

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