

A LAKODALMI ÉTREND, ÉTELEK VÁLTOZÁSA 1941–1996

BÁTI ANIKÓ

I. AZ ÜNNEPI ÉTKEZÉSEK

1. Az ünnep

Az ünnep az élet öröme, igenlése, tobzódás az élvezetekben. Hozzá tartozik a parázlás, a bőkezűség, a mindennapok időszemléletének felfüggesztése. Az ünnep során az ember felülemelkedik a hétköznapokon, meghaladja a tér és időbeli lét korlátait, jeles alkalom, kivételes idő, amely összekapcsolja a jelent a múlttal és a jövővel, kiragadja az embert a megrögzött szokásokból.¹

Az ünnepi bőség megnyilvánul többek között az étrendben, étkezési szokásokban: a hétköznapokkal ellentétben az ünnepi étrend általában hosszabb ideig fennmarad, a változtatás lehetősége minimális. Ez a viszonylagos állandóság összefügg azzal, hogy az ünnepi ételek táplálék voltukon túl hiedelem- és szokáselemekhez is kapcsolódnak.² Mindezt a táplálkozás körülményei, az étkezés megszervezése is kifejezi. A közös étkezés, a végrehajtott rítus a közösség egybetartozását erősíti a rendszeresen ismétlődő rítuscselekmények által. Az ünnepi étkezés azonban reprezentációs alkalom, éppen ezért az újítások leggyakrabban itt tűnnek föl: új technológiák, új alapanyagok, melyek tovább emelik a jeles alkalom fényét, az étkezés jelentőségét. Az ünnepi táplálkozásnak ez a kettőssége, az állandóság és a változás a táplálkozáskultúra kutatása szempontjából nagyon jó kiindulási alap. Tükröződnek benne a gazdasági, társadalmi változások, a tárgyi, szellemi kultúra mozgásai, jól kitapinthatók segítségükkel a közösség életének eseményei.

2. A lakodalmi étkezések

Az emberélet fordulói közül kiemelkedő esemény a lakodalom, egy új család létrejötte, melyet a befogadó közösség nagy mulatsággal, tánccal, zenével, közös étkezéssel ünnepel meg. A házasságra lépőket a szokáskör cselekményei segítségével vezetik át a gyermeki állapotból a házasesetbe, új családi helyzetbe.³ A lakodalom nagyságát az étrend gazdagságából és a meghívottak számából lehet megítélni. A lakodalom a falu és az egyén életében is a legjelentősebb ünnep, a szokáscselekmények megszervezésében, lebonyolításában a családot tisztségviselők segítik, a násznép munkájával, anyagiakkal és ételajándékokkal is hozzájárul az új család létrejöttéhez. A cselekmények teljes kont-

¹ Nyíri T., 1977. 650.

² Kisbán E., 1963. 193.

³ Györgyi E., 1990. 33.

rollját a falu teljes nyilvánossága adja, a híres lakodalmakat még évek múlva is emlegetik.

A szokáscselekmények, a lakodalom tartalmi és formai jegyei tükrözik a gazdasági, társadalmi hátteret. Ezek hatására idővel módosulnak a lakodalom eseményei, időpontja, méretei, anyagi vonzata. A népszokások többségével ellentétben a lakodalmak az idő folyamán semmit sem veszítettek vonzerejükből, sőt ha lehet, jelentőségük még nőtt is,⁴ ezt fejezi ki például a bőséges, gazdag étrend. Az ünnepi étkezés változatosabb, mint a hétköznapoké, nagyobb figyelemmel állítják össze az ételsort, drágább, különlegesebb alapanyagokat használnak fel. A lakodalom cselekményei között kiemelt szerepe van a több fogásból álló étkezéseknek. Hosszabb-rövidebb ideig meghatározott a fogások száma, sorrendje, az ételek milyensége. Ugyanakkor a lakodalmi étrendben jelennek meg legkönnyebben formai, technikai újítások, a vendégeknek mindig a legújabb fogásokat igyekeznek kínálni. A múlt „táplálkozásbeli változása konkrétan lemérhető az ünnepi ételekben, ezt a témát a változásvizsgálat számára kiválóan alkalmassá teszi”.⁵

II. A CSERÉPFALUI LAKODALMAK VÁLTOZÁSAI

1. Cserépfalu története, gazdálkodása

A lakodalmi étrend, étkezési szokások változását egy konkrét községben, a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei Cserépfaluban vizsgáltam, időben a 20. század második felére korlátozva.⁶ Cserépfalu a Bükk hegység déli lejtőin terül el, Egertől 20 km-re északkeletre, Miskolctól 57 km-re délnyugatra található. A község első okleveles említése 1248-ból származik. A többségében reformátusok lakta község 1576 óta folyamatosan megőrizte vallását rekatolizált környezetben is,⁷ sőt a „cserépiségnek”, a faluhoz való szoros kötődésnek ma is elengedhetetlen feltétele a református vallás. 1898-ban épült temploma Borsod-Abaúj-Zemplén megye legnagyobb neogótikus stílusú református temploma, amely közadakozásból épült fel.

Cserépfalu⁸ határának nagy része erdő, művelhető földje kevés van, az is rossz minőségű. Az elzártság és a kevés föld miatt a második világháború előtt a lakosság számára fő megélhetést az erdőgazdálkodás, fakitermelés, mészégetés jelentette.⁹ A férfiak télen fafaragással foglalkoztak, díszes munkáik híressé váltak.¹⁰ Tavasztól őszig summásként az Alföldre jártak, hogy biztosítsák egész évi megélhetésüket. Az asszonyok hóvirágoztak, gombát szedtek, gyümölcsöt termesztettek. A méz, a faragványok, a gyümölcsök nagy távolságokra való szállításához időszakosan dolgozó fuvarosréteg alakult ki. A környező falvakba, piacokra főleg a nők vitték eladni termékeiket. Cserépfalu tehát bekapcsolódott a környék és a nagyobb tájegység árucseréjébe is.¹¹

A második világháború után a korábbi paraszti életforma gyorsan és teljesen átalakult. A lakosság nagy része belépett a tsz-be, mások pedig a környező városokba jártak,

⁴ Sárkány M., 1983. 279.

⁵ Morvay J., 1950. 148.

⁶ A tanulmány részlete a JATE BTK-án, a Néprajzi Tanszéken írt szakdolgozatottnak, melynek a címe: A lakodalmi étrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében.

⁷ Benke Gy.–Zsirka L., 1998. 410.

⁸ Közigazgatási területe 4464 ha, ebből 116 ha a beépített terület, jelenlegi lakossága 1200 fő, a lélekszám az 1940-es évektől kb. 1000 fővel csökkent.

⁹ Bakó F., 1968.; Kiss Gy., 1966.; Petercsák T., 1986.

¹⁰ Lajos Á., 1959. 103.

¹¹ Viga Gy., 1985., 1986.

járnak el dolgozni, de nem szakadtak el teljesen a mezőgazdaságtól. A mobilitás az előző korszakban is jellemző volt, fuvarosként, summásként eljártak dolgozni. Az ötvenes évektől ez sokkal nagyobb méreteket öltött. Nemcsak munkavállalók, de a továbbtanulni szándékozók is elhagyták hosszabb-rövidebb időre falujukat.¹² A tsz-ben a munkák már nem a korábbi paraszti életritmushoz és a mezei munkák rendjéhez igazodtak, hanem az iparhoz hasonlóan az egész évre vonatkozóan a heti munkanapok mellé beiktatták a szabadnapokat. A hétköznapi, a munkák átszervezése kihatással volt az ünnepekre, a lakodalomra is.

Paraszti kultúráját a falu a terület zártsága, szegénysége miatt sokáig megőrizte a gazdasági és politikai helyzet megváltozása után is, egységesebbnek, hagyományosabbnak tűnik, mint a szakirodalom alapján más hasonló községeké. „...az emberi kapcsolatok hálózata, amely a rokonság, szomszédság, barátság és a gazdasági együttműködés változatos sorát foglalja magába és erősebb ... mint a legtöbb magyar faluban”.¹³ Továbbéltek és csak lassan változtak, egyszerűsödtek például a lakodalmi szokások is, ezért bizonyult Cserépfalu megfelelő terepnek az étkezési szokások változásának vizsgálatához.

2. Változások a lakodalom menetében

Vizsgálataimat a 20. század második felére korlátoztam. Szüleink és nagyszüleink generációjának lakodalmait vettem össze napjaink, saját generációm házasságkötéseivel. Az elmúlt ötven év volt az, amit interjúkkal, megfigyelésekkel, fotókkal, írásos forrásokkal még el tudtam érni. A három generáció lakodalmi adatait 1940–50-es, 1960–70-es, 1980–96-os időzónákba esnek, összehasonlításhoz ezen időszakaszok adatait vettem alapul.

A lakodalom szokáskörén belül fontos szerepe van a különböző étkezéseknek, így a cselekmények, időpontok, helyszínek változásai kihatnak az ételekre, étrendre, étkezési szokásokra is.

A szabadnap fogalmának létrejöttével változott a lakodalmak időpontja. Az 1940-es években elsősorban ősszel, hétfőn és szerdán voltak az esküvők, korszakunkra viszont a nyári, szombati időpontok állandósultak. Ehhez igazodtak az előkészületek is. A lakodalmi szokáskörön belül végrehajtott cselekmények egyszerűsödtek, elvesztették jelentőségüket a mágikus, varázsló elemek. A gyermek állapotból a házasságba való átmenet rítusának súlya is csökkent. Egyes korábbi előkészületi társasmunkák, például a kalácssütés, *csigacsinálás* megszűnt, időt és munkát takarítva meg, inkább pénzt fektettek bele, iparostól, specialistától rendelik meg ezeket a tésztákat. Módosult tehát az idő és a pénz paraszti szemlélete is, a feladatorientált időszemlélet helyett az óra-orientált lépett életbe.

Az 1940–70-es években a lakodalmi cselekmények legfőbb színtere még az átrendezett lakóház, annak is az első szobája, az *első ház* volt. Az udvaron felállított sátorban legtöbbször csak táncoltak, az étkezések, meghatározott ülésrenddel a házban folytak. Az 1980-as évektől a lakóház jelentősége csökken, csak tároló funkciójú lett, a legfontosabb helyszín a sátor, ahol az új pár és a vendégek együtt, egyszerre étkeztek, illetve együtt mulattak. A helyszín módosulásával az étkezések lebonyolítása, időtartama, a tállalás menete, az ülésrend is változott. Napjainkban a lakodalom teljesen el is szakadt a

¹² Szuhay P., 1994.

¹³ Huseby É., 1985. 495.

lakodalmas háztól, annak udvarától is, előfordul, hogy középületekben, például az iskola aulájában zajlanak az események, átmenetet képezve a falusi és a városi lakodalmak között. A hagyományos elemek közül amit lehet, amit az új helyszín megenged, még végrehajtanak, de már a vőlegényes, menyasszonyos ház „szent hely” szerepének kiiktatásával. Mindez jól tükrözi a szokáskörön belül rövid időn belül bekövetkezett változások mélységét, a tartalom és a forma egységének a felbomlását.

A lakodalom egészének lebonyolításában a rendező családokat felkért tisztségviselők segítik. Az ő feladataik is módosultak korszakunkban: egyes szerepek, például a *gazda*, nyoszolyóasszony¹⁴ tisztsége napjainkra eltűnt, feladataik más szereplőkre hárultak. A vendéglátás színvonalának emelkedésével, az élelmiszerek és az italok mennyiségének növekedésével az 1980-as évektől az ezekkel foglalatostkodó tisztségviselők feladatai jelentősen megszaporodtak. Ezért mára több *gazdasszonyt*, *csapost* kérnek fel ezekre a felelősségteljes posztokra.

III. AZ ELŐKÉSZÜLETEK ÉTKEZÉSEI

1. Kihirdetés

Az 1980-as évek előtt a kihirdetés a vasárnapi istentisztelet része volt csupán, az esküvő előtt háromszor, nem volt túl hangsúlyos eleme a szokáskörnek. Az utóbbi években már csak egyszer hirdetnek, a házasságkötést megelőző vasárnap. A kihirdetés Cserépfaluban új, világi ünnep lett, jelentősége az előző korszakhoz képest megnőtt, megváltozott a neve is: *kísérés*. A vőlegény és a menyasszony fiatal rokonaikat, barátait meghívják az esküvő előtti vasárnapra. A templomi szertartás előtt az egyik lagzis háznál gyülekeznek a vendégek, süteményt hoznak ajándékként. A behordott süteményeket, tortákat, üdítőt, röviditalokat kínálnak svédasztalszerűen, a vendégeket csak rövid időre ültetik le. A közös „tízórai” után a jegyesek és a meghívottak közösen vonulnak a templomba. Mindez a most felnőtt generációnak az egyházhoz és a falu ellenőrzéséhez való megváltozott viszonyát jelzi. A vasárnapi istentiszteletre ez a korosztály már nem magától értetődően jár el rendszeresen, de mint a lakodalmi szokáskör első eseményén a jegyeseket megtisztelik jelenlétükkel, ezzel is kiemelve az egyháznak még mindig élő jelentőségét a házasságkötés törvényesítésében. Sajátos példája ez a mai vallásos életnek. A hirdetés utáni délutánon indulnak a vőfélyek a vendégeket meghívni.

2. Sátorcsinálás

Az 1940–80-as években az előkészületek során először, nagyobb tételben a *csiga-csináláskor* vendégtelték meg a segítséget. Ma már az esküvő hetén, szerdán, csütörtökön és pénteken is reggelit, ebédet, vacsorát adnak. Mindezt a lakodalom étkezései közé sorolom, mert nagyobb mennyiségeket főznek, mint hétköznapiakon a családnak, költségeit a házigazdák a lakodalom összes kiadásai közé számolják, ugyanazon szakácsasszonyok készítik ezeket az ételeket is, mint akik a lagzi napján főznek. A lakodalom maga, mivel az esküvő délután van, tulajdonképpen csak félnapos, de az előkészületek méretei, költ-

¹⁴ A tisztségviselők funkciójáról lásd bővebben a Néprajz és Nyelvtudomány XXXIX. 1998. 21–30. vonatkozó tanulmányomat.

ségei, a jelenlévők száma alapján a több napos lakodalom jelentőségével ér fel, azzal a különbséggel, hogy jelen esetben maga a házasságkötés az utolsó napra esik.

A sátor alapanyagát, a ponyvát, a szarufákat az 1990-es évekig a rokonoktól, szomszédoktól kérték kölcsön, ma már kölcsönzőből bérlik a sátrat, amelyhez elemekből összerakható fémváz is tartozik. A felállításában meghívott rokon férfiak segítenek az esküvő előtt két-három nappal. Reggelire hurkát, kolbászt, tepertőt, tejeskávét kínálnak nekik, az udvaron terítnek. Ebédre húsos, hétköznapi ételek készülnek, például zöld-bableves füstölt csülökkel és *pampuszka*, fánk. Vacsorára rántottát csinálnak.

Ezek az ételek a mai hétköznapi étkezések fogásai, tehát nem emelkednek ki a mindennapok sorából. Korábban a *pampuszka*, a tejeskávé az ünnepi ételsor elemei voltak, mára azonban a köznapi fogások közé süllyedtek, a lakodalom napján már nem kínálják őket.

3. Tejbehordás, kalácsbavaló, ételajándék

A 20. század során a lakodalom anyagi vonzata megváltozott. A vendégek részvétele egyben feladatok teljesítésével is jár. Hozzájárulnak a lakodalom költségeihez: nyersanyagokkal, süteményekkel, a fiatal pár indulásához pénz és természetbeli ajándékokkal. A lakodalomban való részvétel az anyagi kötelezettségekkel, segítséggel együtt kölcsönösségen alapul.¹⁵

Az 1940-es években ételajándékként két liter tejet vittek a kalácssütéshez minden meghívott háztól a lagzi előtt két-három nappal. Az esküvő előtti este, a csigacsinálásra minden háztól lisztet és tojást hordtak be. A lakodalom napján pedig tyúkokat (egy-öt darabot), két liter bort, süteményt (fánkot, csörögét, pogácsát) vagy kalácsot vitt minden vendég a lagzis házhoz, oda, ahhoz a családhoz, ahová vacsorára hívták.¹⁶

Az 1960-as években az ételajándékok értéke nem változott, csak a behordás időpontja módosult a lakodalom időpontjának állandósulásával. A *kalácsbavalót* a kalácssütéshez csütörtökön vitték és a két liter tej mellé esetleg már egy kilogramm cukrot is adtak. A közelebbi rokonok süteményt is sütöttek ekkorra, hogy az előkészületeknél segítőköt azzal kínálhassák. A *csigacsináláskor* szokás szerint vitték a tojást és a lisztet, másnap pedig a tyúkokat és a bort is.

A mai lakodalmakban az ajándékok mennyiségében és értékében nagyon nagy változások történtek. A lagzi hetén csütörtökön vitt *kalácsbavaló* minden olyan alapanyagot magába foglal, melyet a sütéshez, a vacsora elkészítéséhez felhasználhatnak. A kalácsot azonban már nem háznál sütik, ezért tej helyett pénzt adnak, *kalácspénzt*, az ajándékot ezzel váltják meg. Az előkészületekhez is mindenki krémes süteményt hoz. Mindezt – a pénzt, az ételajándékot – egy füzetbe jegyzik, mivel nagy mennyiségekről van szó, hogy a kölcsönösség jegyében ugyanezeket, sőt még valamivel többet is vissza tudjanak adni.

¹⁵ Györgyi E., 1990. 49.

¹⁶ A két család nem egyformán hívta meg a vendégeket. Csak saját rokonaikat hívták vacsorára is, a másik ház hozzátartozóit csak az esküvőre, a *hitre* hívták kölcsönösen.

4. Kalácsütés

A 20. század közepén Cserépfaluban is nagy szerepe volt a kelt tésztának, kalácsoknak. Mindkét lagzis háznál sütöttek kalácsot és kenyeret is az előkészületek során, a szakácsasszonyok irányításával. Szinte minden mozzanatot kísért valamilyen formában kalács. Az étkezések alkalmával minden fogáshoz tálták, a vacsora végén önállóan is, de adtak belőle a hívatlanoknak: a *lesőknek*, a papnak, a jegyzőnek is.¹⁷ Az ünnepi étkezésekben a kalács hasonló jelentőségű, mint a hétköznapi étkezésben a kenyér. A kalácskészítés tulajdonképpen a kenyértésztának finomabb lisztből készült ízesített változata. A kalács – kelt tésztaként – szimbolizálja az ünnepet, a jómódot, még a kenyér a munkának, a hétköznapiaknak, a szegényebb érendnek a jelképe lehet.

Cserépfaluban kétféle kalácsot sütöttek: dióval, mákkal töltöttet, azaz *hajtottat* és töltetlent, *csupaszt*. Méreteivel és díszítésével kiemelkedett közülük a nyoszolyólány által sült tésztából formázott madarakkal, fonatokkal ékesített *nyoszolyólány kalácsa*, melyet éjjélkor vágta csak föl a vendégeknek.¹⁸ A lakodalom lezárásaként az új pár kalácsot osztogatott az utcában a szomszédoknak.

Az 1960-as évektől a kalács és a kenyér saját kemencében való elkészítése csak keveset vesztett a jelentőségéből, fontos eleme volt az előkészületeknek. A korábbiakhoz hasonlóan kínálták a vendégeknek a lakodalom során, de másnap már elmaradt az osztogatás. Ugyanakkor már megjelentek a házi készítésű sütemények, torták, boltból vásárolt aprósütemények, amelyek megtörték a kelt tészták egyhangúságát. Mindez a cukorfogyasztás növekedését jelzi Cserépfaluban. Korábban csak a rizskására, a fánkra, a tejeskávéba került cukor, az 1960-as évektől viszont megjelennek a torták – a piskóta, mint tésztaforma, igaz néhol még csak szilvalekvárral töltve –, cukros sütemények a lakodalmi érendben.¹⁹ A vendégek által összehordott süteményeket a komódfiókban csoportosították s a néhány darab, városból hozott, cukrász által készített tortát a komód tetejére tették, csak vacsorakor vágta föl.

Napjainkra már csak néhány kemence működik a faluban. Az 1940-es évektől terjednek el a takaréktűzhelyek, s az 1960-as évektől már a gáztűzhelyek, amelyek az épülő új házakban fölöslegessé tették a nagyméretű kemencéket.²⁰ A mi szempontunkból mindez azt jelenti, hogy a lakodalmakba a szükséges mennyiségű kalácsot, kenyeret nem otthon sűtik, hanem a pékségben rendelik meg. A kalácsütés, mint társas munka elvesztette a jelentőségét, elenyészett a sütéshez szükséges tudás, gyakorlat, eszközkészlet. Az elnevezés azonban tovább él, mert az ételajándékok között az alapanyagokat még most is *kalácsbavalónak* hívják. A rendelt kalács nagy részét a hívatlanoknak osztják szét, a vendégeknek inkább tortákat, süteményeket kínálnak. Az éjjélkor felvágott *nyoszolyólány kalácsa* helyén emeletes torta szerepel. A kalács, a kelt tészta jelentőségének csökkenését mutatja, hogy a hivatalos vendégeknek nem, csak a *lesőknek* kínálják a lakodalom napján. Megkülönböztetve így a násznépet, akiknek a finomabbnak, értékesebbnek tartott tortákat szolgálják fel. A kalács napjainkra elvesztette szerepét az ünnepi érendben. A még meglévő néhány kemence azonban még mindig működik, ezekben sűtik meg a bélest, a túrós lepényt, amely nem része a lakodalmi ételsornak, csak az előké-

¹⁷ Schwalm E., 1981. 350.

¹⁸ A palóc centrum fő kalácsa a díszítetlen, vagy kis tésztafigurákkal díszített morvány. A papírral díszített menyasszonykalács Borsodban ismeretlen. Cserépfalu környékén a díszített nagykalácsok következő elnevezései ismertek: Noszvajon morványkalács, díszítés nélkül; Bogácson köszöntőkalács, díszítetlen; Cserépváralján köszöntőkalács, melyen tésztából készült díszek vannak. Schwalm E., 1981. 360–367.

¹⁹ Kisbán E., 1987. 259.

²⁰ Szarvas Zs., 1986. 320.

születeken találják, de az 1970-es évek óta onnan elmaradhatatlan. A kelt tészta új helyen, új formában, de a szokáskörnek még mindig része, nem tűnt el teljesen, bár a cukros sütemények mennyiségben messze felülmúlják.

5. Csigacsinálás

A csigacsinálás az 1980-as évekig fontos társasmunka-alkalom volt,²¹ melyre minden meghívott ház nőtagja eljött, tojást és lisztet hozott a lakodalmat megelőző estén. A munka során kaláccsal és borral kínálták őket, majd vacsorát adtak a segédkezőknek. Az 1940–50-es években *csigaleves*, húsleves és kalács volt a menü, vacsorára a násznép férfitagjai is eljöttek, együtt mulatoztak. A csigaleves és a kalács is a lakodalmi étkezés egy-egy fogása volt, így a csigacsinálást szinte hozzákapcsolta a lakodalomhoz, megkülönböztetve más társasmunkáktól és a hétköznapoktól. Az 1960-as évektől a *csigalevest* fölváltotta a májgaluskaleves. A munkaalkalom ezáltal már nem annyira az ünnephez, inkább az előkészületekhez kapcsolódott. A csigatészta a lakodalom során kiemelkedő szerepű – ünnepi jelzi a csigacsinálás megtételének módosulását. Az 1980-as évektől, bár a tészta még mindig fontos része az étrendnek, már nem hívogatnak *csigacsinálásra*, nem közösen készítik el, hanem specialisták foglalkoznak ezzel, náluk rendelik meg a szükséges mennyiséget.

6. Csirkepucolás

A vendégek ellátásához szükséges húsmennyiséget egyrészt a lakodalmas ház saját jószágállománya fedezi, másrészt az ételajándékként behordott tyúkok, csirkék. Az 1940-es években a baromfi mellé még borjút vágta, abból készültek a sültök. Az 1950-es években, a beszolgáltatások idején előfordult az is, hogy csak csirkét tudtak vágni, minden fogás abból készült. Az 1960-as évek közepétől azonban a baromfi mellé egyhárom sertést vágta le, a vendégek számától függően. A hűtőgépek, hűtőkocsik megjelenése előtt, gyakran még az 1980-as években is az állatokat csak az esküvő napján vágta le, mivel tárolásukat nem tudták megoldani. Napjainkban a disznóvágás, a csirkepucolás a pénteki előkészületi nap legfontosabb eseményei. A számos segédkezőnek ebédet főznek, amelynek tíz éve elmaradhatatlan fogásai a májgaluskaleves és a *béles*, a túrós lepény. Összefügghet ezzel, hogy az utolsó előkészületi nap legfontosabb eseménye, a csigacsinálás már nem él, így annak leves fogása egy másik fontos feladatához, a csirke- és disznóvágáshoz kapcsolódott.

IV. A LAKODALOM NAPJÁNAK ÉTKEZÉSEI

1. Ajándékhordás, reggeli

A lakodalom reggelén vitték a meghívott vendégek az ajándékokat. A lagzi költségeihez hozzájárulva, tulajdonképpen a rendező család részére bort és kalácsot, illetve süteményt, továbbá az ifjú párnak szánt ajándékokat. Az ajándékhozókat vendégül látták. Az első korszakban tejeskávét, forralt bort és kalácsot adtak. Aki elfogadta – nem

²¹ Viga Gy., 1990. 465–482.

mindenki –, azt a szobában helytel kínálták és a kalácsot, bögrét a kezében fogva fogyasztotta el a reggelit. A második korszakban a közelebbi rokonoknak az egyik szobában terítettek, reggelire tepertőt, hurkát, abált szalonnát tálaltak. A többi vendégnek tejeskávét, kalácsot kínáltak, de nem ültették le őket. A harmadik korszakban már minden ajándékhozót a sátorba kísérnek, ahol reggelivel várják őket. Korábban csak egy-két fő képviselt egy házat, most viszont szinte az egész család eljön ajándékhordáskor is. Reggelire kocsonyát, hurkát, tepertőt, abált szalonnát tálalnak erre külön felkért fiatalok.

2. Ebéd

A lakodalom napján az ebéd korszakunkban még az előkészületekhez tartozott, mivel az esküvő mindig délután volt, így a segítőknek, a konyhán dolgozóknak főztek. Ez az étkezés nem volt ünnepélyes, bár a vacsora főbb elemeit rakták ekkor is az asztalra. A terítékek hasonlóak voltak, mint este, de a vőfély ezeket a fogásokat nem köszöntötte verssel. Az 1940–50-es években *csigalevest*, főtt húst, marhapörköltet és galuskát főztek. A második korszakban az étrend csak annyit változott, hogy a pörköltet disznóhúsból készítették. A harmadik korszakban ebédre a lakodalmak többségében már nem főznek levest, csak csirke- és disznópörköltet galuskával. Csökkent tehát az ebéd jelentősége, mert *csigalevest*, mely az ünnepi étkezéshez tartozik, már csak vacsorakor tálalják, az ebéd ételsorából kezd elmaradni. Ugyanakkor napjainkra a pörkölt a vacsoráról eltűnt, mint ünnepi étel elvesztette szerepét, az előkészületek étrendjén szerepel csupán.

3. Vacsora

Az étkezések közül az esküvő napján, este tartott vacsora a legfontosabb, amely ünnepélyes módon zajlik le. Az 1980-as évekig a lakóházban terítettek a vacsorához. A szobákat rendezték át ehhez, a szomszédoktól kölcsönkért padokat, asztalokat, terítékeket rakták le. Az asztalhoz meghatározott ülésrendben ültek le: Az *első házban*, az első szobában, a fő helyen – a tükör alatt – ült az új pár, mellettük a násznagyok, az *előkelők*, azaz az idősebb rokonok, a pap, a jegyző, a tanító. Csak többszöri terítéssel tudták megoldani a vacsoráztatást, mivel kevés hely volt.

Amikor elkészültek a szakácsasszonyok a főzéssel, kezdődhetett a vacsora. Az első fogás előtt a gazda vagy a násznagy köszöntőt, imádságot mondott az új párért. Majd a vőfély minden ételhez verset mondott és a tálat az új pár elé tette. A vacsora ünnepélyességét szolgálta a közös étkezés, az ülésrend, a teríték, a vőfély verses köszöntői, a tálalók sokasága, az ételek bősége, a mindennapok fogásaitól való eltérés.

Cserépfalun az első fogás mindig *csigaleves* volt, a legfontosabb ünnepi leves a tyúkhúsleves csigatésztával. Ebben megegyezik a tágabb Palócföld étkezési rendjével.²² Az első korszakban a menyasszonyt a leves kiszedésekor megtréfálták: a merőkanál helyett *lyukaskanalat*, szűrőkanalat adtak neki. Belemerítve a levesbe csak a tésztaját szedte ki, csak a „csigáját”, később hoztak neki merőkanalat is. A csigatészta itt nyilvánvalóan, mint fallikus szimbólum szerepel.²³ A vacsora más ételeihez nem fűződött más szokás és a későbbiekben ezt is elhagyták.

²² Bakó F., 1987. 167.

²³ Bakó F., 1987. 168.

A második fogás főtt hús – legtöbbször tyúkhús –, mellé csalamádét adnak savanyúságként, illetve a leveszöldséget vagy a hús mellé rakják a tányérra, vagy külön körbekínálják. A vőfély verseiben a kakas és a tyúk a házaspárt szimbolizálja.

A harmadik fogás *sült hús*, azaz pörkölt, a 20. század közepén marhahúsból készült, mellé köretnek galuskát, vagy párolt rizst és csalamádét adtak. Az 1960-as évektől már disznót vágtak, és abból készítették a pörköltet. A rizs és a nokedli mellett a körítés székelykáposzta lehetett.²⁴ Az ételkészítés technikája nem, csak a felhasznált alapanyagok változtak.

A vacsora utolsó fogása az 1950-es évekig mindenhol kalács és tejbekása volt, mézzel édesítve. Mára ez az étel a hétköznapi étrendből is elmaradt, esetleg gyerekeknek főznek csemegeként tejberizst. Az 1960-as évektől a vacsorát sütemények, torták zárják, számuk idővel egyre nő, javul a minőségük. Az üdítőitalok elterjedéséig, az 1980-as évek elejéig csak bort kínáltak italként, pálinkát csak nagyon keveset, a nőknek pedig tejeskávét.

Napjainkban az étkezés és a mulatság is sátorban zajlik, itt azonban nincs kialakult meghatározott ülésrend. A menyasszonyt és a vőlegényt a sátornak olyan részére ültetik, hogy mindenki jól lássa őket. A terítéket, az asztalokat a sátorral együtt kölcsönzöből bérlik, nem kell már a rokonoktól összeszedni. Pénzbe kerül, de szebb, egységesebb így az egész sátor. Az összes vendéget egyszerre le tudják ültetni vacsorához, mivel mindenkinek jut teríték és a sátor is elég tágas. Másodszorra már csak a konyhán dolgozóknak és tálalóknak terítenek.

A vacsora mindig este hét órakor kezdődik. Korábban nem volt konkrét időpont, a vendégek egy része éhes volt, mások elkéstek a vacsoráról. Jelenleg az esküvő időpontját is úgy időzítik, hogy utána már ne sokat kelljen várni az étkezéssel, illetve a szakácsaszonyok is igyekeznek pontosan elkészülni. A vacsora megkezdése előtt röviditalokat kínálnak, köszöntőt azonban nem mondanak. Minden fogáshoz más-más nem specialista vőfély mondja a verset. A tálalást kb. négy éve egy új „tisztviselő” vezeti: általam elnevezve a „tálalás irányítója”, akinek eddig még nincs neve. Nem kéri fel, és nem kap feladatáért semmit. Számolja a vacsora során, hogy melyik asztalra hány tál kell, és ennek megfelelően irányítja a tálalókat. Gyorsabban, kavarodás nélkül tudják így lebonyolítani az ételek felhordását, ezáltal szervezettebbé vált a vacsoráztatás. Korábban a *gazda* felügyelte a tálalást, kínálgatta a vendégeket.

A vacsorát ma is a *csigaleves*, főtt hús vezeti be, a harmadik fogásban a húskételek között azonban jelentős különbségeket találunk a korábbiakhoz képest. Egyrészt megnőtt a vacsora fogásainak száma, másrészt ugyanazokból az alapanyagokból – csirke- és disznóhús – töltött káposztát és új technikával sokféle sült húst készítenek: fasírozottat, rántott szeletet, rántott és töltött csirkét. Körítésnek burgonyát adnak püréként, vagy petrezselymesen elkészítve.

Morvay Judit vizsgálatai szerint a Boldva-völgyében a töltött káposzta elterjedése már a századfordulón megtörtént, a sült húsokat 1940-re már többféleképpen készítik, tíz-tizenöt féle süteményt és sok tortát említenek.²⁵ Cserépfaluban ehhez képest szinte harmincöt-negyven év időbeli eltolódásról beszélhetünk, az étrend módosulásának ez a folyamata jóval később zajlott le, de a fejlődés vonala, a változás iránya azonos.

Napjainkra a sütemények, torták nagy részét cukrászdában rendelik meg. A házi készítésű krémes sütemények számának növekedését a különböző szakácskönyvek, a

²⁴ Székelykáposztának nevezik Cserépfaluban a gyalult nyári káposztát tejfölösen pörköltalapon megsütve. Ehhez külön készítik el a húst, melyet csak a tálaláskor tesznek a káposzta tetejére.

²⁵ *Morvay J.*, 1950. 160–162.

televízió, a sajtó is elősegítette. A legnagyobb mennyiségi és minőségi változás egyrészt az édességek, másrészt az italok tekintetében történt az utóbbi tizenöt-húsz év alatt. Borból jóval kevesebb fogy, mint korábban, a fiatalabbak – mivel főleg nyáron tartják a lakodalmakat – a sört kedvelik. A nők, a gyerekek a különböző üdítőitalokból válogathatnak, minden lagziban a bőség, a gazdagság jeleként igyekeznek minél többfélét kínálni. Új jelenség a röviditalok elterjedése is: reggel, délben, este étkezések előtt fogyasztják. Az 1940-es években tejeskávét ittak pótkávéból reggel és éjjelkor, ma viszont presszókávét főznek a lakodalom napján folyamatosan, mindig kínálják a vendégeknek.

4. Éjféli étkezés

A menyecske kontyolása idején az 1940–50-es években a vendégeknek a nagy, díszes *nyoszolyólány kalácsát*, forralt bort és tejeskávét kínáltak, de nem terítettek meg egyszer, az ételeket a kezükben fogva fogyasztották el. A második korszakban hurkát, tortát adtak éjjelkor és már eltűnt a bor, a tejeskávé az étrendből. Napjainkban a sátor közepén svédasztalszerűen, talán a városi éttermekben tartott fogadások mintájára találunk fasírozottat, sült húst, hurkát, franciasalátát, kenyeret és a nagykalács helyett emeletes tortát vágnak föl. Az asztalra tányérok, villákat, szalvétát raknak, és minden vendég kiszolgálja magát, de a vacsora után kivitt asztalokat már nem rakják vissza, mindenki a kezében fogja a tányérját.

Az éjféli étkezések „kidolgozatlanságának” talán az lehet az oka, hogy a hétköznapi napokon nem szerepel ilyen késői időpontban étkezés, tehát nincs rá példa, hogy mit és hogyan kellene enni. A reggeli, ebéd, vacsora esetében nincs ilyen probléma, hiszen az étkezéseket a mindennapihoz viszonyítva igyekeznek ünnepélyessé tenni. A lakodalomban viszont az éjféli ezért kivételes időpont. Igen nagy a variációs lehetőség, az étkezések közül talán itt tűnnek fel legkönnyebben az újítások, mint például a franciasaláta.

V. ÉTELKÉSZÍTÉSI TECHNIKÁK, ÉTKEZÉSEK ESZKÖZEI

1. A konyha

Mindhárom korszakban külön konyhasátrat építettek, ott főzték meg az ünnepi ételsor ételeit, mert a lakóház konyhája kicsi lett volna. Külön tűzhelyet alakítottak ki az udvaron. Az 1940-es években a *szánkát*, a lovas szánt használták tűzhelyként,²⁶ kukoricaszárral megrakva, letapasztva, ezen álltak a cserépfazekak. A pörköltet pedig zománcos lábasokban, sparhelton készítették. A sütemények egy részét, a kalácsot, a kenyeret kemencében sütötték.

Az 1960-as évektől már üstökben főznek, melyeket a konyhasátor oldalai mentén állítanak föl. A húsokat tepsiben sparhelton sütik. A *bélest*, azaz a túrós lepényt, a hurkát azonban a még működő néhány kemencébe viszik el. Hagyományosan még mindig fával fűtenek az üstök alatt és a sparheltekben is, erre egy külön férfi tisztségviselő, a *konyhapokla* ügyel. A sátor közepén lévő asztalokon készítik elő, illetve tálalják a szakácsaszonyok az ételeket a mellettük dolgozó számos asszony segítségével. Korszakunkban a konyhasátor szerepe, formája nem, csak a benne lévő tűzhely változott.

²⁶ Schwalm E., 1989. 458.

2. Főzés és tálalás

A főzés technikája mindhárom korszakban az adott tűzhellyel és a felhasználandó alapanyagokkal függ össze. Az 1940-es években a csigaleves és a tejbekása cserépfazékban készült, volt közöttük ötvenliteres is, azokban a leves főtt, a kisebb edényekben pedig a tejberizs. Minden fazék leveshez egy levesestál vegyes zöldséget és kb. öt tyúkot számoltak. A csigatésztát még a lakodalom előtti estén kifőzték. Tálaláskor a levest a szakácsasszonyok két, külön fazékból szedték egy-egy tálba, hogy az ízek keveredjenek. Beletették a tésztát, végül a leves tetejére kevés fűszerpaprikával színezett piros zsírt öntöttek. A levesben főtt húsokat tányérokra halmozták és mellé leveszöldséget tettek. A marhapörköltet, a galuskát zománcos tálakba szedték. Ugyanígy tálalták a tejberizst is, tetejére mézet öntöttek.

A második korszakban már üstökben főztek. A levesbe kilenc-tíz tyúkot számoltak üstönként, a húsokat madzagra felfűzték, és amikor megfőtt, könnyebben ki tudták szedni. A kalácsot és a hurkát is kemencében, tepsiben sütötték. Az egyes fogások tálalása a korábbiakhoz hasonlóan történt.

A harmadik korszakban a leves az előzőekhez hasonlóan készült, de tálaláskor nem öntöttek rá paprikás zsírt. A csigaleveshez hasonlóan a töltött káposztát is üstökben főzik és a sülték mellé tálalt petrezselymes krumplit is. A fasírozottat, kirántott húst pedig sparhelton, tepsiben sütik. Az egyes fogásokat kölcsönzökből bérelt jénai tálakra rakják, ügyelve az ételek elhelyezésére, díszítésére is.

3. Az étkezéslet

Korszakunk első felében a terítéket rokonoktól, szomszédoktól szedték össze. Az 1940-es évek elején előfordult az is, hogy nem mindenkinek tettek külön tányért, hanem közösen étkeztek nagy tálakból, nem fémkanalakat, hanem fakanalakat adtak. Nem volt az asztalon terítő és szalvétát sem használtak. A tányérokon kívül fűszertartó és felszeletelt kenyér volt az asztalon. Pohár kevés volt, inkább üvegből itták a bort.

A második korszakban a teríték: mélytányér, kanál, villa. Pohár nem jutott mindenkinek, többen üvegből ittak. Az asztalt terítő helyett csomagolópapírral borították, szalvétát nem használtak.

Napjainkra az étkezéslet kölcsönzökből bérlik, a teríték tehát egységes és jut minden vendégnek: mély-, lapos-, süteményes tányér, kés, villa, kanál, pohár. Az asztalt nylonterítővel borítják, hogy le lehessen törölni, a szalvétát pedig egy-két éve nemcsak eredeti funkciója szerint használják, hanem díszítő, esztétikai szerepe is van: nyomdában ráírják az esküvő dátumát, az új pár nevét, a szalvéta színét pedig úgy választják meg, hogy az étkezéslettel, a sátor díszítésével harmonizáljon. Az asztalokra vázákban virágot tesznek, korábban nem volt ilyen. Fűszertartót, kenyérkosarat és egy-egy tortapapírt raknak le a tálak alátéteként, négy személyre számolva egyet.

Az étkezésletben jelentős változások történtek, a polgári, civilizációs hatást itt lehet a leginkább lemérni. Ma már az asztalterítőt kivéve nincs különbség egy városi és egy falusi lakodalomban használt teríték között. Ez a változás is, az étrendhez hasonlóan, a város példáját követi, ahhoz igyekszik igazodni, bár jelentős időbeli eltolódással.

VI. ÖSSZEGZÉS

Vizsgálataimat egy Borsod-Abaúj-Zemplén megyei református községben, Cserépfaluban végeztem, megfigyelésekkel, interjúkkal az elmúlt ötven év lakodalmait hasonlítottam össze.

A lakodalom, mint az egyén és a falu életének is egyik legfontosabb eseménye, jól reprezentálja a kulturális mozgásokat, melyeket három generáció házasságkötéseit, a kapcsolódó szokásokat összevetve nyomon lehet követni. A lakodalom menetének, időpontjának, helyszínének változása hatott az ünnepi étkezésekre is.

Viszonylag rövid idő alatt a lakodalmi étrendben jelentős technológiai, formai módosulásokat figyelhetünk meg: új ételek, új alapanyagok, új technikák jelennek meg, egyes fogások viszont kiszorulnak az ünnepi ételsorból és a hétköznapi étkezések szintjére süllyednek vagy teljesen el is tűntek. Az étrend gazdagodásával az előkészületek jelentősége nőtt. Változott a tűzhely és ehhez kapcsolódva az ételkészítés módja is. A vacsora lebonyolítása egyszerűbb, gyorsabb lett. A város, a tágabb környezet felé nyitással, a kommunikációs csatornák kiszélesedésével polgáriasult elemek épültek be a szokáskörbe. Ezt leginkább az étkezésleten, a teritéken lehet lemérni.

Az elmúlt ötven évben Cserépfalu táplálkozaskultúrájában jelentős változások következtek be: az étrend, a technológia átalakult, a mennyiségek növekedtek, a minőség javult. Mindez jelzi számunkra, hogy a néprajzi vizsgálatoknak nem szabad időbeli korlátokat húzni, a közelmúlt, a jelen ugyanúgy a kutatás tárgyát kell, hogy képezze, mint az adatközlők emlékezete és egyéb források által még elérhető távolabbi múlt.

1. táblázat: A vacsora fogásai az egyes korszakokban a leírások alapján

I/1.	I/2.	I/3.	II/1.	II/2.	III/1.
Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé	Csigaleves főtt hús	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség	Csigaleves főtt hús + csalamádé + leveszöldség
marhapörkölt rizs	vaddisznó vadasan kirántott disznóhús	csirkepörkölt csőtészta	disznópör- költ székelyká- poszta	disznópör- költ székelyká- poszta	töltött ká- poszta kirántott csirke kirántott disznóhús fasírt petrezsely- mes krumpli
tejberizs	sütemény	tejberizs	torta sütemény	torta sütemény	torta sütemény
bor	bor	bor	bor	bor	bor üdítőitalok sör kávé

2. táblázat: Kölcsönzöböl bérelt edények (1996)

Edény fajtája	Száma (db)
Jénai levesestál	70
Jénai ovális tál + teteje	70
Merőkanál	70
Kenyérkosár	70
Mélytányér	400
Lapostányér	400
Süteményestányér	400
Kanál	400
Kés	400
Villa	400
Sótartó	48
Likőröspohár	30
Söröspohár	175
Boros pohár	80
Üdítőspohár	400
Virágváza	18

3. táblázat: Kalácsbavalók összegzése a bejegyzések alapján 1996. (84 tétel)

Anyag	Mennyiség
Rizs	35 kg
Túró	35 kg
Tejföl	16 l
Tej	50 l
Likőr	60 l (57 üveg)
Tojás	1120 db
Liszt	175 kg
Cukor	64 kg (5 kg kockacukor)
Margarin	3,5 kg
Kávésző	12 kg
Sütemény	20 tányér
Pénz	16 500 Ft
Egyéb	Mazsola, tarhonya, majonéz, árpadara, mustár, tejszó, szalámi

4. táblázat: Az előkészületek és a lakodalom során elfogyasztott alapanyagok 1996.
(összeírás, kifizetett számlák alapján)

Húsok: 3 disznó (65 kg darált hús, 50 l zsír), 110 db tyúk. A hentesnél vásároltak: 20 db csirkecomb, 20 db csirkeszárny, 20 db csirkemell.

Kelt tészták: pékségben vásároltak: 130 kg kenyér, 130 kg kalács. Bélesbe valók: 20 kg liszt, 120 kg túró, 50 kg krumpli.

Zöldségek: 5 kg uborka, 120 kg káposzta, 180 kg krumpli, 5 kg paradicsom, 5 kg paprika, 10 kg petrezselyem, 20 kg sárgarépa, 10 kg vöröshagyma.

Tejtermékek: 125 kg túró, 16 l tejföl, 20 l tej.

Egyéb: 500 db tojás, 100 kg liszt, 20 kg cukor, 14 kg rizs, 5 kg árpadara, 3,5 kg margarin, 2 kg fűszerpaprika, 2 kg bors, 10 kg só, 12 l étolaj, 1 kg élesztő, 30 kg csigatészta.

Italok: 60 l likőr, 20 l pálinka, 600 l sör, 180 l bor, 720 l üdítőital, 8 kg kávé.

IRODALOM

Bakó Ferenc

1968 A mézészet életmódja a Bükk hegységben. In: Egri Múzeum Évkönyve VI. 267–293.

1987 Palócföldi lakodalom. Bp.

Benke György–Zsirka László

1998 A cserépfalui református egyházközség története. In: *Nagy Károly* szerk.: Cserépfalu hét és fél évszázada, Cserépfalu, 408–411.

Györgyi Erzsébet

1990 A házasságkötés szokásai. In: Magyar Néprajz VII., Bp. 32–66.

Huseby Éva Veronika

1985 Közösség és identitás Cserépfaluban. In: Ethn. XCVI. 493–508.

Kisbán Eszter

1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. In: Műveltség és Hagyomány V. 189–203.

1987 „Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva...” A cukor bevezetése a parasztonknál Magyarországon. In: *Agria XXIII.* 239–264.

Kiss Gyula

1966 A méz honában: Cserépfalun. In: Borsodi Szemle III. 50–57.

Lajos Árpád

1959 Díszes fafaragás a Hór-völgyében. In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve III. 103–135.

Morvay Judit

1950 Az ünnepi táplálkozás a Boldva-völgyében. In: Ethn. LXI. 148–171.

Nyíri Tamás

1977 Homo festius. In: *Vigilia XLII.* 649–656.

Petercsák Tivadar

1986 A fa és erdei termékek az Északi-középhegység és az Alföld közötti népi kereskedelemben. In: *Szabadfalvi József–Viga Gyula* szerk.: Árucseré és migráció, Miskolc, 233–237.

Sárkány Mihály

1983 A lakodalom funkciójának megváltozása. In: Ethn. XCIV. 279–285.

Schwalm Edit

1981 A palóc lakodalmi kalácsok. In: Ethn. XCII. 350–373.

1988 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: *Bakó Ferenc* szerk.: Palócok III. Eger, 379–497.

Szarvas Zsuzsa

1986 A háztartás eszközkészletének átalakulása és az életmódváltozás összefüggései Szeremlén. In: *Cumania*, 9., 293–337.

Szuhay Péter

1994 A magyarországi parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXXII. 345–371.

Viga Gyula

1985 Gyümölcsstermesztés és gyümölcszel való kereskedelem a Bükkalján. In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXII–XXIII. 285–307.

1986 Tevékenységi formák és javak cseréje a Bükk-vidék népi kultúrájában, Miskolc

1989 A tésztakészítés sajátos eszköze a magyarságnál (csigacsináló táblácskák). In: Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXVIII–XXIX. 465–482.

VERÄNDERUNGEN IM HOCHZEITLICHEN MENÜ UND IN DEN HOCHZEITSGERICHTEN (1941–1996)

Cserépfalu, das von 1200 Einwohnern bewohnte Dorf, zum größten Teil reformierten Glaubens, befindet sich im Komitat Borsod-Abauj-Zemplén, am Fuße des Bükk Gebirges. Hier untersuchte ich die in den letzten 50 Jahren eingetretenen Veränderungen in der hochzeitlichen Speiseordnung. In dieser Zeit vollzogen sich bedeutende wirtschaftliche und gesellschaftliche Veränderungen, die die frühere bäuerliche Lebensform ganz und gar umgestalteten. Die Grundlage des Auskommens, der Lebensverhältnisse gestaltete sich um und dies hatte auch seine Auswirkungen sowohl auf das alltägliche Leben als auch auf die Feste. Die einzelnen Stationen dieses Prozesses in der von mir untersuchten Zeit verfolgte ich, indem ich die Hochzeiten von drei Generationen verglich. Ich verwendete die Ergebnisse meiner eigenen Sammeltätigkeit, die Erfahrungen, die ich als teilnehmende Beobachterin gewinnen konnte und auch schriftliche Quellen.

Die Mahlzeiten der Hochzeiten untersuchend konnte ich bedeutende Veränderungen im ganzen Ablauf der Hochzeit feststellen. Die Hochzeit blieb in den letzten fünfzig Jahren weiterhin die bedeutendste repräsentative Veranstaltung für die Öffentlichkeit des Dorfes, das bedeutendste Fest im Leben sowohl des Einzelnen als auch der Gemeinschaft. Gerade deshalb äußert sich in der Speiseordnung und auch in den Bräuchen bezüglich der Mahlzeiten das eigenartige doppelte Vorhandensein des Alten und des Neuen. Durch die Hochzeitsgerichte ist die Veränderung des bäuerlichen Geschmacks auf Einfluß der Städte, der Kochbücher usw. gut zu dokumentieren. Zugleich ist das Festmenü in einer gewissen Zeitphase ziemlich festgelegt, die Zahl und die Qualität der Gerichte ist gebunden. Mit der Zeit jedoch kann sich eine Zutat verändern oder die alte Zutat wird mit einer neuen Technik verarbeitet – so kann die Doppelheit der Beständigkeit und der Bewegung in den Hochzeitsmahlzeiten zustande kommen.

In einer verhältnismäßig kurzen Zeit können im Hochzeitsmenü bedeutende technologische und formelle Veränderungen beobachtet werden: neue Gerichte, neue

Zutaten, neue Techniken erscheinen, manche Gänge jedoch werden aus der Reihe der Gerichte verdrängt und sinken auf das Niveau der alltäglichen Mahlzeiten oder verschwinden ganz und gar. Mit dem Reicherwerden des Menüs nahm auch die Bedeutung der Vorbereitungen zu. Der Herd veränderte sich und damit im Zusammenhang auch die Art und Weise der Zubereitung der Speisen. Die Abwicklung des Abendessens wurde einfacher und schneller. Mit der Öffnung in Richtung Stadt und in die weitere Umgebung, mit der Erweiterung der Kommunikationskanäle bauten sich verbürgerlichte Elemente in den Traditionskreis ein. Dies kann v.a. am Geschirr und am Gedeck beobachtet werden.

In der Ernährungskultur von Cserépfalu erfolgten in den letzten fünfzig Jahren bedeutende Veränderungen: die Speisenauswahl, die Technik veränderte sich, die Mengen nahmen zu, die Qualität wurde besser. All dies zeigt uns, daß den ethnographischen Forschungen keine zeitlichen Grenzen gesetzt werden sollten; die jüngste Vergangenheit und die Gegenwart müssen genauso Gegenstand der Untersuchungen sein, wie die Erinnerung der Datenangeber sowie die durch weitere Quellen noch erreichbare ferne Vergangenheit.

Anikó Báti