

ADALÉKOK A BALAVÁSÁRI PORTA HASZNOSÍTÁSI TERVÉHEZ

Bevezetés

A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Erdély tájegységének létesítésével kapcsolatos munka több mint tizenöt évvel ezelőtt kezdődött. A kutatások a Küküllő mentén, a majdani Erdély tájegység előkészítő munkálatainak keretében 2011-ben indultak. Még abban az évben VASS Erika, BUZÁS Miklós és HORVÁTH Anett talált rá a később megvásárolt épületegyüttesre. HORVÁTH Anett és BUZÁS Miklós 2011-ben megkezdett néprajzi gyűjtését 2013-tól BARDÓCZ-TÓDOR Enikő, BUZÁS Miklós főépítésszel és JAKAB Lászlóné kertészmérnökkel folytatta.¹ 2013 augusztusában a Múzeum dolgozóinak és egyetemi hallgatóknak egy csoportja megkezdte a Kis-Küküllő mentén az előzetes bejárás során kiválasztott portákon lévő egyes épületek építészeti és néprajzi felmérését. Ez alkalommal Balavásáron, Pócsfalván, Kóródszentmártonban, Bonyhán, Küküllődombón és Dányánon folyt gyűjtőmunka. A dokumentáció a múzeum adattárába került. A kiválasztott Balavásár 46. számú porta vásárlása, bontása és a szállítása az elmúlt években megtörtént, az újraépítési koncepció is elkészült. Jelen tanulmányomban a hasznosítási terv egy részét készítem el, melyhez csatolom az étkezéssel kapcsolatos eszközkészlet teljes listáját.

Településtörténet

Kis-Küküllő vármegye Magyarország egyik legkisebb vármegyéje volt, egész területe csak 1.625,82 km². Székhelye Dicsőszentmárton, Erzsébetváros és Marosvásárhely volt.² A környéken a Szalók nemzetséghez tartozó családoknak voltak birtokaik: Domáld, Ádámos, Szénaverős, Csapód, Kerelő, Dányán, Kis- és Nagykend, valamint Balavásár (románul Bălăușeri) is.³ A község neve 1409-ben fordul elő először „Balasara” formában.⁴ A név első fele egy „Bala” ősi birtokos családnévből származhat.⁵ A „vásár” végződést a forgalmas helyen fekvő településen rendezett vásárokról kaphatta. A földbirtokok megműveléséhez eleinte betelepített lakosság idő-

vel, a birtokok felaprózódásával, földművelő munkásokra és részbirtokosokra oszlott. A földbirtokosok később olcsóbb munkaerőt (zsellérnek, cselédnek) telepítettek birtokaikra. Így jelenhetett meg a román és talán a letelepült cigány népeség is. A kereskedelem fejlődésével zsidó és örmény családok is költöztek a településre. 1674-től vannak írásos feljegyzések arról, hogy a település jobbágysai melyik földbirtokosnál szolgáltak.⁶ A jobbágyság 1848-cal véget ért ugyan, de még évtizedeknek kellett eltelni, amíg a régi életformát az önálló gazdálkodás váltotta fel. A románság és a cigányság – levéltári feljegyzések szerint – már az 1700-as évek közepén megjelenik.

1900-ban a település vallási megoszlása a következő volt: református 652, görög katolikus 110, római katolikus 66, izraelita 38, unitárius 5.⁷ Napjainkban a faluban a református vallás mellett katolikus, ortodox és neoprotestáns egyházak is jelen vannak. A Balavásár 46. számú portán egy lakóház, csűr, gabonatarló kamra, illemhely, kút, kukoricagóré és tyúkrajta volt. A lakóház négyhelyiséges, elő- és oldaltornácós, első helyisége alapincézett. Az építészeti stílus alapján az 1870-1880-as években épülhetett, a bontás során többszöri átépítés nyomai is láthatóak voltak. A ház két hátsó szobáját újraépítéskor össze fogjuk nyitni, mert ott „élő múzeumi helyszínt” alakítunk ki, ahol a mindennapi és ünnepi főzési szokásokat mutatjuk be. A hagyományos kenyérsütés alkalmoszerű bemutatására a hátsó helyiségben kerül majd sor, ahol a kemence található. A főzés bemutatását csikótűzhely és gázrezsó fogja szolgálni. (A községben 1962 óta van gáz.)

Kutatásaim a táplálkozási szokások évszakonkénti változásaira, az ünnepi étkezésekre és az alapanyagok beszerzésére is kiterjedtek. 1962 előtt, a magángazdaság idején Balavásáron az emberek nagy többsége földművelésből és állattartásból élt. Táplálkozási szokásaik térbeli korlátját az határozta meg, hogy a létfenntartásukhoz szükséges alapanyagokat maguk állították elő, távoli helyekről legfeljebb só és fűszerek jutottak el hozzájuk. A táplálkozás szezonális jellegét pedig az adta, hogy az élelmiszerek tartósítására csak korlátozott lehetőségük volt.

1 Az épületegyüttes koncepciójáról ld. VASS Erika–BUZÁS Miklós 2007. 227-268.

2 KÓS Károly 1978.5.

3 CSÁNKI Dezső 1890. 833.

4 PÉTERFY László 2001. 5.

5 Balavásári Református Egyházközség iratai D/42

6 PÉTERFY László 2001. 15–16.

7 PÉTERFY László 2001. 15.

A település határa nem nagy kiterjedésű, erdeje alig van. A Küküllő árterületét csak kaszálni lehetett, de arra szükség is volt, mert Balavásáron – legelő híján – csorda nem volt, az állatokat nyáron is bent tartották, amihez sok takarmány kellett. A „hegyen” szőlőt természetet-tek⁸. Így a szántók a szőlőhegy és a kaszálók közé szorultak. A szántókon kalászosokat, kukoricát, szárazbabot, burgonyát, cukorrépát, takarmányrépát, lucernát, lóherét, kendert és zöldséget is természetettek, a szőlőkben gyümölcsöket (szilvát, almát, körtét, barackot). A kertekben csak sárgarépát, zellert, karalábét, petrezselymet, paradicsomot, hagymát, salátát, zöldbabot, fokhagymát ültettek.

Akik nagyobb földterülettel rendelkeztek, eladásra is termeltek. A faluban három ilyen – 20-30 hektár földdel bíró – család volt. A kisebb földbirtokkal rendelkező családok általában 10-15 hektár földdel gazdálkodtak, amiből a család megélt. Akinek szőleje volt, elsősorban azzal foglalkozott, a kapások művelését és az aratást kiadták részibe. A szegényebb réteg napszámosként is dolgozott a több földdel rendelkező gazdáknál. A földdel egyáltalán nem rendelkező cigánycsaládok magyar gazdáknál dolgoztak termés vagy pénz fejében.

A napszámosok ellátása a gazda dolga volt. Török István adatközlőm erről így beszélt: „A gazdasszonynak is észnél kellett lenni, ügyes asszonynak kellett lenni. Mint gazdasszonynak nagyon talpra kellett állni, s nagy munkát végzett. Nem beszélve arról, hogy ahol nem volt épp olyan nagygazdaság s cséldrendszer, ott az asszony együtt kelt reggel ötkor a férjével. A férj kiment, enni adott az állatoknak, az asszony hozzáfogott, elkészítette a reggelit s megfőzte az ebédet. S mikor mentek, együtt ültek fel a szekérrre s mentek kapálni a mezőre.”

Ez a szokásrend a kollektivizálással, majd az 1989–1993 között zajlott újra privatizálással, illetve a napjainkban zajló globalizálódással több lépésben jelentősen megváltozott. A kollektivizálás nyomán a földterületek javarészt kikerültek az egyéni gazdálkodásból. Jellemzően 15-30 ár földet hagytak a gazdáknál a korábbi – átlag 15 ha – helyett. Mivel az állatokat is elvették, a kertekben takarmány helyett a konyhanövények mellett megjelent a kukorica, burgonya, szőlő, hiszen a kollektívától (termelő szövetezet) kapott kevéske termés és pénz kevés volt a családok ellátására.

Általános táplálékok

A kenyér

Amint azt már említettem, 1962 – a kollektivizálás befejezése – előtt a családok saját eszközeikkel és állataik segítségével művelték a földet. Maguk természetették a

gabonát is. Balavásár határában a gabonatermesztéshez a talaj és az éghajlat kedvező volt, de a Küküllő áradásai és a jégesők időnként nagy kárt tettek a termésben. Másrészt a II. világháború után – egészen a kollektivizálás befejezéséig – rendszeres beszolgáltatási kötelezettség volt érvényben, úgy, hogy néha annyi gabonájuk sem maradt a gazdáknak, amit vetőmagnak eltehettek volna. A Küküllőt 1984-ben szabályozták, azóta árvízveszély sincs.

A trágyázás korábban istállótrágyával történt, műtrágyára, gyomirtóra nem volt szükség. Vetésforgót alkalmaztak, az előző évben kapált területre vetették a búzát, az őszi búzát tavasszal gyomlálták. Kézi kaszával arattak, és cséplőgépekkel csépeltek. A családok – attól függően, hogy mennyi birtokkal rendelkeztek – hetente, kéthetente sütöttek kenyeret.⁹ A beszolgáltatási kötelezettség azonban nagyon megnehezítette a sorsukat. Így beszélt erről id. Szalma István: „Sokszor annyi búza se maradt... még vetőmag se, nemhogy megéljünk. Mink kellett valahonnan beszerezzük... A rengeteg húskvóta: disznóhús, marhahús... Szénát kellett beadni, a búzát, az egészet. Borzasztó mi vót. Alig ettünk kicsi fekete kenyeret. Olyan fekete kenyeret sütött anyám.”

1962 után a kollektívben dolgozó emberek kaptak valamicske búzát is a munkájukért, de ez csak arra volt elég, hogy ünnepnapokon kenyeret és kalácsot süssek. A boltokban a lisztet és a kenyeret is adagra adták, a minőségük is gyenge volt. Akik a kereskedelemben dolgoztak, valamivel több élelmiszerhez jutottak. Egyik adatközlőm azt mesélte, hogy ők a disznókat a boltból vett fekete kenyéren hizlalták (ő a szövetkezetben dolgozott).

1993-ban az emberek a földjeik egy részét visszakapták, művelni próbálták, de mivel nem voltak megfelelő eszközeik, nem tudtak nyereséggel gazdálkodni. Idővel rájöttek, hogy annyiért, amennyiből a földet megművelik, a kész terményt is meg tudják venni. Az 1990-es évek után azok az asszonyok, akik a régi rendszerben megtanulták a kenyérsütést és szerették is ezt a munkát, alkalmanként még eladásra is sütöttek kenyeret. A sütés akkoriban még a régi módon, a következőképpen zajlott:¹⁰

A sütést megelőző nap bevitték a lisztet a konyhába, (kb. 15-17 liter lisztet, amiből 7-8 kenyér lett) hogy meleg helyen legyen. Megszitálták, és a teknő egyik sarkában a liszthez hozzákavarták a kovászt¹¹. A kovászhoz tettek még kb. 5-10 dkg élesztőt. A teknőben lévő lisztet és kovászt letakarták egy abrosszal. A fent említett lisztmennyisége, előfordult, hogy tettek 1 kg főtt krumplit (a kenyér puhább marad, ha áttört főtt krumplit tesznek bele), de nem volt gyakori a krumpli használata, mint ahogy az Őrségben sem.¹² A szobahőmérsékletre melegedett lisztet, krumplit és kovászt másnap kora reggel

8 A szőlőtermesztés szokását a szászoktól vették át.

9 BERECSKI Ibolya 1986. 60–64.

10 mek.niif.hu/02100/02152/html/04/247.html/ Anyagi kultúra 3. (letöltés ideje: 2018. 01. 10.) Életmód/Táplálkozáskultúra/ Az ételválaszték történeti alakulása/Kenyér

11 A kovász az előző sütésből eltett nyers tészta, amit hűvös helyen (napjainkban hűtőben) tárolnak.

12 KARDOS László 1943. 108–109.

langyos, sós vízzel megdagasztották. 2 liter liszthez tettek egy evőkanál sót. Ilyen mennyiség dagasztása kb. ¾ órát tartott. Ezután liszttel leszórták és abrosszal letakarták. Amíg a tészta kelt, kukoricacsutkával, kukoricakóróval kifűtötték a kemencét.¹³ „Nagyanyám úgy tanított, hogy egyszer a kemencének az egyik felit hevítsem, és amikor egy tűz leégett, akkor fogjak a másik felibe. És mikor a kemence meg volt hevülve, akkor a kemence szájánál fehér lett a kemence ahol a füst jön ki, az azt jelentette, hogy meg van hevülve jól. Amikor húztam ki a szenet, akkor szikrázott. Én nem sepertem ki a kemence alját, csak kihúztam a szenet a vonóval és úgy raktam bé a tésztát a lisztezett lapáttal.” Balavásáron nem volt szokás a kemencéből kihúzott parázs után a kemencét pemetelni (kisöpörni vizes pemetével) az Őrségben és a Székelyföldön is kipemetelik a kemencét a tészta bevetése előtt. Amikor a tészta elkezdett kelni, kirakták az előre kiszírozott sütőformákba.



1. kép. A formába rakott kenyértészta.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2018, Balavásár)



2. kép. Tészta lapátra helyezése.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016, Balavásár)

Amíg nem voltak sütőformák, addig a tésztát a tekőből a sütőlapátra tették, és innen a kitisztított kemencébe vetették, ami nem volt egyszerű feladat, mert a tészta lágy volt.

Nyáron a kenyértészta alá káposztalevelet tettek. Egy óra sülés után a kenyereket „meghúzogatták”.¹⁴ Ha formában sütöttek, általában cigányok által, fémlapból készített, kerek sütőformákat használtak, melyekbe félig kellett tenni a tésztát, hiszen még kelt azokban is. Körülbelül két óra alatt sülték meg a két-három kilós kenyerek. A kiszedett, megsült kenyerek megfeketedett tetejét megverték, leverték róluk a szenesre égett vékony tésztaaréteget, ezután az asztal tetejére rakták őket és terítővel letakarták.



3. kép. A kenyér megverése.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2018, Balavásár)

¹³ Szalma Piroska adatközlő így emlékezik.

¹⁴ Áthúzzák a kemence olyan helyére, ahol addig nem voltak a sütőformák.



4. kép. Frissen sült kenyerek az asztalon.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2018, Balavásár)

Másnap, amikor kihűltek, a kamrában lévő kenyeres ládába tették őket. Az általános szokás az volt, hogy – amíg bírta – az idősebb háziasszony (anyós, édesanya) sütötte a kenyeret, majd átadta a feladatot a menyének vagy a lányának.¹⁵

2016-ban a faluban öt vállalkozó művelte a földeket, melyeket a tulajdonosok öt éves bérleti szerződéssel adtak át nekik megművelésre. A művelés alatt álló terület 400 hektár, megközelítőleg egyharmada annak, amit a *kollektív* alatt használtak. A bérbeadó gazdák hektáronként 500 kg gabonát, vagy annak a pénzbeli értékét kapták a vállalkozótól. A földet műtrágyázták, gyomirtózták és a gabonát vegyszerekkel kezelték a különböző betegségek ellen. A vállalkozók kombájnnal arattak, és a terményt saját tulajdonú, vagy bérelt építményekben tárolták. Búzából 6000-7000 kg is megtermett hektáronként, de mivel nagyon érzékeny, rendszeresen kellett vegyszerezni.

A biogazdálkodásnak semmilyen formáját nem találtam a községben. Nincs jele a tudatos, egészséges táplálkozásra való törekvésnek sem. Vegyszer nélkül már nem tudják elképzelni a növénytermesztést. A mennyiséget a minőségénél többre értékelik. Ottjártamkor – 2016. július végén – Miklós Gyula mérnök, vállalkozó, „GK Berény” elnevezésű magyar fajtájú búzát aratott. Erdélyi piacra termelte mint vetőmagot, mert nagyon jó



5. kép. Aratás kombájnnal 2016 nyarán, Balavásáron.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016, Balavásár)

a fagyűrő képessége. Egy kalászban 28-32 mag van, egy-egy mag tömege 1 gramm körüli. A kombájnjuk naponta 8-9 hektár gabonát tud learatni.

A falu lakossága – annak ellenére, hogy van a községben elegendő gabona – többnyire boltban veszi a kenyeret. (A bolti kenyerek nyilván az ottani pékségekben is adalék anyagokkal készülnek.) A dolgozni járó asszonyoknak nincs idejük sütni, az öregek már nem bírják ezt a nehéz munkát. Ritka, akinek van még kemencéje és rendszeresen süt is benne. A boltokban minden nap van friss kenyér, nem is egyféle, elég nagy a választék. Még a kisebb településekre is eljut, ahol megadott menetrend szerint közlekedő autóból árusítják a kenyeret.

Napjainkban nincs malom a faluban. Akiknek gabonájuk van, Egrestőn, a szomszéd falu malmában őröltetnek búzát évente kétszer-háromszor. Ahol még tartanak gabonát, ott hombárokban vagy a padláson tárolják. A lisztet lisztesládákban, szellős helyen, a gabonásban vagy a sütőházban tartják.

A hagyományos kenyérsütés bemutatása a múzeumban

A kenyérsütés eszközei: teknő, székláb, lapát, vonó, varizsló (hosszú bot, ezzel piszkálták a tüzet), kaparó, veder a víznek, sütőformák, abrosz, kötény.¹⁶

A múzeumban újra felépített ház kemencéjében terveink szerint kéthetente lesz kenyérsütés-bemutató. Egyszerre öt db 2 kg-os kenyeret fogunk sütni a hagyományos módszereket alkalmazva. A sütést mindig előző nap (pénteken délután) készítjük elő. Az éves programban minden második péntek délután szítálás, kovászolás, krumplifőzés, -hámozás és -törés szerepel. Szombaton délelőtt történik a dagasztás, a kemence kifűtése, a tészta kiszakajtása és bevetése a kifűtött kemencébe. A kenyerek két órán át sülnek. A megsült kenyereket a hét folyamán kóstoltatjuk meg a látogatókkal.

¹⁵ BÁTI Anikó 2008. 54–64.

¹⁶ BÁTKY Zsigmond–GYÖRFFY István–VISKI Károly. [1941–1943], 81–83.

A sütést megelőző napnak és a sütés napjának programja

Időbeosztás

Péntek

09.00–12.00:

A régi száraz kenyeret kockákra vágjuk és a gázrezsón (kis lángon) kevés olajban megpirítjuk, Köménymag levest főzünk, és azzal kínáljuk a látogatókat. 11-12 db krumplit megmosunk és hajában megfőzzük, a régi kovászt langyos vízben áztatjuk.

12.00–13.00:

A teknőlábat és teknőt bevisszük a konyhába, a lisztet megszitáljuk.

13.00–14.00:

A megfőtt krumplit meghámozzuk és áttörjük krumplynymónn.

14.00–15.00:

A teknőben lévő liszt egyik sarkában kis mélyedést készítünk és beleöntjük a feloldódott kovászt. Fakanállal egy kis lisztet kavarnak a kovászhoz, a teknőn keresztbe tesszük a fakanalat vagy kovászfát és az egészet letakarjuk egy abrosszal.

15.00–16.00:

Előkészítjük a kemence fűtéshez a fát, csutkát, venyigét, kimossuk a kenyérsütő formákat.

16.00–17.00:

Kitakarítjuk a helyiséget.

Szombat

09.00–10.00:

Vizet melegítünk a dagasztáshoz, berakjuk a kemencébe a tüzelő anyagot.

10.00–11.00:

Megdagsztjuk a teknőben a tésztát, letakarjuk, kelni hagyjuk.

11.00–12.00:

Meggyújtjuk a kemencében a tüzet, kizsírozzuk a kenyérsütő formákat.

12.00–13.00:

Kiszaggatjuk a tésztát a formákba, kitisztítjuk a kemencét a paráztól, hamutól és bevetjük a kenyeret a kemencébe.

13.00–15.00:

Amíg a kenyerek sülnak, kikaparjuk a teknőből a maradék tésztát, egy kis liszttel felgyúrjuk, beletesszük egy bögrébe, ha megkelt, lesózzuk (ez lesz a kovász). A teknőt meleg vízzel kimossuk, és száradni tesszük a napra, vagy a kemence közelébe.

15.00:

Kiszedjük a kenyeret és belerakjuk őket a kiszáradt teknőbe, abrosszal letakarjuk.

16.00–17.00:

Kitakarítjuk a helyiséget.

Vasárnap

09.00–17.00:

A látogatókat friss kenyérral kínáljuk.

A kenyértészta receptje: 2 liter liszt, 1 evőkanál só, kovász vagy/és 2 dkg élesztő, 1 liter langyos víz. A mennyiségek a liszt mennyiségével arányosan növelendők.

A puliszka

1962 előtt a puliszka – a kenyér mellett – ezen a vidéken is alapvető táplálék volt. Akkoriban minden család naponta legalább egyszer evett puliszkát.¹⁷ A puliszka fogyasztása a kukoricatermesztésből adódott¹⁸, és egyszerű, gyors elkészíthetősége miatt vált általánossá. Nyáron, a földeken dolgozó asszonyoknak nem volt sok idejük főzni, ezért a legegyszerűbb idényételeket készítettek el, a levesek mellé is majdnem mindig puliszkát főztek. Tej és túró minden családban volt, ami mellé a puliszkát főzték mint a legegyszerűbb meleg ételt. Peti Ilona 1923-ban Héderfáján született. A puliszka fogyasztásról ezt mondja: „...beletettük a forró vízbe a salátát, megfőtt az hamar, megfőtt, és tejjel jól megtejfőltük. Az finom volt, az vitte a puliszkát.” A puliszka népszerűségéhez nyilván hozzájárult az is, hogy az öregebb, rossz fogú emberek is könnyen megtudták enni.¹⁹ Gyakran ettek puliszkát levesek, húsos tokányok mellé, de a reggeli tojásrántottát is gyakran fogyasztották puliszkával. Ha megmaradt estéről a hideg puliszka, akkor egy kis zsírba belevágták és ráütötték a tojást, vagy felszeletelték és lerakták túróval, úgy sütötték össze a kályha tetején egy lábosban. Lekvárral, mézrel, mákkal is ették. Tódor János (1879–1954) – édesapám nagyapja, aki megjárta Amerikát is –, azt szokta volt mondani: „Jó eledel a puliszka, de ahhoz »testvér « is kell!” Valami persze mindig került mellé.

1962 után a kollektivizálás és az iparba való elvándorlás, a gyári munkás lét ezt a puliszka fogyasztási szokásrendszert megszakította. Gyakran csak egy szendvicset, vagy – akik olyan helyen dolgoztak – még azt se tudtak megenni a nyolc óra munkaidőben. Takács Karolina (született 1946-ban Korondon) ezt mondja erről: „A szövőgyárban dolgoztam, akkor ott hat gépem volt, ott nem volt idő enni. Hogyha ki is raktuk volna az ételt, hogy együnk, avval a fehér holmival úgy megtelt volna, hogy nem tudtuk volna megenni. Eugéniát²⁰ vettem, 2 lejre adtak hármat, és a zsebemben tartottam. Ha a gépek mentek jól, akkor rágtam be belőle, de ha nem mentek jól, akkor nem volt az, hogy állok meg és eszek.”

A kukoricatermesztés tehát minimalizálódott, és bár a puliszka már nem volt mindennapos étel, azért még mindenki természetesen valamennyi puliszkának valót a kertben (vagy megvásárolta). Jobbára hetente egyszer

17 EGYED Ákos 1970. 96–106.

18 FÉL Edit–HOFER Tamás 1997. 64–71.

19 NYISZTOR Tinka 2007. 42–43.

20 Kekszféle termék, csokis krémmel összeragasztva.

ették, vagy attól függően, hogy a család mikor volt együtt, hiszen egyedül nem főzött magának puliszkát a háziasszony.

Napjainkban már alacsony szinten van a puliszka-fogyasztás. Azért az öregek – akik megszokták a régi világból és esetleg a fogazatuk is olyan – még rendszeresen eszik. A fiatalabb korosztály legfeljebb alkalmanként eszik belőle. Az esztenákon dolgozó pásztorok azonban még most is rendszeresen fogyasztják. Ők még mindig azt mondják: „ha nem eszünk puliszkát, akkor nem ettünk egy jót”.²¹ Az ő étrendjükön naponta szerepel a puliszka.



6. kép. Nyílt tűzön, üstben főtt puliszka.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016, Gyergyószentmiklós)

A következőképpen főzik: egy fazékba vagy üstbe felteszik főni a vizet, tesznek bele sót és lefedik. Amikor a víz zubogva forr, beleöntik a puliszkalisztet²², lefedik és hagyják 5-10 percet így, lassú tűzön főni. Ezután veszik a puliszkafeverőt²³, és alaposan összekeverik a vizet a



7. kép. A kukoricaliszt beletöltése a forró vízbe
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015, Homoródalmás)



8. kép. Készül a puliszka
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015, Homoródalmás)



9. kép. A puliszka megkavarása.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015, Homoródalmás)



10. kép. A puliszka lecsinálása.
(BARDÓCZ-TÓDOR ENIKŐ felvétele, 2015, Homoródalmás)

21 Sára Zoltán adatközlő Gyergyószentmiklós. 2016

22 Napjainkban, ha valaki otthonában szeretne összeállítani olyan lisztet, amiből finom puliszka fő, akkor kukoricadara és kukoricaliszt fele-fele arányú összevegyítésével jó minőségű „pulizskalisztet” kap. A darát és a lisztet szárazon kell összevegyíteni.

23 Egy, a fakanál nyelénél kétszer vastagabb 35-40 cm hosszú bot.

liszttel, hogy ne maradjon csomós a puliszka. Vízbe mártott lapos fakanállal vagy „lefával” a fazék, vagy üst oldaláról letisztítják a ráragadt puliszkát, egy kicsit várnak, hogy egyet „süllenjen”²⁴ és kiborítják „a puliszkás lapító-ra”²⁵. Céna segítségével könnyen fel lehet szeletelni és máris fogyasztható.

Leggyakrabban hideg tejbe teszik, és úgy eszik, mint egy levest. A túrópuliszka a második leggyakoribb puliszkaétel. A megfőtt puliszkából kiszírozott lábosba leraznak egy sort ujjnyi vastagon, majd rákerül a juhtúró. Ezt ismétlik kétszer-háromszor. Az egészet a kályha tetején, vagy – ha nagyobb mennyiség, akkor – a sütőben átsütik.



11. kép. Puliszka a lapítón.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015, Homoródalmás)



12. kép. Túrópuliszka tepsiben.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015, Homoródalmás)

A túrópuliszka egyszerűbb változata az, amikor a megfőtt puliszkát ujjnyi vastagon egy konyharuhára teszik, rámorzsolják a túró, és mint egy kalácsot feltekerik. A feltekert túrópuliszkát jól betakargatják, a túró a puliszka melegségétől tíz perc alatt megolvad.

24 A forró gőz megemeli a puliszkát, így könnyebben kiborul, nem ragad le az alja.

25 Deszka, amiknek az egyik keskenyebb végéhez közepén egy vastag céna van rögzítve.

A puliszkafőzés bemutatása a múzeumban

A puliszkafőzés eszközei: fazék, puliszkakavaró, „lefá”, puliszkás lapító, (deszka), (a puliszkás lapító egyik keskenyebb végének közepéhez egy erős céna van rögzítve, ezzel lehet a forró puliszkát szeletelni) egy lábos vagy tepsi, kis pléh csupor, konyharuha.

A múzeumban terveink szerint a puliszkafőzést szerdánként fogjuk bemutatni, naponta négy alkalommal. Egyszerre 1 kg lisztből főzünk puliszkát egy három literes fazékban, azt kóstoltatjuk a látogatókkal. A szerdai napokon készülő puliszka mellé fogyasztható ételek listáját a balavásári 46-os számú porta egykori lakóinak étkezési szokásait figyelembe véve készítjük el. A nap folyamán hasznos információkkal látjuk el az érdeklődőket a puliszka előnyös ételtani hatásairól, könnyű és gyors elkészítési lehetőségéről. Egy hónapban négy szerdai nappal számolunk, amikor ennél több szerda van egy hónapban, azokon minden esetben tejjel kínáljuk a puliszkát.

Hús, tej, sajt

1962 előtt a szarvasmarhát Balavásáron is elsősorban a tejéért tartották, ugyanakkor fontos feladata volt az igavonás is. A hizott élőállat eladása a parasztember egyik legjelentősebb pénzforrása volt. Szarvasmarhát – földjei méretének függvényében – minden család tartott. Egy középparaszti családnak két-három tehene, két ökre és két-három hizó növendékmarhája volt. A tejfölösleget a tejbegyűjtőben leadták, amiért pénzt kaptak. A faluban az 1940-es évek előtt tejfeldolgozás is volt, sajtot és vajot készítettek. A savót a tejgyár tulajdonosa a falusi embereknek nagyon kedvezményesen adta, amit ők disznóhízalásra használtak.

Az emberek saját szükségletre maguknak készítették a vajot, sajtot, nem kisüzemből vásárolták. Juhot is tartott majdnem minden gazda, a sajtért, túróért és gyapjúért, valamint a bárányhúsért. Disznót általában még a



13. kép. Füstölt disznóhúsok a padláson.
(BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016, Balavásár)

földnélküli, napszámból élő emberek is tartottak, hiszen a zsír, a szalonna az alapvető élelmiszerek közé tartoztak. A füstölt csontok, a sonka, a kolbász és az elsütött hús – ügyes beosztással – egész évben kitarítottak. A füstölés a padláson történt.

Majorság, baromfi (tyúk, kacsa, liba) ugyancsak minden háznál volt. A tyúkokat tojásukért és húsukért, a kacsát és libát az őszi időszak húsforrásaként tartották, amikor már elfogyott a disznóhús.

1962 után egyre kevesebb család tartott marhát, aki tartott is, legfeljebb egy tehenet. A juhot és disznót is csak saját szükségletre tartották, a hizlálás nehézségeibe ütközött, hiszen nagyon nehéz volt a takarmány előállítás. A baromfiállomány is jóval kisebb volt, mint korábban: nem volt elegendő kukorica, búza. De mivel a boltokban is nagyon gyenge a választék, az emberek megpróbálták önfenntartók lenni. Valahogy mindenki beszerezte a szükséges gabona- és takarmánymennyiséget, még ha néha többszörös áron, vagy túlmunkával jutott is hozzá.

1993 után a faluban a szarvasmarhatartás minimálisra csökkent. Napjainkban egy ember foglalkozik szarvasmarhatartással, ő 20 hektáron termeli a takarmányt, de a nyomott tejárak és a bizonytalan piac miatt nehézkesen működik a vállalkozása. Olyan mértékű szarvasmarhatartás, mint 1962 előtt volt, nem állt vissza. Az emberek a boltban veszik a tejet és a tejtermékeket. Nagyon kevés gazdának van juha, ők még a sajt és túró miatt tar-

tanak öt-tíz állatot. Az állatok eltűnése a családi gazdaságokból maga után vonja a kertekben növekvő fű fölöslegessé válását, a lekaszált megszártított takarmányt – ami valamikor értéket képviselt – ma már kényyszerűségből elégetik. Disznót szinte minden család tart napjainkban is – van, aki eladásra is –, mert a földet után kapott gabonát így próbálják hasznosítani. (Tegyük hozzá: változó sikerrel, hiszen a disznónak sincs piaca.) A feldolgozás házilag történik, és a füstölés helyett egyre gyakrabban fagyasztják a húst. Szembetűnő változás, hogy aki három-négy, 150 kilós disznót vág évente, az is megveszi a boltban a szalámit és a különböző felvágottakat, annak ellenére, hogy van saját, egészséges húsforrása. De a lehetőségek, a változatosság igénye és a divat ezt a szempontot felülírják. Az egészséges táplálkozásra nem fordítanak kellő hangsúlyt. Baromfi napjainkban változó számban, majdnem minden családnál található, de általában csak tyúkot tartanak, a liba és kacsa tartása már nem jellemző. Az egyutcás falu forgalma napjainkban olyan nagy, hogy jószágot az útra kiengedni nem lehet. A libákat nem tudják a Küküllőre hajtani, az udvarokban pedig túl zajosak volnának. A kacsákkal hasonló a helyzet, a tyúkokkal nem lehet őket együtt tartani, mert az ivóvizet összekoszolják. Míg az 1962 előtti években a piacon a tojást is értékesítették, napjainkban ez már nem jellemző. A tyúkokat és a csirkéket húsukért tartják, valamint a városon élő rokonok és gyerekek számára.



14. kép. Baromfiudvar. (BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016 február, Balavásár)

Érdekes változás a csirkehús fogyasztási szokásokban, hogy az a család, akinek több mint 80 csirkéje, tyúkjá van, megvásárolja a nagy bevásárlóközpontban a bolti csirkeszárnyat, mert azt finomabbnak tartja grillen megsütve, mint a házi csirkét. De hasonló példa a bolti fagyasztott csirkemáj is, amit két embernek ebédre egyszerűbb megvenni, mint egy csirkét levágni. A lehetőségek és a körülmények változása, valamint a média hatása nagyon jól megfigyelhető a táplálkozás változásában.

A főzési alkalmakhoz szükséges eszközök egy részét már sikerült megvásárolni a múzeum számára, a még hiányzó eszközöket a következő évben szerezzük be.

Ünnepi alkalmak étkezési szokásai

Ünnepre mindig kemencében sütöttek kenyeret és kalácsot. A karácsonyi étrend 1960-ban (több adatközlő elmondása alapján²⁶) Balavásáron így alakult: karácsony este kolbász, véres hurka, májas hurka, töpörtyű volt frissen sült kenyérral, tormával, mustárral. Karácsony első napján reggelire kalácsot, tejszínes lepényt ettek. Ebédre töltött káposzta volt, azt mindenki előző nap – vagy miután a kenyér kisült, a kemencében – főzte meg, így a templomból hazaérve csak meg kellett melegíteni. Vacsorára a disznóaprólékot és a húsvéles zöldségeiből készített „böfföt”²⁷ fogyasztották. Karácsony másodnapján volt a húsvéles. Télen disznóvágás után a húsvéles disznó orjából vagy a „kámból” (a disznó nyaki, a tarja és a fej közötti részét nevezik így) főzték. Leves után a főtt húst paradicsommártással, kenyérral vagy főtt krumplival fogyasztották. Karácsonyra kenyeret, fonott kalácsot, diós- és mákos kalácsot sütöttek kemencében, valamint tejszínes és cukros lepényt. A lepény kalácstésztából készült. A kinyújtott tészta tetejére került a tojásos tejföl, ami cukorral, vaníliacukorral ízesítettek. A cukros lepény esetén a tészta olvasztott zsírral volt megkenve és kristálycukorral megszórva. Az ünnepi asztalra házi fehér bor és köményes pálinka került.

Az alapanyagok

Hús a leveshez és a töltött káposztához a karácsony előtti disznóvágásból került. A zöldséget, petrezselyemgyökeret, zellert, murkot (sárgarépat) maguk termesztették és a pincében, homokban tárolták. A hagymát, fokhagymát és káposztát is megtermelték, a hagymát a padlásán, koszorúba fonva tartották. A káposztát ősszel tették hordóba, így karácsonyra megsavanyodott. A krumplit is maguk termesztették, és ugyancsak a pincében tárolták. A paradicsom is a kertben termett, augusztusban főzték be, és a kamrában tárolták üvegekben. A levesbe való hosszúmetélt tésztát is maguk készítették (*hosszú laskának* nevezik). Búzát is termeltek, úgyhogy a lisztet a szomszéd faluban – Egrestőn – lévő malomban őrlették.

Sok baromfit tartottak, a tojás innen került a konyhára. Tehene majdnem minden családnak volt, így a szükséges tejet, tejfölt se kellett megvásárolni. Mák és dió is termelt a kertekben. A cukrot, sütőport, élesztőt és a sót boltban, piacon szerezték be.

Az előbbiekből az 1960-as tipikus balavásári karácsonyi étrendet mutattam be. Most a balavásári Szalma család 2017-es karácsonyi étrendjét írom le. A Szalma családnál négy éve folytatok kutató munkát. A közösség jellemző a hasonló életforma, ahol még két generáció együtt él. A hetven év fölötti nagyszülők, a negyven és ötven közötti szülők és a huszonnégy éves fiú ünnepelt együtt. Szenteste töltött káposzta volt, friss, aznap délelőtt sült kenyérral. Karácsony első napján reggelire töltött tojás, kolbász, *vineta* (padlizsánkrém), reggeli után kávé, kalács, ebédre húsvéles disznóhúsból (most is „kámból”), krumplipüré, bécsi szelet, paradicsommártás és a főtt hús került az asztalra. A kenyeret és a kalácsot a kemencében sütötték, de a süteményeket (beigli, tiramisú) a sütőben.



15. kép. Beigli sütés előtt. (BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016)



16. kép. Beigli sütés után. (BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2016)

26 Adatközlők: Szalma Irén, Szalma Piroska, Magyarósi Katalin, Török István, Sztojka Lajos, Máthé Borbála, Takács Karolina, Fülöp Irma

27 A húsvélesben főtt zöldséget, főtt húst apróra összevágják, savanyú uborka, hagyma és fohagyma kerül bele apróra vágva, majd majonézsal összekavarják.

Újabbán egy darált kekszből készített fenyőtoboz alakú süteményt is készítenek internetről származó leírás alapján.²⁸

Étkezéskor ásványvizet, szódavizet, kávét és házi fehérbort ittak, amit a kertben termett szőlőből a gazda és fia készítettek. A rövidital házi gyümölcspálinka, házi készítésű meggylikőr és boltban vásárolt konyak volt.

Az alapanyagok egy részét ma is saját maguk termesztik. Disznót és sok baromfit tartanak. A kertben megterem minden zöldség, ami a háztartásban szükséges, csak a káposztát és padlizsánt vásárolják egy zöldségtermesztéssel foglalkozó helyi vállalkozótól. A káposztát már műanyaghordóban savanyítják. A búzát, kukoricát, bérbe adott földjükön a vállalkozó, a krumplit saját maguk termesztik. A cukrot, porcukrot, sót, fűszereket, darált-

kekszet, kakaót, tejet, tejfölt, vaját, margarint, olajat, müzlit, ásványvizet, üdítő italt boltban veszik.

A két időszak ünnepi menüiben láthatunk hasonlóságokat és különbségeket, amelyek részletes elemzésére a többi ünnepi alkalomra vonatkozó kutatás eredményeinek összegzése után fogok kitérni.

A fentiekben bemutatott szemelvények a hasznosítási terv szerkezetét, jellegét mutatják. A teljes anyag nemcsak a táplálkozási szokásokat, hanem az ott élt család mindennapjainak lehető legteljesebb képét fogja bemutatni. A feldolgozandó kutatási anyag még nem teljes, a kutatást az utolsó pillanatig folytatom. Az eszközlista már végleges, az eredeti felszerelés rekonstrukciójához már csak néhány darab hiányzik.



17. kép. Homoródalmás, Levestészta (laska) készítés (BARDÓCZ-TÓDOR Enikő felvétele, 2015)

28 „Havasi toboz” <https://www.tudasfaja.com> (letöltés ideje: 2018. 01. 10.)

IRODALOM

- BALASSA Iván
 1944 *Adatok a székely népi italok ismeretéhez.* In: Ethnographia. LV. 88–93.
 1960 *A magyar kukorica.* Budapest
 1989 *A határainkon túli magyarok néprajza.* Budapest
- BÁTI Anikó
 2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhában.* (szerk.: BERCZKI Ibolya) Magyar Néprajzi Társaság, Budapest
- BÁTKY Zsigmond
 [1941/1943] *Táplálkozás.* In: BÁTKY Zsigmond–GYÖRFFY István–VISKI Károly: *A magyarság néprajza.* I. Harmadik kiadás, Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest, 31–107.
- BÁTKY Zsigmond–GYÖRFFY István–VISKI Károly
 1937 *A magyarság néprajza I., Tárgyi néprajz.* Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest
- BERECZKI Ibolya
 1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében.* (szerk.: UJVÁRY Zoltán), Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, Debrecen
- CSÁNKI Dezső
 1890 *Magyarország történelmi földrajza a Hunyadiak korában.* MTA, Budapest
- EGYED Ákos
 1970 *A megindult falu.* Kriterion Kiadó, Bukarest
 1975 *A parasztság Erdélyben a századfordulón.* Kriterion Kiadó, Bukarest
- FÉL Edit–HOFER Tamás
 1997 *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban.* Balassi Kiadó, Budapest
- FÉL Edit
 2001 *A saját kultúrájában kutató etnológus.* [1982/1991] In: HOFER Tamás (szerk. és bev.): *Régi falusi társadalmak.* Fél Edit néprajzi tanulmányai. Pozsony. 370–377.
- GAZDA Klára
 1971 *Ünnepek, alkalmak étkezési szokásai.* Megyei Tükör (napilap, Kovászna megye) 1971. aug. 29-i szám
- HÁLA József
 1992 *A sósvíz hasznosítása a Kis- és Nagy-Homoród menti falvakban.* A Magyar Állami Földtani Intézet jelentése az 1990. évről. Budapest. 697–713.
- KARDOS László
 1943 *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest
- KISBÁN Eszter
 1969 *A sertéshús tartósítása a paraszti társadalomban.* In: Népi Kultúra - Népi Társadalom II-III. Budapest. 103–106.
 1970 *A kenyér a táplálkozási struktúrában.* In: Népi Kultúra - Népi Táplálkozás IV. Budapest. 97–125.
 1997 *Táplálkozáskultúra.* In: PALÁDI-KOVÁCS Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* Budapest. 417–582.
- KÓSA Eszter
 1971 *Adalékok a mai magyar család generációs viszonyainak alakulásához.* In: LŐCSEI Pál (szerk.) *Család és házasság a mai magyar társadalomban.* Budapest. 17–146.
- KÓS Károly–SZENTIMREI Judit–NAGY Jenő
 1978 *Kis-Küküllő vidéki magyar népművészet.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest
- KÖVI Pál
 1980 *Erdélyi lakoma.* Kriterion Könyvkiadó, Bukarest
- NYISZTOR Tinka
 2007 *Hétköznapi és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfija.* doktori.btk.elte.hu/folk/nyisztor/diss.pdf (letöltés ideje: 2018. 01. 08.)
 mek.niif.hu/02100/02152/html/04/247.html/ Anyagi kultúra 3. (letöltés ideje: 2018.01.08.)
- PETI Lehel–SZABÓ Á. Töhötöm (szerk.)
 2006 *Agrárörökség és specializáció a Kis-Küküllő mentén.* Nis Kiadó, Kolozsvár
- PÉTERFY László
 2001 *Balavásár és egyháza.* Pro Professione Alapítvány, Székelyudvarhely
- POZSONY Ferenc
 1997 *Az erdélyi szászok jeles napi szokásai.* Pro Print Könyvkiadó, Csíkszereda
 2015 *Háromszéki ünnepek.* (szerk.: ILYÉS Sándor). Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár

ROMSICS Imre–KISBÁN Eszter

1997 *A táplálkozáskultúra változásai a 18-20. században* https://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_BACS_kalocsa_02_taplalkozaskultura (letöltés ideje: 2018. 01. 08.)

SZUHAY Péter

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

VASS Erika–BUZÁS Miklós

2007 *Az Erdély épületegyüttes a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban* (Telepítési Konceptió 2006. november) In: CSERI Miklós–FÜZES Endre (szerk.): Ház és Ember 20. A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Évkönyve. Szentendre, 227–268.

Balavásári Református Egyház raktárának anyagai

SOME DETAILS OF THE MUSEUM EDUCATION PROGRAMME OF THE BALAVÁSÁR CROFT

The museum representation of the Kis-Küküllő region in the Transylvanian building complex of the Hungarian Open Air Museum is realised by creating a croft from Balavásár (Bălăușeri, Romania). The Kis-Küküllő County was one of the smallest county in Hungary. The 46 Balavásár croft had a dwelling house, a barn, a grain storage chamber, outhouse toilet, a well, a corn crib and a hen house. The dwelling house has four rooms, has a porch in the front and on the side, the first room of which has a basement beneath. In the two rooms at the back, weekday and festive cooking is presented. In my paper, following a short introduction to the regional unit and the previous research processes, I describe characteristic food types and customs related to nutrition. My research extended to the changes of dietary habits according to seasonal changes, festive meals and pur-

chasing the ingredients. Before 1962, when farms and animal husbandries were privately owned, the great majority of people in Balavásár earned their living by agriculture: cultivation of the land and animal husbandry. The framework of their nutrition habits were defined by the raw materials they could produce themselves, only salt and spices were purchased from distant places. The seasonal character of their eating was due to their restricted opportunities for preserving foodstuffs. Staple foods included bread, mush, milk and meat. Every Wednesday during the year we show how mush is cooked and consumed. Every second weekend bread baking is demonstrated. In my paper I present some elements of the interpretation plan available at this current stage of work.

DETAILS ZUR VERWENDUNG DES BAUERNHOFS AUS BALAVÁSÁR

Der Landstrich entlang des Flusses Kis-Küküllő wird in der Museumsregion Siebenbürgen des Ethnografischen Freilichtmuseums durch einen Bauernhof aus Balavásár repräsentiert. Es wird dabei besonders auf die Ernährungsgewohnheiten eingegangen. Das Komitat Kis-Küküllő (Klein-Kokelburg) war im Ungarn vor 1918 eines der kleinsten Komitate. Der Hof mit der Hausnummer Balavásár 46 setzt sich aus Wohngebäude, Scheune, Kornspeicher, Abort, Brunnen, Maisdarre und Hühnerstall zusammen. Das Wohngebäude hat vier Räume, einen Laubengang vorne und an der Seite, der vordere Raum ist unterkellert. In den zwei hinteren Räumen werden die Kochtraditionen im Alltag und zu den Festen den Besuchern nähergebracht. In meinem Aufsatz stelle ich zuerst die Region und die früheren Forschungsarbeiten vor; danach gehe ich auf die charakteristischen Speisen und Ernährungsgewohnheiten ein. Meine Forschungen

erstreckten sich auch auf die sich mit den Jahreszeiten verändernden Essgewohnheiten, Festmahle und die Beschaffung der Zutaten. Vor 1962, noch vor der Kollektivierung, lebte in Balavásár der Großteil der Menschen von Landwirtschaft und Viehzucht. Die Ernährungsgewohnheiten hatten räumliche Schranken, da von den Menschen die Grundnahrungsmittel selber hergestellt wurden und man von außerhalb nur Salz und Gewürze besorgte. Der saisonale Charakter der Ernährung ergab sich daraus, dass man nur beschränkte Möglichkeiten zur Haltbarmachung der Lebensmittel hatte. Die Grundnahrungsmittel waren Brot, Polenta, Milch, Fleisch. Im Jahresverlauf kochen wir jeden Mittwoch Polenta und zeigen, wie man sie seinerzeit gegessen hat. Jedes zweite Wochenende wird Brot gebacken. In meinem Aufsatz gehe ich genauer auf die schon fertiggestellten Details des Nutzungsplans dieses Gebäudes ein.



Részlet a Hé '67! A világ, amelyben a Múzeum született című kiállításból (TÓTH Barnabás felvétele, 2017)