

Előzetes megjegyzések a *Táplálkozási szokások változása a II. világháború után egy észak-bácskai, zömében magyarok lakta településen, Kispiacon* című projektum kapcsán

A magyar táplálkozáskultúra, a táplálkozási szokások kutatása Vajdaságot elsősorban földrajzi fekvéséből fakadó átadás-átvétel kapcsán a balkáni táplálkozási szokások „felvonulási területeként” jellemezte: e vonás hangsúlyozása mellett a kutatás és maguk a kutatók is tevékenyen hozzájárultak az ugyancsak közhellyé váló „bőséges és gazdag” terület képének kialakulásához. A vajdasági (délvidéki, dél-alföldi) magyarok körében a címben jelzett témában végzett kutatások, összefoglalások vagy beszámolók száma az elmúlt húsz évben ugrásszerűen megnövekedett¹, de ennek ellenére kell lejegyeznünk a következőket: a vázolt terület – Vajdaság – táplálkozási szokásainak lejegyzése elsősorban a történeti szempontokra, illetve a balkáni táplálkozáskultúra Közép-Európára, ezen belül is a régióra gyakorolt hatására, más esetben a „hagyományos” táplálkozás jegyeire összpontosított.²

Tanulmányunk kiindulópontját 2010 telén az elsősorban táplálkozási sajátosságok és azok egészségügyi hatására vonatkozó kérdőívre adott válaszok alapján összeállított adatbázis képezi. A kérdőív³ a korábbi tapasztalatokat és eredményeket olyképpen igyekszik felhasználni, hogy a néprajzi atlaszok magyar népi táplálkozásra vonatkozó kérdéseit

¹ Lásd az irodalomjegyzéket.

² A táplálkozási szokások, miként a kultúra más megnyilvánulásai, változásban vannak, és az elmúlt évtizedek felgyorsult információáramlása következtében még inkább keverednek anélkül, hogy pontosan fogalmunk és mérhető adataink lennének arról, mely kulturális jegyek vernek valóban gyökeret egy korábban zárt, mára egyre inkább piaciorientált és kulturális jegyeit változtató közösség körében.

³ A kutatás a Bethlen Gábor Alap támogatásával valósulhatott meg.

kiindulópontjának tekinti, ugyanakkor számol az átadás-átvétel irányának időbeli változásával és sajátosságaival, és recens adatok gyűjtésére vállalkozik a 20. század végére és az új évezred első évtizedére helyezve kérdéseinek egy részét: tudomásul veszi a táplálkozáskultúra többirányú változását (a hagyományosan kutatott balkáni táplálkozáskultúra régi és új rétegei mellett a piac, az iskolai és az üzemi étkezde, az újságok, az elektronikus média mint átadás-átvétel helyének és eszközének fontosságát, egy szóval a kutatópontra mint a táplálkozáskultúra megváltozására fogékony közegre, befogadóra tekint, nem pedig a hagyományok védőbástyájára) annak ellenére, hogy kutatópontunk, Kispiac sajátos homogenitásával és zártságával még a környezetében is rendhagyónak számít.

Miért éppen Kispiac?

A település Magyarkanizsa község területén, a közigazgatási központtól 12 kilométerre, Szabadkától 21 kilométerre fekszik, s a fenti két településsel helyi jelentőségű út köti össze. Legközelebbi szomszédai a Magyarkanizsa és a település között fekvő Kishomok, illetve Szabadka irányába Ludas, Horgos irányába pedig Királyhalma, valamint Szalatornya és Nosza. A csupán helyi jellegűnek minősített út lehetővé teszi a szomszédos és távolabbi településekkel történő kapcsolattartást, de maga a település migrációs célpontként nem vált vonzóvá. Lakosságszáma a 2002-es népszámlálás idején 1988 személy volt, ebből 1916 (96,4%) vallotta magát magyarnak, míg a nem magyarok a közigazgatásban, valamint a táplálkozási szokások szempontjából kiemelten fontos pékként „keresik kenyerüket”. A település magyarjai származásukat tekintve egyaránt képviselik a szegedi, a palóc, a járszági kirajzást csakúgy, mint a környező közigazgatási egységek (járásoknak megfelelő községek) lakosságát. Története nem nyúlik vissza évszázadokra, hiszen a két háború közötti időszakban adminisztratív döntés eredményeként jön létre a tanyás településszerkezet egyik lehetséges központjaként, majd a központi jelleget a II. világháború alatt épített templom nyomatékosította. A lakosság egy, a falusi életmódnál is zártabb értékrendet és szokásvilágot örökölt vagy hozott magával. A kiválasztott település tehát azért is érdemel figyelmet, mert ez a hagyományosnak tekinthető táplálkozáskultúra változását (majdnem) vegytiszta állapotában figyelhetjük meg: a megtermelt javak, termékek piacra kerülésével ellentétes úton másfajta és új, a településen eddig nem gyakorolt kulturális elemek – a kérdőív szempontjából döntő je-

lentősséggel bíró táplálkozáskultúra –, technikák és nyersanyagok elterjedését feltételezzük. Amíg a nyersanyagot mint termelők piacra viszik, addig az ott tapasztalt „újításokat” hazaviszik és meghonosítják a konyhájukon. A zárt rendszer következő frissítési módja a településen kívül vállalt munka, ami elsősorban a férfiakat érinti. Az a lehetőség, ami mondjuk a II. világháború előtt még lehetővé tette a város és falu közötti kommunikációt, és elsősorban a cselédállítással jellemezhető, később már nem volt érzékelhető, ugyanakkor nem tekinthetünk el a nők esetében az időszakos vagy állandó munkavállalás lehetőségétől a két közeli nagyobb város, Szabadka és Magyarkanizsa esetében, az akkor munkaerő-elszívást is jelentő gyárak vagy piacozás eredményeképpen. A hagyományos ismeret és tudásáramlás tehát a férfiak esetében a piacozás, a vendégmunka és az utazás kapcsán feltételezhető, a nők esetében a piac a tudásátadás egyik lehetséges helyszíne: míg a férfiak inkább hajlanak a „konzumens” szerepre, addig a nők a technikák, az elkészítés módja iránt érdeklődnek. (Itt kell megjegyezni, hogy kettős szerepbe kell helyezni a „specialistákat” [lakodalmi szakácsokat], akik vélhetően az ünnepélyesség növelése érdekében készítenek „egzotikus” ételeket is a jeles alkalmakkor.) A fentiek ellenére nem készítettünk női és férfi kérdőívet. Nem hanyagolhatjuk el a tömegtájékoztató eszközök hatását sem, hiszen az újságok, rádió, tévé mintaadó és mintaformáló hatása eddig nem volt kellőképpen vizsgálva: amennyiben erre utaló válaszokat kaptunk, úgy azokat nem „tüntettük el” mint irreleváns válaszokat, hanem a kérdőívre adott válaszok halmazának szerves részét képezik.⁴

Az idő-dimenzió

Tekintettel arra a tényre, hogy kutatásunk a II. világháborút követő időszak egészére vonatkozik, a következő jellemzőket kell figyelembe vennünk: egy zárt település fokozatosan kerül be a termékáramlásba, hat rá a hatvanas évek jóléte, a vendégmunka, a gyáripar erősödése, a kilencvenes évek rossz gazdasági helyzete. Az idő előrehaladtával a zártság oldódik, és előbb a piaci mikrohatások, később a globalizációs trendek kapnak erőre.

⁴ Eddig kellőképpen nem kutatott része (nem csak) a vizsgált régióknak az újságok, televízió, eltérő fogyasztási normák által közvetített értékrendváltás, ami az „igazodás” egy sajátos megnyilvánulása: kutatása a korábban „hagyományosnak” tekintett közösség a nyolcvanas években másutt is tapasztalható viszonylagos jólétével már lenyomattal is rendelkezik. Az így kialakuló „divatok” aztán kisebb-nagyobb intenzitással jelen vannak napjaink táplálkozási szokásaiban.

A kutatott időszakra (sőt az azt megelőző időszakra) vonatkozóan még inkább logikusnak tűnik a délszláv (balkáni) ételek térhódítása, szemben azzal az időszakkal, amikor a polgári (városi-kisvárosi) értékrend volt a mértékadó, és ez elsősorban a polgári szokások átvételét feltételezte.

Nagy periódusokban jellemezve a vizsgált és az azt megelőző időszakot, a következő fogalompárokat feltételezhetjük:

– A vizsgált periódust megelőző időszak: városi (polgári) mintákkal együtt tapasztalható hagyományos értékrend

– A II. világháborút követő időszak: hagyományos értékrend az ínség jegyeivel (jegyrendszer)

– Hatvanas–nyolcvanas évek: nyitás, a korábbi értékrend lazulása, a környező hatások mellett az újságok hatása

– Kilencvenes évek: ínségperiódus

– Új évezred: újabb globalizációs periódus, a televízió ízlésformáló és időbeosztás-befolyásoló hatása.

A kérdőív segítségével megválaszolásra váró kulcsszavak és fogalmak:

A témakörök:

– A hagyományos táplálkozás elemei (az ünnepi és a hétköznapi étrend, az ínségételek)

– A piacozás során tapasztalt „új” ételek és nyersanyagok

– A vendégmunka során látott és meghonosított ételek (útközben és a vendégmunka helyén)

– Az egyéb úton tanult ételek.

A vizsgált időszakok:

– A „régén” a második világháborút követő idősakra vonatkozik

– A „most” az emlékezet jelenkorára, az elmúlt tíz évre értendő

– A köztes időszakot évtizedekre osztjuk, azon belül az eseményt is beazonosíthatjuk és lejegyezhetjük.

A minta

Negyvenhat adatközlő adatai képezték az adatbázist. A válaszadás önkéntes – véletlenszerű – volt, a kérdezőbiztosok felhívták az adatközlők figyelmét arra, hogy adataik és válaszaik diszkréten (kódolva) kerülnek bemutatásra vagy feldolgozásra. A vizsgált idősakra való tekintettel az adatközlők hat (az elemzés további részében három) korosztályra való felosztását véltük célszerűnek.

Adatközlő	18-30	31-40	41-50	51-60	61-70	71+	Összesen
Neme: férfi	4	4	4	2	3	5	22
Nő	3	5	2	4	6	4	24
Családi állapot: nőtlen, hajadon	4	1					5
Élettársi kapcs. Nős, férjezett	3	8	5	4	7	3	30
Elvált, özvegy			1	2	2	6	11
Végzettsége: általános iskola	2	3		4	6	7	22
Szakmunkás, szakközépiskola	5	5	6	2	2	1	21
Gimnázium							
Főiskola, egyetem		1			1	1	3

Egy település táplálkozási szokásai – előzetes megjegyzések

Az adatközlők kiválasztása során – a véletlenszerűség ellenére – ügyelünk arra, hogy lehetőség szerint a vizsgált időszak (1941–1944) előtt szocializálódott személyek és a hagyományos étkezési normákat és szokásokat jó esetben „harmadkézből” ismerő, vagy a kilencvenes években szocializálódó személyek is megszólaljanak. Ennek egyik eredménye az lett, hogy az idősök minden időszak jellegzetességeit felsorolták, míg a fiatalok ezt nem teheték meg, ezért napjaink felé haladva az adatok torlódása következett be. Az így fellépő aránytalanságok feloldására az adott válaszok időszakra vonatkozó adatai százalékos megoszlásának összehasonlítására vállalkozom: ennek változásai képezik majd az adatok egzakt volta ellenére azt a tendenciákra utaló leírást, amely „egy település táplálkozási szokása” címen, az ömlesztett adatok révén kirajzolódik.

Az elemzés másik része tulajdonképpen számol azzal a ténnyel, hogy az egymást követő nemzedékekre más-más mértékben hatnak a külső hatások, és más értékrendet képviselve eltérő a viszonyulása például a szülei által képviselt normák iránt, éppen ezért három, akár nemzedékként is elkülöníthető csoport szokásait, a különválasztott adatok alapján levonható következtetések leírását végzem el: a 61 és 70 év közöttiek (az 1950 előtt születettek), a 41 és 60 év közöttiek (1951 és 1970 között születettek), illetve a 18 és 40 év közöttiek (1993 és 1971 között született adatközlők) táplálkozási szokásaira adott válaszok külön-külön kerülnek összefoglalásra.

I.

A település együttes válaszai alapján a hétköznap fogyasztott ételt a ház asszonya főzte/főzi (7. számú kérdés: Ki szokott otthon hétköznap főzni?). A válaszok egy része (csökkenő tendenciával) a nagymamát jelölte meg a hétköznapi étel elkészítőjeként, ami jelenthet egy fedél alatt élő többgenerációs jelenlétet legalább annyira, mint a munkát végzők kiségitését az idősek által.

A hatvanas–nyolcvanas években már érezhető változásokat figyelhetünk meg: arányában csökken az „anya” mint hétköznap főző személy részvétele (a válaszok egyharmada tanúskodik erről), hogy az adatközlő vagy annak felesége (az adatközlővel azonos generációba tartozó nő) legyen megjelölve a válaszok negyven százalékában. A korábbi gyakorlat, miszerint a nagymama főzött, a válaszok húsz százalékában lett rögzítve: ez a korábbi időszakhoz képest, amikor a válaszok 14%-a tanúskodott az ilyen jellegű tevékenységről, növekedést jelent, aminek egyik lehetséges olvasata a távolabbi vidéken történő vendégmunka okán összeköltöző családok kényszerű összeköltözése vagy az özvegyiségre jutott felmenők befogadása és házi foglalkoztatása lehetne.

A kritikusan tekintett kilencvenes években tovább nő a feleség jelenléte a hétköznapi konyhai foglalatosságban (52%), hasonlóképpen – a korábbi tendenciának megfelelően – csökken a nagymama (7,3%) és az anya (25%) mint lehetséges válaszok száma. A jelenkorra vonatkozó válaszok a korábbi tendenciákat tovább erősítették: a feleség a válaszok 69%-ában a hétköznapi főzés végzője, az anya 17%-ában, a nagymama a válaszok 6%-ában lett megjelölve.

Amennyiben a kérdésre adott válaszlehetőségek arányának változását helyezzük előtérbe, úgy sajátos „mozgást” figyelhetünk meg: a közös háztartásban élők legidősebb nemzedékét képviselő nagymama a világháború után és a kilencvenes években megközelítően azonos arányban szerepelt a válaszok között (13%), míg a hatvanas években ez az arány húsz százalékra ugrik – ellentétben a várható tendenciával, ami valójában a csökkenést, a többgenerációs családok elemi családokra való csökkenését tenné valószínűvé –, hogy aztán a kiugró értéktől kezdve folyamatos és lineáris csökkenést figyelhessünk meg. Ugyancsak csökkenő tendenciát mutat a legalább kétgenerációs együttélést feltételező lehetséges válasz, az „anya” esete is: az első időszak 68%-os részvételét a későbbi 35%, a kilencvenes évek 25%-a, illetve napjaink 17%-a jelzi nyilvánvalóan. Ha a „nagymama” és „anya” mint hétköznapi étel készítőire utaló válaszok százalékban kimutatott értékeit összeadjuk, akkor a második világháború utáni időszakban

kifejezetten magas (81%), az „aranykor” idején 55%, a kilencvenes években 38%, míg napjainkban 23%.

A leírtakkal ellentétes tendenciát mutat a feleség szerepének növekedése: a világháborút követően a válaszok 15%-a számolt be arról, hogy a kiválasztott időszakok során az arány a 40%, az 54% és végül a 69%-on állapodjon meg. Az időszakaszok tehát a kiindulópontnak tekintett 18%-tól húszévente többszörözték a kezdeti értékeket.

A fentebb leírtaktól nagyságrendekkel kisebb, de figyelemre méltó a „férj” mint a hétköznapi étel elkészítésének említése, aminek számos magyarázatát adhatnánk látatlanban: hihetőbbnek tekintem például az özvegyemberek magára maradását, vagy az agglegények magas számát.

A 8–9. kérdésekre adott válaszok (Milyen elnevezései voltak/vannak a nyári/téli étkezésnek?) alapján a napi háromszori étkezés mellett az uzsonna és estebéd elnevezések közül az estebéd elnevezés a hibahatáron belüli előfordulása okán vélhetően nem ismert és nem gyakorolt étkezési alkalom.

A nyári étkezések neve jó esetben az étkezés meglétét feltételezte. A reggeli sajátos „frustok” néven való említése a háború után még nyolc esetben került említésre, hogy a hatvanas években ez egyetlen esetre csökkenjen. A háború utáni időszakban – a várakozásnak megfelelően, miként a korábbi időszakokban is – a napi háromszori étkezés egyértelműen jelen van, kisebb árnyalásra az estebéd szimbolikus bejelölése ad módot. Ami az általános megállapítást tovább pontosítja, az „uzsonna” mint a reggeli és az ebéd közti étkezés viszonylag magas aránya (a háború után 45%, a hatvanas–nyolcvanas években 21%), ami nagy valószínűséggel a kézi betakarítás vagy nagyobb munka során bekövetkező igénybevétellel áll kapcsolatban. Ahogy ennek az aránya csökken, úgy szűnik az uzsonna számontartása is. A téli étkezésre vonatkozó adatsorok a nyári étkezések neveinek másolatai, azzal a pontosítással, ami az uzsonnára vonatkozik: a téli munka nem, vagy csak ritka esetben közösségi és kampányszerű, ezért a szokásos étkezési sortól nem tér vagy tér el.

A 10. számú kérdés (Mit készítenek reggelire?) előre megadott válaszlehetőségeket sorolt fel, de az egyéb alatt a fel nem sorolt, de fontosnak tartott lehetőségek is helyet kaptak. Az a válaszlehetőség, miszerint a nyári munkák idején fogyasztanak zsíros ételeket, idővel ugyanúgy lineárisan csökkent, mint a reggelire minden körülmények között zsíros ételeket előrelátó opció: együttes előfordulásuk a második világháború után még 35%, a hatvanas–nyolcvanas években már csak 25%, a kilencvenes években 21%, hogy a válaszok alapján napjainkra 14%-ra csökkenjen. Hasonlóan csökkenő tendencia figyelhető meg a zsíros, vajjas, margarinos és lekváros ke-

nyér esetében, amikor 28%-ról előbb 23%-ra, majd 20%-ra, végül 16%-ra csökken gyakorisága. A két csoportba tömbösíthető válaszokkal szemben a péksütemények, illetve a burek népszerűségének legnyomósabb okát a helyi nem magyar pék kínálatának növekedésében és a házi kenyérsütés gyakorlatának visszaszorulásában kereshetjük. A háború utáni években még nyoma sincs, majd a hatvanas évektől termékei egyre népszerűbbek, hiszen előbb a válaszok 6%-ában, majd 17%-ában, végül 24%-ában jelölték meg. Az „egyéb” csoport két-két jellegzetességgel bír: a vizsgált időszak egészében állandósult gyakorisággal fogyasztják a hajában (héjában) főtt krumplit, a tojást és a kolbászt, ugyanakkor a húskészítmények, mint a felvágott (szalámi), a pástétom, májas fogyasztása egyre népszerűbb: a hatvanas évek 6%-ától a későbbi 13-14%-ig jelölték meg válaszként. Ellenkező visszaszoruló tendenciát mutat a cukros kenyér reggeli fogyasztása, ami a kezdeti 6%-ról csökken és enyészik el napjainkra.

A hétköznapi ebéd időpontja (11. számú kérdés: Hány órákor volt/van az ebéd hétköznap?) zárt válaszlehetőségeivel is közvetett módon az átalakulást sejteti: az első időszakra adott válaszok 70%-ában még a „mindig délben van az ebéd” válasz lett bejelölve, hogy a hatvanas években ez az arány megfelelődjön, és a későbbiek során sem változott számottevően. Ezt a változást a gyári és hivatali munka időbeosztást befolyásoló tényének számlájára írhatjuk, hiszen az a hármas válaszlehetőség, ami „a munkaidő lejártá után ebédelnek két/három/négy órákor”, a világháború utáni 15%-ról ugrik meg 41, majd 53-54%-ra. Két válaszlehetőség a korábbi, lényegesen szervezettebb és kötöttebb családi rendet elhagyó életmódot vetíti elénk: az „amikor mindenki otthon van” tíz százalékos körüli stagnáló tendenciájú megoldás, míg a „mindenki akkor ebédel, amikor tudott” 5%-ról 9%-ra, majd 8%-ra és végül 12%-ra kúszott.

A leggyakoribb hétköznapra főzött leves (12. sz. kérdés) esetében is megfigyelhetők bizonyos szabályszerűségek: míg a szezonális jellegű levesek, mint a borsó- és zöldbab-, illetve a paradicsomleves állandó százalékarányban voltak jelen, addig a krumplileves főzésének gyakorlata az első időszak 30%-áról a jelen időszakra 13%-ra csökkent, a tejleves pedig 9, majd 4% után napjainkra teljesen eltűnt a tényérből. A hétköznapi étkezésben való előfordulását tekintve egyre gyakoribb az egyébként ünnepi levesként számon tartott tyúkhúsleves előfordulása (7%, 15%, 18%, 19%), de a kilencvenes években megjelenik a korábban ismeretlen vagy nem használt zacskós leves (készleves) a maga kezdeti szerény 7%-ával, hogy napjainkra 13%-os gyakorisággal készítsék hétköznapokon.

Napjaink hétköznapi, vasárnapi és ünnepnapra húsfogyasztásának (13. számú kérdés: A húsközül melyiket szokták fogyasztani a családban) ará-

nyait tekintve a tyúk és csirke áll az első helyen a hétköznapi és vasárnapi, illetve ünnepnapra hús fogyasztás gyakoriságának tekintetében, ezt követi a disznóhús (sertés, malac) fogyasztása. A hétköznapi étkezések hús fogyasztása gyakoriságának során harmadik helyen a hal áll (19%). Az ünnepnapra, tehát presztízsértékkel felruházott étkezések rangsorában a tyúk- és disznóhús mögött a marhahús fogyasztását találjuk, de gyakoriságát tekintve vele egyenrangúnak kell tekintenünk a birkahús és hal fogyasztását.

A közös – de akár külön-külön történő – vacsorázás rendezőelveire igyekezett fényt deríteni a 15. számú kérdés (Hány órakor vacsoráznak?): ennek alapján határozott csökkenést mutatnak a házimunka végeztéhez köthető vacsorák (15%, 7%, 9%, 2%) csakúgy, mint a házon kívüli munka végeztéhez mint rendezőelvhez kapcsolódó vacsorák (21%, 19%, 13%, 6%), míg a „sötétedés után” válasz lényegében állandósult 24-25% körül az időszak egészében. A fenti három válasz előfordulási gyakoriságát összesítve úgy vélhetnénk, hogy a házi vagy ház körüli munka, amit világosban ildomos végezni, már csökkenő mértékben befolyásolja a vacsorázás időszakát (60%, 47%, 41% és 32%). Ehhez képest a meghatározott időponthoz kötődő válaszok (hat, hét, nyolc órakor) növekedése növekvő, hiszen százalékaránya (30%, 34%, 46% és 58%) már egy másik időbeosztást feltételez, amit nemcsak az ipari (gyári) munka, de a televíziós műsorok időbeosztása is a korábbi elveknél meghatározóbban befolyásol.

A 16. számú kérdés a vacsorára magára kérdezett rá (Mit vacsoráztak/vacsoráznak?). Amíg a negyvenes években a vacsora leggyakrabban üres kenyér és tej (22%), vagy az ebédre maradt étel (22%) volt, amit az aludttej (20%) és a lekváros kenyér követett gyakoriságában (14%), addig a hatvanas–nyolcvanas években az ebéd maradéka (24%) után a szalonna és hús fogyasztása került a második helyre (22%), harmadikként az üres kenyér és tej lett említve (15%), míg a vajás kenyér és az aludttej előfordulása 11% körül mozgott a válaszok arányában. A kilencvenes években és napjainkban is a válaszok arányát figyelembe véve ez a sorrend megmaradt, jelentéktelen százalékos eltérésekkel.

Az iskolás gyermek uzsonnájának elkészítése (17. számú kérdés: Mit készítenek az iskolás gyermeknek uzsonnára?) az otthoni táplálkozási szokások és a helyi normák és lehetőségek metszéspontja: amíg a zsíros kenyér a háború után abszolút többségét alkotta az uzsonnának (53%), a két köztes időszakban aránya drasztikusan 2%-ra csökken, hogy a vajás, kenőmájás és zsíros kenyér uzsonnára csomagolása napjainkra teljesen megszűnjön. Az iskolai tízórai étkeztetés a hatvanas–nyolcvanas években lényegében felváltotta az uzsonnakészítési gyakorlatot („nem készítenek uzsonnát,

mert az iskolában kapnak, 62%), hogy a kilencvenes években és napjainkban a bolti vásárlás váltsa fel az iskolai konyhát: a hatvanas–nyolcvanas években 14% volt az „alternatív” táplálkozás aránya, hogy később 25%-ra, majd 62%-ra ugorjon. Az iskolaközeliség az étkeztetés felét oldja meg napjainkban, míg a bolti kekszvásárlás a válaszok egytizedében, az otthon készített vajas-felvágottas kenyér 14%-ban legyen képviselve, míg az iskolai étkezdéhez az iskolások negyede maradjon hűségese.

Az egytátelekre vonatkozó kérdésre (18. számú kérdés: Milyen alkalmakkor készítenek egytáteleket? Milyen egytátelek ezek?) adott válaszok a vártnál kiegyensúlyozottabb képet mutattak, hiszen a négy időszak mindegyikében a nyári közös munkavégzés idején, illetve a család számára ugyancsak a nyáron, idényjellegű termékekből készítették egytáteleket. A közös munkavégzés és a nyári munkavégzés alkalmával főzött egytátelek között nem találunk érdemi különbséget, lényege, hogy kiadós és laktató legyen (disznópaprikás, tarhonya, lucskos káposzta, töltött káposzta [szárma]). A család részére főzött egytáétel nyári változata elsősorban a töltött paprika vagy bableves. A hét meghatározott napján főzött egytáétel nem is a szó hagyományos értelmében egytáétel, hanem a „tészta napok” étrendje. Tészta napnak a szombat, a péntek és a szerda számít, a felsorolt napok között legkevesebbszer a hétfőt említették, vélhetően azért, mert ekkor a vasárnapi ebéd során el nem fogyasztott ételt ették meg.

A kávéfogyasztás leggyakoribb időszaka a hatvanas évektől a reggel, még az ezt megelőző időszakokra – a világháború utáni évekre – vonatkozó válaszok 95%-a az „akkor még nem ittunk kávét” választ jelölte meg. A reggeli kávéfogyasztás után enyhén növekvő tendenciát mutat a vendégkínálás alkalmával elfogyasztott kávéivás (29%, 35%, 32%), és növekvő a délután elfogyasztott, vendég nélkül is elfogyasztott kávé gyakorisága. A munkaidő végeztével bekövetkező „szomszédba menés” a szó szoros értelmében nem tekinthető vendégeskedésnek, amiért a délutáni és délutáni vendégekkel együtt fogyasztott kávé fogyasztása egyszerre szemlélendő: a hatvanas évekre vonatkozó válaszok 34%-a, a kilencvenes évekre vonatkozó válaszok 45%-a, napjainkban pedig 51%-a a délutánt is kávéivási időszakként jelöli meg.

Az átvétel lehetséges helyszíne: a piacozás

A piacra, vásárra a kispiaциak (is) saját terményüket eladni, vagy vásárolni mentek. A piacon tartózkodás viszonylagos rövid időtartama alatt is megéhez(het)tek, ezért a múlt század negyvenes éveit követő inséges

években ezt otthonról hozott hideg étellel, vagy otthoni étel híján péknél vásárolt termékkel oldották meg. A hatvanas évektől aztán a péksütemény és a leginkább túróval készülő burek – mely akár meleg ételnek is tekinthető – a gyors és laktató ételek körében kiszorítja a korábbi megoldásokat: a péksütemény öt évtizede a leginkább kézenfekvő megoldás (a válaszok 48–54%-a között), a burek pedig a második a 26–36%-os válaszok között. A piacozás alkalmával olyan termékeket visznek haza, melyek lakóhelyükön nem kaphatóak: a húsfélék (göngyölt hús, pljeskavica) a negyvenes évek 15%-ától napjaink 27%-áig, illetve az olyan gyümölcsök megvásárlása érdemel figyelmet, amelyek nem teremnek meg a faluban vagy a környéken (a válaszok alapján a hatvanas évek 54%-ától napjaink 44%-áig). A piacozás helye Kispiac esetében hagyományosan Szabadka, illetve Magyarkanizsa volt és maradt. Ezt a képet módosítja a bolti vásárlás helyére adott válaszok halmaza, mert ebben az esetben Szabadka, Magyarkanizsa mellett helyben is vásároltak, bár gyakoriságát tekintve ez a megoldás csak a harmadik helyre szorult.

Ha egy kispiaci több napra településétől távolabb vállalt munkát úgy, hogy nem ment haza esténként, akkor a munkáltató által biztosított helyen étkezett (hatvanas évek 67%, kilencvenes évek 33%, napjainkban 19%), de ennek gyakorisága csökken. Vélhetően költségkímélő volta okán inkább maga főz (a válaszok arányában 12%, 33%, 34%). Úton hazait fogyaszt.

Az ünnepi étkezés netovábbja: a lakodalom

A lakodalmi étkezés hagyományos és megkövetelt rendjének tudható be, hogy elvben igen kis változásokra ad lehetőséget, ugyanakkor hallatlanul jó alkalmat teremt a reprezentációnak. A negyvenes évek végére jellemző adatok és arányok jellemzik napjaink lakodalmát is a paprikás és/vagy pörkölt, illetve a sült csirke esetében, fokozatos csökkenés tapasztalható az ünnepi étkezés alapelemének számító tyúkhúsleves esetében, míg a sülték (párizsi, bécsi, fasírt, csirke) a válaszok alapján az időszak elején feleannyira voltak népszerűek, mint napjainkban. Külön kérdést szenteltünk a lakodalomban felszolgált húsoknak (Milyen húsfajtákat tálaltak fel?), aminek alapján a fentebb említett sülték együttes gyakorisága állandó arányt mutat (46% körüli érték), de a hatvanas években a karmonádli népszerűsége csökkent, helyét a darált húsok töltik be.

A 27–28. számú kérdés a lakodalomban főző, illetve sütő személyét, annak származását firtatta. A negyvenes évek végén a lakodalomra való készülődés, főzés és sütés a család, a rokon, a szomszédok tiszte volt. Ugyancsak ezt az időszakot jellemezte az is, hogy a paprikást vagy pör-

költet helyi férfi főzte, a sülteket helyben élő nő sütötte. A helyi specialista ilyen értelmű felértékelődése még inkább a hatvanas–nyolcvanas éveket jellemezte, mikor a válaszok 79%-ában helyi férfi vagy nő főzött, illetve a válaszok 75%-ában helyi nő vagy férfi sütött. A helyi specialista részvételi aránya a későbbiekben csökken a főzésnél (69%, illetve 39%) és sütésnél (64%, illetve 38%) is. A hatvanas évektől kezdődően a szomszédos településeken élő specialisták jelentősége nő meg, hiszen a hatvanas évektől a jelenlétük és jelentőségük egyre markánsabb: a főzésnél (összesítve: 17%, 19%, 25%), sütésnél (18%, 21%, 25%). Az ezredfordulót követő időszak jellemzője a helyi vagy távolabbi étteremben szervezett lakodalom jelensége, ami egy csapásra megoldást és felmentést jelent a fenti, szervezési problémák alól (a válaszok 36%-a).

A lakodalomba vitt tortát a negyvenes években otthon készítették (az időszak válaszainak 59%-a), hogy a hatvanas évektől ez a gyakorlat (a maga 29%-ával, 15%-ával és 7%-ával) átadja a helyét a helyi vagy szomszéd településen dolgozó cukrásznak (negyvenes években 6%, a hatvanas–nyolcvanas években 53%, a kilencvenes években 73%, napjainkban 47%). Figyelemre méltó, hogy a „nincs rá igény” válaszlehetőség a negyvenes évek 18%-a mellett később nem fordult elő, hogy napjainkra érje el legmagasabb értékét (37%).

Harmincadik kérdésünk a megkérdezettek társadalmi homogenitásának arányát szerette volna kideríteni, de ezt elsősorban az ünnepek mint társas összejövetelek kapcsán kérdeztük. A válaszok alapján a lakodalmak azok az események, ahol ünnepi körülmények között találkoznak.

A lokális identitás asztalnál megnyilvánuló jegyei, miszerint „soroljon fel három, településére jellemző, régóta és hagyományosan ismert magyar ételt”, közel negyven választ eredményezett, ezeken belül öt ételt tíznél többször említettek, sorrendben: paprikás (31 válasz), szárma (20), tyúkhúsleves (14), bableves (12) és a felsorolásba éppen csak betuszkolt pörkölt (10).

Arra a kérdésre, hogy „mely nem magyaros ételt szokta fogyasztani a család?”, a leggyakoribb a csevap (42 válasz), a pizza (38), spagetti (38), pljeskavica (32), hamburger (13), gibanica (11), illetve további húsz válasz került lejegyzésre.

A kérdőív végén egy preferenciatáblázatra adtak választ a megkérdezettek, ahol a „teljesen egyetért” választól az „egyáltalán nem ért egyet” válaszig még további két köztes válaszlehetőség is adva volt.

Ennek alapján a megkérdezettek jelentős része (45 megkérdezett) szerint a hagyományos értékrend mindenképpen követendő, hisz a család legalább naponta egyszer étkezzen együtt, a házi kosztnál nincs jobb (44

válasz), a régi – hagyományos – ételek egészségesebbek voltak (28), de a pizza nagyon finom (ugyancsak 28 válasz). A megkérdezettek egyáltalán nem értettek egyet azzal az állítással, hogy a nagyáruházakban vásárolt élelem jobb, mint a házi koszt (31 válasz), ezzel összefüggésben a korszerű táplálkozási formák egészségesebbek lennének, mint a hagyományos étkezés (19), illetve a kínai ételek csípősek, de ízletesek (17).

Két nemzedék táplálkozási szokásai

A település egészen rögzített és összegzett adatok alapján végzett leíró elemzés szándékosan nem vette figyelembe azt a tényt, hogy az egymást váltó nemzedékek táplálkozási szokásai eltér(het)nek. Az ilyen jellegű leírás megfelel ugyan az adott település táplálkozási szokásaival szemben támasztott elvárásoknak, ugyanakkor árnyaltabb képet kaphatunk abban az esetben, ha az egyébként is kézenfekvő lehetőségeket – a megkérdezettek korstruktúráját – legalább oly módon kihasználjuk, hogy legalább három csoportot alakítunk ki, jóllehet e helyütt csupán két csoport sajátosságaival foglalkozunk. Külön csoportot alkotnak az 1950 előtt születettek, akik vélhetően a hagyományos táplálkozási szokások ismerői, és a világháború környékén születtek, továbbá a hagyományos gazdálkodást radikálisan befolyásoló változások korában az ingázást és más gazdasági lehetőségeket leginkább kihasználó nemzedék, illetve a „házhöz jövő globalizáció” idejében, a kilencvenes évek ínségét közvetlenül megismerő 1971 után születő nemzedék. Helyszűke miatt csupán az első két korosztály – az 1950-nél korábban és az 1970 előtt születettek válaszait közöljük.

A konzumensek táplálkozási szokásai I. Az 1950-nél korábban született adatközlők

Az elemzésünk szempontjából első nemzedék elemi családban nő fel: gyermekkorában az anyja, házasodása után (férfi adatközlő esetében) a feleség, megözvegyülése esetén maga főz. A frustok kifejezést az adatközlők harmada a reggeli elnevezéseként ismeri. A reggeli leginkább a tarhó volt és maradt a számukra, a négy időszak egészét tekintve pedig a zsíros ételek visszaszorulása tapasztalható. A péksütemény, így a burek fogyasztására utaló adatok is napjainkat jellemzik. Az „egyéb” válaszok közé szorult a hajában főtt krumpli és a cukros kenyér, ami a háború utáni időszakot még jellemezte, de később a felvágott és pástétom vette át gyakoriságát tekintve a helyüket.

Az ebédre délben került sor, hogy a hatvanas évektől a munkaidő lejártá után üljön le a család ebédelni. Az elmúlt közel hetven évre általános

jellemző, hogy leginkább paradicsom-, borsó-, zöldbab- és krumplileves került a tányérba, csak a kilencvenes évek után lesz népszerű a zacskós leves. A húsk között a disznó- és csirkehús a leggyakrabban fogyasztott, de ünnepi hús státusában van a birkahús is, aminek két magyarázata lehet: egyrészt a nyársonszütek déli divatjának, részint a birkahús újrafelfedezésének eredménye ez.

A megkérdezettek a saját ételkészítési szokásaikról úgy vélekednek, hogy azok a szüleiktől és nagyszüleiktől tanult módon történnek (a válaszok fele alapján), míg a válaszadók egyharmada szerint az ünnephez méltó ételkészítési szokásokat alkalmaznak.

A válaszadók a vacsora időpontját a nyolcvanas évekig a munka elvégzése utáni időpontra tették, a kilencvenes évektől a délután egy meghatározott órájához kötik. A vacsora a negyvenes évek végén üres kenyér és tej, aludttej, tarhó, illetve az ebédre megmaradt étel volt. Ez utóbbi gyakorlat a napjainkig fennmaradt körökben, ugyanakkor az aludttej és tarhó helyébe a gyári kiszerelésű joghurt került.

Gyermekkorukban – iskolásként – zsíros kenyeret csomagoltak számmukra, napjainkban pedig – vélhetően unokáiknak – már vajjas-felvágottas kenyér vagy péksütemény jár.

Az egytálételek közül a negyvenes és hatvanas–nyolcvanas években a bableves, a paprikás a leggyakoribb, a kilencvenes évektől pedig a töltött káposzta. A hétfő a szerda és a péntek a térszombat.

A hatvan évnél idősebb adatközlők a hatvanas–nyolcvanas években fogyasztanak kávé reggel, és délután a vendéget is azzal kínálják meg. A reggeli és délutáni kávéfogyasztás a kilencvenes években még inkább fokozódik és általánossá válik.

Amennyiben piacra mentek és megéheztek, úgy a hatvanas évektől kezdődően piaci péksüteményt vagy burekot ettek (a válaszok felében). Ugyancsak a hatvanas évektől kezdve vásároltak és vittek haza déligyümölcsöt a piacról, míg a kilencvenes évektől a különböző göngyölt húsk népszerűsége ugrott meg. A piacozás helye az esetek zömében Szabadka volt és maradt, csupán a hatvanas évektől tapasztalható egy piaci diverzitás, amikor a környező településekre is (Martonos, Velebit, Orom, Csantavér) eljutnak. Ha vásárba mentek, akkor a hatvanas évektől – a felsoroltak mellett – Újvidék, Zenta és Pancsova is megjelent, de napjainkra ez a változatosság megszűnt. A bolti vásárlás is a felsorolt településeken belül történt, kivételt a kilencvenes évek jelentenek, amikor az ínség és vélhetően a szétszakított családi kötelékek okán Szeged is a vásárlási-beszerzési háló részévé vált.

A hatvan évnél idősebb adatközlők a hatvanas–nyolcvanas években jártak vendégmunkára, ilyenkor helyben vásároltak nyersanyagot és maguk

főztek, más esetben a kifőzde vagy üzemi étkezdé lehetőségeit használták. Ha hosszabb útra mentek, otthon csomagolt ételt fogyasztottak.

A hatvan évnél idősebb kispiai adatközlők elbeszélése alapján a negyvenes évek végén a lakodalmak elengedhetetlen eleme a tyúkhúsleves, a paprikás és a kompót volt, a hatvanas és nyolcvanas években válik ugyancsak népszerűvé a sült és göngyölt húsok közül a párizsi, a bécsi és a fasírt, illetve a sült csirke, hogy napjainkban ez az öt elem legyen a lakodalmi étkezés gerince.

Ha a hatvan évnél idősebb kispiai adatközlőn múlna, akkor a negyvenes évek végét leszámítva, amikor a család, rokon és szomszédok gyakrabban segítkeztek, mint a helyi főzőember és sütőasszony, a hatvanas évektől megszokott gyakorlat érvényesülne: a helyi férfi a szakács, helyi asszony süti a húsokat. A negyvenes évek lakodalmába „házi tortát” vittek, de a rétes is helyettesíthette a tortát. A hatvanas évektől az elvárásoknak a helyi vagy a városi cukrász által készített torta felel meg.

Más nemzetiségűvel közösen étkezni lakodalmakban szokott: ez leggyakrabban a magyar lakodalomba elhívott vendég okán fordul elő, ezért például a „szerbek lakodalmáról” csak szórványos ismereteik vannak. A magyar lakodalmat a leves-, a paprikás-, a bor- és a pálinkafogyasztás jellemzi.

A Kispiacon fogyasztott magyaros ételek sorában a hatvanévesek szerint a paprikás és a pörkölt foglalja el a legelőkelőbb helyet, de a kútban kött kalács, a fánk és a mákos bejgli is magyarosnak számít, míg a nem magyaros, de általuk is ismert – néha fogyasztott – ételek sorában első a csevap, a pljeskavica, ezt a pizza követi, majd a spagetti.

A hatvanévesek és idősebbek általános véleménye szerint nincs jobb a házi kosztnál, amit a családnak legalább egyszer naponta együtt kell elfogyasztania, és a régi ételek egészségesebbek voltak mint a ma fogyasztottak, ezért teljesen elutasítja azt az állítást, hogy a modern étkezés egészséges vagy pedig az áruházi koszt jobb lenne, mint a saját maga által megtermelt.

A konzumensek táplálkozási szokásai II. Az 1951 és 1970 között született adatközlők

A két, határkönek tekintett időpont között született adatközlők a gazdasági struktúraváltozás időszakának közvetett tanúi: egyrészt a hagyományos értékrendet képviselő szülők, másrészt az egyre tágabb lehetőségek mentén formálódó „nyitás” haszonélvezői. Ez a nemzedék szocializálódik a hatvanas–hetvenes években, ami a Nyugat felé fordulás első periódusa is.

Adatközlőink zöme gyermekeivel él egy háztartásban, a hatvanas években még a nagymama vagy az anya főzött otthon, hogy később a feleség vegye át a konyhában a helyet. A napi három étkezés (reggeli, ebéd, vacsora) télen és nyáron is általános volt, ezzel szemben az uzsonnázás nem volt elterjedve, legalábbis nem ezen a néven.

Reggelire a hatvanas–nyolcvanas években a még igen gyakori zsíros kenyér helyett fokozatosan vajas, margarinos és lekváros kenyeret ettek, a tejtermékek (elsősorban az aludttej) töretlen népszerűségnek örvend napjainkban is. A péksütemények (velük együtt a burek) fogyasztása azonos szinten volt a hatvanas években és napjainkban is, mint a tojás, a bundás kenyér és a hajában főtt krumpli fogyasztása. Ez a korosztály még ismeri és fogyasztja is a cukros kenyeret reggelire.

A hétköznapi ebéd elköltése a hatvanas–nyolcvanas években már egyenlően oszlott meg a déli és a munkaidő végeztével bekövetkező étkezés között, hogy aztán a kötött munkaidő következtében annak végeztével következnek be. A véletlenszerű időpontban bekövetkező ebéd gyakorisága az elmúlt ötven évben azonos értéket mutatott. Az ebéd alkalmával elfogyasztott paradicsom-, borsó- és zöldbaleves mellett csökkenő értékben van jelen a krumplileves, hogy a kilencvenes évektől a zacskós leves készítése is kimutatható legyen. A hétköznapi fogyasztott húsfajták közül a disznó- és tyúkhús mögött a halfogyasztás érdemel figyelmet, a vasárnapi étkezés leggyakoribb eleme ugyancsak a tyúk- vagy csirkehús, ünnepnapokra (véltetően az év ünnepeit értették alatta) a disznó- és bárányhús a többi húsfajtát (marha-, tyúk-, hal-, nyúlhús) megelőzi.

Az ételkészítési gyakorlatuk belső megítélése alapján ez a korosztály az ünnepnapok ételkészítést hagyományosan végzi, legfeljebb az ünnephez méltóan változik.

A vacsora időpontját a hatvanas–nyolcvanas években még a szabadban végzett munka vagy házimunka befejezése határozta meg, míg a kilencvenes évektől egy meghatározott időpont befolyásolja. Az első időszakban a vacsora üres kenyérből és tejből, legfeljebb aludttejből állott, gyakoriságát tekintve ezeket a vajas és lekváros kenyér követte. A kilencvenes években némiképp változik az ízlés, ugyanis az üres kenyér és tej mögé a vajas kenyér zárkózik fel. A korosztályra – miként az egy nemzedékkel idősebbekre is – jellemző, hogy az ebédre kimaradt étel lesz leggyakrabban a vacsora is.

Az iskolás gyermek uzsonnája a hatvanas–nyolcvanas években a saját, a kilencvenes éveket követően vélhetően a saját gyermekük uzsonniját jelentette: ennek értelmében a hatvanas években már a vajas kenyér és a felvágott volt a leggyakoribb otthon készített uzsonna, de ennél háromszor gyakoribb volt az iskolai konyhán készített étel. Ennél a korosztálynál ma-

rad a kilencvenes években is leggyakoribb megoldás az iskolai étkeztetés (miután vélhetően erre helyben, az iskolában mód nyílott), hogy napjainkban már éppen ennek rovására hódítson a péksütemény vásárlása (az iskolai szervezett uzonnáztatás megszűntével).

Az egytálételek elkészítése tekintetében a település szokásai érvényesülnek.

A kávéfogyasztás a hetvenes években – a csoport felnőtté válása idején – lett általános, ettől kezdve az idősebb korosztálynál megfigyelt reggeli és délutáni kávéfogyasztás mellett a délelőtti kávézás is általános.

Amikor piacra mennek, a hatvanas évektől kezdve ott vásárolnak péksüteményt, míg onnan a hatvanas évektől elsősorban déligyümölcsöt, illetve a kilencvenes évektől – vélhetően az újdonság erejével ható – darált és göngyölt húst vittek haza. A piacozás helye gyakoriságát tekintve Szabadka és Magyarkanizsa volt, de ez a korosztály már a zentai piacra is járt árulni és vásárolni. A vásár tekintetében még szélesebb kört figyelhetünk meg, amibe például a kilencvenes évektől Szeged mellett Bécs és Trieszt is beletartozott. A bolti vásárlás szűkebb körzetben, a piacozás helyszínein történhetett.

Vendégmunka esetén a hatvanas–nyolcvanas években a helyben, kifőzdében fogyasztott főtt étel az otthon készített étel elé került a rangsorban, a kilencvenes évek tekintetében pedig teljes diverzitás tapasztalható, aminek eredményeképpen a házi koszt, a helyi nyersanyagból saját kezűleg készített étel és a készétel között egyensúly alakul ki, hogy napjainkat a helyi vagy otthoni nyersanyagból saját kezűleg főzött étel jellemezze. Hosszabb útra otthon csomagolt ételt vittek, esetleg helyben vásároltak péksüteményt.

A hatvanas–nyolcvanas évek lakodalmát a tyúkhúsleves, a birkapaprikás, a sült csirke és a kompót jellemezte, míg a kilencvenes években a tyúkhúsleves, sült csirke és kompót mellé a különböző sült húsok (párizsi, bécsi szeletek, fasírt), illetve gyakoriságát tekintve még mindig előkelő helyet elfoglaló birkapaprikás mellé a marhapaprikás zárkózzon fel. A korábbi népszerűségi sorrend napjainkban sem változott meg a kilencvenes évekhez képest. A lakodalomban felszolgált húsok esetében a kilencvenes évektől figyelhető meg a bécsi és párizsi szelet, illetve a töltött darált húsok népszerűségének fokozatos növekedése. A lakodalmakban helybeli férfi főzte a paprikást vagy a pörköltet, és helybeli nő főzte a levest, illetve helybeli nő vagy férfi sütötte a húsokat. Csak napjainkban terjedt el annak gyakorlata, hogy helyi vagy távolabbi település éttermében tartják meg a lakodalmi/esküvői ebédet/vacsorát, ahol előre megbeszélt menüt szolgálnak fel. A lakodalmi asztal nélkülözhetetlen tartozéka volt a torta, amit a vizsgált három időszak egészében helyi vagy szomszédos település

cukrásza készített megrendelésre. A lakodalmak szolgáltattak alkalmat a más nemzetiségűvel, falubelivel történő közös étkezésre, amire leginkább napjainkban kerül sor.

A magyar és szerb lakodalmakban felszolgált ételek közötti különbségek alapján a magyar lakodalmat a bor, a pálinka, a tyúkhúsleves, illetve a sültetek jellemzik, a szerbek lakodalmát csak kevesen ismerik, ennek alapján azt a pálinka, a čorba, a sült malac, sült kecske és birka jellemzi.

A településen fogyasztott magyaros ételek sorában a paprikás, a tarhonya, a töltött káposzta és további tizenhat étel került felsorolásra, ugyankor az általuk fogyasztott, de nyilvánvalóan nem magyaros ételek sorában az előre felsorolt (sugalmazott) spagetti, csevap, pljeskavica, pizza, hamburger és gibanica mellett a baklava, a giros, a lasagne, a rostélyos húсок és a tengeri halak kerültek feljegyzésre.

A korosztály megkérdezettjei teljesen egyetértenek azzal a megállapítással, hogy a házi kosztznál nincs jobb, illetve, hogy legalább egyszer együtt kell asztalhoz ülni, míg teljesen elutasítja a nagyáruházakban vásárolt ételt és a modern táplálkozási szokásokat.

Összegzés és további elemzési lehetőségek

A rövid elemzés bármelyik településen elkészülhetett volna, és gyanítom, hogy számos helyről rendelkezésünkre állnak hasonló adatsorok. Lejegyzését és közlését azért tartom fontosnak, mert a vizsgálat idősíkját távolabb helyezi a hagyományos paraszti társadalom felbomlása előtti, tehát klasszikus néprajzi vizsgálatok idősíkjánál. E helyütt csak reményemet fejezhetem ki, hogy napjaink néprajzi (és szociológiai, antropológiai) vizsgálataival nem késünk el, miként tettük azt – bátran kijelentve szülőföldünk kutatástörténetének távirati áttekintése után – az elmúlt évtizedek jelentős részében.

Ugyancsak fontos lejegyezni, hogy a most olvasható mutató nem a teljes elemzés, csupán annak egy hányada, hiszen két igen fontos rész későbbi publikálásra vár: az egyik az 1971 után születettek táplálkozási szokásait bemutató elemzés eredményei, illetve a válaszok alapján felsejlő összefüggések megvilágítása. Az összefüggések mögött megbúvó mozgatórugók pedig mindannyiunk számára kézzelfoghatóak, bár csak közhely szintjén emlegetjük azokat: ez a társadalom és gazdaság átstrukturálódása, a divat hatása, a kommunikáció jelentősége, az interkulturális kapcsolatok rohamos változása és dimenzióinak kitágulása. A felsoroltakból – elvben – csak az utóbbi kettő vizsgálatára lenne legitimitásunk, jöllehet igazán nem kell látnoknak lenni ahhoz, hogy megállapíthassuk: a pusztá leírás ebben az esetben (is) hagy maga után kívánnivalót.

Irodalom

BÁLINT Sándor

- 1977 *A szögedi nemzet – A szegedi nagytáj népelete II. = A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976–1977/2. Szeged*

BÁTKY Zsigmond

- 1933 *Táplálkozás. = Czákó Elemér (red.): A magyarság néprajza I. 37–123. Budapest*

BOSIĆ, Mila

- 1985 *Božični običaji Srba u Vojvodini. Beograd*
1996 *Godišnji običaji Srba u Vojvodini*

HOLZMANN Ignác

- 1903 *Lakodalom, pünkösöd. EA 2174. 8.*

KISBÁN Eszter

- 1963 *A népi táplálkozás alakulásának problémái = Műveltség és Hagymány V. 189–201.*
1967 *A joghurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozási rendszerekben. Ethn LXXVIII. 81–94.*
1969 *A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. NK-NT. IV. 103–116.*
1997 *Táplálkozáskultúra = Balassa Iván (red.): Magyar Néprajz IV. Életmód. 417–584.*

MAGYAR NÉPRAJZI ATLASZ (MNA)

- 1989–94 *Barabás Jenő (red.): VI–VII. kötet.*

MAGYAR NÉPRAJZI LEXIKON I–V.

- 1977 *Budapest*

PAPP Árpád

- 2003 *Táplálkozás. = Papp Árpád–Raffai Judit–Terbócs Attila (szerk.): Vajdasági Magyarok Néprajzi Atlaszának kommentárkötetete. 67–85. Kiss Lajos Néprajzi Társaság, Szabadka*

PENAVIN Olga

- 1983 *A jugoszláviai magyarok régi népi étkezéséről = Értékezesek, monográfiák 7. 75–86. HITK. Újvidék*

RADOVÁN István

- 1983 *Bánsági magyar népi étkezés a századforduló táján. Népismereti dolgozatok, 55–66.*

ZÖLDY Pál

- 1961 *A földmunkás és napszámos táplálkozása. Kézirat. Szabadkai Városi Múzeum*
1965 *A szállási családi és társasélet 1900 körül Topolyán. Kézirat. Szabadkai Városi Múzeum*