete (Csupor Tibor). A „rendszer-szemlélet“ szűksége és létjogosultsága különösen akkor válik nyilvánvalóvá, ha felismertük, hogy a táplálkozási kultúra — előírások és tilalmak (étkezési tabuk), lehetőségek és kötétségek újratermelő, változó rendszere. Tehát nemcsak azok a tényezők fontosak, amelyek egy bizonyos étkezési szokásrendszer alapjait képezik, hanem azokat a feltételeket is számításba kell vennünk, amelyek a rendszer változása ellen hatnak. Az 1700—1800 főt számláló Dobra a kedvező közlekedési viszonyok ellenére sem tartozik az ingázó típusú falvak közé. A jól jövedelmező és változatos munkát biztosító termelőszövetkezet otthon tartja a fiatalokat, legtöbbször a mezőgazdaság mellett vagy helyett a tsz kisipari jellegű helyi fiókjában dolgoznak. A falu lakossága közvetlen termelőből sok tekintetben fogyasztóvá vált. Környezetükben számos olyan kellék tűnt fel, amelyeknek a dobraiak már nem termelői, hanem fogyasztói. A vizsgált időszakban, a hetvenes évek végén a dobraiak a kapható tej- és hústermékeket előrecsomagolt és konzervkészítményként boltban vásárolták. Ezzel együtt változások történtek a táplálkozás szerkezetében. Dobra táplálkozási rendszerét már nem lehet hagyományosnak, zártnak és konzervatívnak tekinteni, a fiatalok már nem veszik át változatlanul az előző nemzedékek élettapasztalatait és izléstípusát. Az életmód változatlanlansága, az értékszint állandósága, a közvetítő rendszerek viszonylagos önállósága csak addig jellemezte a falut, amíg az objektív feltételek fel nem erősítették az újító hajlamot. Hogy Dobra a kulturális zártság vagy nyitottság véglelei közül egy képzeletbeli oppozíciós tengelyen melyikhez van közelebb, melyik időszakban hol helyezhető el, azt a tárgyi és alanyi feltételek összjátéka döntötte el. Váratlan természeti csapások, az élelmiszeripar viszonylagos fejletlensége, a tömegellátás rugalmatlansága, a jövedelem- és árviszonyok egyensúlyának megbomlása rendszerint a zártság, a hagyományörzés felerősödésének irányába hatnak. A hatvanas-hetvenes években a falu táplálkozási rendszere mindenestre valahol középen, az átmeneti sávban helyezkedett el. (A nyolcvanas évek elején újra a konzervatív tendencia erősödött fel.) Az alanyi tényezők önállósodása viszont a hagyományos ismeret-, tudás- és szokásrendszer „lezárlásának“, a civilizációs hatásokkal szembeni ellenállás fokozódásának kedvez. Mindez nagymértékben meghatározza a változások lehetséges irányát, az elfogyasztható anyagok kiválasztását, elkészítésének technológiáját, elfogyasztásának módjait, alkalmait, bizonyos ételek bizonyos alkalomkor történő fogyasztásának tilalmát. A dobraiak a századfordulóján „visszavezethető“ emlékezeti anyagára is támaszkodva megállapítható, hogy a változások nem mindig érintették a rendszer egészét, az új nyersanyagokra, új technikai eljárásokra vonatkozó ismeretek gyakran a meglévő „népi tudásrendszerbe“ épültek be. Kisbán Eszter szempontjait véve alapul (vö. *A népi táplálkozás alakulásának problémái*. Műveltség és Hagomány V. Debrecen, 1963. 189—201.), a századforduló óta a változások alábbi lehetőségeivel találkoztam.

a) Új nyersanyagok megjelenése. Az ételeket ugyanakkor régi módon, a már ismert technikával állítják elő. A hurka töltéséhez például ezeltől hetven évvel még a „kukoricakölest“ (-darát) használták, azóta helyét a rizs vette át.

b) Új technikai eljárások megjelenése. A felhasznált nyersanyagok köre nem változik. (Az új technika meggyökeresedésére nézve természetesen nem közömbös, hogy alkalmazható-e a meglévő nyersanyagok körében.) Kézenfekvő példa erre a dobrai kenyér erjesztésének megváltozott technológiája. A régiek (60—80 évesek) még jól emlékeznek a komlóvirággal, borhábbal történő spontán erjesztési módra, amelyet azóta kiszorított a sajtolt élesztővel és kovászmaggal történő erjesztési mód. Vagy: disznóléskor a hagyományos orjára bontás mellett a panírozási tech-

nika elterjedése miatt ma már egyenrangú a karajra bontás. Ugyanakkor a gömbök és gyomor készítését teljesen kiszorította a disznósajt-készítés.

c) Új nyersanyagokból új technikai eljárásokkal is készülnek ételek. Ide sorolhatók a sütemények, torták, félkész árukból házilag előállított ételek.

Igen fontos szerepük van az új szokás- és „tudás”-elemek megjelenésének a családok „önminősítése” szempontjából. A századfordulói zsellérsorban élt falu később életmódja javulása nyomán „a terített asztal bőségével”, az ételek mennyiségi arányaival és sokféleségével fejezte ki megváltozott „helyzettudatát”. Az evés, a jóllakás, a hatalmas lakomák a polgárosult-polgárosuló Dobrán státuszjelző funkciójukkal nemcsak a családok, hanem az egyének „önbesorolását” is szolgálják. A dobraiak nemcsak a fazekek tartalma alapján ítélik meg egymás fölött, a jólétlétét presztizskérdésnek tekintik. Az elhízottság nem szégyen, hanem a „jóllakottság” külső megnyilvánulása. Az idősebbek számára, beleértve még a 40-50 éveseket is, a „szép kövér ember” az ideális.

Ha a találkozási kultúrát a jeltudomány eddig elért eredményeire támaszkodva sajátos „nyelvnek” tekintjük (vö. Andor Csaba: *A gasztronómia nyelve*. In: *Jel—kultúra—kommunikáció*. Bp., 1978. 144—148.; Hoppál Mihály: *Evés közben jön meg a... jelentés*. Jel—Kép, 1980. 1:94—101.), akkor a nyelv „hangkészletét” az ún. elemi ízek (alapanyagok), „szókészletét” pedig, durva analógiával, az ún. összetett ízek (fogások, ételkombinációk) alkotják. Azért durva ez az analógia, mert a gasztronómia nyelvének a „mondattana” nemcsak a „szavak” (ízek) kombinációs szabályaira támaszkodik: a gasztronómiai üzenet kódolásában igen nagy szerepet játszanak az arányok és az elkészítési technológiák. E sajátos „mondattan” szabályrendszerével véges számú elemi ízből (alapanyagból) végtelen sok „üzenet” állítható elő. Valamely falu, tájegység lakói vagy valamely etnikum, esetleg vallási közösség tagjai a „kulturális hozzáférhetőség” elve alapján mégis korlátozott számú üzenetet állítanak elő (Kurt Lewin hívta fel a figyelmet arra, hogy egy műveltségben belül sohasem használjuk fel a teljes „szókészletet”, a jelentések ún. „kulturális hozzáférhetőségét” felépítő elemek: szokások, tilalmak, vallási előírások korlátozzák, s a „szavak” — elemi ízek — e tényezők függvényében kapnak másodlagos jelentést.

Az elemi ízek összetett izékké szervezésének szabályrendszerét tekintve Dobra a Krasznaköz és Szamoshat vidékeinek „gasztronómiai nyelvújítását” beszéli. Az alföldi vagy székelyes ételek regionális szembenállásában természetesen az alföldi táplálkozási rendszerhez áll közelebb (vö. Véghe Antal: *Száz szatmári paraszttétel*. Valóság, 1976. 10:62—76.; dr. Csiky János: *Adatok a gyergyói néptáplálkozáshoz*. Hítel, 1939. 4:281—291.). Az ételkészítésben való túlzott tejföl-, zsír- és megfelelő fűszerhasználat (paprika, bors, só stb.) a dobrai „tájszólást” végső soron a közép-európai gasztronómia körébe sorolja. A magyaros ételek kombinációs szabályai ilyen értelemben eltérnek a franciás vagy — közelebbi példára utalva — a sajátos román, szász vagy szerb ételek szintaxisa által elfogadott izésszétételektől.

Az ételek elkészítési módján túl az arányok betartásában elkövetett szintaktikai hibáknak is lehet önálló jelentésük. Ha egy étel a szükségesnél jóval több sót tartalmaz, ez Dobrán is azt jelenti, hogy „szerelmes a szakácsné”. Más példa: a hagyományos lakodalmi csigaleves feltalálásakor a dobraiak az új pár tárgyába a szokottnál jóval nagyobb méretű — tehát szintaktikailag hibás — csigatésztát tesznek, s az ifjú menyasszonyt ennek elfogyasztására kötelezik. Itt az elkészítési mód szándékos hibája, a szabályok megszegése hoz létre a népi humor logikája szerint megfajtható jelentést: az elméretezett csigatésztá a gasztronómia nyelvén megfogalmazott profán, szexuális célzatú üzenet.

A fogások sorrendjét, az étkezés „retorikáját” tekintve a főétkezések alkalmával Dobrán is a leves elfogyasztását tekintik elsődlegesnek. Ebben talán egy korábbi kompenzációs technika makacs fennmaradását láthatjuk: a megkésített polgárosodás csak a parasztember aspirációs szintjét futtatta föl, de nem biztosította a jóllakás feltételeit. A tartalmasabb, de mennyiségileg sokszor szűkös második fogás előtt ezért az embernek meg kellett töltenie valamivel a gyomrát. Ettől függetlenül igaza lehet Andor Csabának, amikor azt állítja, hogy a leves helye a fogások sorrendjében egy kultúrára jellemző etnikai közlemény is: a kínaiaknál például a leves elfogyasztására az étkezés végén kerül sor. (I. m. 146.) Tájak táplálkozási rendszerére jellemző sajátosság, hogy a fogások kiegészítik egymást: híg leves után dobrai szokás szerint tartalmas második következik.

Minden ételnek egy bizonyos alapanyag alkotja a gerincét, ez az étel jellegét is meghatározza, s többé-kevésbé annak nevében is tükröződik. A gyűjtögetett növényi alapanyagok közül elsősorban a gombafajták nagy száma és elkészítésük sokfélesége jellemzi a dobrai táplálkozást (levesbe, tejfölösen, paprikában, rizzsel elkészítve második fogásként fogyasztják, tűzhely tetején sóval meghintve cseme-

geként csipegetik). A természetű növényi alapanyagok közül az európai táplálkozás alapjául szolgáló árpa, rozs, de főleg búza, s a gabonaféléket a XVIII. század végétől kiegészítő kukorica és burgonya mellett a dobrai táplálkozási kultúrában fontos szerepet játszanak a hüvelyesek, főzelékszöldségek és gyümölcsök. A magyar étrendben szereplő háromféle hüvelyes közül csak kettő — a paszuly és a borsó — terjedt el a faluban. Mindkettőt főleg leves készítésére használják. A pépes jellegű törtpaszuly elkészítése alig 20-25 éves múltra tekint vissza. A múlt század második feléig, az amerikai eredetű zöldségfélék — paprika, paradicsom — tömeges elterjedéséig a káposzta volt „a zöldségek királya”. Földolgozása rendkívül sokrétű (szeletelés, gyalulás, érlelés, taposás, savanyítás, kovászolás, párolás stb.), s a belőle készített ételek is igen sokfélék. Emellett a kiskertben vagy veteményesben — főleg levesbetétnek — murkot, karalábét, petrezselymet, zellert természetnek. Főzelékkészítésben ez utóbbiak egyáltalán nem játszanak szerepet. Nyersen, savanyúságnak, illetve főtt ételek járulékos alapanyagaként még számításba jöhet: a paradicsom, paprika, hagyma, ugorka. A levélfélék közül Dobrán leginkább a zöldsalátát fogyasztják nyári savanyúságként. Egyáltalán nem eszik a spenótot és a sóskát. A városi ételnek számító főzelékek elutasítása beszédes bizonyítéka a viszonylagos zártágnak, az ezzel járó táplálkozási konzervatívizmusnak. A hétköznapi táplálkozási rendszer gyorsabb és alaposabb szerkezetváltozásának azonban, még ha a dobraiakban meg is van erre a jó szándék, nem minden körülmény kedvez. Minden családnak van ugyan háztáji veteményese, ezt azonban az otthontól messze jelölték ki. A „tudományos táplálkozás” meghonosítására irányuló felvilágosító munka a távolságból adódó hátrányokat nehezen tudja ellensúlyozni.

Ami a gyümölcsstermesztést illeti, Dobra szőlőtermő vidék. Igen elterjedt s az egész falura jellemző a nyers szőlő kenyérrel való fogyasztása. A magyar étrendben szereplő húsféle gyümölcs közül — a vadontermőket most nem számítva — a szőlőkben saját szükségletre almát, körtét, barackot, meggyet, cseresznyét, szilvát is természetnek. A gyümölcsöt rendszerint frissen fogyasztják, de a habart gyümölcsételek (almás, szilvás készítmények) jelentős szerepet kapnak a nyári étkezésben. A sült almát inkább téli csemegézésre használják, a sült tökkel együtt. (Ez utóbbi egykori főtáplálékból vált csemegévé.)

Az állati eredetű nyersanyagok mennyiségileg jóval alatta állnak a növényi eredetűeknek. Feldolgozásban és étrendi rangsorban mégis megelőzik azokat. A húsfélt a paraszti étrendben — talán éppen viszonylagos szűkössége miatt — nagy becsben áll. A szarvasmarha hosszú időn át olyan érték volt, amelyet étkezés céljából nem vághattak le (legfeljebb lakodalomkor). A tej és a különböző tejtermékek biztosítása mindennél előbbre való volt. A hús, zsir, szalonna, tojás fő nyersanyagforrása, akárcsak országszerte, Dobrán is a sertés és az aprójószág. De míg a disznóhús fogyasztás az év egyetlen időszakába sűrűl (a belsőségeket, a gyorsabban romló töltelékeket rövid időn belül meg kell enni), a baromfi a mindennapi húsfogyasztásra szolgál, illetve a Dobrán kitüntetett figyelemmel örvendő száraz- és gyúrttésztaához szükséges tojásmennyiséggel látja el a családi konyhát. A disznóölés ma sem vesztett fontosságából; a téli ünnepsorozat Dobrán a jólét, bőség jegyében élék át.

A dobrai tejkultúra az oltó nélküli vagy túró-tej kultúra, szemben az oltós vagy sajtkultúrával, amely itt szinte teljesen ismeretlen. Étkezésben közvetlenül készítték vagy összetett ízek kialakításában használják az édestejet, az aludttejet, a tejfölt, vaját, írórt (túró, savó) és a gulásztát (ez utóbbi közvetlenül az ellés után felfőzött tejből képződött édestúrószerű étel).

Bizonyos nyersanyagokat zsírozóként, szaporítóként, ízesítőként és fűszerként használnak. Szerepük az, hogy fogyaszthatóbbá, ízletesebbé, változatosabbá, igényesebbé tegyék az ételt (Morvay Judit). A zsírozók (szalonna, zsír, vaj, olaj, tepertő) és a szaporítók (víz, tej, tejfélék, rántás, habarás, liszthintés) egyeznek a magyar táplálkozáskultúrában számon tartottakkal. Feltűnő azonban, hogy az ízesítés és a fűszerezés paradigmásora jóval szegényesebb az alföldinél. Ezeket főleg a kereskedelembe szerzik be a dobraiak. Ezekkel együtt még sok más élelmiszer-alapanyag vagy félkésztermék került be a hagyományos rendszerbe. Ilyenek voltak a hatvanas-hetvenes években a fagyasztott húskok, a májpástétom, a paradicsompaszta. A feketekávé legfeljebb ünnepi étrendek, lakodalmak, keresztelők alkalmával fordult elő.

A táplálkozás alapanyagainak minőségi és mennyiségi arányeltolódásai a következőképpen módosították a dobrai táplálkozás szerkezetét. 1. Hosszú távon gazdagodott és differenciálódott a családok étrendje. A hagyományos táplálkozási rendszerbe beépülő új alapanyagok egy része (főleg a torták, édességek megjelenése) nem igényel új technológiát. Más részük új receptek elajátítását teszi szükségessé. 2. Elsősorban az új nyersanyagok étrendi beilleszkedése tette lehetővé az étrend

kalóriaértékének gazdagodását. A fiatal nemzedék biológiai akcelerációja elképzelhetetlen lenne a kalóriaérték feldúsulása nélkül. 3. A kalóriaérték módosulása egyrészt az új nyersanyagok (pl. cukor) megjelenésével, másrészt új étrendi szokások kialakulásával függ össze. A dobriaiak szervezetük cukorszükségletét még néhány évtizeddel ezelőtt is szinte kizárólagosan a száraztésztaerőteljes fogyasztásával pótolták. A szénhidrátok cukorrá való lebontása azonban a szervezet részéről igen nagy energiabefektetést igényel. A mai ember cukorszükségletét elsősorban a készen kapott cukormennyiségből fedezi. Az egy főre jutó évi cukorfogyasztás Dobrán az 1930-as évek körül 2,5 kg-ról a hetvenes évek végére mintegy 40 kg-ra ugrott fel. (Lehet, hogy ennek egy része a borba kerül?) Mindenesetre tény, hogy a száraztészta szerepe ma sem csökkent. Ez a módosulás, valamint a túlzott zsírfogyasztás káros következményekkel is járhat a szervezetre.

Az alapanyagok felhasználási módját alapul véve egy táblázatban foglaltam össze a készítmód paradigmáinak azokat az elemeit, amelyek leginkább jellemzők a dobriai táplálkozáskultúrára. A paradigmákat két nagy összetevőre (az azonnali fogyasztásra szánt ételek technológiájára és a tartósítás módzataira) bontottam. A táblázatba hét nagy ételkategoriat is vettem fel (levesek, húsok, főzelékek, mártások, kásás-pépes ételek, tészták, csemegék), és jobb odalon feltüntettem, hogy ezek az ételek nővényi, állati vagy vegyes alapanyagúak. A vonalazzal az ételek hétköznapi, vasárnapi, illetve ünnepi étrendben betöltött szerepét szemléltettem. Természetesen minden táblázat, modell sematizál — úgyhogy csak a dobriai táplálkozási kultúra általános vonásai olvashatók ki belőle.

Ha a táblázatnak a hetvenes évekre jellemző „helyzetjelentését” a táplálkozási kultúra korábbi állapotaihoz mérjük, azt tapasztaljuk, hogy a felhasznált nyersanyagok szempontjából a hétköznapi étrend nem sokat változott. Az idősebbek ma is sok tésztafélélet fogyasztanak. A tésztafélék lassú visszahűződése a zöldségfélék és főzelékek javára inkább a fiatalabb nemzedékeknel tapasztalható, akik már csak kiegészítő foglalkozásként végeznek mezőgazdasági munkát.

Módosult, árnyalódott a reggeli és vacsora étrendje: mind nagyobb szerepet kaptak benne a kereskedelemből többé-kevésbé folyamatosan beszerezhető kész és félkész élelmiszeripari termékek (konzervek, pótkávék, vaj, különböző ízesítők, az utóbbi időben mind népszerűbb zakuszkák, valamint a házi lekváreltávolítást pótló, cukorral készült lekvárok, befőttek. A főételkészítés mindennapos szigorú rendjére már csak a pénteki paszulyleves általános és következetes megőrzése utal.





A táplálkozás napi időpontjainak felbomlása mellett igen jellemző, hogy a közös — családon belüli — étkezések a napi étrend alkalmai közül kiszorulnak, és vasárnapra vagy ünnepnapokra korlátozódnak. A napi étrend alkalmai közül a közös vacsorázás veszi át az addig minden étkezésre jellemző közös jelleget.

A mindennapi étkezésben bekövetkező változások egyértelműen a felbomlás irányába mutatnak. Régente a heti étrendet szigorúan betartották, a rendet legfeljebb váratlan vendégek érkezése zavarhatta meg. Ilyen esetben minden család igyekezett „kitenni magát”, lehetőleg húsos ételekből állította össze az étrendet.

A vasárnap több szempontból is a hét betetőzése. Ilyenkor a heti fáradtság a közös étkezésben ünnepi magát. Vasárnap van együtt a család; ekkor az asztal bősége önmagán túlmutató jelentést nyer. Amellett, hogy a bőségnak — mint látjuk — státuszjelző szerepe van, a vasárnapi közös étkezések ülésrendjében is tükröződik a családon belüli hierarchia. Az asztalfőre ültetés például a család fő fontosságát hangsúlyozza. A fehér asztal mellett az egyes családtagok olyan viszonyokat élhetnek át, amelyeket más társadalmi kapcsolatokban nem. Az apa emberi figyelmet, tekintélyének megerősítését kapja a családtól. A gyermek számára félretett „jobb falatok” érzelmi tartalmú gondoskodást fejeznek ki.

A táplálkozási kultúra leglátványosabban változó alrendszeré mégis az ünnepi étkezés alkalmaihoz kötődik. A családi körben elfogyasztott ünnepi ételek elkészítésében és tálalásában inkább a szertartásos, rituális jelleg kerül előtérbe, ami igen szigorúan megszabja a tálalható ételek fajtáit. Az ünnepi étkezés talán éppen ezért a leghagyományörzőbb, legarchaikusabb magja a dobriai táplálkozáskultúrának: a már kialakult étrend — az ételeknek ez az ismétlődő analógiás rendszere — hordozza a legtöbb, közösséghez szóló üzenetet. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a családi kör bensőségén túllépő ünnepi étrendekben ne jelenhetnének meg új, eddig ismeretlen elemek. A családok tekintélyi versengése az újítás irányában hat. Minden vendéglátó gazda igyekszik „valamivel túltenni” a többiekén, s ez a „valami” — a bőségben való tobzódás ésszerű korlátaiból adódóan — csak a családi ételkülönlegességek minőségi versenyében tudja kifutni magát. A nyilvánosság előtt lezajló „lakomák” közül Dobrán még mindig a lakodalom áll a falu érdeklődésének, ellenőrzésének középpontjában. A régi szokásokhoz való ragaszkodás mellett talán itt a legerőteljesebb a városiasodás tendenciája; nemcsak a felhasznált alap-

		az azonnali fogyasztásra szánt ételek					tartósítás									
ÉTELEK	az elkészítés paradigmái	SÜTÉS		FŐZÉS			PAROLÁS	PORKÖLÉS	FÜSTÖLÉS	ASZALÁS	BEFŐZÉS	SAVANVÍTÁS	SÓZÁS	ELZAPAS	NYERS	fogyasztási állapotban
		Zsírban vagy vagy nem főzéssel	főzéssel	főzéssel	főzéssel	főzéssel	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
LEVESEK																növényi
																állati
																vegyes
HÜSÖK																állati
FŐZELÉKEK																növényi
																vegyes
MAJTÁSON																növényi
																vegyes
KÁPOSZTA																növényi
																növényi
TÉSZTÁK	sütemény															növényi
	num. több															növényi
	sz. beszták															növényi
	sütemény															növényi
	kenyeret															növényi
CSEREGEK	sáwnyúlás															növényi
	gyümölcs															növényi

 HÉTKÖZNAP
  ÜNNEPNAP
  VASÁRNAP
  TARTÓSÍTOTT

anyagokban, hanem a készítési technológiában is jelentős bővülés tapasztalható. A lakodalmi étrend egyes elemei (pl. a töltött káposzta vagy aprósütemények) a századforduló óta átkerültek a hétköznapi vagy vasárnapi étrendbe.

Bővült a keresztelők étrendje is, megjelentek a sült húsok, körítések és sütemények. Az újításokkal szemben legnagyobb ellenállást a halotti tor ugyancsak nyilvánosságához kötődő alkalmain észleltem. A hagyományos szokásrend (a kalács, a pálinka és a bor kínálgatása) azonban a „gulyásos” és a töltött káposzta beiktatásával itt is megbomlott valamennyire.

Az új elemek a tapasztalható étrendbővülés ellenére nem válnak egysá pársra társadalmilag elfogadottá. Térhódításuk lassú folyamat, mely a magasabb és nyitottabb szintek felől halad az alacsonyabbak és zártabbak felé. A zárt izlésszerkezetbe való beépülés a kultúra és életmód más területeihez viszonyítva igen nagy késéssel történik. Az ételek kiválasztásában az izlekhez kötődő érzelmi asszociációknak van döntő szerepük. Fogyasztásunkat — az eddigi kutatások szerint — még ma is legalább 60-70 százalékig izelőszerveink és emésztőrendszerünk gyermekkorban „felvett” szokásai, izlésünk „családi iskolázottsága” határozza meg. A szociológusok azt állítják, az evés csak akkor kerülhet az értékek sorrendjében az öt megillető helyre, ha megszabadítjuk a különböző szimbolikus funkcióktól (emberi viszonyok jelölése, családi állapot kifejezése stb.). Ehhez azonban olyan társadalmi feltételekre volna szükség, amelyekben az érzelmi kapcsolatok szűkösségét nem az evés bősége segít megoldani (Losonczi Ágnes). Dobrai tapasztalataim alapján egy ilyen utópikus világ nehezen képzelhető el. A táplálkozási kultúra véleményem szerint a legradikálisabb utópiákkal sem szakítható ki a kultúra egészéből, az etnikai és társadalmi folyamatok rendszeréből. Az evés mindig többet fog jelenteni a puszta kalóriaértéknél és biológiai funkcionál — erről megfelekedezni annyit, mint lemondani a közösségek kohézióját s az egyén belső egyensúlyát biztosító társadalmi és etnikai jelképrendszerekről, lemondani hagyományainkról, lemondani identitásunkról.

Kovács Éva