

Nyisztor Tinka

Egy gazdálkodó család hétköznapi táplálkozása Moldvában

A néprajzi táplálkozásvizsgálatok európai térképén a Kárpátoktól keletre fekvő régió máig fehér foltot képez. Így van ez, akár az empirikus felméréseket, akár az elemzéseket nézzük. Az általam végzett kutatás kisebbségi magyar népeségre vonatkozik. Terepmunkámat a moldvai Pusztinában, a szülőfalumban¹ és néhány más Bákó megyei faluban végeztem.² Jelen tanulmány, amely részét képezi a PhD-disszertációmnak, a Külsőrekecsinben (Fundul Răcăciuni) végzett terepmunkára támaszkodik.

Az etnográfia – bárki művelje is azt – akarva-akaratlan rendszert, átfogó struktúrákat, áthagyományozott szokásokat, szabályokat keres vagy vél felfedezni, és ezeket írja le. Közel tíz éve végzek rendszeres etnográfiai terepmunkát szülőföldemen, feltártam azokat a rendszereket, struktúrákat, szokásokat és szabályokat, amelyek véleményem szerint a moldvai magyarság kultúráját – esetemben elsősorban táplálkozáskultúráját – jellemzik. Mindig a legszűkebben értelmezett jelenben zajló változásokat igyekeztem megragadni, s ez akaratlanul is azt a képzetet erősíti, hogy a nagy gazdasági-társadalmi változások – kollektivizálás, majd rendszerváltás – előtt érvényben lévő rendszer és struktúra a jelenben felbomlik.

A moldvai magyarság táplálkozáskultúrájának etnográfiai leírásakor kettős megoldásra vállalkoztam. Arra törekedtem, hogy a magyarázatok és az értelmezések helyett egyes kiválasztott események esetleírásával – geertzi értelemben vett *sűrű leírásával*³ – ragadjam meg a gyors egymásutánban következő változásokat, újításokat, vagy éppen ellenkezőleg, a hagyományoshoz, ismerthez való ragaszkodást. Az esetleírásokból – szándékom szerint – kiderülnek azok a megfontolások, szituatív döntések, szokások és szabályok, amelyek az etnográfiai értelemben vett rendszert kirajzolják, néha úgy, hogy ehhez ragaszkodnak, néha pedig úgy, hogy ezeket elvetik. Úgy döntöttem, hogy néhány indikátor-jelenség köré szervezem a bemutatást. Két megfontolás vezetett. Egyrészt törekedtem kulcspon-
tok kijelölésére, az étkezések szerkezetének bemutatására, az ételkészítés leírására,

¹ A Keleti-Kárpátok gyimesi átjárójától 70 km-re, a Tázló folyócska bal partján helyezkedik el Pusztina. A falu lakossága az 1994-es népszámlálási adatok szerint 700 családot alkotó, 2070 fő.

² Terepmunkám során különböző létszámú és összetételű családoknál laktam, és figyeltem meg a táplálkozáshoz kapcsolódó tevékenységeket, szokásokat. Az adatok gyűjtése, az adatközlők kiválasztása során a különböző szerkezetű családi háztartások vizsgálata fontos szempontot jelentett, hiszen másképpen zajlik a főzés, az étkezés egy nagyobb létszámú, többgenerációs család, és másképp egy özevgyasszony otthonában. Annak érdekében, hogy beszélgetőtársaim névtelenek maradhassanak, a dolgozatban szereplő esetleírásokban minden személy nevét megváltoztattam.

³ Geertz 2001.

az ételválasztás, az egyes ételek súlyának, szerepének megragadására. Másrészt élethelyzetekben igyekeztem az étkezés helyét-szerepét, gondját és örömét érzékeltetni azáltal, hogy a velem folytatott és mások között zajló beszélgetésekből hosszabb részleteket idéztem. (Ezt, a már említett módszert nevezi az antropológia sűrű leírásnak.) Ezáltal érzékelhetőbbé válnak az érintettek arra irányuló törekvései, igyekezete, szorongásai, hogy mindig minden jól sikerüljön, illendő legyen, a család és a velük alkalmanként együtt dolgozó elégedett legyen, a vendégfogadás, az ünnepi étkezés méltó legyen, ugyanakkor érthetőbb mindenkori elképzelésük arról, hogy milyen a helyesen lebonyolított étkezés. Amikor ezek mellett a súlypontok mellett döntöttem, mind a mögöttük álló részletek, mind a párhuzamos kérdések háttérben maradtak.

A TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA VÁLTOZÁSA A 20. SZÁZAD MÁSODIK FELÉBEN

Az 1960-as évektől erőteljesebbé váló iparosítás első hatásaként munkaerőt vont ki a faluból, és megteremtette a lehetőséget, hogy az emberek *városlakók* lehessenek. A városi kötődést kezdettől fogva előrelépésnek könyvelte el a falu társadalma. A városiak megszabadultak a földművelés gondjaitól, munkások lettek, viszont a falutól nem tudtak elszakadni. Az iparban dolgozók – főként a fiatalok – városi keresetüket a falun élő szülők segítségével pótolták. Nélkülözhetetlen segítséget jelentett az élelem, amelyet otthonról vittek a városba.

A kétlaki ingázók – távolságtól függően – hetente vagy havonta hazalátogatnak a faluba, ahonnan élelmiszerral megrakodva indultak vissza a városba. Az otthon maradt szülők, testvérek mindig igyekeztek, hogy legalább egy kis élelemmel segítsék a városiakat: télen friss és füstölt hússal, tejtermékekkel, száraz babbal, krumplival, nyáron zöldségfélékkel, tojással, csirkével. A támogatást nem mindig a feleslegből szorították ki, inkább a szülők vágya volt, hogy gyermekeik jobban éljenek, ne kelljen a „földdel kínlódnium”, ezért a saját fogyasztásukat korlátozták. A faluban beszédtema volt, ki mennyit tud adni a gyermekeinek abból, amit termelt, a kialakult normák szerint szégyen volt „üres kézzel elengedni” őket. De a falu azt is nyilvánartotta, ki mivel tért haza. A városiak divatos öltözetükkel tudták megmutatni a falunak jómódjukat. Erről a viszonyról sokat elárul egy pusztinai közmondás: „a hasamnak nincs ablaka”, vagyis nem látják, hogy mit ettem.

1990 után az ipari termékek elárasztották a moldvai falvakat. Az elmúlt tizenöt év alatt például Pusztinában nyolc olyan bolt nyílt, ahol élelmiszert árulnak, illetve fagyasztó- és hűtőszekrény is van. Pusztinába és a környező falvakba minden második nap friss kenyeret visznek az üzletekbe, például a 100 km-re fekvő székelyföldi Bereckből is. Ezenkívül vasárnap mindig vásár van a templom előtt, mise után mindenféle élelmiszert, kenyeret, zöldséget kínálnak a helybelieknek. Ruhaneműt, cipőt csak a városi üzletekben vagy a heti és vasárnapi piacokon lehet vásárolni.

A városiak által ismert és gyakorolt szokás a majális, vagy a hétvégi piknik, amely Pusztinában 1990 után terjedt el. Vasárnap mise után fiatalok és családok csoportosan vonulnak ki az erdő mellé. A nagyszámú kirándulót mindig követik azok a vállalkozók, akik *micset*, kolbászt, sült húst készítenek és adnak el. Természetesen az italok sem hiányoznak ezekről az alkalmakról. Akik a családdal vagy barátaikkal mennek az erdőre, otthonról viszik az ennivalót, és maguk sütnek. A szokás az 1980-as évektől vált kedveltté a városiak között: a zöld környezet, a tiszta levegő vonzotta a szűk városi utcák lakóit, nem utolsósorban pedig az a tény is, hogy a politikai-ideológiai nyomás, a megfigyelés és lehallgatás szorítása itt kisebbnek tűnt. A faluban ez a divat nemtetszést váltott ki az idősek körében. Ezt a fajta étkezést pazarlásnak tartották. Sok beszélgetőtársam elmondta: „annyi húst elkárólnak az ifiak, hogy egy hétig lehetne enni belőle becsületesen”. A fiatalok számára azonban igénnyé, szokássá és presztízssé vált a „jól enni, sokat enni”, ami azt is jelentette, hogy húst enni. Így egyre több olyan alkalom született, amikor az összejövetel kimondott vagy kimondatlan célja az volt, hogy húst, szalonnát vagy *micset*⁴, ritkábban halat süssenek és fogyasszanak. Az idősebb generáció nehezen fogadja el, mert ezek az étkezési alkalmak számukra céltalanok, nem kötődnek a munkához vagy a szokásos ünnepekhez. A fiatalok magyarázata ezzel szemben egyszerű: „régebben úgy volt, most így van”.

A faluban alig akad olyan férfi, aki a rendszerváltás utáni lehetőségek kitágulásával ne próbálkozott volna külföldi munkavállalással, és egyre több nő is hasonlóan próbál boldogulni. Sok családos ember Magyarországon, Olaszországban, Spanyolországban, Portugáliában, Franciaországban dolgozik. A faluban az újonnan épített házak és az autók számának növekedésén is lemérhető az anyagi gyarapodás.

Ahogy az építkezésben vagy a közlekedési eszközökben, úgy a táplálkozásban is új szokások jelentek meg az új és jobb anyagi helyzet következtében. A hűtőszekrények elterjedése lehetővé tette a friss hús tárolását, ezért például míg az 1970-es években általános és dicséretes volt 200 kg-os disznót hizlalni és vágni, ma egyre többen kedvelik a kisebb jószágot, amelyből inkább kettőt vágnak évente. Új jelenség a húsnak való csirke vásárlása és nevelése, néhányan 70–100 darabot tartanak saját részre. Gyakran egyszerre vágják a csirkéket, hogy ne hízzanak el, és fagyasztva tárolják. E szokás igen sok vitát váltott ki az idősek és a fiatalok között. Alig telt el egy-két évtized, hogy végre nem kellett nélkülözni a zsírt, ma már az a gond, hogy a fiatalok szerint ártalmas a fogyasztása: a külföldön dolgozók egyre többen hangoztatják, hogy a zsíros ételek nem egészségesek, mivel ezt látják, hallják azokban az országokban, ahol dolgoznak. A húsfogyasztás növekedése – eltekintve a legmodernebb táplálkozás-egészségügyi trendektől – összességében a táplálkozás színvonalának javulását jelenti egész Moldvában. A falvakban lévő üzletekben megtalálhatók a hús- és zöldségkonzervek,

⁴ Többféle darált hús fűszeres keverékéből parázon sült kis kolbász megnevezése, a magyar nyelvben is így használják, eredetileg románul mititei.

a felvágottak, a fagyasztott áruk, a sajtfélék, a margarin, illetve az olaj, a cukor és a különböző fűszerek.

Annak idején, amikor 1999–2000 telén Külsőrekecsinben jártam, az élelmiszerboltban, még nem találtam zöldbabot vagy borsót. Az eladó szerint senki nem vásárolta. Alig öt év elteltével azt tapasztaltam, hogy a boltokban változott az árukínálat, többféle zöldségkonzerv kapható és keresik is a falubeliek.

TEREPMUNKA KÜLSŐREKECSINBEN, 2000 TELÉN

2000 telén több mint egy hónapot töltöttem Külsőrekecsinben terepmunkán. Ott-tartózkodásom alatt két családnál laktam, és más családokhoz is eljártam gyűjteni. Mindkét család a módosabb réteghez tartozott. Mindenben próbáltam alkalmazkodni a család életviteléhez, szokásaihoz.

A körülményes megközelítése miatt autóval vittem magam Külsőrekecsinbe. A falu erdők között helyezkedik el, a dombos vidéken kis patak gyűjti össze a magasból leereszkedő, lezúduló vizeket.

Amikor 2000 januárjában megérkeztem a faluba, minden kis utcán apró patakocskák folytak. Az úton csak nehezen lehetett járni a nagy sár miatt. A keresett családot elég gyorsan megtaláltam, nem ez volt az első alkalom, hogy Külsőrekecsinbe látogattam. Egészen pontosan ez volt a harmadik alkalom, hogy felkerestem a falut. Utoljára 1997-ben esküvőn voltam ennél a családnál, ahol most hosszabb ideig szándékoztam maradni. Itt-tartózkodásom célja az volt, hogy megismerkedjek életmódjukkal, ezen belül szűkebben is táplálkozási szokásaikkal. Tudtam, hogy Külsőrekecsin az elszigeteltsége miatt nem könnyű terep, és azt is sejtettem, hogy életmódjának régiesebb vonásai lehetnek, mint például Pusztinának. Csángó magyarok, de mégis sok-sok egyéni sajátossággal rendelkeznek. A szakirodalom a székelyes csángók közé sorolja Külsőrekecsin lakosságát, ugyanúgy, mint Pusztináét, bár Rekecsinben a középkori eredetű magyar népességre telepedtek rá a székelyek.⁵

Hétfő délután volt, amikor a Benke családhoz megérkeztem, és bár a főúton laknak, alig lehetett megközelíteni a telket. A ragadós sarat nem lehetett elkerülni sem az utcán, sem az udvarban. Az utcán megkérdeztem egy arra járótól, hogy valóban itt lakik-e a Benke család, és amikor az asszony igennel válaszolt, kiszálltam az autóból. A gépkocsi azonnal visszafordult és otthagytott a kapu előtt. Ha bátyám, aki a sofőröm volt, nem így cselekszik, én is azonnal visszaindultam volna Pusztinába.

⁵ Pozsony 2005: 231.

A porta

Az udvar, ahová beléptem, nagyon zsúfolt volt. Az istálló és a lakóház egy domb oldalába épült. Az udvaron két hatalmas disznó sétált szabadon, és sok *majorság*.⁶ Az istállóban két tehén és növendék tinó is volt. Az istálló egyik végében volt a csűr, ahol a szekeret tartották, itt a disznóknak is volt elkülönítve egy kis hely, amely pajtának szolgált. Az istálló másik végében a boroshordók voltak. Pince nem volt a háznál. Mint utóbb kiderült, Külsőrekecsinben a pincék az erdő alatt vannak a domboldalba vájva. A ház mögötti meredek domboldalon, kis deszka-épületben volt a kenyérsütő kemence. Pár méterrel feljebb az akol juhokkal és kecskékkal; 5-6 juh és 2-3 kecske a kicsinyeikkel. A portának ez a része gyümölcsös lehetett, most azonban épp a juhok foglalták el. Itt volt az asztagokba rakott széna és kukoricaszár, amely az állatok élelmezésére szolgált. A mellékhelyiség is a dombon volt, nem volt könnyű megközelíteni a sáros meredek hágón.

A lakóházak télen kisebbnek tűnnek, mert ilyenkor a család csak egy vagy két helyiséget használ, ennyit fűtenek ugyanis. Az én szállásadóim lakóháza építészeti szakterminus szerint kétsoros alaprajzú épület.⁷ A második, hátsó sorban kamrák vannak. A lakóház főbejárata az épület hosszú oldalának közepén van, lépcsősen kiképzett feljáró vezet hozzá az udvarból. A lakóháznak ezen a hosszú oldalán, valamint a reprezentatív szoba felőli rövid oldalán megemelt *tötés* van. A főbejáraton át az *eresz* nevű helyiségbe lépnek – amikor ez a bejárat nincs tartósan lezárva, ahogyan én azt télen találtam. Az eresztől jobbra helyezkedik el a *tisztaház* (valóban így nevezik magyarul Moldvában); ez reprezentatív helyiség, nem fűthető. A lakóháznak az eresztől balra fekvő részét keresztfal osztja kétfelé. Az ereszből ajtó vezet az *odáj* nevű helyiségbe, onnan pedig szintén ajtó a *killérnek* nevezettbe. Az udvarból közvetlenül be lehet lépni a *killérbe*. Ott jártamkor csak ezt a bejáratot használták. A *killér* és a tágas *odáj* a lakóház melegíthető helyiségei. A *killér* a fűtött főzőhelyiség. Ebben vaslapos takaréktűzhely állt, füstjét kéménybe vezették. E tüzelőnek *falszóba* (fal + szoba mint szóösszetétel) a neve. Füstelvezetése ugyanis a *killér* és az *odáj* közti válaszfalba van beleépítve, ezért nem egyszerűen *szóba*, hanem *falszóba* a tüzelő neve. Az *odájban* tüzelő nincs, a felmelegedő válaszfal melegíti. A *killérben* főztek, ettek és dolgoztak; ugyanott aludni is lehetett egy ágyban. Ott-tartózkodásom idején az *eresz* tele volt csöves kukoricával, amelyet a padlásról szedtek le, hogy majd alkalmas időben *leverjék*.⁸ Megérkezésemkor, délután három tájt egy fiatalasszonyt találtam otthon a kis gyerekével a konyhában. Konyhának innentől azt a helyi-

⁶ A baromfi csángó nyelvjárási elnevezése.

⁷ Barabás – Gilyén 1979: 63.

⁸ A kukorica neve itt *puj*. Leveréséhez Külsőrekecsinben még egy *lésza* nevű eszközt használnak. A vesszőből fonott *lészába* kerül a csöves kukorica, a csutkát és a szemet egy külön erre a célra rendszeresített eszközzel választják szét egymástól. A szemnyérésnek erre a módjára Pusztinában még emlékeznek, de már nem használják. A felhalmozott kukorica miatt a *tisztaszobába* egyáltalán nem tudtam benézni.

séget (itt *killért*) nevezem, ahol a főzés történik. Alighogy köszöntem és letettem a hátizsákomat, máris előkerültek még hárman, hogy megtudják, mit akarok. Igyekeztem elmondani, hogy jártam már itt egy esküvőn, és megbeszéltem a lányukkal, aki Budapesten tanul, hogy lakhatok itt néhány napig, hétig. Nem emlékeztek, hogy szólt volna a lányuk, de mondták, hogy maradhatok, ameddig akarok. Azt is mondtam, hogy vannak még ismerőseim a faluban és ott is lakhatok, ha úgy gondolják, hogy nem férünk el. Megkérdeztek, kik az ismerőseim, és kérték, hogy maradjak náluk. Már az elején elmondtam, hogy pusztinai vagyok, hogy én is Budapesten tanultam, és most is tanulok, csak messzebb.⁹ Azt nem mondhatnám, hogy nagyon örültek volna az otlétemnek, inkább közömbösek maradtak, pár perc múlva már mindenki ment is a dolgára. Én ottmaradtam a fiatalasszonnyal és elkezdtem kicsomagolni. A hátizsákot nekitámasztottam az ágynak, majd leültem a kályha előtti kis székre, és szedegettem ki a zsákból a dolgaimat. Hoztam élelmet, ruhát, kávéfőzőt, diktafont, fényképezőgépet, fűzetet, írószereket és édességet, melyet ajándéknak szántam. Tulajdonképpen csak az élelmet szedtem ki meg a kávéfőzőt és az édességet a kisgyerekeknek.

Beszélgetés közben kiderült, hogy a kisgyerek két éves, és Adriánnak hívják, az édesanya, Lucia 24 éves, érettségije van, a férje külföldön dolgozik. Éreztem, hogy nagyon figyel, miközben rá-rászól a gyerekre, és tesz-vesz körülöttem. Amikor meglátta a szalonnát, a kolbászt, a friss tojást, amit magammal hoztam, mondta, hogy nem kellett volna, nekik is van bőven. Kérdeztem, hogy hová tegyem? Bevezetett egy ekkor kamrának szolgáló helyiségbe, és ott felraktam egy polcra a falon. Mondtam Luciának, hogy ha kell, én kiszolgálom magam. Nem szólt semmit. Szemmel láthatóan nagyon figyelte a kis kávéfőzőmet. Elmagyaráztam, hogy én nagy kávé vagyok, ezért magammal hoztam, hogy reggelente tudjak kávé főzni. Nem szólt semmit, csak nézte a kávéfőzőt. Kérdeztem, főzhetek-e rögtön egy kávé? Igennel válaszolt, kérdezte, mi kell hozzá? Tűzet rakott a kályhában, vizet is adott. Így én csak odaraktam az edényt és vártuk az eredményt. Lucia továbbra is szorgalmasan font, és figyelte a kávéfőzőt. Amikor kész lett a kávé, abba hagyta a fonást, csészét keresett, kimosta és letette az asztalra. Meg akartam kínálni, de nem fogadta el. Azt mondta, hogy fáj a gyomra a kávétól. Amíg kávéztam és Luciával beszélgettünk, aki továbbra is szorgalmasan font, többször is bejött az édesanyja, Véro néni, megnézte, mit csinálunk, biztatta a lányát, hogy kínáljon meg borral, pálinkával. Mondta, hogy a másik lánya is kávézik, amikor hazajön Budapestről, de ők nem szoktak. Véro néni a borosüvegre mutatott és mondta: „Mű evvel bírunk, mű ezt szeressük!”, majd ivott egy pohárral, és ment is dolgozni. Ugyanígy tett a férje is. Időközönként betért, ivott egy pohár bort, utána ment vissza dolgozni. A borosüvegek az ajtó mögött lévő polcon álltak, és a pohár is mellettük volt. Kétfajta bor volt – színük után ítélve – kétliteres műanyag palackban, és ki-ki abból ivott, amelyikből akart. Érdeklődésemre Lucia elmondta, hogy az egyik fajta erősebb,

⁹ Ebben az időben ösztöndíjas voltam Svájcban.

a másik gyengébb. Amikor kezdett kínos lenni a csend, a gyerekkel próbáltam beszélgetni. Kérdeztem, szereti-e a kekszet, amit majszolgotott. Az édesanyja közbeszólt, hogy „csak olául ért a gyermek, még nem beszélget sokat, s csak tejet akar enni a csicskupából”. Naponta több liter tehéntejet elfogyaszt. Míg kicsi volt, szoptatta, de 7-8 hónapos korában már nem volt elég az anyatej, és pótolni kellett. Míg ott voltam, tapasztaltam, hogy nemcsak napközben iszik az üvegből, hanem esténként is egy félliteres cumisüveggel alszik el.

Az első este

Jó fél óra múlva jött Véro néni, de nemcsak a szomjúság készítette a betérésre, hanem eszébe jutott, hogy vendég van a háznál, nincs kenyér, és meg kellene kínáljanak étellel: „Van pityóka tokán húsval, de nincs kenyérünk.” Próbáltam tiltakozni, hogy miattam ne zavartassák magukat, én szeretem a *málét*, sőt csak itthon esik igazán jól a puliszka. A lánya pillantásából azt éreztem, hogy nem szívesen kínálna meg. Mondtam, hogy nem is volt időm megéhezni, majd eszem velük este. Már lehetett délután négy óra, amikor elhatározták, hogy befűtenek a kemencébe, sütnék bélest és peracet. Véro néni csillogó szemekkel mondta: „Csányunk csak egy kicsi placsitát,¹⁰ se kolákat,¹¹ jó lesz hónapra es a szőlősbe!” Lucia abban a percben lerakta a guzsalyat, helyet csinált a szögletes, alacsony étkezőasztalon, és elkezdte előkészíteni a szükséges anyagokat: lisztet, élesztőt, langyos vizet. Látván a nagy mennyiségű lisztet, 4-5 kg-ot, szóltam, hogy talán sok lesz, megromlik, nem tudjuk megenni! Röviden válaszolt, hogy van elég lisztjük, ha „megrégül, megeszik a disznók”. Lucia nagyon gyorsan dagasztott; tíz perc alatt már kész volt a tészta, és felrakta a letakart tálat a kályhára, hogy gyorsan keljen. Elkészítette az enyhén cukrozott túrót, amelybe tojást is akart tenni, de nem volt. Így örültem, hogy máris fel tudtam ajánlani a pusztinai tojásokat. Kettő elégnek bizonyult. „Télen szűk a tojás” – mondta Véro néni, és kiment megnézni, ég-e a tűz a *kutturban*.¹² Valószínűnek tartom, hogy a túróba egyébként nem szoktak cukrot tenni, mert amikor rákérdeztem, hogy tesznek-e cukrot a töltelékebe, Lucia az anyjára pillantott, és azt mondta „há' igen!” és kissé megcukrozta a túrót.¹³ Egy jó félóra múlva a tészta készen volt, és lehetett készíteni a bélest, a peracet és rakni a nagyméretű (kb. 80x60 cm) tepsikbe. A bélesek tésztáját Lucia kézzel nyújtotta ki a lisztezett asztalon, kevés túrót rakott a tészta közepére, összehajtogatta és rakta a zsírozott tepsibe. *Koláknak* kéttojásnyi nagy-

¹⁰ Plăcintă cu brânză román kifejezésből: túrósbéles, bukta.

¹¹ Kaláknak hívják a kenyértésztából készített perec formájú kenyérféleséget, péksüteményt, románul colac, coláci.

¹² A sütőkemence neve, románul cuptor.

¹³ Utólag tudom, hogy hiba volt kérdezni, de sokszor szerepzarban vagyok, amikor hazai terepen munkát végzek. Most már azt gondolom, magától nem tett volna cukrot a túróba, csak a kérdésem befolyásolta.

ságú tésztát kinyújtott, összefonta és karika formába rakta a tepsibe. Segíteni nem próbálkoztam, fényképezni szerettem volna, de úgy ítélt meg a helyzetet, hogy még túl korai volna.

Véró néni rakta a tüzet a kemencében, és amikor a tepsik tele voltak, kivittük a négy nagy tepsit és egyszerre *bévette a kuttorba*. A hevítés, a kemence melegítése félóráig tartott, a szemet kihúzta a vonó segítségével, a tepsiket egyenként falapátra tette és betolta a kemencébe. Amikor a tepsit a bevető lapátra tette, keresztet vetett mindegyikre, majd kis imát mondott, hogy „legyenek szépek a placsinták és a kolákak”. A vonót és a falapátot felállította a fal mellé: „Így kell a fejkvel felfelé, hogy nőjjenek meg szépen a bélesek, a kozonák, vaj’ amit sütünk!” A kemence körüli helyiség deszkából épült, a fal mellett két kis pad volt. A kemencét agyaggal tapasztották be kívülről, előtte *ponk*, azaz padka, amelyre két tepsit lehetett lerakni, a többi a kis padokra raktuk. A kemence körül kevés hely volt, csak sütésre használták, télen-nyáron. Földpadlója volt, a tetőt zsindelemmel fedték be, a kemencéből a füstöt pléhkürtő vezette ki a szabadba. Nagy ünnepi alkalmakra itt készült a *kozonák*, a foszlós kalács, a *pitán*, a kukoricalepény és a kenyér. Esküvőre, keresztelőre a húsokat is a kemencében sütötték. Amíg megsült az első rend béles, előkészítettük a maradék tésztát is. Amikor a töltelék elfogyott – megítélésem szerint kb. 50-60 dkg túróból, két tojásból 5-10 dkg cukor hozzáadásával készült –, a maradék tésztából készítettünk kolákat. Már segíteni is tudtam, mert Véró néni szolt, hogy megsült az első rend. Behoztuk a konyhába a tepsiket, kirakták egy nagyobb fateknőbe, melyet az ágyra tettek, letakarták ruhákkal, azzal, ami éppen a közelben volt, és újrászíroztuk a tepsiket. Közben Véró néni még egyszer megrakta a tüzet a kemencében. Már csak 10-15 percig kellett hevíteni a kuttort, és vittük is a tepsiket a *tüzelőbe*. Ügyesen kellett egyensúlyozni kezünkben a tepsikkel, hiszen bár csak 2-3 méter volt a távolság a ház és a *tüzelő* között, de igen meredek volt és nagyon csúszós az olvadó hó és a sár miatt.

A készülő tészta illatára egyszerre mindenki a konyhában termett. Nekem széket kellett hozni az *odáj*ból, a nagy szobából, hogy mindnyájan le tudjunk ülni. A *killér*ben hatan ültünk, és szívtuk a finom illatot. Véró néni tejet hozott. Kerestek csészéket és poharakat, kimosták, letették az asztalra, és mindegyiket teletöltötték. Mindenki vett egy-egy bélest a teknőből, tejet az asztalról és evett, amíg jólesett. Jóízűen ettünk, és mindenki egyetértett, hogy ennél finomabb vacsora nem is létezik. Nem ültünk az asztal mellé, hanem ki-ki a saját helyén maradt. Ha elfogyott a béles vagy a tej, vettünk még a teknőből, öntöttünk tejet az edényből, egy 2-3 literes fémfazékból. Megbeszéltük, hogy szépek lettek a *placsinták*, a *kolák*ok, jó volt a liszt, amelyet saját termésből őrltettek a malomban. Jó lenne többször is sütni a kemencébe – mondta a ház gazdája, Anti bácsi –, de sok baj van a sütéssel és nincs idejük, sok a dolog.

Véró néni újra mondta, hogy van még az ebédből, és lehet vacsorázni. Senki nem kért főtt ételt, mindenki jóllakott a frissensült túrós bélesből és a fonott perceből. A kisgyerek a bélest és a peracet csak kóstolgatta, majszolta. Véró néni biztatta a lányát, hogy *rágjon* a gyermeknek. A fiatalasszony nem szolt semmit,

csak elkészítette a két félliteres üveget forralt tejjel. Az egyik üveget a gyerek kezébe adta, a másikat bevitte a szobába, hogy legyen éjszakára is. Fél óra alatt befejeztük a vacsorát. Lucia gyorsan elmosogatott a tálban, amelyben korábban dagasztott. Véro néni hozta a tepsiket a kisült kolákkal és bélessel, a teknőt letakarva berakta az ágy alá, hogy puhuljanak reggelig. Tekintélyes mennyiségű, körülbelül 40-50 béles és percc maradt vacsora után.

A kinti munkából már csak az állatok itatása és a fejés maradt, és az aznapi kinti teendőkkel készen is voltak. Alig volt fél hét, ezért Anti bácsi, Véro néni biztatására, behozott a konyhába egy zsák diót. Péter, legkisebb fiuk – aki 16 éves volt akkor – már kezdte is törögetni kalapáccsal a konyha fapadlóján. Amikor elég sok összegyűlt, Lucia és én odaültünk Péter mellé, a kályha elé dióbelet válogatni. Nemsokára csatlakozott Anti bácsi és a felesége is, akik addigra befejezték a munkát az istállóban. Amikor megérkeztem, láttam a 7-8 teli zsákot a töltésen, a konyha bejáratánál. Most már tudtam, hogy dió van bennük, és hogy a dióbelet eladásra szánják. Amikor jó termés van, akár 10-15 zsák diót is megpucolnak és eladják. A városból, autóval jönnek a cigányok, átveszik a dióbelet, és eladják, többnyire Jugoszláviába. Nem szívesen beszéltek a dió áráról, sem arról, hogy hány kilót adtak el. A zsák diót este tízig megpucoltuk. Mindenki lefekvéshez készült. A dióbelet Lucia belerakta egy műanyag zacskóba és kivitte. A dióhéjat összeseperték, és a kályha előtt hagyták a padlón a tűzifa mellett. Mivel jól ég, reggel ezt is eltüzelik.

A konyhai ágyban Péter aludt egyedül. A szobában volt két ágy és egy kinyitható fotel, amelyet csak bizonyos alkalmakkor használtak. Most ez lett az én ágyam. A másik két ágyon a házigazdák aludtak, illetve Lucia a fiával. Amíg megágyaztak, én kilopózkodtam fogat mosni, és alkalmas helyet keresni a ház mögött, a sötétben nem mertem felmászni a dombra, ahol a *buda* (WC) volt. Mire visszaértem, a szobában már mindenki ágyban volt. Adriánt csalogatták a nagyszülők a saját ágyukba, de nem volt sikeres a próbálkozásuk. Villanyt oltottak és nyugovóra térünk. Éjszaka néha felébredtem a gyerek nyöszörgésére, ami megszűnt, amint megkapta tejesüvegét.

Mindennapok munkái, ételei

Reggel, mire felébredtem, csak a kis Adrián aludt a szobában. A többiek, Lucia kivételével, mind kint voltak az állatoknál. Ígéretemhez és szokásomhoz híven, reggel hétkor a kályha előtti kis széken ültem és vártam, hogy lefőjön a kávé. 10-20 percig ültem, kávéztam, figyeltem a gyors sürgést-forgást. Rendszeresen ki-be jártak a kamrába: Véro néni a tejet odatette fejés után, Anti bácsi ott keresgélte a metszőollót. Ha találkoztak a konyhában, Véro néni mindig érdeklődött, kész van-e az etetéssel, itatással, indulhatnak-e a szőlősbe dolgozni. Fél nyolckor szólt Luciának, hogy rakja fel az üstöt *málét* főzni. Rám nézett a kamraajtóból, nevetett és beavatott a sok járkálás titkába: „Te nem iszol egy kicsi pálinkát? Itt

van benn a pócan!” – mutatta a fejével is – „menny bé te is, ha kell!” Mondtam, hogy most nem kell, és már értem, miért keresték fel oly gyakran a kamrát. Amíg készült a puliszka, beléptem a kamrába és körülnéztem. A kamrának használt helyiségben tartották a pálinkasedényeket (60-80 literes műanyag hordók), a kukorica- és búzalisztet, a füstölt disznóhúst, a káposztás hordót, a száraz babot, a hagymát, a krumplit. A helyiség közepén egy nagy asztal tele volt edényekkel. A falak mellett a padok is megrakva, a fali polcokon kisebb edényekben és üvegekben tej volt, savó, cibre (borcs), tojás, aszalt szilva, som. A pálinka, amelyből ittak, ahogy a bor is, többféle üvegben állt, erősebb is, gyengébb is. Pálinkából volt erősebb, gyengébb, régebbi és idej, lehetett válogatni a háziaknak és a vevőknek egyaránt, ugyanis eladásra is készítették. Lucia szokta kiszolgálni azokat, akik bort vagy pálinkát vásároltak tőlük. Nem értettem meg pontosan, hogy a vevők választották-e az erősebb vagy gyengébb pálinkát, vagy az eladó ismerte a fogyasztók ízlését, és tudhatta, kinek mit lehet eladni! De a borral is így történt.

Nemsokára hívtak enni: „Jöjön maga es enni, met mü sietünk a mezőre!” Mondtam, hogy jókor, korán reggel, kifőzték a málét. Véro néni huncutul nevetett és mondta: „Minnél hamarébb főzük, annál jobb, met akkor vége a pálinkának, többet nem iszunk pálinkát! Ebéd után bort iszunk, s az jobb, avval tudunk dogozni. A sok pálinkától ellágyulunk!” Az asztalon gőzölgött a puliszka *lapító*ra (deszkára) borítva. A lapító nyelére kötött cérnával Lucia felszeletelte a málét, Véro néni az asztal közepére egy darab kartonra tette a nagy serpenyőt, amit akkor vett le a tűzről. A serpenyőben igen kiadós tojásrántotta volt sok szalonnával, kolbásszal, oldalassal és füstölt karajjal, apróra vágva, hogy egyszerre lehessen *befalni*. Egy mély tálban savanyú fejes káposzta volt, amelynek egy részét apróra szeletelték, hogy lehessen venni, tépni belőle. Az asztal köré ültünk, keresztet vetettük és elkezdtünk enni. Nekem külön tányért és villát adtak. A család kézzel evett, csak az használt kanalat, aki kanalazott a finom káposztaléből is. Én használtam a villát, de leginkább kézzel fogtam a puliszkát és mártogattam a zsírt, a tojásdarabokat. Véro néni rám nézett és biztatott, hogy egyek még, rakott a tányéromba kolbászt, húst. Amikor mindenki jelezte, hogy jóllakott, a serpenyőben még mindig volt étel, mégis hozott Lucia egy tányérban túró és tejet is, hogyha esetleg valaki mást is enne, akkor legyen az asztalon. Csak Anti bácsi mártogatott túró meleg máléval, más nem kért. Evés közben és utána is mindenki bort ivott. Miután keresztet vetettünk, megköszöntem „Isten fizésével” az ételt, és elindultam a vizesvödör felé, hogy igyak. A vödör mellett nem találtam sem csészét, sem poharat. Amikor észrevették, hogy mit akarok, mondták, hogy a vödör nem tiszta – én is láttam –, a víz nem iható, csak mosásra használják. Találtam egy tiszta csészét és kintről hoztak nekem vizet. Azt mondták, hogy senki nem iszik vizet a házban, ezért nincs tiszta edény, tiszta víz, tiszta kanna a vizes vödör helyén. A korai ebéd után, gyorsan pakoltak a tarisznyába bélest, peracet, túró, szalonnát, hagymát, maradék puliszkát, két flakon bort, és elmentek. Pálinkát nem vittek magukkal. „A pálinkával nem dogozal, az nem jó a mezőre, az csak itthon, étel előtt!” –

válaszolta kérdésemre Véro néni, és már ment is ki a kapun a férje és Péter után, aki a juhokat és a kecskéket vitte ki a legelőre. Lucia rendet rakott a konyhában és a szobában, ahol aludtunk, és előkészítette a gyerek ruháit és lepedőit, hogy mosson. A gyerek étkeztetése egyszerűnek tűnt. Tej volt bőven, viszont a sok folyadék miatt nagyon sokat kellett mosni a kis Adriánra. Sem eldobható pelenkát, sem bilit nem használt, így maradt a kis nadrágok és a lepedők állandó mosása, mosógép nélkül, a kútról hozott vízzel. Nem sok esélyem volt étkezésről, főzésről beszélgetni a fiatalasszonnyal, aki még nem tudott elfogadni. Diót törtem, a gyerekekkel foglalkoztam és elkezdtem fogni. A fonás volt az egyetlen dolog, amelyre Lucia pozitívan reagált. Elkezdett nevetni, megdicsért, hogy elég jól csinálom. Utána, mintha kicserélték volna! Elkezdett beszélgetni, érdeklődni, próbálta megérteni, mit tanulok, mit csinállok. Elmesélte szinte az egész életét. Hívott, hogy kísérem el a pincéhez, mert fogytán a krumpli, és ha elromlik az idő, nehéz eljutni érte. Már jóval elmúlt délután kettő, amikor szólt, hogy egyek valamit, ha éhes vagyok. Az igaz, hogy az édesanyja is mondta, hogy ne éhezünk, tudjuk, hol van a béles, a *pityóka húsva*. Én ettem egy túrós bélest tejjel, és elindultunk a pincékhez, a gyerekekkel együtt, akit inkább ölben vittünk a nagy sár miatt. A család pincéje nem volt messze, kb. 15 percnyire a háztól. Az ajtón igen régi fazár volt, amelyet életemben először láttam használatban. A pince olyan volt, mint egy kis barlang: az első része tágas, magas, állva tudunk járni benne, utána viszont egyre szűkebb és alacsonyabb lett. Csak annyira mélyen ástak a domboldalba, amennyire szükségük volt. A pincében krumplit tároltak, céklát, szózott martilaput. Sem bort, sem savanyúságot nem tartottak itt a távolság miatt, és a tolvajoktól is féltek.

Mire hazajöttünk az 5-6 kg krumplival, már megérkezett Péter két kisfiúval, akik segítettek őrizni a juhokat. Lucia megkínálta a fiúkat itallal. A gyerekek pálinkát kértek, és Lucia adott 2-3 pohárral mindegyiknek. Ez volt a fizetség, hogy Péter helyett őrizték a juhokat. Kérdeztem, hány évesek, mert szerintem tíz év körüliek lehettek. Lucia azt mondta, hogy nagyobbak, csak kis növésűek, de egyébként tízévesen már megisszák az italt, főleg a fiúk. A krumplit a kamrába vitette be velem. Ebből arra következtettem, hogy a mai vacsorához kell. Nem maradt sok idő főzni, mivel a szőlősből megérkeztek Lucia szülei is. Lepakoltak a töltésre, és kérdezték a lányukat, hol tart a napi teendőkkel: az állatok ettek-e, kik jártak náluk, voltak-e cigányok a faluban dióért? Véro néni kihozott fél liter pálinkát, és beszélgetés közben poharazgattak Anti bácsival. Egyszer Anti bácsi, egyszer Véro néni „dicsérték az Urat”. Külsőrekecsinben minden pohár ital fogyasztása előtt köszöntőt mondanak: „Dicsértessék a Jézus Krisztus!” – és a jelenlévők válaszként mondják: „Mindörökké!” vagy „Dicsértessék!” A szülők Péternek nem adtak pálinkát, aki 16 évesen csak 10 évesnek nézett ki.

A szőlőben a karókat, a *herágot* szedték ki. Azt fontolgatták, hogyha ilyen marad az idő, elkezdik a metszést és a trágyázást. A *púj leverése* ráér akkor, amikor rossz idő lesz. Amikor a pálinka kezdett kifogyni az üvegből, Véro néni tréfásan megjegyezte: „Na, immá legyen elég a dicsértessékből! Induljunk itatni, fejni!

De, mit eszünk? Tedd oda az üstöt málénak s lesz valami!” Mindenki indult a feladat teljesítésére. Anti bácsi ment itatni a teheneket, Véro néni megetette a disznókat és a majorságot. Lucia és én magam mentünk a konyhába.

Lucia a gyereket az ágyra tette. A puliszkafőző üstből kikaparta vaskanállal a *málékaréjt*, kimosta, és kb. 2 liter vízzel fölrakta a kályhára. Én – jobb híján – szívesen raktam tüzet, és érdeklődve vártam, hogy mi lesz a gyors vacsora. Ilyenkor Lucia nem beszélgetett, csak jött-ment, mindig tett-vett valamit a konyhában, a kamrában. Kimosta a gyermek két tejesüvegét, lisztet szitált a készülő puliszkának, *meghintette a málét* – azaz lisztet szórt a puliszka vizébe, hogy lássa, mikor forr a víz –, letakarította az asztalt, középre tette a *lapítót*. A kamrából egy négyliteres edényben kihozta a maradék húsos ptyórkalevest megmelegíteni, meg egy fej savanyú káposztát. Ezért nem főzött, mert volt a hétfői ebédből, amit csak melegíteni kellett és pótolni valamivel. Fél óra után az édesanyja bekibált – „Felvetted-e a málét?” Épp azt csinálta. A lobogó vízbe tette bele a lisztet. A dióhéj nagyon jól égett, így 10-15 perc alatt kész lesz a puliszka – fontoltgattam magamban. Most rajtam volt a sor, hogy megfigyeljem, tud-e puliszkát főzni, ahogyan ő is figyelt, amikor én fontam. A liszt-*vetégetővel* háromszor rakott lisztet az üstbe, és utána a *málékeverővel* kétfelé választotta az egy csomóban belerakott lisztet. Erre mondják, hogy „elvágtá a málét”. Hagyta rotyogni, főni 5-6 percig, és akkor a keverővel kezdte szétdarabolni a két csomóban lévő lisztet, további kis csomókra. Erre mondják, hogy *összetörte a málét*. Ez is eltartott 2-3 percig. Utána gyors mozdulatokkal kezdte *keverni a málét*. Keverés közben hagyta picit sülni, *süllögni* a puliszkát és tovább folytatta. Keverés közben irányt váltott a puliszkakeverővel: keverte előre is, hátra is. Amikor eléggé simára keverte – azt lehet érezni a keverővel, hogy vannak-e benne kis csomók, *bogak* – megadta a formáját a *lapeckával*. Ez egy fából készített kis, lapátszerű eszköz, amit csak puliszkafőzéshez használnak. Amennyire lehetett, leválasztotta az üst oldaláról a szilárd, nem túl kemény puliszkát. A végén a *lapeckát* beleszúrta kétszer a puliszka közepébe, keresztet rajzolva a puliszkára. Még egy-két percig hagyta az erős tűzön *süllögni a málét*, és kiborította az asztal közepén lévő lapítóra. Amikor a puliszka könnyen kijön az üstből, *kiborúl*, az azt jelenti, hogy jól megfőtt, jól készítették el. A fiatalasszonynak jól sikerült a puliszkafőzés: mintha tudatosan csinálta volna a bemutatást. A puliszka készítése a fiatal lányoknál fontos kifejezője az ügyességüknek, és annak, hogy készen állnak-e az *eladásra*, azaz a házasságkötésre. Nem véletlen az a szólás, hogy „málét nem tud főzni, de férjhez akar menni!”

Nem szóltunk, hogy kész a *málé*, mégis egyszerre mindenki bent volt, és keresgélte a helyét az asztal körül. Ketten az ágyon ülve is elértük az asztalt, Péter és a szülei székekre ültek az asztal körül. Lucia két *tálba* – ez körülbelül kétszer nagyobb, mint egy mélytányér, és ezt használják a levesek tálalására – húsos ptyórkalevest rakott. Egy tányéron túrórt hozott, a savanyú káposztát felvágta és kanalakat rakott az asztalra. Mindenki keresztet vetett, hogy *nyúlhasson az ételhez*. A kis Adriánnal többször is el kellett ismételnit a keresztvetést, de nem

evett rendszeren, nem is kínálgatták túl sokáig. A puliszkának csak a felét szeletelték kockákra, hogy hamarabb kihűljön, és könnyebben lehessen törni belőle, a másik része egyben maradt. A szeletelt *máléból* kézzel törtünk, de kanállal is kerekítettek belőle darabokat. A kolák is a közelben volt és kínálták, de mindenki a meleg puliszka mellett döntött. Mivel a túró is elejétől az asztalon volt, Véro néni azzal kezdte az evést. Közelebb is volt hozzá a tányér. A többiek a krumplicanalazták, és ettek mellé a káposztából vagy a levéből. Amikor a krumplicifogyott a tálból, kiszedték a feldarabolt füstölt csontot, amelyen szűkösen hús is volt. A húst lerágták vagy ujjukkal leszedegették a csontról, sóba mártották, és puliszkával megették. Az egyik kezükben a darab csontos húst tartották, a másikban fogták a *málét*, rendre haraptak mindegyikből. Ha közben bort ittak, akkor az asztalra rakták, ami épp a kezükben volt: kanál, puliszka, hús, káposztacika. Amikor felszabadult a kezük, folytatták az evést.

A gyereket kis húsdarabkákkal kínálta hol az édesanyja, hol a nagyanyja, nem sok sikerrel. Sokszor az üres puliszkát jobban kedvelte a gyermek, főleg ha saját kezébe foghatta. Nem engedték gyurmázni a puliszkával, a nagyanyja szigorúan rászólt: „Nem szabad! Vétek az áldott máléval játszadni! Nem lehet csúfolkodni az ételvel!” Véro néni megint megemlítette a *rágást*. Rám nézett, s elmondta, hogyan etették a kisgyereket az ő korában: „Amikor leültünk enni, hamarébb es a bubának rágtunk, hogy ne bőgjön. Úgy nézett a szemembe, se várta a szájamból az ételt. Jól megrágtuk, apróra s bészúrtuk a szájába, s úgy adtunk enni a kicsikének, amikor nagyobbacska nőtt, s a csics nem vót elég! A mostaniak nem éppé' akarják, szégyellik! A tejtől sokat huggyik a gyermek! Egész nap csak mosnak!” Lucia szigorúan ránézett, és megjegyezte, hogy az régen volt, most másképp van. Most van keksz, gríz (búzadara), azt főzik bele a tejbe, „annyit nem mocskolkadnak, mint régebben.” Elvértve, de Pusztinában napjainkban is lehet látni kismamákat, akik a 9-10 hónapos babáknak *rágnak*, és így etetik őket. Amit épp a nagyobbak esznek, abból kap a kicsi is, de csak miután az anyja jó apróra megrágta a saját szájában. Ezt a nyilvános étkezéseken (tor, lakodalom) még ma is látni lehet. Az 1970-es évek végéig általános szokás volt Pusztinában. Napjainkban az orvosok higiéniai okokból nem javasolják.

Amikor befejeztük az étkezést, keresztet vetettünk, én megköszöntem a részemet a háziaknak, ők megköszönték imádságban: „Isten fizesse, hogy a mái napra es kirendeltes a mindennapi falásunkat.” Utána mindenki kezet mosott, és közösen elraktuk az asztalról a kiürült tálakat. A tányért a túróval és a maradék káposztával a kamrába vitték, a maradék puliszkát letakarták a *málétakaróval* és az asztalon hagyták. Lucia a kályhán lévő puliszkafőző üstben elmosogatott. A zsíros mosogatóvizet a moslékosvödörbe öntötte, a kimosott tálakat, kanalakat az ajtó mögötti polcra rakta. Az asztalról letörölte a puliszkamorzsákat, az ételmaradékot, mindent a markába gyűjtött és azt is beledobta a moslékosvödörbe. Az asztalt visszatolta a helyére, és „elseperte az asztal helyét”. A földön csontok voltak, amit a macska nem tudott megenni, meg puliszkadarabkákat. A földről felsepert maradékot a szeméttel együtt kivitte, és kint dobta el. „Azt felszedik reg-

vel a tyukak” – mondta Véro néni, és kérdezte, hogy Pusztinában is ez a szokás? Aztán elmondta, hogy „evés után az asztal helyét el kell seperni, az ételes edényeket el kell mosogatni, me’t ha nem, a Szűz Mária egész éjjel ott ül és sír! Se nagy vétek, se számát vettük, hogy nem tudunk jól alunni éjjel, ha nem takarítsuk el az ételmaradékot az asztalról s a fődről!”

Vacsora után ismét a diótörés következett. Még maradt 5-6 zsák dió a töltésen, és igyekeztek a végére érni a diótermésnek. Fáradságuk ellenére tehát Anti bácsi hozott egy zsák diót, körülültük, csak Péter akart meglépní, de sikertelenül. Az édesanyja észrevette, és nem engedte el a faluba, a bárba, ahol találkozni akart a többi fiúval. Beszélgetés közben Véro néni szóba hozta a másnapi ebédet: „Mi legyen hónap az étel?” Éreztem, hogy tőlem várnak ajánlatot. Én Anti bácsit biztattam, mint a ház urát, hogy ő mondja meg. Anti bácsi keveset beszélt, és szerettem volna őt is bevonni a társalgásba. Röviden válaszolt: „Hakarmi, csak étel legyen!” Véro néni panaszkodva mondta, hogy a lányai nem szeretnek főzni. Sokat dolgoznak, bármit megcsinálnak, csak ne kelljen „ételt csinálni”. Enni se szeretnek: „inkább nem esznek, azért ilyen hitványak!” Anti bácsi megjegyezte, hogy az étellel sok dolog van, „az idő tőtés, s akkor marad el a dolog!” Lucia mondta, hogy hoztunk krumplit a pincéből. Úgy tűnt, ezzel kimerítettük a holnapi ebéd megbeszélését. A zsák diót nem fejeztük be. A nagyszülők készültek lefeküdni, fáradtak voltak, a szőlőig sokat gyalogoltak, és a hideg meg a szél kivette az erejüket. Ezért aznap korábban akartak lefeküdni. A nagyobb szobában tévé is volt, bekapcsolták, az ágyból nézték vagy egy félóráig és elaludtak. Amikor mindnyájan lefeküdtünk, a kis Adriánnak akkor volt a legnagyobb kedve játszani a nagyszülőkkel és az anyjával. Villanyoltáskor mindig sírt.

Szerdán reggel arra ébredtem, hogy készül az étel. Véro néni már odakészítette a krumplit a nagy serpenyőbe. Elégedetten mondta, amikor kimentem a konyhába, hogy kitalálta, mit főzzön: „Rántott pityókát, egy kicsi jó sózalékval, muraturával.”¹⁴ Még nem volt 8 óra, és kész volt a puliszka. A harmadik napra már volt bátorságom, és kimentettem magam a számomra korai étkezés alól, pedig nagyon finom illata volt a *rántott pityókának*. Megígértem, hogy kiszolgálom magam, ha éhes leszek; most nem tudok enni, majd később. Az étkezésnél különös volt, hogy bár főztek meleg *málét*, mégis a maradék hideg puliszkát ették. Véro néni észrevette, hogy nézem a hideg puliszkát, és biztatott, ha én is kérek, akkor most üljek az asztal mellé, mert elfogy, és nem kapok. Mondtam, hogy nem kérek, de nem értem, miért nem esznek friss, meleg puliszkát? – „Met mü a hideg málét jobban szeressük. Másszor este főzünk nagyobbat, hogy maradjon, hogy reggel legyen hideg málé. Hidegen jobban szeressük!”

Ez teljesen új volt számomra, és ellentétben állt saját tapasztalataimmal. Nemcsak Pusztinában, hanem más falvakban is köztudott, hogy nincs jobb a meleg *málénál*. A hideg puliszkát általában a kutya vagy a baromfi kapja. Ha spórolni kell a puliszkaliszttal, akkor inkább újra főzik a megmaradt hideg puliszkát:

¹⁴ Zsírban pirított, párolt, szeletelt krumpli, savanyúsággal, románul muratura.

a puliszka vízbe beleaprítják a megmaradt hideg puliszkát, és kevés liszt hozzáadásával újrafőzik. Nem általános az eljárás, de ismert. Most itt a hideg puliszkához is túrót ettek, és üstben forralt tejet, amelyet tálba öntöttek, a puliszkát beleaprították, és úgy kanalzták. A zsírban párolt, apróra szeletelt krumplihoz savanyúságot ettek. A *sózalék* vagy *muratura* zöld paradicsom, uborka és dinnye, amelyet sóval és fűszernövényekkel készítenek télire hordóban vagy 10-15 literes fedeles üvegekben. A savanyúságot is közös tálban rakták az asztalra. Apróra vágják, hogy lehessen a levélvel együtt kanállal enni. Néha nagyobb darabokra vágják vagy egészben hagyják, akkor kézzel fogják, és harapnak belőle. Van, aki így szereti. „Így szoktuk” – mondják az idősebbek. Véro néni harapni szerette.

A tarisznyába ugyanaz került, mint előző nap: túró, szalonna, hagyma, puliszka, de még tejet is vittek. A béles és a percc mellé kellett a tej is. Az ebéd-ről maradt tejet műanyag palackban vitték a szőlőbe. A napi folyadékot kiegészítette még 4 liter bor is. A juhokat vitték *szedegetni* a mezőre, így Luciának csak a teheneket és disznókat kellett megetetnie. Édesanyja javaslatára/utasítására estére *káposztát húsval* kellett készítenie. Dél tájban megkérdezte, hogy akarok-e enni, mert nekem is hagytak *pityókat*. Elfogadtam, és hogy ne egyek egyedül, a kis Adriánnak is adtam krumplit, puliszkát és bélest. Kis darabkákat raktam elé az asztal szélére, és játékosra fogva az evést: egyet ő, egyet én. Elég jól evett. Az édesanyja figyelmesen követte a dolgot, és mondta, hogy így szereti a gyermek, de neki nincs ideje ilyen sokáig kínálgatni. Délben, amíg a gyerek aludt, Lucia elvitt, és megmutatta a saját házukat. Alig 50 méterre volt az édesanyja házától. Új ház volt, egy szoba be is volt rendezve, lehetett lakni benne. Lucia mégis a szüleinél lakott gyermekével. Elmondta, hogy a férje Olaszországban dolgozik, és kevésbé féltékeny, ha ő a szüleinél lakik. Megmutatta a garázst, ahol egy autó is állt, de nem használta senki. Ő azért nem szerez jogosítványt, mert a faluban megszólnák, de a férje sem akarja, hogy autóval járjon. Nagyon spórolnak. Lakást akarnak vásárolni Bákóban, hogy a gyerekük ott járjon majd iskolába. Neki volt munkahelye, óvónő volt. Azért hagyta abba, hogy meg ne szólják a faluban, hogy rászorul az óvónői fizetésre. Hazafelé még egy régi házat mutatott a közelben, amelyet nemrég vásároltak meg. Ott akartak bárt nyitni. Csak a férjét várta haza, hogy hozzon még pénzt. A férje is a faluból való. Mikor összeházasodtak, a Zsil völgyében dolgozott a bányában, ott laktak egy ideig. Amikor a bányát otthagya, hazaköltöztek. Itthon akarnak maradni, „csak kéne pénz, hogy valaminek fogjunk!” Vállalkozni szeretnének, még nem tudják mit, de reménykednek, hogy valami kialakul.¹⁵ Örültem Lucia terveinek és a beszélgetésnek. Gyorsan eltelt az idő, sietni kellett a vacsorával.

¹⁵ 2005 márciusában újra jártam Külsőrekecsinben. Luciáék sikeres vállalkozók lettek: egy többszintű épületben vegyesboltot és bárt üzemeltetnek.

A főzés

Lucia három óra körül kezdte összegyűjteni a főzéshez szükséges alapanyagokat, edényeket. A puliszkás deszkát és a tányért – melyben keksz és krumplidarabkák voltak a gyermeknek – az asztról áttette egy másik, magasabb asztra, és letörölte. A kamrában feldarabolta a füstölt csontot – ránézésre lapockacsontnak véltem –, amikor rá is kérdeztem, azt válaszolta, „hál”, ami azt jelenti, igen. Hatliteres fémedénybe rakta, vizet öntött rá, és felrakta a *plitra*.¹⁶Hozott egy nagy fej savanyú káposztát, vizet öntött rá, kimosta egészben, kinyomkodta a levét, lecsepegtette, és az asztra rakta. A kamrából hozta a *szátert*,¹⁷ és az asztal közepén kezdte feldarabolni a káposztafejet: kettőbe, négybe, majd kivette a torzsáját, meghámozta és a gyerek kezébe adta, aki ott botladozott körülötte. Megszokott, gyors mozdulatokkal kezdte vágni a káposztát. Ha nagyon szétterült az asztron, újra összegyűjtötte az asztal közepére, és folytatta, míg végül egészen apróra feldarabolta. Közben az asztról a lé kezdett csepegni a padlóra, ezért a vödört, amelyben behozta és kimosta a káposztát, betette az asztal alá, hogy abba csepegjen. A húst kivette a meleg vízből, a füstös, zsíros levet a vödörbe öntötte. Az apróra vágott káposztát két kézzel jól kicsavarta és rakta is rá a csontra. Amikor mind belerakta, felöntötte vízzel, rakott bele füstölt szalonnadarabokat, és *kidugta* alatta, azaz félrehúzta a tűzhely karikáit egy fogóval, hogy érje a láng. Most rajtam volt a sor, raktam a tüzet, hogy gyorsan forrjon fel a *káposzta húsva*. Jól végeztem feladatomat, negyed óra múlva az egész konyha megtelt finom káposzta- és füstölthús-illattal. Lucia vizes ronggyal letörölte az asztalt, összesöpörte földre lehullott ezt-azt, feltörölte az asztal alól a káposztából kifolyt levet és kész volt a rend. Ment is enni adni a teheneknek, és egyúttal kivitte a vödört a mosogatólével, és kiöntötte a kerítés tövébe.

Visszafelé jövet hozott a kezében szárított kaprot és csombort, és azt is belerakta a fazékba. Ettől pár perc múlva még illatosabb lett a konyha. Lucia megkérdezte, hogy akarok-e tévét nézni, mert van valamilyen sorozat szerda délután. Mondtam, hogy nem ragaszkodom hozzá, én inkább rakom a tüzet. Ő átment a másik szobába, leült a televízió elé, a gyerek is utána ment, és ott játszott. Napközben senki nem ment be a szobába, csak este lefeküdni, ezért a konyha szűknek tűnt. Most, hogy egyedül maradtam, láttam, hogy nem is olyan kicsi. Volt két asztal, egyik alacsony, az szolgált étkezésre, a főzés előkészítésére, a másik magasabb, hosszúkás, az mindig tele volt tálakkal – üressel, telivel, tisztával vagy szennyessel –, pohárral, csészével, a gyerek tejesüvegeivel, de még ruha is akadt rajta. A kályha foglalta el a legtöbb helyet. Ez választotta el a két szobát, de ugyanakkor fűtötte mindkettőt. A konyhában, a falon volt két polc, tálásra emlékeztettek funkciójukban is: tál, tányér, fedeles üveg volt

¹⁶ Ez a kályhán lévő főzőlap, amelyen három szabályozható lyuk van. A nyílásokat karikák fedik, ezek félretolásával az edényt be lehet eresztetni, így közvetlenül érik a lángok, és gyorsabban fő az étel. Neve a román *plită* szóból származik. (Kós 1981: 447.)

¹⁷ Zöldségapritó vaskés; akinek nincs, baltát vagy bárdot használ helyette.

rajtuk. A polcok igen egyszerűek, festetlenek voltak. A bejárati ajtótól balra állt a vizes vödör – nem iható vízzel – egy kétszintes, széles polcszerűségen. A vödör mellett volt a mosdótál, a szappan és más edények. A polc tetején álltak a borosüvegek, tele vagy épp üresen, mellettük pohár. Amikor valamelyik kiürült, rögtön újratöltötték; többnyire Lucia figyelte és töltötte meg, de Véro néni is szokta. Nem véletlenül volt a bor a felső polcon, valóban víz helyett itták. A gyerekek is adtak: „ennyitől semmi baja nem lesz, rosszabb, ha megkívánja, akkor lebetegedik” – mondogatta a nagyanyja és az édesanyja is. Az ajtótól jobbra a falon volt egy fogas, amelyre a *vüselő gunyákat* akasztották. A fogas alatt kis pad állt, alatta cipők. A kályha előtt egy alacsony szék állt, és volt még másik kettő is, amelyeknek nem volt állandó helye a konyhában. Az ágy egy személyes volt, de ketten is elfértek rajta. Az ágy alá mosótálat tettek; most épp a teknő volt ott a maradék bélessel és kalácscsal, de cipők és gumicsizmák is heverték mellette. A kályha előtti keskeny padkán *ponkon* volt a *fogó*, a piszkavas és az én kávécsészém. A sütő fölötti részt *cserépnak* vagy *pricsnek* nevezik, ott tartották kis fateknőben a szitált puliszkalisztet a keverővel és a *lapékával*. A *cserép* jó szárítóhely a pelenkáknak, este pedig a zokniknak. Mindig jó meleg, de nem forró és nem éget. A macskák kedvenc helye, ahol megengedik nekik. A konyhának két ablaka volt és három ajtó nyílt belőle. A bejárati ajtó az udvarra nyílt, az ajtó előtti „töltésen” kis lábtörlő, de azért elég sok sár került a deszkapadlóra is, néhol ki se látszott a padló alóla.

A káposzta csendes rotyogását és elmélkedésemet megzavarta a kinti zaj. Lucia azonnal kikapcsolta a tévét, és jött is megnézni, kik jöttek. Megérkeztek a szülők, akik a szőlősben dolgoztak, és jöttek a hazatérő juhok is. Lucia kedvesen hozta is a pálinkásüveget, s egy poharat, kezdődött az Úr dicsérése. Sorra töltötték a poharakat, és egymás után itták ki. Éhesek voltak, s kérdezték, mi lesz a vacsora. Örvendtek is a készülő káposztának. Véro néni meg is jegyezte, „hogy erőst jó bűze van a káposztának, ha van benne egy kicsi füstölt csont!” Sürgette is a lányát, „hamar tejed fel az üstöt málénak!” A puliszka fő meghatározója volt a vacsorának, amikor kész volt, mindenki leült az asztal mellé. A káposzta megfőtt, Lucia különösebben nem is ízesítette semmivel. Leve se túl sok, se túl kevés nem volt, éppen csak takarta a húst, a káposztát. Véro néni megkóstolta és jónak találta: „Elég jó sebes, só nem kell több, se jó zsíros!” Mindenkinek ízlett a vacsora, most nem kellett senkinek sem túró, sem tej. Lucia a húst külön tálba rakta, mert a nagyobb csontok miatt kevés káposzta fért volna a lábosba. A húst és a főtt szalonnát is sóba mártották, úgy ették. A káposztát kanállal ettük, a húst kézzel. Ez az étel átmenet a Magyarországon ismert káposztaleves és káposztafőzelék között: akkor jó, ha a leve „éppen csak ellepi a káposztát és a húst.” Vacsoránál rendesen fogyott a bor, „a víz es jó, ha van miután meginni, de hát osztá a bor?!” – jegyezte meg Véro néni tréfásan és sajnálkozott, hogy vacsora előtt nem törtünk diót, mert „teli hasval nem lesz szapora a dolog”! Nincs kedvük dolgozni. Azt gondoltam, hogy ezt is tréfának szánta. Másnap este kiderült, hogy nem volt tréfa, akkor ugyanis vacsora előtt behozatta a diót Anti bácsival és

a felét megtörték, amíg készült a vacsora, illetve nem nagyon készült, mert csak puliszkát kellett főzni.

Az idő továbbra is szépnek ígérkezett, ezért a következő napon is a szőlősbe mentek, előkészíteni a metszést. Szokatlanul meleg idő volt, s Véro néni kezdett aggódni, hogy megavasodik a disznóhús és a csont. Nagy disznót vágtak, több volt, mint 200 kg. Azt fontolgatta, hogy meg kellene főzni a csontokat, így szombatra cibrelevest vettek tervbe. Kérdésemre csodálkoztak, hogy nem ismerem a cibrelevest. Elmagyarázták, hogy azt is füstölt csontból készítik, csak *cibrével, se zárzávatval*, azaz sóban tartósított, apróra vágott zöldségekkel, „se laskát es vetnek a levébe, az jó sebes, se mongyák neki olául csorba, vaj bors.” Mindent értettem, de a *cibre* megnevezés ismeretlen volt számomra, többször hallottam a faluban, de mindig a pusztinai *cibrére* gondoltam. Pusztinában a *cibre* aszalt szilvából főzött leves, amelybe a végén hagymát vágnak és hidegen böjtös ételként fogyasztják.

A húsokról lévén szó megkérdeztem, hogy mi lesz a sok kolbással, oldalassal, szalonnával, amelyek a kamrában az asztalon voltak. Azokat február végén szokták zsírba lesütni. „Darabakra vagdaljuk, se megpergeljük szalonnával, akkor nem romlik el, van nyáran es. A szalonnát, ha marad, akkor belé rakjuk sós vízbe, de a csontok hamarébb megavasadnak, met van az a verő a csontba s azt nem éri a só. A csontokat meg kell enni ilyenkor!” Továbbra is az ételek felől érdeklődtem – most legalább nem gondolhatták, hogy azért beszélek az ételről, mert éhes vagyok –, hogy mivel főznek még csontot? „Hát nem látta? Pityókával, káposztával cibrelevest, babval es erőst jó, kurta lére, olyan pergelt bab, ugy mongyuk. Főzünk szilvával, somval, de a legjobb aszalt szilvával levesnek.” Most rajtam volt a sor, hogy beszámoljak a pusztinai ételekről. Véro néni volt a legnyitottabb, mondta, hogy ő azt akarja tudni, hogy ahol én járok, milyen ételek vannak, mit esznek az emberek? Elég nagy bajban voltam, hogy milyen ételekről beszéljek, hogy a munka is menjen, és ne is untassam a társaságot. Svájc jobban érdekelte őket, mint Magyarország, ezért a svájci sajtokról meséltem, főleg arról, hogy ott az érett sajtoknak milyen erős az illata. Hogy olyan a *bűzik*, mint a rekecsini túrónak, olyan jó messzire érződik. Jól szórakoztak a párhuzamon, de igazat is mondtam, mert valóban az itteni csípős túró illatát éreztem a francia üzletek sajtrészlegein. Most már végképp nem tudom eldönteni, hogy a francia sajtok és a rekecsini túró illatosak-e vagy bűdösek. A faluban azt mondják, hogy a túrónak *csípős bűze* van, de illatot értenek a *bűz* szó alatt. Például a kölnire is azt mondják *jó bűzű víz*, ezt Pusztinában is így használják. A svájci étkezés másik nagy meglepetése a kenyérfogyasztás volt. Egész pontosan az, hogy ott nem esznek kenyeret az ételhez, és alig-alig esznek levest.¹⁸ „Nem vétekelik megenni az ételt magára, azt mű véteknak mongyuk, hogy csak úgy enni a kőcséget magára, pulicka nélkül!” – csodálkozott Véro néni. Anti bácsi vetett véget a nagy csodálkozásnak, hogy egész éjjel ételekkel foguk álmodni, és indult lefeküdni. Mintha

¹⁸ Ősztöndíjas időszakom alatt több mint három hónapig egy étterem konyháján dolgoztam, ez idő alatt egyetlenegyszer főztünk levest, amikor ősz elején lehűlt az idő. S az ismerős családok is csak úgy emlegették a levest, mint amit a nagymamájuk főzött utoljára, amikor még szegények voltak.

erre várt volna mindenki, szedelőzködtünk, elsepertük a dióhéjat a sarokba, rendet raktunk és bevonultunk az *odájba* aludni. Reggel hét órakor megint csak én voltam a szobában és a kis Adrián, a többiek mind kint voltak és siettek a reggeli teendőkkel. Lucia a konyhában készítette a nap megkezdéséhez szükséges enni-valót, Véro néni látogatta a kamrát, és néha sürgette a puliszka főzését, hogy indulhassanak a mezőre. A nagy serpenyőben készült a *pergelés*: szalonna kockára vágva, kolbász, oldalas és *nyulóka*, azaz füstölt, csont nélküli karaj, mind szép apró kockákra vágva. A vegyes húsok illata igen finom volt, ezért én is készültem enni. Téli időszakra jellemző ez a *pergelés*. Csak télen készítik, amikor a kolbász, az oldalas és a karaj nincsen lesütve és eltéve zsírban a nyárra. Pusztinában *rántott húsnak* hívják és a legkedveltebb ételek közé tartozik. Puliszkával és savanyú káposztával szokás mártogatni a kolbászos, oldalas ízű zsírba. Ezt tettük mi is az asztal körül. A maradék húst, kolbászt belesomagolták a meleg *máléba* és betették a tarisznyába a többi étel mellé. A serpenyőt visszatették a helyére, a zsírt nem szokás belőle kimosni, úgyis zsíros kerül legközelebb bele. Ahogy az várható volt, a kolák és a béles már ehetetlen volt, ezért a moslékosvödörbe került és nem a tarisznyába. Amikor elment a család a mezőre, Lucia megállapította, hogy most tud mosni a gyerekre, mert nem kell *búsulja* az étel csinálását. Estére maradt még bőven káposzta.

Mondtam Luciának, hogy elindulok a faluba, és útba ejtem az üzletet is, ha kell valami, hozok, vagy megvárom, és mehetnénk együtt. Csodálkozott, hogy csak úgy elmegyek a faluba, és nem is kért semmit a boltból, mondta, hogy neki otthon kell maradnia, mert szokták keresni. A faluban csak körbenéztem, még nem állt szándékomba otthagyni a Benke családot, nem is kopogtam be senkihez, nem kerestem meg ismerőseimet, barátaimat. A boltban kérdeztem, van-e kenyér? Épp nem volt, de mondták, hogy szokott lenni, letről szokták hozni Alsórekecsinből. Kevés áru volt, csak a legalapvetőbb élelmiszerek: só, cukor, rizs, olaj, liszt, tészta, csomagolt és kimért keksz, cukorka, meg konzerv – nem túl nagy választékban. Kérdeztem, hogy húst szoktak-e hozni? Igennel válaszoltak, és mondták, hogy halat is hoznak. Csak kekszet vásároltam a gyerekeknek és magamnak, és indultam hazafelé.

Lucia meglepően sokat mosott, a kerítés tele volt terítve, főleg a gyerek holmijával meg lepedőkkel. Víz az utcán volt, ahová keskeny vályúban forrásvizet vezettek, és egyszerűbb volt ott tisztálni a ruhákat. Lucia ott mosott, hogy ne kelljen behordani a vizet. Amikor végre bejött a konyhába, tüzet rakott és elkezdett fonní. Én a maradék dióval birkóztam. A gyerekeknek adtam kekszet és az édesanyját is megkínáltam. Olykor panaszkodott, hogy fáj a gyomra, ezért ajánlottam neki a kekszet, hogy az jól tesz, jobb mind a *pergelés*. Nevetett, de igazat adott, hogy télen, amikor sok a disznóhús, többször fáj a gyomra, ezért nincs is kedve főzni. „Nem szeretem pergelni a húsokat, a bűzétől rosszul vagyok.” Soha sem hallottam, hogy az anyjának panaszkodott volna, de nem akartam többet tudni róla, mint amit ő kérdés nélkül mondott.

A fonást gyakran megszakították azok, akik betértek a házhoz és Luciát keresték. Többnyire kint fogadta a látogatókat, de néha a kamrából hozott ki valamit. Megértettem, hogy vevők jönnek, akik bort vagy pálinkát vásárolnak. Mondtam is, hogy most már értem, miért kell otthon maradnia, hogy ne veszítse el a vásárlókat! Megmutatta a borospincét és a boroshordókat. A kis felszíni építmény az istálló végéhez volt toldva. Sok boruk volt. Szülei több mint 2000 liter bort csináltak, és több mint 200 liter pálinkát. A pálinka- és a boreladás fontos pénzforrása volt a családnak. Ebből tudtak vásárolni, és Luciának is juttattak belőle annak fejében, hogy segédkezett az eladásban, a ház körüli munkákban és a főzésben. Mutatott még egy eladó házat a közelben; ha összegyűlik egy kis pénzük, azt is megveszik. Jó, mert a központban van. Luciáéknak már volt két házuk, egy új és egy régi, ez lenne a harmadik, a bákói lakás a negyedik.

Bementünk az istállóba, ahol szorosan álltak a tehenek és egy növendék tinó. Lucia szénát adott az állatoknak, elrendezte a jászolban, s mondta, hogy már csak lucernát kell adni, és utána lehet itatni, de addigra hazaérnek a szőlősből a szülők, s az már a *tátá* dolga lesz. Próbált faggatni, hogy mi legyen a holnapi ebéd. Bár nem akartam befolyásolni, de mégis mondtam, hogy az én anyám mindig faszujkát főz, borcsosan vagy rántva. Rögtön mondta, hogy holnapra akkor ő is főz babot sommal, nagyon örült, hogy már tudja, mit főzzön.

A szülők korábban érkeztek meg a szőlőből, befejezték a munkát: „mind kiszedték a herágakat”,¹⁹ nem akartak belekezdeni a metszésbe. Pálinkázás után Véro néni, délután öt óra lévén, úgy döntött, hogy korán lenne még vacsorázni, és elkezdtünk diót törni. „Vacsora után lassabban megy, most szaporább!” – mondta. Így még lehetett egy kicsit pálinkázni és egészen kaláka hangulata lett a munkának. Közben Lucia aprólékosan beszámolt arról, kinek mennyi pálinkát és bort adott el, és hogy jártak cigányok a faluban, de nem adta oda a dióbelet, mert nem fizettek jól. Nem mondott árat, csak annyit, hogy kevesebbet akartak adni, mint a múltkor. Amikor a zsák dió fogytán volt, Lucia kezdte előkészíteni a vacsorát. Csak puliszkát kellett főzni és a tegnapi káposztát megmelegíteni. Én befejeztem a diótörést, mindenki másnak volt dolga még vacsora előtt: Véro néni szaladt fejni, Anti bácsi itatni, Péter a juhoknak adott még valamit enni, mert a mezőn nem kaptak eleget. Adriánt magával vitte, hogy nézze meg a kis gidákat. Már egészen jól ismertem a munkafázisokat, már ami a diótörést illeti, meg a rendrakást utána. Kellott is csinálnom, mert másképp nem volt hely kihúzni az asztalt, hogy körülülhessük. Azt figyeltem, hogy egyáltalán nem véletlenszerű, hogy abban a pillanatban, amikor kész a puliszka, mindenki épp befejezi a munkát és jön be. Puliszkafőzés közben Lucia figyeli ki, hol tart a munkával, és sietteti vagy lassítja az előkészületeket. Amikor a többiek bejönnek, épp csak megtörlik a kezüket – már kint az udvaron elintézik a kézmosást – bent csak evés után mosnak kezet. A puliszka most is csengőként hatott: mindenki a helyén volt, amikor Lucia a deszkára kiborította. A káposztás húsban ma már

¹⁹ A szőlőben használt karók.

kevesebb volt a hús, de szalonnadarabok még bőven akadtak, így senkinek nem volt oka panasznak. A szalonna- és puliszkadarabkákat a nagymama vagy az édesanya az asztalra rakta, a kisgyermek válogatott, kóstolgatott, eszegetett; kapott is dicséretet *mámókától*. Vacsora után már nem volt kalács, nem hozta Anti bácsi a zsák diót. Péter elment a faluba, s a család úgy döntött, hogy tévét néz. A kicsi Adrián alig várta, hogy mindenki ágyban legyen, és akkor indult a játék. Nappali ruháját mindenki az ágy melletti székre tette. Kihhasználva, hogy Péter *elment faluzni* és a konyhában nincs senki, meg tudtam mosakodni, és átöltözni is kényelmesebb volt. Amikor villanyt oltottak, beosontam a fekvőhelyemre, és hallgattam, ahogy a gyerek jóízűen issza a tejet a cumisüvegből.

Péntek reggel nagy volt a sürgés-forgás, járkálás. Az egyik tehén megbetegedett és készítették a gyógyító italt. Borba tettek két tojást héjastól és *szapora hagymát*²⁰ megtörve, jól összerázták és a tehén kifeszített szájába öntötték. Mindenki a tehenre figyelt, volt időm kávézni, nem siettek a főzéssel. Amíg a tehén rosszul volt, nem indultak a szőlőbe. Mikor láttam, hogy nyolc óra eltelt és nem készül az étel, kimentem az istállóba, érdeklődni, hogy mennyire komoly a tehén baja. A szomszédok közül is átjött valaki, megnézni a tehenet, és várták, hogy hasson a gyógyital. Izgultak, de mégse akartak állatorvost hívni. Jobbnál jobb falatokkal kínálták az állatot. Egy-két óra múltán a tehén *szőre* kisimult és enni kezdett. Ez azt jelentette, hogy jobban van. Mindenki megnyugodott.

Már kilenc óra is elmúlt mire asztalhoz ültek a *máléléves túró* és a puliszka mellé. Péntek lévén böjtös étel készült, serpenyőben túróat olvasztottak és a fővő puliszkáról levet mertek a túróra, összekavarták és puliszkával mártogatták. Az olvasztott túró egymagában igen sós és csípős ízű, *málélével* összekeverve kellemesebb, ehetőbb és a folyékony puliszka meg is szaporítja. Más falvakban is ismert. Csendesen fogyasztottuk az ebédet, érezni lehetett, hogy nincs minden rendben. Felálltunk az asztal mellől, Anti bácsi helyére tolta az asztalt és ment az istállóba. Nem mentek a mezőre, csak Péter vitte ki a juhokat a legelőre. Kerestek dolgot a ház körül: szénát raktak fel a *híjuba*, és közben figyelték a beteg tehenet. Lucia sepregetett, fát hozott a tűzre, babot, forrázott és napon szárított somot hozott a kamrából. Kerestem üres tálat és elkezdtem babot válogatni. Hozta a kiürült káposztásédényt, beletette a babot, megmosta és felrakta főni. Később hagymát pucolt, megvágta az asztalon, és azt is beletette. A gyerekeknek adott a somból, azt is megtisztítottuk és egy kisebb *kannában* – keskeny, magas fazékban – odatette főni. Abból csak a végén tesz a babhoz, mert az gyorsan megfő. Hozott be egy liter korpaciberét és azt is előkészítette, hogy amikor a bab jól megpuhul, azt is hozzáadja. Amikor a bab kezdett puhulni, sóban tartósított zöldségeket hozott, sárgarépat, paprikát, petrezselymet, zöld paradicsomot, és 2-3 evőkanállal rakott belőle a fazékba. Két órát is főtt a bab, amíg megpuhult, akkor feleresztette cibrével, és hozzáadta a főtt somot a levéllel együtt.

²⁰ Csemegehagyma-féle. Pusztinában mindenki termeszt, bokorban terem, 5-6 hagyma nő egy töről, a szárát is használják, hasonlít a metélőhagymához. Magyarországi piacon nem találkozom még vele.

Megkóstolta, hogy elég *sebes-e*²¹ és félrehúzta a kályha szélére. Kérdezte, akarok-e enni? Nem kértem, mondtam, hogy megvárom a többieket. Lehetett délután két-három óra. A gyerekek adtam kekszet, mi is ettünk belőle. Véro néni bejött egy tállal a kezében, és odaadta Luciának: „a szomszédasszony hozott piroskát, egyetek ti es!” Kivett a tálból egy palacsintaszerű főtt tésztadarabot, és a gyerek kezébe adta. Kíváncsi voltam, milyen ez a *piroska*, mert amit én ismertem, az másmilyen volt. Mondtam is, hogy egyszer egy rekecsini lány csinált *piroskát* Budapesten, de az más volt, kisebb volt: a kinyújtott tésztát kis négyzet alakúra vágta, közepébe szilvalekvárt rakott, összehajtogatta a két sarkát a lapocskának, és a háromszögletű tésztákat forró vízbe rakta. Amikor megfőtt, kiszedte, lecsepegtette és megcukrozta. Véro néni mondta, hogy ez csak ilyen, semmi nincs a közepében, de cukrozva ez is jó: „ez csak ilyen pénteki étel, csak így megfőzte, szilvaíz nélkül.” Külsőrekecsinben ismerik és készítik a szilvaízes derelyét, böjtös ételként fogyasztják és *piroska* a neve. Amit a szomszédasszonytól kaptunk a *piroskának* nagyon egyszerű változata volt: a keletlen tésztát kinyújtotta és kisebb darabokra szaggatva, vízben megfőzte, utána olajban megpirította; cukrozva vagy anélkül fogyasztották. Érdeklődésemre kiderült, hogy a gyerekek szánta, mint finomságot, *gyermekcsalogatónak* hozta.²²

Amikor láttam, hogy egyre gyakrabban keresik fel a kamrát, és jókedvűen jönnek-mennek, sejtettem, hogy közeleg a vacsora ideje. Pálinkát csak evés előtt iszogattak, ezt Lucia is jól tudta, mert fél óra múlva kihúzta az asztalt és előkészítette a deszkát a puliszkának. Korábban vacsoráztunk a szokásosnál, már úgy délután négy óra tájban. Reggel óta csak bort ittak és a szomszédasszony piroskájából falatoztak. A somos bableves jobb csalogatónak bizonyult, mint a főtt-pirított tészta. A korai vacsoránál csak Péter hiányzott, aki még nem ért vissza a juhokkal. Lucia a levest két tálba merte, fejes hagymát és sót tett az asztalra. Véro néni megpucolt egy fej hagymát, a markában összepréselte, sóba mártotta és együtt ette a levessel. Mondta, hogy bűdös a hagyma, de jó a bableveshez! Kérdezte, hogy Pusztinában használjuk-e? Mondtam, hogy mi is szeretjük a hagymát faszujkalevessel, és édesanyám szívesen eszi a hagymát sóval és hideg puliszkával. „Hát azt mű es szeressük, erőst jólesik a mezőn, s itthon es, amikor valamivel meg akarjuk sózni a szájunkat!” Evés közben sorra sorolgattuk a *gyors étkeket*: kovászos uborka, paradicsom, vagy nyáron hagymaszár: „szedtünk egy jó marok hagymaszárat az ágyásról, se úgy szakadatt (és csak úgy fogyott – Ny. T.) hideg máléval. Mikor kicsikék vótunk, se otthon maradtunk, mámámék mentek kapálni a mezőre, ők vitték el az ételt magikval. Mű kérdeztük, hogy mit együnk egész nap? Örökké azt mondta mámám, hogy az ágyást a hagymával nem viszem magamval a mezőre! Hagytak nekünk es levest, tejet, de ha elfogyott, vagy nem kellett, akkor mentünk az ágyásra, se szedtünk hagymaszárat.” Gyerekként mi is

²¹ Sebes, azaz savanyú; a két kifejezés kapcsolatáról részletesebben írok a II. 3. fejezetben a levestől szóló részben.

²² A faluban nem használják, nem ismerik női névként a Piroskát, a színre sem a pirost, hanem a verest használják. A Piroska szót csak az étel nevére használják.

sokszor hallottunk hasonló intelmeket, ha nem szerettük az ételt, s sokszor ki is próbáltuk. Kérdeztem Véro nénit, hogy este, ha későn fekszenek le vagy későn érkeznek haza, szoktak-e még falatozni? Megint a fiatalkori élményeit mondta el, amikor jártak télen „guzsalyasba a vacsora rég el vót felejtve, mikor este haza mentünk. Ettünk, amikor elmentünk ötkor-hatkor, de este tíz-tizenegykor erőst étlenyek vótunk. Olyan az ifjú, örökké enne. Ha kotoktattunk (zörögve kotozásztunk) az étel után, meg es szidtak mámámék. Úgy kifentük a cserpenyőt, hogy fényes vót, soha nem kellett kimosni! Erőst örvendtünk a hideg málénak, met hagyma vót, sós ubarka, káposzta került. Ezt ettünk, amikor guzsalyasból hazamentünk. Akkor sokan vótunk, nem maradt meg étel, csak vagy egy kicsi zsír a tigájba, s azt fentük. De vót mit enni! Ott vót a hordó a káposztával, a sok szóalék (savanyúság – Ny. T.). Minden jó vót, se jólesett, met éhesek vótunk. Most jól élünk, örökké van valami az asztalon, csak válogatunk!” Anti bácsi túrórt kért és azzal *nyomtatta el* a bablevest. A somos bableves finom volt, hasonlított a pusztinaihoz: a különbség csak annyi volt, hogy itt nem tettek bele rántást, és hogy ez valóban csak sommal és borccsal készült.²³ A pusztinaiak sommal, szilvával és lisztes rántással készítik napjainkban. Elhatároztam, hogy vacsora után éberebb leszek és megfigyelem, mikor, hogyan és hol mosogatják el azt a pár kanalat, tálát. Lucia csak félrerakta a mosatlant és az asztal helyét takarította el. A kályhán a puliszkafőző üstben melegedett a víz, akárcsak nálunk Pusztinában. Mikor az asztalt a helyére tolta, a kanalakat belerakta a meleg vízbe, és egy kis mosogatóronggyal elmosta, utána a tálakat ugyanott az üstben elmosta, és kész is volt a mosogatás. Az üstöt a mosogatólével berakta a magas asztal alá. Mikor Péter megérkezett és evett, újra kivette az üstöt, és elmosta az ő tálját, kanalát. Magát az üstöt csak másnap reggel mosta ki, amikor újra puliszkát kellett főzni. Véro néni vacsora után belenézett a levesesfazékba és megállapította, hogy sok ételt csinált, sok maradt meg, de akkor reggel még esznek belőle. Látszott, hogy Anti bácsinak nincs jó kedve, pedig a tehén már jobban volt, evett is, ivott is rendesen. Aztán megkérdezte a társaságtól, hogy „máma este még törünk-e diót?” „Hójj bé egy küsdegecskébb zsákat!” Valóban kisebb volt a zsák, mégis nehezen fogyott el. Véro néni azzal biztatta a családot, hogy holnap este már nem kell csinálni, mert szombat van, mosakodni kell, kell *geluskát csányunk*²⁴, de azért holnapra még főznek *cibrét* füstölt hússal. Rám nézett és nevetve mondta, hogy jó lenne, ha mindennap hús lenne. Úgy látszik, pénteken mindenki húsról álmodik, pedig csak ezen a napon van hústilalom.

Szombaton reggel Lucia csak a bablevest melegítette meg és hideg puliszkával fogyasztottuk. Hozott még szalonnát és túrórt, és abból is evett mindenki. A somos bablevesből a moslékos vödörbe is jutott, épp mint a bélesből is. Nem sajnálták a disznóktól, „az nem menen kárba” – jegyezte meg Véro néni. Amikor

²³ Gyűjtéseim alkalmával Pusztinában is elmondták az idősek, hogy fiatal korukban nem tettek rántást a böjtös ételekbe, mert nem volt olaj. Most tapasztaltam élőben is, hogy Rekecsinben nem tesznek rántást a levesbe.

²⁴ A Szeret menti magyarok a *galuskát* geluskának ejtik.

a konyha kiürült, Lucia kezdte előkészíteni a leveshez való húst és a zöldségeket, hagymát és *zárzávatot*.²⁵ Amikor odatette főni, máris hozott két nagy fej savanyú káposztát a vasárnapi *geluskának*. A káposzta ép leveleit leszedte, *lefájozta* és különrakta egy nagyobb tálba, *ligyánba*. A maradékot még vízben hagyta *vonatni*, hogy ne legyen „igen sebes a geluska”. Négy-öt fej hagymát, meg sárgarépát pucolt, és hozott egy jó darab – olyan félkilónyi – szalonnát. A szalonnát apró kockákra vágta és belerakta a serpenyőbe *pergelődni*. A répát megreszelte, a hagymát apróra vágta, és várta, hogy a szalonna jól megolvadjon, akkor belerakta az előkészített zöldségeket is. Mikor jól megpárolódtak, rakott bele sűrített paradicsomot, *buliont* és félrehúzta a serpenyőt a *plit* szélére. A leves folyamatosan főtt, és amikor a zöldségek megpuhultak, beleöntötte a korpaciberét, és hagyta tovább főni. A délelőtti kinti munkának már a vége felé jártak, mert Véro néni szólt, hogy ha megfőtt a hús a levesben, ehetnénk. Láttam, hogy Lucia előveszi a puliszka főző üstöt és kimossa. Arra következtettem, hogy a cibreleves a füstölt csonttal készen van. Amíg a puliszka főtt, még rakott a levesbe sűrített paradicsomot, *buliont* és laskát. Hagyta pár percig főni és levette, hogy hűljön, *hülepedjék meg*. Az ebédnél²⁶ külön tálba rakták a húst és a levest. A füstölt csontokat elég nagy darabokra vágták, ezért kellett egy másik tálba rakni. Előbb ettünk a levesből, utána leszedegettük a húst a csontról. Lapockacsont volt, és „jól hagytak réttá húst, volt mit enni róla, se erőst jó a csontas hús, mü szeressük” – hangzott el a dicséret. Valóban finom volt. Sóba mártogattuk, amely a lapító sarkára volt egy csomóban szórva. A gyerekeknek kis darabka húsokat raktak le az asztal szélére. Szépen ette. Véro néni dicsérte, hogy ügyes, és biztatta, hogy vegyen puliszkát a hús mellé, mert ha nem, „rí-sír a Jézuska”. A nagymama sokszor elfelejtette, hogy a gyerekekkel *olául* illik beszélgetni, úgy láttam a kicsi értette a magyar szót is. Ebéd után készültek *geluskát* tölteni. Véro néni is ígérte, hogy segít. Kint egyre rosszabb volt az idő, „a szép időnek bőjtje lesz!” – mondta csendesen Anti bácsi. Csak most vettem észre, hogy Péter sem ment el a birkákkal, mert nagyon havazásra állt az idő.

Azt gondoltam, hogy délután meglátogatom a barátnőimet. Fontolgtam az indulást, aztán mégis úgy döntöttem, hogy segíték *tőtikét* burkolni. A galuska töltése mindig előrevetíti az ünnep közeledtét. Ebéd után Véro néni rögtön az asztalra tette a káposztát és a kis *száterval* aprítani kezdte a fejes káposztát. Átvetem tőle és csináltam, nagyon igyekeztem, hogy elég gyorsan csináljam, másképp Lucia rögtön munka nélkül hagyott volna. A nagy tálban, amit *ligyán*-nak mondanak Véro néni rakott *pujkását*²⁷, és *több rend vízből* kimosta. Amikor a kukoricadarát vízbe tették a kukorica héja feljött a víz tetejére, csak le kellett öntení, így a tiszta dara maradt a tálban, amelyhez hozzáadott még egy adag *rizskását* (rizst) is, fele-fele arányban, úgy 40 dkg dara és ugyanannyi rizs. Nem mérték ki a kukoricát meg a rizst, hanem a rizs mennyiségéhez adták hozzá

²⁵ *Zárzávat*, téli időszakra sóval tartósított zöldség.

²⁶ Most a reggeli somos bableves után a család délben is leült enni.

²⁷ Kukoricadara, -kása; a lisztől eltérően nagyobbra, durvábbra őrlik, ebből nem készül galuska.

a kukoricadarát. Kásából volt mindig bőven, a rizs a drágább! „Mű erőst szeresük pujkásával a geluskát! Rizskásával es jó, de azt meg kell venni!” Az aprított káposztát jól kicsavartam, ráraktam a kására, beleraktuk a *pergelést* meg a *zárzavátot*. A töltelékbe frissen is tettek hagymát, reszelt sárgarépát, meg szalonnakockát. A fűszerezést a végére hagyták, szárított csombort eldörzsöltek szitában és áttersztették, hogy a vastagabb szárok ne kerüljenek a töltelékbe. Sóban tartósított kapor, bors és só került még a töltelékbe. Lucia behozott a kamrából egy négy-öt literes edényt, amelyben tepertő volt, és abból is rakott kétmaréknyit bele. Utána két kézzel jól összedolgozta a tölteléket és lehetett *tőteni* a kimosott káposztalevélbe. Véró néniel elkezdtuk tölteni, s egy tálba raktuk, amíg Lucia előkészítette a hatliteres fémedényt. A fazék aljára rakott szárított csombort, kaporot, vékony pálcikákat és jól letakarta káposztalevéllel.²⁸ Az elkészült tőtikéket belerakta és ő is nekilátott *geluska tőteni*. A tölteléket többször is megkóstolták nyersen és velem is megkóstoltatták. A töltelékben dominált a savanyú káposzta, a zöldségek és a zsiradéknak használt pergelt szalonnakocka, ezért jóízűen lehetett kóstolgatni a *geluska tőteléket* készítés közben. Ritkán fordul elő, hogy valaki ne kóstolná meg, vagy ne enne belőle rendszeren, miközben készíti. A boros pohár most is körbejárt, míg töltöttük a *geluskát*, s Anti bácsit se hagyta ki Véró néni, ha épp a konyhában volt. Lucia és Véró néni mondták is, hogy ők nem is tudnak már vacsorázni, de aki még akar enni, annak van cibreleves és főznek puliszkát, hogy maradjon reggelre is, ugyanis a *rotsant geluskát*²⁹ nagyon szeretik hideg *máléval*. Több helyen megfigyeltem már, és valóban köztudott a moldvai csángóknál, hogy a félig megfőtt tőtike hideg puliszkával kedvelt étel. Emlékszem, hogy mindig nagy várakozás kísérte a galuska főzését: mindig korán reggel rakta főni édesanyám, s egy-két óra múltán, érezve a *bűzét*, mindenki megéhezett, és ha volt hideg puliszka, azzal kóstoltuk meg, hogy kész van-e már? Ez a kóstolás szokássá vált nálunk is, és mindenhol. Még nem találkoztam olyan moldvai csángóval, akinek ne tartozna kedves emlékei közé a hideg *málé* félig főtt galuskával (vagy *geluskával*)!

A vasárnapi ebéd elkészítése után magára hagytam a családot, hogy a szombat délutáni mosakodást nyugodtan el tudják végezni, és elindultam a faluba. Mondtam, hogy kihez megyek, és azt is jeleztem, hogy ha sokat késnék, akkor nem jövök már vissza aludni, hanem ott maradok, ahol éppen vagyok. Nem örültek, hogy nem akarok visszajönni, ezért náluk hagytam a csomagjaimat – kétlaki lettem a faluban –, és csak a legszükségesebb dolgaimat vittem magammal: pizsama, fogkefe, diktafon. Jobb kedvem lett, hogy megkereshetem régi ismerőseimet, akik már tudták, hogy a faluban vagyok, és vártak.

* * *

²⁸ A pálcikákat azért teszik az edény aljára, hogy az étel ne égjen oda.

²⁹ *Rotsant* (rottyant), itt félig főtt galuska.

A vizsgált periódust ebben a régióban éles választóvonal osztja ketté. Az egyik az 1960–70-es évek időszaka. Amint a munka és az életmód más területein, úgy a táplálkozáskultúrában is ekkor gyorsultak fel a változások és ezek jól megragadhatók. A falvak életében a szélesebb régió gazdasági és társadalmi átalakulása nyitott utat az egymást követő változásoknak. Míg korábban a középkorú családfők és a fiatalok élete, munkája elsősorban a falun belül folyt, az jelentette az értő és elfogadó környezetet, a fenti időszakban gyors ütemű nyitás következett: a férfiak az olajiparba igyekeztek, és a termelészövetkezetek (*a kollektív*) megalakulásával a család, a falu elsősorban a nagy mezőgazdasági munkák idején számíthatott csak a munkájukra, a „második műszakban”. Ezzel párhuzamosan kezdődött az, hogy a fiú- és lánygyermekeket középiskolába írták. A falvak táplálkozáskultúrájában az újítások kezdeményezői elsősorban a fiatal felnőttek lettek, akik a pénzkeresetükkel tekintélyt szereztek.

Etnográfiai bemutatásomnak az összehasonlító vizsgálat nem volt tárgya, noha helyenként történtek ilyen jellegű utalások is. Látnunk kell azonban, hogy a moldvai régió táplálkozáskultúrája történetileg két síkon igen tanulságos szélesebb európai környezetben is. A vidék lakossága több régi, másutt csak írásos emlékegyéből megismerhető európai gyakorlatot folytatott a legújabb időkig, így tehát ezek itt ténylegesen kutathatóak. Ilyen vonás a középkori Európa ketts étkészési rendje, a savanyú ízlésirány, a főtt és sült gabonaételek viszonya és mások.³⁰ Ugyanakkor az újkori táplálkozáskultúrában legfontosabb korszakváltó periódus történései a szemünk előtt játszódtak és játszódnak le. Követhetjük, milyen sorrendben vonult be külső, többnyire a közeli városi minta, miben voltak készek változtatásra a falvakban, milyen sorrendben, milyen szűkebb réteg kezdeményezésére, a generációk között milyen feszültségeket keltve.³¹ Másutt, ahol hasonló fejlődési szakaszról részleteket is ismerünk, azt többnyire ugyancsak írásos források közvetítették. Azokban a régiókban, amelyeket korábban ért el a modern iparosítás, városiasodás, polgárosodás, nincsenek, esetleg alig maradtak élő tanúi a kis léptékű, mindennapi folyamatoknak.³² Ezzel szemben Moldvában a változások részesei vesznek ma körül, erősítik, árnyalják az etnográfus megfigyeléseit, saját tapasztalatát. Noha magam összehasonlító elemzést ebben az írásban nem terveztem, tájékozódni természetesen igyekeztem. Az időben és térben való kitekintés, emellett valamelyest a saját, falutól távol szerzett tapasztalatok sokat segítettek abban, hogy ráismerjek, értelmezsem, mit is látok az egyéni megoldások mögött Moldvában.

³⁰ Kisbán 1997; Nyisztor 1995; Kisbán 2003; Nyisztor 1997.

³¹ Nyisztor 1997.

³² Morvay 1950; Teuteberg 1992.

HIVATKOZOTT IRODALOM

- Barabás Jenő – Gilyén Nándor 1979: *Vezérfonal népi építészetünk kutatásához*. Budapest.
- Geertz, Clifford 2001: Sűrű leírás. Út a kultúra értelmező elméletéhez. In: Geertz, Clifford: *Az értelmezés hatalma. Antropológiai írások*. Budapest, 194–226.
- Kisbán Eszter 1997: Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar néprajz IV. Életmód*. Budapest, 419–583, 818–832.
- Kisbán Eszter 2003: Savanyú ízlésirány Közép- és Kelet-Európa határán a XX. században. In: Pócs Éva (szerk.): *Folyamatok és fordulópontok*. (Studia Ethnologica Hungarica IV.) Budapest, 23–55.
- Kós Károly 1981: Lakásbelső, fazekasság. In: Kós Károly – Szentimrei Judit – Nagy Jenő: *Moldvai csángó népművészet*. Bukarest, 80–176.
- Morvay Judit 1950: Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethnographia* (61.) 148–171.
- Nyisztor Tinka 1995: A levesétel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában (Pusztina, 1920–1994). *Ethnographia* (106.) 2. 435–448.
- Nyisztor Tinka 1997: Kései fordulat. Az étkezési kultúra újkori formáinak beépülése az 1960-as évektől egy moldvai faluban. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Kalocsa, 219–232.
- Pozsony Ferenc 2005: *A moldvai csángó magyarok*. Budapest.
- Teuteberg, Hans-J[ürgen] (ed.) 1992: *European Food History. A Research Review*. Leicester – London – New York.