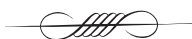


BEDŐ VALÉR

XXI. századi pillanatfelvétel egy erdélyi mezőségi falu táplálkozási szokásairól

*A kiskereskedelmi egységek és az általuk közvetített élelmiszerek térnyerése
a hagyományos paraszti konyhában*



Bevezetés

„A táplálkozás az ember egyetemes, alapvető életszükséglete, amelynek kielégítése sokféle módon lehetséges.”¹ A paraszti gazdálkodás és életmód fontos tényezője a hétköznapi és ünnepi táplálkozás. Nemcsak az élelemtermelés struktúráját befolyásolja, hanem egyben az egyes társadalmi csoportok, kisközösségek, falvak, mikrorégiók és a bennük élő egyének időbeosztását, munkarendjét, ily módon teljes életét átszövi. Tanulmányomban egy mezőgazdasággal foglalkozó erdélyi falu, a mezőségi Visa táplálkozáskultúrájáról, valamint annak gazdasági és kulturális vetületeiről szeretnék pillanatfelvételt mutatni a XXI. századi ember optikáján keresztül. Az írás logikai menete sajátos dichotómia mentén szerveződik:

- az egyént a középpontba állítva, a tanult és alkalmazott hagyományos élelmiszereket előállító technikák, valamint az alapanyagok megtermelését célzó gazdálkodási gyakorlat bemutatása;²
- a személyes motivációt előidéző, változóban lévő mezőségi fogyasztói mentalitás megjelenése a helyi kereskedelem által „kiközvetített” alapanyagok és félkész ételek megszerzésének tükrében.

A helyiek termelési struktúrája, gazdálkodási mentalitása önmagában nem, csak a környezet és a kultúra által felépített keretrendszerben érthető meg igazán. A historiográfiai és geográfiai áttekintés után a gazdálkodás és a táplálékszerzés együttműködését vizsgálom, majd kitérek az egyes alapanyagok előállítására, az azokból készült ételekre és szerepükre a visai ember táplálkozásában. Végül megpróbálok válaszokat keresni arra, hogy milyen mértékben befolyásolja a késztermékek vásárlása a konyhai gyakorlat hagyományait, illetve, hogy közvetett módon milyen hatással van ez a termelési struktúrára.

Interjúalanyaim korlátozott száma, és gyorsan változó kronológiai keresztmetszet, valamint a vizsgált közösség egyedi berendezkedése miatt néhány feltevésem esetlegesen bizonyulhat, ám a munka „pillanatfelvétel” jellege miatt alkalmas arra, hogy az átalakulás egy fázisát bemutassa.³ Emiatt szükségesnek tartom, hogy az egyéni stratégiák is helyet kapjanak az értelmezés keretében.

A kutatás nem egyszerűen a táplálék alapanyagára vonatkozik; a megtermelés jelenkori kö-

¹ Kisbán 1997b. 419.

² A piacra termelésen felül a lokális hagyományoknak és családi ízlésnek megfelelően folyik az asztalra szánt élelem megtermelése, így a személyek és a termelés, az ételeken keresztül folyamatos kölcsönhatásban vannak.

³ Kisbán Eszter ezen egyidejű metszetképek sorozatán keresztül mutatja be kutatásai során a táplálkozáskultúra változásainak folyamatát, amely révén magyarázattal szolgál a változás állomásaira és végkifejletére nézve, az átvett alapanyagok, munkafolyamatok tükrében, illetve hogy azok hogyan illeszkedtek a népi kultúra e szegmensébe.

rülményeinek vizsgálata, az étel elkészítésével és fogyasztásával kapcsolatos múltbéli és jelenkori stratégiák bemutatása új értelmezésekhez vezet el. Ebben a perspektívában a paraszti gazdálkodás – mely egy komplex rendszer – és az életmód változásai, és ezek által társadalmi folyamatok is megmutatkoznak.⁴

Az egyén szempontjából részletesen meg kell vizsgálni, hogy milyen motivációs tényező áll annak a háttérében, amikor saját termék helyett boltból vásárolnak alapanyagot az ételkészítéshez. Ezeket a személyes döntéseket számos tényező befolyásolja, kezdve a médiából érkező trendektől, a divatos gasztronómiai eszméken át, a helyi közösség egyes tagjainak a termékek iránt kialakított értéktulajdonítási.⁵ Utóbbiakat azonban csupán személyes érintkezésekből, interjúk során lehet megismerni, hiszen sok esetben maguk az adatközlők sem tudatosan alkalmazzák. Mindezek együttes értékelése hozzájárulhat ahhoz, hogy megértsük, mi befolyásolja egy adott élelmiszeripari termék megvásárlását, nagyobb kontextusba helyezve pedig megláthatjuk, ez milyen módon befolyásolja az ételkészítés gyakorlatának megváltozását, hosszabb távon pedig az egyes alapanyagok előállítását.



Visai konyhakert ❖ Boros Balázs fotója

Táplálékszerzés, termelés és fogyasztás a kora újkortól napjainkig

A paraszti táplálkozás alapanyagait a hús- és zöldségfélék adták a középkor folyamán is, melynek aránya az aktuális gazdasági körülményekkel, vallási és társadalmi szokásokkal szoros összhangban állt. A marhahús mellett egyre fontosabb szerepet kaptak a disznó, a baromfi és a juh,⁶ valamint az azokból készült termékek is (tej, vaj, tojás, stb.). Ezeket a parasztság körében főleg főzve készítették, hiszen úgy magasabb tápanyagtartalom maradt bennük. A szegényebb társadalmi rétegek másik fontos napi eledelét a kásafélék jelentették, amiket hüvelyesekből (bab, borsó, lencse) és gyökérfélékből (répafélék, petrezselyem) készültek. A XV. században enyhülés következett be a böjti táplálkozásban is, ekkortól fogva az egyház a húsok kivételével engedélyezte a többi állati eredetű élelmiszerek fogyasztását.⁷ A Mezőségben, különösen a szigorú egyházi szabályozás miatt kolostori kezelésben halastavak működtek, melyek kiszolgálták a böjti tilalmak alá nem tartozó halkeresletet.⁸

Míg Magyarországon a késő középkori gabona-konjunktúra következtében egyre szélesebb tömegek számára volt elérhető a kenyér – mind a kovászos, mind pedig a lepényszerűek –, addig az erdélyi területeken a kölesből és rozsból készült kásaételek épültek be a táplálkozás rendszerébe.

⁴ Farkas 2006. 4.

⁵ Farkas 2006. 10.

⁶ A húsfogyasztás gazdasági, társadalmi és földrajzi viszonylatban figyelemreméltó különbségeket tükrözött (lásd erről bővebben Perjés 1963. 37–39., valamint Makkai 1979. 260–263.)

⁷ Kisbán 1997b. 423.

⁸ A reformáció térnyerésével azonban egyre inkább elfogadottá vált az absztinens mentalitás elvetése főleg Erdélyben, melynek következményeként a korábban virágzó kolostorok halgazdaságai megszűntek. Luther tanításai szerint ugyanis mindenki saját belátása alapján dönthette el a húsételek önmagától való megvonásának kérdését (lásd erről Montanari 1996. 130.)



A sajtprés működése

Fontos említést tenni továbbá a főtt tésztafélék megjelenéséről is, melyek szintén igen hamar közkedvelté váltak.⁹

Kultúrtörténeti vizsgálatok tanúsága szerint az erdélyi konyha életében igazán elsőprő szerkezeti változások a XVII. századtól következnek be, amikor is az Újvilágból érkezett zöldségek nagy többsége hódító újtára indult. A XVII. századtól a kukorica a kedvező vetőmag-terméshozam aránya miatt rendkívül gyorsan és intenzíven terjedt Erdélyben.¹⁰ A paprika – szinte kizárólagos jelleggel a paraszti gazdaságokban –, a bab, a sütőtök és a krumpli kis fáziskéséssel, a XVIII. század második felétől kezdett elterjedni a régióban. Az importált növények mellett azonban továbbra is fontos

szerep jutott a kásás ételek alapanyagainak. A főzeléknövények közül a répa és káposzta vált kedvelt növénné, mely utóbbi Erdélyben a XVII. századtól húsos ételek alapanyagául is szolgált. A levesek közül először a *kaszásleves*¹¹ említése történik meg ugyanekkor, amely nevéből adódóan a paraszti konyha tápláléka volt.¹²

A XVIII. századtól a krumpli népszerűsége töretlenül ívelt felfelé, mely nemcsak a kedvezőbb termésátlaggal magyarázható, hanem összefüggésben áll a korszak gabonahiányával is. Erdélyben azonban termelése nem tevődött át a szántóföldre, mint történt az a központi területeken, mivel az 1700-as évek második felére a kukorica végérvényesen dominánssá vált a szántókon.¹³ A húsos káposztát feltehetőleg ebben az időszakban szorítja ki annak töltött változata, míg nagyjából ugyanekkorra tehető a gulyás/pörkölt/paprikás az Alföldön betakarítási munkálatokon részt vevő mezőgazdasági idénymunkások általi elterjesztése ezen a vidéken.¹⁴

A szántóföldi és kertészeti növénytermesztés kibontakozása mellett az állattenyésztés (részben a paraszti birtokon is) belterjesebbé vált a Kárpát-medence központi területein.¹⁵ Egyre fontosabb szerepet kaptak a gabonafélék takarmányként is, következésképpen a hús- és kenyérfogyasztás mennyisége fordítottan arányos viszonyban állt egymással: az egyik csökkenésekor a másik növekedéséről számol be a szakirodalom.¹⁶ A fajtaváltásoknak és a több tejet adó magyar tarkának köszönhetően a tejtermelés nagyobb hangsúlyt kapott, míg a sertés jelentősége bizonyos területeken (főleg Magyarországon) meghaladta a juhtartását.

⁹ A XVI. század talán legmeghatározóbb újdonsága a Mediterráneum térségéből érkezett Magyarországra (lásd Kisbán 1997b. 427.)

¹⁰ Montanari 1996. 153.

¹¹ Disznó vagy marhahús fokhagymával (lásd Jankó 1993. 79.)

¹² Kisbán 1997b. 426.

¹³ Benda 1973. 229–236.

¹⁴ Kisbán 1989, illetve Knézy 2007. 58.

¹⁵ Azonban még a XXI. század elején is maradtak olyan reliktum területek (pl. Mezőség), ahol a legeltetés bevett gyakorlat maradt.

¹⁶ Kisbán 1997b. 426, illetve Montanari 1996. 126–130.

A gazdaság fejlődésének hatása a gazdálkodásra és a táplálkozásra

A XIX–XX. század fordulóján végbemenő iparosodási folyamatok kettős hatással voltak a mezőgazdaságból élőkre.¹⁷ Egyrészt az ipari termelésnek köszönhetően csökkent például a hús ára, ami elérhetőbbé tette azt a szegényebb háztartások számára is.¹⁸ Mindemellett a zöldség- és gyümölcsstermelés megsokszorozódása és az új tartósítási eljárások terjedése nemcsak a konzervipar fejlődését idézték elő, hanem kisebb fáziskéséssel a falusi háztartásokban is éreztették hatásukat.¹⁹ A piaci termelésbe bekapcsolódni akaró, az akkorra már saját földjén gazdálkodó parasztoknak fel kellett ismerniük, hogy termelési technikáik modernizálása nélkül nem tarthatják a lépést a rohamosan fejlődő gépesített termeléssel. A felesleges paraszti munkaerő a megélhetés miatt elhagyni kényszerült faluját, felgyorsítva ezzel az urbanizációs folyamatokat, illetve ennek következményeként visszaszorítva az önellátó paraszti struktúrák továbbélését.²⁰



Sütemény készítése Visában ❖ Varga Sándor fotója

A vasútépítések robbanásszerű fejlődése kulináris téren is jelentősen csökkentette az erdélyi területek lemaradását a tőle nyugatabbra eső országrészeketől; a luxuscikkeknek számító alapanyagokból (cukor, kakaó, kávé) készült termékek – különös tekintettel a tortákra és süteményekre – előbb a polgári, majd a paraszti asztalokon is megtalálták helyüket. Igaz utóbbi réteg esetében főleg jeles alkalmakkor, lakodalmakon, ünnepeken, családi összejöveteleken. A sült édes tésztafélék közül Erdélyben terjedni kezdett a francia mintára készített, paráznál sült kürtőskalács. Az alkoholtartalmú italok – főleg a sör és a korábban gyógyszerként ismert pálinka – a hétköznapi fogyasztásba való beépülése szintén erre az időszakra tehető.²¹

A XX. században olyan technikai változások is bekövetkeztek, amelyek egyre szélesebb körben forradalmasították az ételkészítés metódusát, csökkentették a konyhai munkára fordítandó időt és a befektetett energiát. Előbb a vaslapos tűzhelyek váltották a kemencéket, majd az 1960-as évektől a gázzal működők, ma pedig sok helyen előfordul a villanytűzhelyek használata is a falusi konyhákban. Az átmenetek azonban nem abszolút érvényűek, hiszen számos helyen – így a kutatott Visában is – párhuzamosan jelen vannak ezek a berendezések a nyári-, illetve a lakóter konyháiban.²² A kemencék funkcióvesztése, illetve eltűnése egybeesik ezzel a trenddel (1970-es évek), valamint a kenyérsütés rendszerességének megszűnésével. A cserépedények használata még a XX. század elején is jellemző volt a háztartásokban, ám szerepüket fokozatosan átvették

¹⁷ Keleti Károly 1881–1883 között végzett első táplálkozás-statisztikai adatgyűjtése még a gyökeres változások előtti táplálkozáskultúráról (termelt alapanyagok, arányok, fogyasztás mértéke) ad képet. Mivel a lakosság 73%-a parasztsághoz tartozott, ezért döntően e társadalmi réteg táplálkozásának vonatkozásait tükrözik a felmérés eredményei (lásd erről Kisbán 1997b. 420.).

¹⁸ Montanari szerint a gasztronómiában is érvényesülő demokratizálódás, valamint a tartósítási eljárások fejlődése is ehhez járult hozzá (lásd Montanari 1996. 208–210.)

¹⁹ Az aszalás mellett a paraszti tartósítási gyakorlat része lett a befőzés, dunsztolás, és a savanyítás, melyek révén a szezonális gyümölcsök, zöldségek alapanyagként minden évszakban elérhetővé váltak. Ez a lehetőség nemcsak az ételek periodikus jellegét csökkentették bizonyos mértékben, hanem változatosabbá tették az étrendet is.

²⁰ Hoffmann 2001. 219.

²¹ Kisbán 1997b. 431–439.

²² Kisbán 1997b. 437; Knézy 2007. 64–65; illetve Farkas 2006. 36.

a század közepétől a fémfedények és zománcozott lábosok, fazekak, tepsik. Ezekkel egyrészt könnyebb, gyorsabb volt a főzés, másrészt pedig időtállóbbnak bizonyultak, mint a cserépből készült elődeik. Az előbbiekhöz hasonlóan az étkészletek, tányérok elterjedése is a gyáriparnak volt köszönhető. Az 1960-as éveitől kezdődően a hűtőszekrények megjelenése a tárolás lehetőségeit növelte, mind az állati, mind pedig a növényi eredetű élelmiszerek, alapanyagok esetében. A fagyasztóládák és a kisebb gépek (kávéfőzők, mixerek, mikrohullámú sütők) a század végén váltak nagy számban a konyhák kellékeivé.²³

Az étkezések struktúrája és funkciója

Az étkezés a táplálkozáskultúra térbeli és időbeli egysége, melynek időpontja, résztvevői, menetének szabályai elfogadott közösségi normák által szabályozott. A heti és évszakos ritmusba integrálódott gyakorlata köznapi és ünnepi jelleget ölthet. Komplex rendszerbe ágyazódik, mely állandó kölcsönhatásban van a természeti környezettel, a gazdasággal, az állami és egyházi központi irányítással, de alapjaiban véve az egyén(ek) egész életmódjával, munkájával, társadalmi kapcsolataival, lakáskultúrájával, illetve az ünneplés módjával és a hitvilággal is.²⁴

A paraszti táplálkozási alkalmak rendszere periodikusan változó folyamat részeként értelmezhető: alkalmazkodik az évszakok váltakozásához, függ az időjárástól, de legfőképpen összhangban áll a termelő tevékenységek évről-évre ismétlődő szakaszaival. Ugyanakkor fontos társadalmi vetülete is van a táplálkozásnak: egyrészt lehet csupán praktikus cselekvés, másrészt viszont társadalmi események, ünnepi alkalmak alapját is adhatja. A résztvevők száma minden esetben jelezheti az étkezés társadalmi vagy funkcionális természetét.²⁵ Egyedül enni magányos tevékenység, célja nem több mint az energia bevitele, időtartama és cselekvési spektruma a táplálék elfogyasztására korlátozódik. Ezzel szemben az evés lehet szórakozás is, mely esetben mind a résztvevők által rá szánt idő, mind pedig az alkalmazott viselkedésminták, gesztusok nagyobb teret kapnak.

A paraszti étkezések struktúrája az utóbbi egy évszázadban szintén nagymértékű átalakuláson ment keresztül. Régebbi gyakorlat szerint az étkezések a szezonális munkákhoz idomultak, rendjük évszakonként eltérő képet mutatott. Telente két főétkezés az ebéd és a vacsora testesítette meg a hagyományos étkezés formáit, míg nyáron három alkalommal vettek magukhoz táplálékot; ezek a főétkezések 1-2 fogásból álltak és állnak ma is. Téli fő étkezéskor a friss főtt, illetve sült ételek (húsok mártás-, pörkölt köret nélkül), míg másik esetben kukoricából, kölesből, árpából készült kásaféléket fogyasztottak a XX. század közepéig. Nyáron kora reggel szalonna, túró kenyérrel, nehezebb munkák esetén húsos leves (paszuly, káposzta), tokány és másodiknak hozzá könnyebb étel, puliszka vagy laskafélék kerülnek az asztalra. Ebédre általában húsos ételt, tokányféléket, pörköltet fogyasztanak körettel. Estére kelve pedig szintén meleg ételféléket készítenek krumpliból, káposztából, tojásból úgy kombinálva az ételeket, hogy változatosak legyenek. Puliszka szinte minden nap került az asztalra, hol hús köreteként, hol pedig hideg ételek, szalonna, túró, hagyma kíséretében. Helyette azonban – főleg a fiatalabb generációk körében – egyre jobban terjed a kenyérfogyasztás. A XX. század második felétől kezd a három főétkezésből álló napi táplálkozási gyakorlata egyöntetűvé válni a magyarlakta területek perifériáin is.²⁶

²³ Farkas 2006. 36.

²⁴ Wiegmann 1971.

²⁵ Farkas 2006. 10.

²⁶ Knézy 2007. 57; illetve Kisbán 1997b. 438.

Földrajz, gazdaság és társadalom viszonya

A mezőiségi paraszti táplálkozéskultúra megismerése szempontjából fontos a természeti környezet és a gazdálkodás ismertetése. A speciális földrajzi viszonyok és az ebből fakadóan meglehetősen zárt társadalmi szerveződés a Románián belüli erdélyi magyar közösségek sajátos arculatát alakította ki. A helyi kisközösségek magyar hagyományaikra támaszkodva lokális válaszokat adnak a régiójuk, országuk helyzete által rájuk kényszerített gazdasági és társadalmi kihívásokra. A mezőgazdaság, mint a hagyományosan alkalmazott túlélési stratégia mellett további gazdasági és mentális erősödést jelenthet a helyi közösségek számára az a felfokozott, változatos orientációjú érdeklődés, melynek tárgya lehet tudományos kutatás, turizmus stb.

A mezőiségi tájat széles, szakadékokkal tagolt hegyhátak, lankás domboldalok teszik változatossá, szinte teljes területét szántóföldek és legelők borítják. Az egykor sűrű erdők maradványait szinte csak a középső és keleti területek magasabb dombvidékén találjuk, nyugati részét a kevés csapadék miatt legeltetésre használt füves területek alkotják. Az erdős dombvidékek közelségében fekszik Visa, az általam górcső alá vett település is.

Mezőség nyugati felén fekvő Visa mintegy 600 fős lélekszámának 80%-a magyar ajkú. A környék fejlett szőlő- és borkultúrájára a római korból is van bizonyíték, a termelés volumenéről pedig XVIII. századi feljegyzések tanúskodnak.²⁷ A dombok között elhelyezkedő falu lakossága a lehető legnagyobb mértékben hasznosítja környezeti adottságok nyújtotta lehetőségeket. Táplálékuk alapanyagainak sokrétű hasznosítása összetett gazdálkodási rendszer eredményeként jöhetett létre.

A faluból csaknem teljesen hiányzik az ipar, a lakosság legfőbb gazdasági tevékenysége a mezőgazdaságban teljeseedik ki, legfőképpen az idősebbek és azok esetében, akik helyben próbálnak boldogulni. Kisebb részük ingázik valamely nagyobb, környező településre, de akadnak olyanok is, akik külföldön (Olaszország, Spanyolország, stb.) dolgoznak. A helyben maradók – döntően az idősebb generáció – is gazdálkodással egészítik ki szerény összegű nyugdíjukat. Mára egyfajta kényszerré vált az önellátásra való törekvés, mely áthatja a mindennapi életüket. A meglehetősen szűkös anyagi lehetőségek és a perspektíva hiánya miatti kihívásokra a régi paraszti életforma válaszait tudják csak adni. A szűk esztendőkhöz alkalmazkodó gazdálkodás szükségessé teszi a tartalékok beosztását, mely egyfajta biztonságot és a büszkeség tudatát adja az embereknek.²⁸ Az életvitelük optimalizálása azonban, amelyhez a késztermékek megvásárlása nagyban hozzájárulhatna, egyelőre az anyagi lehetőségek szűkössége miatt korlátozott Visában.²⁹

A szerzett, megtermelt és vásárolt alapanyagok és az átvett ételek

A helyi ételek rendkívül széles tárházát a sok egyéni változat miatt szinte lehetetlen lenne teljes mértékben ismertetni, ezért az alábbiakban felsorolásszerűen említtem meg ezeket.³⁰ Főleg arra próbálok fókuszálni, hogy az általánosan kedvelt ételek közé milyen újdonságok kerültek be a különböző közvetítő csatornákon keresztül, valamint arra is szeretnék kitérni, hogy mely okok vezetnek azok átvételéhez.

A száraz hidrológiai tulajdonságok, illetve a sok helyen kopárnak tűnő táj ellenére a terület flórája igen változatos, kimondottan alkalmas a gyűjtögetésre. A legelők és mezők nagy mennyiségben előforduló gombafajtái a *csiperkefélék* (*Agaricus*), valamint a *rókaomba* (*Cantharellus cibarius*), melyeket sózva megsütnek, illetve mártásként fogyasztanak. A *mezei sóskát* (*Rumex*

²⁷ Forrás: [http://hu.wikipedia.org/wiki/Visa_\(telep%C3%B4l%C3%A9s\)](http://hu.wikipedia.org/wiki/Visa_(telep%C3%B4l%C3%A9s))

²⁸ Kisbán 1997b. 421.

²⁹ Farkas 2006. 15.

³⁰ A szűkebb régióban elterjedt ételekről bővebben ír Jankó János (lásd Jankó 1993. 77–80.)

acetosa) régen savanyításra is használták, ma inkább megfőzik; a *mezei saláta* (*Valeriana locusta*), a *mezei eper* (*Fragaria*), a *csicsóka* (*Helianthus tuberosus*) és a *csemegebaraboly*³¹ egyaránt az asztalokra kerül levesek, saláták, vagy éppen csemege formájában.

A gyűjtögetés élelemszerző gyakorlata több – nem csak a gazdaságilag elmaradott – térségben él a XXI. században tovább, bár kétségtelen, hogy a fejletlenebb területeken intenzívebben jelen van. A mezőn gyűjtött vadon termő növények felhasználására analógiát találunk még továbbá a moldvai csángóknál is, akik az *erdei salátából*, *dudvából* leveseket, vagy a különböző gombákból – az említett mártásokon túl – tokányt készítenek.³²

A gyűjtögetett növények mellett – jelentőségükben jócskán felülmúlva azokat – a megművelt földön termelt haszonnövények képezik a legfontosabb táplálék-alapanyagokat Mezőség étkezésében. A kenyérgabona zömét adó búza mellett a kukorica továbbra is alapvető szerepet tölt be a termelési struktúrában. A búzalisztból kenyeret és házi készítésű, sült vagy főtt *laskaféléket* (tésztákat) készítenek. A kukorica az idősek számára maig elsősorban a *puliszka* alapanyaga.³³ Az aktív dolgozók számára a kenyér, valamint egyéb, köretként fogyasztott ételek egyre inkább háttérbe szorítják ezt az ételt.³⁴ Felhasználásának másik területe a *cibere/cibre* készítése, mely során a forrázott kukorica- és búzadarából *borsot* – ami jelentésátvitel miatt a belőle készült levest is jelentheti – erjesztenek, amit a *csorba* (*ciorba*)³⁵ készítéséhez is használtak elvéve még a XX. század második felében is. A korábban a mezőségi (és erdélyi) konyha állandó leveleinek alapját jelentő alkotója a cibere először a paradicsomlének adta át funkcióját, majd az 1990-es évektől a *citromsó* (citromsav) lett ez a savanyító fűszer.³⁶ Utóbbiak miatt szinte teljesen megszűnt a ciberekészítés hagyománya Visában, ma már alig találni olyan háztartást, amelyik ne a *borssal*, vagy paradicsomlével savanyítaná leveses ételét.

A rozs és az árpa az állattartás elengedhetetlen kultúrnövénye. A kettős hasznosítás rendszere egy vetési periódusban igen jelentős, a kukorica közé babot, krumplit, a takarmányrépa sorközeibe pedig mákot, káposztát vetnek. Így a kerti növények szántóföldi művelésűvé válnak.

A kollektív gazdaságok idején létesített gyümölcsösök a rendszerváltás utáni föld-újraosztáskor kevés ember kezébe kerültek vissza, újabbak létesítése céljából pedig nem *prédálják fel a földet*.³⁷ Ezekben a külterki kertekben szőlőt vagy gyümölcsféléket, főleg szilvát, meggyet, körtét, almát, egrest, szedret, ribizlit termesztnek, melyet csemegeként vagy feldolgozott formában, esetleg alkoholként hasznosítanak. A csemegeaszőlőt Visában hónapokig is el tudják tárolni, felakasztva megszáritják, majd papírra teszik. A modern tartósítás technológiája a XX. század második felében kezd Visában is terjedni, kiszorítva ezzel az aszalás gyakorlatát. A szilvából üstben lekvárt főznek vagy kompótot készítenek, meggyből, almából inkább csak az utóbbit. A húshoz készített mártások szószok mellett gyakoriak a gyümölcs alapanyagból tej, tejföl, zöltségek hozzáadásával készülő savanyú levesek is. Pálinkát szinte mindegyik gyümölcsből készítenek.

A visai veteményeskertek – melyek lehetnek szabadon állók is a beltelken kívül elhelyezkedve – a zöldségtermelés fő központi térségei, melyek nemcsak zöldséggel és gyümölcsökkel, de kedvelt fűszernövényekkel is ellátják a háztartásokat. Vöröshagyma, fokhagyma, sárgarépa és petrezselyem dugványozással kerül ki, illetve magról kelnek; a babot, zöldborsót, paradicsomot,

³¹ Chaerophyllum bulbosum: édes karógyökérrel rendelkező növény. (<http://florakonf.szie.hu/en/node/120>)

³² Buzogány 2004.

³³ A puliszkát kétféleképpen készítik Visában, *eresztve*, amikor a forrásban lévő ételbe eresztik (szagatják) bele, illetve *kifőzve*, amikor önállóan főzik ki és akár magában is fogyasztják. (Buzogány 2004.)

³⁴ Buzogány 2004.

³⁵ Savanyú ízű húsétel (marha, disznó), mely azonban készülhet csak zöltségekből is.

³⁶ Ezt ma borsnak, vagy „borsmácsik”-nak is neveznek a termék fantázianeve miatt (*bors magic*).

paprikát, káposztát a bolgárkertészetekből megismert melegágyról, a zellert hajtatásos módszerrel ültetik el. Ezek a növények adják a főzelékek nagy részét a visai étrendben, így a (zöld) paszuly-, törtborsó-, káposzta- és krumplifőzeléket, amit izlés szerint előfordul, hogy hússal fogyasztanak (pl. a káposztafőzeléket). A babfélékből és krumpliból kását is készítenek, míg az utóbbit ma egyre divatosabb *szalmakrumpliként* zsiradékban megsütni. A padlizsán, cukkinit és más tökfélék szintén a közeli kertészetekből kerültek be a lokális zöldségtermelési struktúrába. A viszonylag újszülött növényeket apróra vágva, megfőzve, fűszerezve, kenhető krémekként többnyire kenyérral fogyasztják.³⁸ Paprikából, paradicsomból, hagymából, uborkából sokféle friss, vágott salátát (is készítenek, amiket húshoz fogyasztanak. Közkedvelt étel a *böf saláta* (*salate de Boeuf*), ami levesben főtt húsból, csemegeuborkából, kockára vágott zöldségekből készül majonézzel.

A levesek külön felsorolást érdemelnek, tekintve hogy számtalan formájuk és variációjuk létezik Erdély-szerte, amiknek alapvetően két típusát különböztetjük meg. Két generációval ezelőtt még ritkán főztek édes leveseket, ma viszont a helyi izlés változásának eredményeként a különböző húsból készült húslevesek és zöldséglevesek, valamint bizonyos tejalapú gyümölcslevesek is – a családtagok egyéni ízlése alapján – édesnek számítanak. Utóbbinál a gyümölcs, az első kettő esetében a petrezselyem, répa és paszternák hatására válik inkább édes ízűvé az étel. Savanyú ízvilágú levest készítenek káposztából (lucskos káposzta, *sebesleves/savanyú leves*) és krumpliból, de nagyon kedveltek a zöldbabból készütek is.

Természetesen léteznek még más típusok is, melyek helyet kaptak a visai ételek között, de azok karakterükben és az elkészítés módjában, valamint ízének kategóriáját tekintve a fent felsoroltak variánsai.³⁹ Fontos még hozzátenni, hogy a levesekbe gyakran grízgombócot, metélt laskát, vagy reszelt tésztát is tesznek.

A fűszernövények közül a torma, *csombor* (*Satureja hortensis* L.), kapor, tárkony, lestyán, *pasztinák/paszternák*, bazsalikom, majoránna, fodormenta, kömény szintén vetés útján kerül a földre.⁴⁰ Az általános ízesítő funkciókon kívül egyiknek-másiknak gyógyító hatást is tulajdonítanak. A köményből hideg estéken forrázatot készítenek, és úgy fogyasztják, míg a mentát erős aromája miatt meghűlésekkor alkalmazzák. A majoránna és bazsalikom jellegzetes illata miatt inkább afféle privilegizált növények.⁴¹

Állattartás és állati eredetű ételek

Az állattartás különös jelentőséggel bír a visaiak gazdálkodási struktúrájában. A táplálkozás gerincét adó húsféléken túl az egyéb állati eredetű alapanyagok haszna is rendkívüli fontosságú a táplálkozás kultúrájában. A faluban tartott állatállományok két típusa oszthatók a felhasználás profilja szerint: döntően húst adó, illetve inkább a belőle készült alapanyagot (tejtermékek) biztosító állatfajták csoportjára. Míg a szarvasmarhák, a bivalyok és a juhok leginkább tejük, az abból készült sajt, túró miatt fontosak, addig a disznók és a *majorság* (baromfifélek) szinte teljes mértékben a húsfogyasztás igényeit elégítik ki. A szarvasmarhák kivételével – amiket a közös használatú legelőn kollektíven legeltet a faluközösség megbízásából a pásztor – az állatok tartása a beltelken történik, részben intenzív, részben extenzív módon. A sertések növé-

³⁷ Farkas 2006. 8.

³⁸ *Vinete/vinetta*: grillezett padlizsánból hagymával, sóval, borssal (néha majonéz hozzáadásával) ízesítve készült krém. *Zakuszka*: aprított tökfélék, paprika, hagyma, paradicsom, de gyakorlatilag bármilyen zöldséggel készült (megfőzött) olajos krém.

³⁹ Jankó 1993. 78–79.

⁴⁰ Farkas 2006. 6.

⁴¹ Farkas 2006. 8–9.

nyi hulladékot, háztartási ételmaradékot, esetenként tápot kapnak, míg a majorságot vegyesen táplálják, illetve hagyják kapirgálni.

A háztartásokban tartott haszonállatokból nyert alapanyagok hasznosítása figyelemre méltóan sokrétű. A szarvasmarhákak csak módosabbak vágnak, akárcsak bivalyt.⁴² Tejtermékeik (tej, tejföl, savó, túró, sajt) azonban minden élelmiszerben megtalálhatóak: tejet és tejfölt levesekbe és tokányokba tesznek. A tejbe régebben tésztát főztek, vagy puliszkát tettek, s az így kapott étel megcukrozva gyerekek csemegéje volt, akárcsak napjainkban a tejbegríz.⁴³ A savót savanyításra használják, a túró puliszkával, vagy kenyérral eszik, a sajtot szintén kenyérral fogyasztják, vagy laskafélékre feltétként. A tojásból *laskafélét* gyúrnak, vagy sült tésztát készítenek, amit lekvárral, aszalt gyümölcsökkel ízesítenek. Régebben szinte csak lakodalmakra, ma már családi eseményekre is sütnék tortákat, süteményeket, amiket margarinos-cukros, kakaós krémekkel töltenek meg. Az üres mellett a mákkal, dióval töltött kalácsok, valamint a disznószírral készült hájas sütemények is nagyon közkedveltek. A vékony illetve vastag tésztájú palacsinták, a lepények, kalácsok, kürtöskalács ma már szinte a hétköznapi édességei lettek, amikkel a faluba látogatóba hazatérő unokákat, gyerekeket örvendeztetik meg a nagyszülei. Annak ellenére, hogy a médiumok hatására terjedni látszanak az édességipar termékei, egyelőre az anyagi függvénye, hogy ki milyen mértékben vesz édességeket a kereskedelmi egységekben.

Kategorizálni lehet az állatokat az alapján is, hogy milyen étkezési alkalomra használják fel leginkább húszakat. A sertéshús hétköznapi ételek alapanyaga (leves, tokány, sült hús), akárcsak a baromfiké, jóllehet a kettő közül ez utóbbiból készített levesek, sülték és paprikások számítnak ünnepibb ételnek. Pulykát és juhot tavasszal, főleg húsvétkor készítenek, ilyenkor belőlük – tárkonyos – leves, sült és gulyás készül.⁴⁴ A húskok zömét *pergelik* (pörköltet készítenek belőle), *potyolják* (kiklopfolják), majd kirántják, illetve főzik vagy sütik. Egye gyakoribb azonban, hogy nyugati mintára grillezik, vagy roston sütik meg a húst. Ezek az újdonságok egyértelműen a településen kívülről bekerülő minták, melyek akár divatot is teremthetnek a faluban.

A gyakran vágott állatok közül a disznó feldolgozásához kötődő alkalom számít Visában jelentős családi eseménynek. Számuk általában az anyagi háttér függvényében családonként változó. Egy disznót azonban minden család igyekszik vágni, és azt karácsony előtt teszi, hogy az ünnepekre legyen friss hús a háznál. Módosabbak kettő-három disznót is vághatnak, attól függően, hogy mennyire van igény családjukban.⁴⁵ Az 1970-80-as évektől folyamatosan teret nyerő folyamat, mely a Visában élő idősebb emberekre is jellemző – és amely a fiatalok faluból való kiköltözésével párhuzamos folyamatként értékelhető – hogy állataikat részben a városban lakó gyermekeik számára vágják le, hogy ily módon is támogassák őket. A vágási eseményen a magyar paraszti hagyományokhoz hasonlóan családtagok, műrokonok, esetleg barátok vesznek részt, akik segítségük fejében a (reciprocitás elvén) húst kapnak a gazdától a munka elvégzése után. A disznót ma már gázzal perzselik (szalmával már csak nagyon kevesen), általában a háson bontják, az orjacsontot kivesszik, majd bontószéken történik az állat további bontása. Vérének nem veszik el, belőle csak hurka készül. Emellett rizzsel készült májas hurkát valamint kolbászt töltenek, amit azonban még akkor is felfüstölnek, ha sütésre-főzésre szánják. A húst sózva, füstölve tartósítják, vagy éppenséggel – a magyarországi mintához hasonlóan – lesütve zsírban

⁴² Adatközlőm háztartásában akkor vágta/vágnak bivalyt (borjút főleg), amikor nem veszik át tőlük az állatot, viszont ők tovább anyagi okokból nem tudják etetni a jószágot.

⁴³ Buzogány 2004.

⁴⁴ Farkas 2006. 12–13.

⁴⁵ Egyik interjúalanyom háztartásában régebben évente 2-3 disznót is levágtak, ma azonban erre nincs szükség, mert húására nincs akkora igény, mint például a baromfiké.

tárolják.⁴⁶ A család létszámától függően a disznóvágás során feldolgozott hús akár hónapokig is táplálhatta a családot. Ennek kissé ellentmond az a tendencia, mely szerint kevesebb disznót vágnak le több helyen is, mert húsukra nincs szükség nagy tömegben. Ha mégis szeretnének enni, akkor boltban megveszik azt a mennyiséget, amire igényt tartanak.

A táplálkozás percepciója

A korábbi gondolkodásmód – amely szerint az evés pusztán energia-bevitel – már a paraszti gondolkodásban is átalakulóban van. A szocializációs folyamatok hagyományos keretei, a közös munkaalkalmak (fonó, kukoricafosztás, stb.), a táncházak, bálók társasági eseményei is egyre kisebb szerepet töltenek be az emberek életében, ami a családok atomizálódásához vezet.⁴⁷ Ezek alól kivételt képeznek a vallásgyakorlás alkalmai, valamint a szomszédsági kapcsolatrendszer még meglévő érintkezési pontjai. Mezőségen a társasági események, a szórakozás tradicionális formáinak helyét a televíziózás veszi át. A nyári kerti és szántóföldi munkák szüneteiben – például kánikula idején déltájban – a helyiek televízió-műsorokat néznek, éppúgy, mint este a munkák végeztével.⁴⁸ A közösségi élet hiányát a testre való figyelem megnövekedés is kifejezi. Ez általában az evés és az ételkészítés gyakorlatában nyilvánul meg, nem pedig a lakóterük felújításában, az öltözködésben vagy éppen a városi higiéniai normák adaptációjában. Ennek részben az lehet az oka, hogy az egyetlen elérhető „luxus” a visai (mezőségi) ember számára az evés, amely viszonylag kevés eltérést mutat az európai trendhez képest, de akár mondhatnánk a magyar vagy a fejlettebb romániaiakat is. Az evést és különböző formákban megnyilvánuló rítusait (étterembe járás, családi/baráti társaságok főzési alkalmai, bográcsozás, grillezés, stb.) a nyugati világban nem tekintik bűnnek, és már a paraszti szemléletben sem tartalmaz negatív értékkonnotációt.⁴⁹ Míg korábban a lakodalmak és más nagyobb volumenű ünnepekkor nyílt lehetőség a közösség tagjai számára megmutatni a társadalmi és gazdasági hierarchiában betöltött pozíciójukat, addig napjainkban a fiatalok illetve a módosabbak körében profán alkalmakat teremtenek a szórakozásra, amelyeknek az étkezések is fontos részét képezik. Utóbbi felfogás elterjedését egyrészt a médiumokból áradó trendek erősítik, másrészt pedig a faluközösség kereteinek kitágulása, az idelátogatók által közvetített városi szemlélet is befolyásolja.⁵⁰ Az alábbi szakaszban kísérletet teszek azoknak a tényezőknél a leírására, amelyek hatást gyakorolnak az egyének ételkészítéssel kapcsolatos döntéseire.

Késztermékek és félkész élelmiszerek beszerzése

Amint azt már fentebb is említettem, a hagyományos élelmiszer alapanyagok félkész termékekkel történő helyettesítésének hátterében többféle motivációs tényező húzódhat. Számos tanulmányból, illetve adatközlők elmondásából az derül ki, hogy az egyéni szemléletben a bolti és házi ételek, alapanyagok „küzdelméből” még mindig a házi élelmiszerek kerülnek ki győztesen. A főzők szaktudásuk alapján a házi alapanyagokhoz, továbbá az azokból történő étel készítéséhez értenek a leginkább, míg a bolti termékekről hiányos a tudásuk. A hagyományos

⁴⁶ Kisbán 1969. 103–116. illetve MNL. I. 590–591.

⁴⁷ Farkas 2006. 14.

⁴⁸ Saját tapasztalataim alapján megállapíthatom, hogy a Duna TV Kívánságkosár című műsora különösen kedvelt a déli sziesztájukat töltők körében, akik a nyári forróság élettani hatásai miatt akkortájt nem végeznek mezei vagy kerti munkát.

⁴⁹ Onfray 2001. 93.

⁵⁰ A folyamat nem ismeretlen a táplálkozástudomány számára, hiszen a XIX. század végétől kezdődő, és a XX. század közepétől fogva igazán erőteljes impulzusok érték a hagyományos falusi életvitelt és a táplálkozástudományt a városok irányából. (lásd erről Knezy 2007. 55–68.)

paraszti normák szerint még mindig helytelenítik az olyan bolti termékek megvásárlását, amit elő lehet állítani otthon is.⁵¹

Az anyagiak függvényében változik a bolti termékek beszerzésének gyakorisága is. Az életkörülmények optimalizálása, vagyis az a tény, hogy az alapanyag előállításának ideje tovább tart, mint azt a boltból beszerezni, egyelőre nem hat olyan erősen az egyének tevékenységére, mint az a mentalitás, hogy takarékoskodni kell a forrásokkal. Az önellátás kényszere tehát itt is megfigyelhető, kényelmi szempontok – főleg az idősebb generációknál – nem játszanak fontos szerepet. Ha azonban az alapanyag vagy félkész termék beszerzése komoly fizikai megterheléstől is mentesíti a főző személyt, illetve amennyiben a termék relatív ára arányban áll az előkészítésbe befektetendő munkával, akkor hajlamosabbak megvásárolni azt az alapanyagot vagy félkész ételt. Ilyen a főzni való tészták egy része, amelyek előállítása viszonylag nehéz munka, és tekintve hogy a bolti ár sem túlzottan magas, bizonyos esetekben ezeket inkább boltból szerzik be. De akár megemlíthetjük a házi kenyérsütést is, amely Visában az utóbbi évtizedekben – ellentétben például a magyarországi tendenciákkal – nem tűnt el teljesen a falusi háztartásokból. Hiába azonban az ízbeli különbség a házi portéka javára, mégis a kenyér megsütéséhez szükséges idő és energia olyan aránytalanul nagy a bolti kenyér árának „elvesztéséhez” képest, hogy egyre többen hagynak fel a kenyér otthoni sütésével. Az egyéni preferencia is fontos körülmény a döntés meghozatalában, hogy a megvett terméknek elsősorban helyettesítő funkciója van. Következésképpen az elkészítés folyamata semennyire vagy csak kis mértékben alakul át a korábbiakhoz képest (pl. krémporok használata a vajból kikevert krémek helyett tortáknál). Eképpen a késztermék – amit boltban vásároltak meg – azonosul a házi termékkel, tehát a gasztronómia elemeinek lokális és regionális képe összességében nem változik meg, csak egyes elemei cserélődnek ki más tagokkal.⁵²

A bolti termékkel szemben érzett ellenérzés feloldásában segít, amikor egy hiányterméket kell beszerezni a boltból, városi piacról. Helyben meg nem termelhető alapanyag megvásárlása nem jár presztízsveszítéssel, hiszen hiánytermék évén a közösség minden tagjának szüksége lehet rá. Ilynek a korábban luxuscikknek számító kávé, kakaó, vagy a háztartási alapélelmiszernek számító cukor is. Ezeket természetük miatt nem lehet máshonnan beszerezni, megtermelni, csak boltokból, így elkerülhetetlen hogy alkalmanként megvásárolják ezeket. További hiányterméknek értékelhetjük azokat a húsipari termékeket, amelyek átmeneti jelleggel kifogynak egy háztartás éleltárából. A szalámitfélék, felvágottak, sajtok, margarinfélék, húskrémek mind olyan élelmiszerek, amiket gyakran megvásárolnak a boltokban, hiszen a disznóvágásból származó kolbász- és hústartalékok is végesek. Ezeket pótolni kell, mert előfordul, hogy hideg ételmelet kell vinni az embereknek a munkába, és ilyenkor jól jönnek a húsipar termékei.

Újabb, ám nem jelentéktelen motivációt jelenthet a főző személy megfelelni akarása is, amely irányulhat családtagjai, rokonai, barátai, vagy vendégei felé is. A hétvégére látogatóba érkező gyermekek, unokák megörvendeztetése leginkább a változatos ételek elkészítésével, a különböző csokoládék, cukrok, chipsek, üdítőitalok és egyéb más termékek megvásárlásával érhető el. Az ezekhez kapcsolt értéktársítások, amit a hirdetések közvetítenek az emberek felé, olyan motivációt jelenthetnek az embereknek, amely miatt készek megvásárolni ezeket szeretteik számára.⁵³ Ennek következményeként pedig úgy gondolják, hogy családi összetartó erő tovább erősödött. A médiumokból sugárzott reklámok sokszor megtévesztő képei a mikroközösségen belül erőteljesen munkálnak, ha presztízsről és a tehetőség megmutatásáról van szó, melyek az élet más területein (pl. az építkezés, háztartási gépek beszerzése, stb.) éppúgy kifejtik hatásukat.

⁵¹ Farkas 2006. 17; Buzogány 2004; illetve Bedő 2007. Ettől eltérhet, ha családtagtól kapják, és nem maguk veszik meg.

⁵² Farkas 2006. 17.

⁵³ Gyűjtőmunkám során tapasztaltam, hogy házizagdám (Fodor János „Selyem”) több alkalommal chipset vett unokájának, hogy annak kedvében járjon.

Összefoglalás

Visa táplálkozását, viszonylagos zártsága ellenére, a földrajzi és gazdasági körülmények mellett kívülről érkező trendek és az egyéni ízlés is befolyásolják. Az alapanyagok beszerzése a hagyományos termelési struktúrákon kívül történhet a kiskereskedelemről is. A korábban hagyományosan önellátásra törekvő paraszti gazdaságok egyre inkább élnek azzal a lehetőséggel, hogy boltban vegyenek félkész élelmiszert. Ezeknek a döntéseknek a hátterében más-más motivációk állhatnak: egyrészt a hiánypótlás, mely révén elő nem állítható alapanyagot vesznek meg a boltban, másrészt egyfajta életkörülmény-javításként is szó lehet. Harmadrészt van egy több irányba is megfelelően vágó mentalitás, mely elismertséget hozhat az élelmezést vezető személynek, mind a családban, mind pedig a kisközösségekben.

Mindezek a viselkedésformák azonban nem csak az egyénre és környezetük táplálkozására lehetnek hatással, hanem közvetett módon a lokális termelési struktúrákra is, hiszen az egyes élelmiszerek kikopása, eltűnése, vagy az egyes alapanyagok mással történő helyettesítése ahhoz vezethetett, hogy azok előállítására, vagy annak körülményei átalakulnak.

IRODALOM

- BEDŐ VALÉR: *Egy család dísznóvágási gyakorlatának változásai az ormánsági Vejtei községben*. Szakdolgozat az Szegedi Tudományegyetem BTK Néprajzi és Kulturális Antropológia Tanszékén, Szeged, 2007.
- BUZOGÁNY ANNA ZSUZSANNA: *Egy moldvai csángó falu táplálkozáskultúrája*. Kolozsvár 2004. Szakdolgozat a Babeş-Bolyai Egyetem Néprajzi és Kulturális Antropológia Tanszékén.
<http://erdelyimuzeumfolyoirat.adatbank.transindex.ro/index.php?cid=401>
- BENDA GYULA: *Statisztikai adatok a Magyar mezőgazdaság történetéhez 1767-1867*. Budapest, 1973, Statisztikai Kiadó.
- HOFFMANN TAMÁS: *Európai parasztok – Az étel és az ital*. Budapest, 2001, Osiris Kiadó.
- JANKÓ JÁNOS: *Kalotaszeg magyar népe*. (Reprint kiadás). Budapest, 1993, Néprajzi Múzeum.
- KISBÁN ESZTER: *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás*. Budapest, 1989, MTA.
- KISBÁN ESZTER: *Táplálkozáskultúra*. In: Paládi-Kovács Attila (szerk.) *Magyar néprajz. IV. Életmód*. Budapest, 1997, Akadémiai Kiadó. 419–583.
- KNÉZY JUDIT: *Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970)*. *Somogyi Múzeumok Közleményei 17*, Kaposvár, 2007. 55–68.
- FARKAS CSILLA: *Asszony a konyhából: mezőszéki adatok a táplálkozásról*. Kolozsvár, 2006, Szakdolgozat a Babeş-Bolyai Egyetem Néprajzi és Kulturális Antropológia Tanszékén.
- MAKKAI LÁSZLÓ: *A magyarországi mezőgazdaság termelési és fogyasztási struktúrája a XVII. század közepén*. In: Gunst Péter (szerk.) *Mezőgazdaság, agrártudomány, agrártörténet*. Budapest, 1979, Akadémiai Kiadó. 253–263.
- MONTARI, MASSIMO: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest, 1996, Atlantisz Kiadó.
- NEMÉNYI ÁGNES – VERESS ENIKŐ: *Gazdálkodás és vállalkozás az erdélyi falvakban*. *Erdélyi Múzeum 1-2*, Kolozsvár, 2001. <http://erdelyimuzeumfolyoirat.adatbank.transindex.ro/index.php?cid=401>
- ONFARY, MICHEL: *A boldogság antik étrendje*. Budapest, 2008, Polisz Kiadó.
- PERJÉS GÉZA: *Mezőgazdasági termelés, hadseregélelmezés és stratégia a 17. század második felében: 1650-1715*. Budapest, 1963. Akadémiai Kiadó.
- WIEGELMANN, GÜNTER: *Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nachrungsforschung? Ethnologia Scandinavica 1*. 1971. 6–16.
- Egyéb internetes források:* VISA. Szócikk: [http://hu.wikipedia.org/wiki/Visa_\(telep%C3%BCI%C3%A9s\)](http://hu.wikipedia.org/wiki/Visa_(telep%C3%BCI%C3%A9s))
CSEMEGEBARABOLY. Szócikk: <http://florakonf.szie.hu/en/node/120>

VALÉR BEDŐ

*A 21st century snapshot of the alimentary culture of a village in the Transylvanian Plain
Prevalence of retail units and their commodities in the traditional rural kitchen*

Alimentary culture is a compound system, which has fundamental influence on the communal life of a village even in these days. The primary aims of my study are to introduce the alimentary traditions of Visa, the isolated Transylvanian village, and to delineate the factors that effected its transformation. The topic cannot be approached from an economic aspect solely, since the local (Transylvanian-) Hungarian mentality, the Romanian majority – which influences the actual minority – and impacts of the state and media are all determinant factors that modify food-making processes, the production structure and use of materials. Novelties in the kitchen represent not only simplifying procedures, but they also indicate that globalization penetrates local life through the channels of retail commerce. The process is two-way indeed: new trends and purchased goods transform the system of traditional food production either.

Melléklet

Az értékes információkért köszönettel tartozunk az alábbi személyeknek: C. M. = Chira Mári „Kuli” (született Lovász; 1942), F. A. = özv. Fodor Anna (született Szőlősi 1926), F. Á. = Fodor Árpád „Denuk” (1943), F. E. = Fodor Erzsébet „Selyem” (született Fodor, 1938), F. F. = Fodor Ferenc „Ripa” (1938), F. Gy. = Fodor György (1959), F. J. = Fodor János „Selyem” (1932), F. K. M. = Fodor Kiss Mária „Pulyka” (született Nagy, 1939), F. R. = Fodor Rózsi „Ripa” (született Fodor, 1943), K. A. = Kostyák Alpár, táncház-zenész (Kolozsvár, 1956), K. Á. = Kiss Árpád, a bár üzemeltetője (1973), K. L. = Kiss Levente (1966), K. Z. = Kiss Zoltán „Kocsmáros” (1940) K. Z. F. = Kiss Zoltán Ferenc (1989), L. Zs. = László Zsuzsanna „Kuli” (született Lovász, 1944), L. J. = Lovász Jolán (1987), L. Gy. = Lukács György, református lelkész (Györgyfalva, 1971), P. F. = Papp Ferenc „Karikás” (1933), T. E. M. = Timándi Enikő Mária (1985)

