

így nem válhatnak egy szűkebb régió kultúrájának kizárólagos meghatározóivá.

Balázs Lajos eddigi és újabban megjelent kötetit ismerve jogosan állítható, hogy a szerző annak a szimbólumelemző paradigmának a követője, amely a helyzetek pragmatikai megközelítésén túlmenően az egyes szokásokban felfedezett egyetemes érvényű vonatkozásokat keresi. Jelen írása is annak a bizonyítéka, hogy e pszichologizáló szimbólumelemző paradigma mellett megférnek a társadalmi, vallásérkölcsi, vallási néprajzi megközelítések is. „A szimbólumoknak gyakran lehet társadalmi jelentésük is, de magát a szimbolikus megnyilvánulást

soha nem lehet kizárólag társadalmi körülményekből levezetni, hanem ezeket mindenekelőtt vallásosmágikus gyökerű, közösségi szinten is értett és elfogadott adottságokként kell felfognunk.” (Kézirat. Megjelenés előtt. MTA. Kolozsvári Akadémiai Bizottság) – mondja Tánczos Vilmos a szimbólumelemző iskola másik képviselője.

Hogy sikerül-e az egyetemesben felfedezni a partikulárisat, és a partikuláris esetek válhatnak-e egyetemesekké, kérdés marad, ám Balázs Lajos könyve, mint maga is állítja, kísérlet ezeknek a felfedésére.

Székely Melinda

Mi is az a galuska?

Nyisztor Tinka: Hétköznapiak és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfája.

Kriza János Néprajzi Társaság. Kvár 2013. 245 old.

Ahhoz, hogy erre a kérdésre választ kapjunk, el kell olvasnunk Nyisztor Tinka *Hétköznapiak és ünnepnapok* című könyvét, amelyből nemcsak az derül ki, hogy a galuskának nem kötelező összetevője a hús, hanem egy történeti változás is körvonalazódik, ahogy a rizs egyre inkább teret nyer a málé kárára. A Kriza János Néprajzi Társaság kiadásában megjelent könyv alapjául a szerző doktori dolgozata szolgált, amelyet 2007-ben védett meg Budapesten. Témavezetője s a kötet lektora dr. Kisbán Eszter volt. Nyisztor Tinka a címmel Günter Wiegelmann habilitációs disszertációjára utal (*Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung.* Marburg 1967), hiszen a német szerzőhöz hasonlóan művének fő tengelyét ez a táplálkozásban is megmutatkozó kettősség adja. Ugyanakkor véleményem szerint a kötet alcíme túlságosan tág, hiszen az összegzésben maga a szerző is falucsoportról beszél csupán, s nem a moldvai magyarok összességéről.

Máskülönben a könyv minden mondatából süt, hogy Nyisztor Tinka rendkívül behatóan ismeri az általa kutatott társadalmat. Ez nem is csoda,

hiszen talán a legszerencsésebb kutatói pozícióban van, amelyet néprajzos csak kívánhat, ugyanis a saját kultúráját kutató etnológus szerepét vallhatja a magáénak: hiszen Pusztinában született, s onnan vezetett életútja egészen az ELTE néprajz szakáig. Tehát belenevelődött egy társadalomba, majd onnan kiszakadt, s később néprajzi ismeretek birtokában tért vissza. Ugyanakkor egy ehhez hasonló helyzetnek nemcsak előnyei, hanem hátrányai is vannak, amelyet a szerző így fogalmaz meg: „A saját kultúrájában kutató etnológus leggyakoribb csapdája az, hogy ismertnek véli az ismeretlent. (20.) Ugyanarról a hibáról van itt szó, amelyet Tánczos Vilmos anyyi humorral fogalmazott meg az *Elejtett szavak* egyik esszéjében, tudniillik a gabonavetés befejeztével apja intett felé, hogy kerülje meg a frissen bevetett földet, mire a szimbolikában jártas néprajzkutató a varázskörre asszociálva indult neki a sétának, erre kiderült, hogy a boronálás folyamatának utolsó állomásáról lett volna szó. (*Elejtett szavak. Egy csíki székely ember nyelve és világképe.* Csíkszereda 2008. 31.) A könyv a szerző széles körű szakirodalmi tájékozottsága és a néprajzilag elvárható pontos

Szijártó Éva (1990) – doktorandus, BBTE, Hungarológiai Tanulmányok Doktori Iskola, Magyar Néprajz és Antropológia Intézet, Kolozsvár, szijartoevi@gmail.com

adatközlés nyilvánvalósága ellenére sem egy száraz szöveg, sőt annyira olvasmányos, hogy semmiképp sem ajánlatos éhgyomorral belekezdeni.

Hiánypótló műről beszélhetünk, hiszen a táplálkozáskultúra kutatása meglehetősen hiányos, főként a Kárpátoktól keletre. Pedig meglehetősen sajátos konyhát, a közép-európaiktól eltérő jellegzetességeket találhatunk itt. Moldva kapcsán Nyisztor Tinka egyrészt regionális sajátosságokról, másrészt korábban Európában is elterjedt megoldásokról beszél, amelyek azonban a kontinens nagy részén már eltűntek. Így például erre a területre jellemző a középkori kettős étkezési rend, amely csak nyáron, nehéz munkák esetén egészül ki egy harmadikkal, valamint a savanyú ízirány dominanciája. A szerző jelen állapotok leírását tartja feladatának, illetve még azt a múltat igyekszik megragadni, ameddig adatközlői emlékezete visszanyúl. Ezek alapján az 1960–1970-es éveket látja választóvonalnak az étkezés szempontjából. Ezek a változások természetesen a mai napig feszültséget generálnak, főként a generációk közt. Példa erre, amikor a nagymama bízta lányát, hogy rágja elő az ételt a kisgyerekeknek, azonban a fiatalasszony már nem kapható erre, vagy Nyisztor Ilona anyja és sógora közti feszültség az étkezések rendje miatt.

A szerző módszerül a részt vevő megfigyelést választotta, amely – sajátos helyzetéből adódóan

– részt vevőbb volt, mint általában az ilyen kutatások, hiszen rokonai elvárták a segítséget például a lakodalom előtti készülődésben, jobban felborította volna az események rendjét, ha csak csendes megfigyelőként vett volna részt. Nyisztor Tinka *sűrű leírással* próbálta megragadni a változásokat, illetve a hagyományokhoz való ragaszkodást, így különböző, de természetesen egymást kiegészítő esetleírásokból állította össze a kötetét. A *Hétköznapok* fejezetben egy külsőreccsini család mindennapjaiba nyerhetünk betekintést, olvashatunk a pusztinai napszamosok étkezteséről, ételhordásról, valamint egy frumószai búcsús ebédéről. Az ünnepi étkezés három téma köré csoportosul: keresztelő, lakodalom és tor. A kötet végén összefoglaló táblázatok segítik a *sűrű leírásból* származó adatok összegzését, illetve itt kap helyet egy pusztinai főzőné fűzetének forrásközlése magyar fordítással együtt, úgyhogy aki kedvet kapott, ki is próbálhatja az olvasott ételeket. Bár erre a célra alkalmasabb Nyisztor Tinkának Pákozdi Judittal közösen kiadott könyve (*Csángó galuska. Moldvai magyar étkezési hagyományok és receptek*. Budapest 2010), amely tulajdonképpen egy szakácskönyv, rövid bevezetővel Moldváról s az ottani étkezési szokásokról.

Szijártó Éva

Baranyában gyűjtött moldvai csángó népdalok

Faragó Laura: Szép illatja száll a víg szívemre. A Baranyában élő moldvai magyarok hit- és dallamvilágáról. Magyar Napló Kiadó, Bp. 2014. 100 old. (CD melléklettel)

A Magyar Televízió 1970. évi Röppülj, páva! vetélkedőjének nagydíjasa, az azóta szép karriert befutó Faragó Laura akkoriban elsősorban a moldvai csángók énekeiből merítette a műsorában előadott dalokat. Mégpedig rendhagyó módon, hangszeres kíséret nélkül, amit akkoriban nem volt könnyű megvalósítani a televízióban uralgó szemlélet ellenében. De a fő szervező, Vass Lajos karnagy azóta is utolérhetetlen ízlésvilága,

valamint a páratlan színvonalú zsűri – többek között Török Erzszi, Kodály Zoltánné, Sárosi Bálint – hozzásegítette az énekest ennek az autentikus előadasmódnak a szépséges megvalósításához.

Faragó Laura akkor a szegedi tanítóképző intézet diákjaként kezdett érdeklődni a moldvai csángók népzeneje iránt. Baranyai útjára nem kisebb személyiség, mint Domokos Pál Péter kísérte el, s ő vezette be a második világháború során Baranyába