

Bardócz-Tódor Enikő

∴ Debreceni Egyetem, Néprajzi Tanszék, doktorandusz  
∴ 66teni@gmail.com

## VÁLTOZÓ TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK BALAVÁSÁRON<sup>1</sup>

*Changing dietary habits in Balavásár*

*Promenjlive navike u ishrani u Balavašaru*

Balavásáron és a közigazgatásilag hozzá tartozó falvakban – földrajzi elhelyezkedésükből adódóan – az utóbbi századokban magyarok, szászok, románok, székelyek és cigányok élnek együtt változó arányban. Mindenkorai hagyomány- és szokásrendszerük ennek megfelelően nagyon sokrétű, így táplálkozási szokásaik teljes ségre törő bemutatása is messze meghaladná írásom kereteit. Ezért csupán néhány folyamatnak, jelenségnek az étkezésre történt érdekes hatását szeretném bemutatni a kollektivizálás előtti magángazdálkodás időszakában, a kollektivizálást követő időszakban, a kilencvenes évekbeli privatizáció után és a mai globalizált gazdasági körülmények között. A kiválasztott esetek tehát négy időmetszetben példázzák az öt náció hétköznapi táplálkozási szokásait, valamint azok kölcsönös egymásra hatását.

*Kulcsszavak:* földművelés, búza, kenyér, puliszka, mindennapi eledel, hús, tej, földtulajdon

### BEVEZETŐ

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, szezonális, idényszerű jellegét pedig az adta, hogy az élelmiszerek tartósítására csak korlátozott lehetőségük volt.

---

<sup>1</sup> Kutatásaim a K105556 számú, *Tradíció és modernizáció Erdély néprajzi képének változásában a 19–21. században. Alap kutatás folytatása a Szabadtéri Néprajzi Múzeum Erdély épületgyűjtéséhez* című OTKA-kutatás keretében zajlottak.

A település határa nem nagy kiterjedésű. A Küküllő árterületét csak kaszálni lehetett, a magasabb helyeket szántották, a „hegyen” a szászoktól átvett módon szőlőt termesztettek, a szántók a kettő közé szorultak. Erdő alig volt. A határban kalászosokat, kukoricát, szárazbabot, burgonyát, cukorrépát, takarmányrépát, lucernát, lóherét, kendert és zöldséget is termesztettek, a szőlősökben gyümölcsöket (szilvát, almát, körtét, barackot). A kertekben csak sárgarépát, zellert, karalábét, petrezselymet, paradicsomot, hagymát, salátát, zöldbabot, fokhagymát termeltek, a fennmaradó részt kaszálták. Balavásáron ugyanis legelő híján csorda nem volt, az állatokat nyáron is bent tartották, tehát sok takarmányra volt szükségük.

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

A napszámosok ellátása a gazda dolga volt. Török István bácsi 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 cselédrendszer, 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 szekérre s mentek kapálni a mezőre.”

Ez a szokásrend a kollektivizálással, majd az 1989 és 1993 között zajlott újraprivatizálással, 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 gazdánál a korábbi átlag 15 hektár helyett. Mivel az állatokat is elvették, a kertekben takarmány helyett a konyhanövények mellett megjelent a kukorica, burgonya, szőlő, hiszen a kollektívtól kapott kevéske takarmány és pénz szűk volt a családok ellátására.

## KENYÉR

Amint azt már említettem, 1962 előtt a családok saját eszközeikkel és állataik segítségével művelték a földet. Maguk termesztették 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 háború 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 az árvízveszély sem áll fenn. A trágyázás akkoriban még istállótrágyával történt, műtrágyára, gyomirtóra nem volt szükség. Vetésforgó volt, az előző évben kapált területre vetették a búzát, az őszbúzát tavasszal gyomlálták. Kézi kaszával arattak, és cséplőgépekkel csépeltek ki a magot. A beszolgáltatási kötelezettség viszont nagyon megnehezítette a sorsukat. Így beszél erről id. Szalma István: „Sokszor annyi búza se maradt, [...] még vetőmag se, nemhogy megéljünk. Mink kellett valahonnan beszerezni... A rengeteg húskvóta: disznóhús, marhahús... Szenát kellett beadni, a búzát az egészset. Borzasztó, mi vót. Alig ettünk kicsi fekete kenyeret. Olyan fekete kenyereket sütött anyám.”

1962 után a kollektívben dolgozó emberek kaptak minimális búzát is a munkájukért, de ez csak arra volt elég, hogy ünnepnapokon kenyeret és kalácsot süssenek. A boltokban a lisztet és a kenyeret is adagra adták, aminek a minősége gyenge volt. A kereskedelemben dolgozók valamivel több ételmszerhez jutottak hozzá. Egyik szövetkezetben dolgozó adatközlőm azt mesélte, hogy a disznókat a boltból vett fekete kenyéren hizlalták.

1993-ban az emberek a földjeik egy részét visszakapták, művelni próbálták, de mivel nem voltak megfelelő eszközeik, nem tudtak veszteség nélkül gazdálkodni. Idővel rájöttek, hogy annyiért, amennyiből a földet megművelik, a kész terményt is meg tudják venni. A kilencvenes évek után azok az asszonyok, akik a régi rendszerben megtanulták a kenyérsütést, és szerették is ezt a munkát, még eladásra is sütöttek alkalmanként kenyeret. A sütés akkoriban még a régi módon zajlott. A sütést megelőző nap bevitték a lisztet a konyhába (körülbelül 15–17 l lisztet, amiből 7–8 darab kenyér lett), hogy meleg helyen legyen. Megszitálták, és a teknő egyik sarkában a liszthez hozzáavarták a kovászt.<sup>2</sup> A kovászhoz tettek még körülbelül 5–10 dkg élesztőt. A teknőben lévő lisztet és kovászt letakarták egy abrosszal. A szobahőmérsékletre melegedett lisztet másnap kora reggel langyos, sós vízzel megdagasztották. Ilyen mennyiségű alapanyag dagasztása körülbelül háromnegyed óráig tartott. Ezután liszttel leszórták és abrosszal betakarták. Amíg a tészta kelt, kukoricacsutkával, kukoricakóróval befütötték a kemencét. Amikor a tészta elkezdett kelni, kirakták az előre kiszírozott sütőformákba. Amíg nem voltak sütőformák, addig a tésztát a teknőből a lapátra tették, és innen a kitisztított kemencébe vetették, ami nem volt egyszerű

<sup>2</sup> A kovász az előző sütésből eltett nyers tészta, amit hűvös helyen (napjainkban hűtőben) tárolnak.

feladat, mert a tészta lágy volt. Nyáron a kenyértészta alá káposztalevelet tettek. Egy óra sülés után a kenyereket *meghúzogatták*.<sup>3</sup> Ha formában sütötték, általában cigányok által, fémlemezről készített, kerek sütőformákat használtak, melyekbe félig kellett tenni a tésztát, hiszen az még kelt benne. Körülbelül két óra alatt süttek meg a 3 kilós kenyerek. A kiszedett, megsült kenyerek megfeketedett tetejét megverték, leverték róluk a szenesre égett vékony tésztaréteget, ezután az asztal tetejére rakták azokat, és terítővel letakarták. Másnap, amikor kihűlt, a kamrában lévő kenyeres ládába tették. Az általános szokás az volt, hogy – amíg bírta – az idősebb háziasszony (anyós, édesanya) sütötte a kenyeret, majd átadta a feladatot a menyének vagy lányának (BÁTI 2008: 54–64).

Napjainkban a faluban öt-hat vállalkozó műveli a földeket, amelyeket a tulajdonosok ötéves bérleti szerződéssel adnak át nekik megművelésre. A művelés alatt álló terület 400 hektár, megközelítőleg egyharmada annak, amit a kollektív alatt megműveltek. A bérbeadó gazdák hektáronként 500 kg gabonát, vagy annak a pénzbeli értékét kapják a vállalkozótól. A földet műtrágyázzák, gyomirtózzák, és a gabonát vegyszerekkel kezelik a különböző betegségek ellen. Napjainkban kombájnokkal aratnak, és a terményt a vállalkozók saját vagy bérelt építményekben tárolják. Búzából 6000–7000 kg is megterem hektáronként, de érzékenysége miatt rendszeresen kell vegyszerezni. A biogazdálkodásnak semmilyen formáját nem találtam a községben. Nincs jele a tudatos, egészséges táplálkozásra való törekvésnek. Vegyszer nélkül már nem tudják elképzelni a növénytermesztést, a mennyiséget a minőségénél többre értékelik. Ottjártamkor (július végén) Miklós Gyula mérnök, vállalkozó GK Berény elnevezésű magyar fajtájú búzát aratott. Erdélyi piacra termeli mint vetőmagot, mert nagyon jó a fagyűrő képessége. Egy kalászban 28–32 mag van, 1 g szokott lenni egy-egy mag tömege. A kombájnjuk naponta 8-9 hektár gabonát tud learatni.

A falu lakossága annak ellenére, hogy van elegendő gabona a községben, általában boltban veszi a kenyeret. (A bolti kenyerek nyilván az ottani pékségekben is adalékanyagokkal készülnek.) A dolgozni járó asszonyoknak nincs idejük sütni, az öregek már nem bírják ezt a nehéz munkát. Ritka, akinek van még kemencéje, és süt is benne rendszeresen. A boltokban minden nap van friss kenyér, a választék nagy. Még a kisebb településekre is jut belőle. Ott megadott menetrend szerint autóból árusítják a kenyeret. Érdekességként említem, hogy egy asszony, aki rendszeresen süt kenyeret, a nála nyaraló pesti unokáinak reggelire már a boltból vásárol sajtos kiflit, mert azt jobban szeretik.

Napjainkban nincs malom a faluban. Akiknek gabonájuk van, Egrestőn, a szomszéd falu malmában őröltetnek búzát évente kétszer-háromszor. Ahol

<sup>3</sup> A kenyeret áthúzzák a kemence olyan részére, ahol addig nem voltak a sütőformák.

még tartanak gabonát, ott hombárokban vagy a padláson tárolják. A lisztet lisztesládákban, szellős helyen, a gabonásban vagy sütőházban tartják.

## PULISZKA

1962 előtt ezen a vidéken is alapvető táplálék – a kenyér mellett – a puliszka. Mindennap legalább egyszer puliszkát ettek. A puliszka fogyasztása a kukoricatermesztésből adódott, és az egyszerű, gyors elkészíthetőség miatt volt nagyon általános. Tej és túró minden családban volt, és e mellé a puliszka volt a legegyszerűbb meleg étel. Nyáron a földeken dolgozó asszonyoknak nem volt sok idejük főzni, ezért a legegyszerűbb idényételeket főzték, a levesek mellé is majdnem mindig puliszkát főztek. Peti Ilona elmondása szerint: „beletettük a forró vízbe a salátát, megfőtt az hamar, megfőtt, és tejjel jól megtejfölöztük. Az finom volt, az vitte a puliszkát”. A puliszka népszerűségéhez nyilván hozzájárult az is, hogy könnyen megtudták enni az öregebb, rossz fogú emberek is (NYISZTOR 2007: 42–43).

1962 után a kollektivizálás és az iparba való elvándorlás, valamint a gyárimunkás-lét ezt a puliszkafogyasztási szokásrendszert megszakította. Gyakran csak egy szendvicset, vagy aki olyan helyen dolgozott, még azt se tudott megenni a nyolcórás munkaidőben. Takács Karolina 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. Eugéniát<sup>4</sup> vettem, 2 lejre adtak hármát, 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, de azért még mindenki természetesen valamennyi puliszkának valót a kertben, vagy megvásárolta, bár a puliszka nem volt már mindennapos étel. Inkább hetente egyszer ették, vagy attól függött, hogy a család mikor volt együtt, hiszen egyedül nem főzött magának puliszkát a háziasszony.

Napjainkban már szinte nincs puliszkafogyasztás. Csak az öregek, akik megszokták a régi világból, és esetleg a fogazatuk is olyan, esznek rendszeresen puliszkát. A fiatalabb korosztály legfeljebb alkalmanként eszik belőle. Az esztenákon dolgozó pásztorok még ma is rendszeresen fogyasztják. Ők még mindig azt mondják: „ha nem eszünk puliszkát, akkor nem ettünk egy jót”. Az ő étrendjükön naponta szerepel a puliszka. A következőképpen főzik: egy fazékba vagy üstbe felteszik főni a vizet, tesznek bele sót, és lefedik. Amikor a víz zubogva forr, beleöntik

---

<sup>4</sup> Kekszféle termék, csokis krémmel összeragasztva.

a puliszkalisztet<sup>5</sup>, lefedik és hagyják 5–10 percre lassú tűzön főni. Ezután veszik a puliszcakeverőt<sup>6</sup>, és alaposan összekeverik a vizet és a lisztet, hogy ne maradjon csomós a puliszka. Vízbe mártott lapos fakanállal vagy *lefával* a fazék vagy üst oldaláról letisztítják a ráragadt anyagot, egy kicsit várnak, hogy a puliszka *süllyenjen*<sup>7</sup>, és kiborítják a *puliszkás lapítóra*<sup>8</sup>. Cérna segítségével a puliszkát könnyen fel lehet szeletelni, és máris fogyasztható. Leggyakrabban hideg tejbe teszik, és úgy eszik, mint a levest. A túros puliszka a második leggyakoribb puliszkaétel. A megfőtt puliszkából egy kizsírozott lábosba leraknak egy sort ujjnyi vastagon, majd rákerül a juhtúró. Ezt ismétlik kétszer-háromszor. Az egészet a kályha tetején, vagy ha nagyobb mennyiségű, akkor a sütőben átsütik.

## HÚS, TEJ, SAJT

1962 előtt a szarvasmarhát elsősorban a tejéért tartották, ugyanakkor fontos feladata volt az igavonás is. A hizott élőállat eladása a parasztember egyik legjelentősebb pénzforrása volt. Szarvasmarhát a földek 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 a negyvenes évek előtt tejfeldolgozás is volt, sajt- és vajkészítés. A savót a tejgyár tulajdonosa a falusi embereknek nagyon kedvezményesen adta, amit ők disznóhizlalásra használtak. Az emberek saját szükségletre, maguknak készítették a vajat, sajtot, nem pedig kisüzemből vásárolták. Juhot is tartott majdnem minden gazda, a sajtért, túróért és gyapjúért, valamint a bárányhúsért. Disznót általában még a föld nélküli, napszámból élő emberek is tartottak, hiszen a zsír, a szalonna az alapvető élelmiszerek közé tartozott. A füstölt csontok, sonka, kolbász és az elsütött hús ügyes beosztással egész évben kintartottak. A füstölés a padláson történt. Majorság, baromfi (tyúk, kacska, 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 hizlalás nehézségeibe ütközött, hiszen nehéz volt a takarmány előállítását. A ba-

<sup>5</sup> Ha napjainkban boltban szeretnénk olyan állagú puliszkalisztet venni, amiből finom puliszka fő, akkor fele kukoricadara és fele kukoricaliszt a jó arányú puliszkának való, ezt szárazon kell vegyíteni.

<sup>6</sup> A fakanál nyelénél kétszer vastagabb, 35–40 cm hosszú bot.

<sup>7</sup> A forró gőz megemeli a puliszkát, így az könnyebben kiborul, nem ragad le az alja.

<sup>8</sup> Deszka, amiknek az egyik keskenyebb végéhez közepén egy vastag cérna van rögzítve.

romfiállomány 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. Valamilyen módon mindenki beszerezte a szükséges gabona- és takarmánymennyiséget, 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, már nem állt vissza. Az emberek a boltban veszik a zacskós tejet és a tejtermékeket. Kevés gazdának van juha, ők a sajt és túró miatt tartanak 5–10 darab állatot. Az állatok eltűnése a családi gazdaságokból maga után vonja a kertekben növekvő fű fölöslegessé válását. A lekaszált megszáritott takarmányt, ami valamikor értéket képviselt, ma már kényszerűségből elégetik. Disznót szinte minden család tart napjainkban is, van, aki eladásra is, mert a földek után kapott gabonát így próbálják hasznosítani. (Tegyük hozzá: változó sikerrel, hiszen a disznónak sincs piaca.) A feldolgozás házilag történik, és a füstölés mellett egyre gyakrabban fagyasztják a húst. Szembetűnő változás, hogy aki három vagy négy 150 kilós disznót vág évente, az is megveszi a boltban a szalámit és a különböző felvágottakat, annak ellenére, hogy van elegendő 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 kacsza tartása már nem jellemző. Az egyutcás falu forgalma napjainkban olyan zsúfolt, hogy jószágot kiengedni nem lehet. A libákat nem tudják a Küküllőre hajtani, az udvarokban pedig túl zajosak. 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, a városon élő rokonok és gyermekek számára is. Érdekes változás a csirkehús-fogyasztási szokásokban, hogy az a család, akinek több mint 80 darab csirkéje, tyúkjá van, megvásárolja a nagy bevásárlóközpontban a bolti csirkeszárnnyat, mert azt finomabbnak tartja grillen megsütve, mint a házi csirkéét. De hasonló példa a bolti, fagyasztott csirkemáj is, amit két embernek ebédre egyszerűbb megvenni, mint egy csirkét levágni. A lehetőségek és a körülmények változásai, valamint a média hatása nagyon jól megfigyelhetőek a táplálkozás változásában.

A földtulajdonnal is vannak gondok. „A kulákoktól az ötvenes években elvették a földeket, s azt odaadták azoknak, akiknek nem volt földjük. Mert

az volt a jelszó, hogy a föld azé, aki megműveli. S ezek után aztán a szüleimnek is, mindenkinek meghagytak 4-5 hektár földet, s a többit elvették. Rendszerint a legjobb helyeken, s azt odaadták a szegény embereknek, hogy úgy mondjam, akiknek nem volt földjük, s mikor megalakult a kollektív, ezek az emberek, ezek a szegény emberek, azokkal a földekkel mind beálltak a kollektívbe. Mikor vége lett a kollektív uralomnak, jött egy olyan rendelet, a 18-as rendelet Bukarestből, hogy mindenkinek vissza kell adni a saját földjét. S akkor jött az óriási harc és nézeteltérés, hogy itt, Balavásáron a kollektív belépés után adták oda a földeket, s akkor a kulák is vissza akarta venni az ő tulajdonát, s a szegény ember pedig verte az asztalt, hogy az az övé, mert ő azzal beállt a kollektívbe. Aztán így óriási harcok voltak 1990 után itt, Balavásáron is... Tehát, ha a kulák vissza akarja venni a földet attól, aki most bírja, be kell perelje. S hogy beperelje, hektáronkénti ára itt, Balavásáron most 4000–5000 lej, s ha pert indít, belékerül 8000–10 000 lejbe, amíg eljár minden törvényszéken, kicsitől nagyig lejárja, úgyhogy ilyen helyzetek és nézeteltérések a jelen pillanatban is vannak, s folytatódhatnak mindaddig, amíg a negyven év lejár, s a generáció kidöglik. Azt mondta vót az egyik barátom, hogy tudod te, Pista, mikor alakul ki minden? Mind a zsidóknál, negyven év után, a pusztát mikor lejárták... A földek után az adót a tulajdonos kell fizesse. A bérletet kapja a tulajdonos, s a szubvenciót, a segítséget, a támogatást, azt a bérlő kapja. A szerződés alapján 550 kg gabonát kell adni egy hektár föld után. A bérlőnek annyit kell adjon. Az idén ki is adták az 550 kg-ot, s azt ha 50 banival is adja el, az is 200 lej, s egy hektár föld adója, azt hiszem, 70–80 lej. Úgyhogy ki tudja fizetni. De a lényeg azon van, hogy megkapja az 500 kg kukoricát. Úgyhogy akitől bérelnék 4-5 hektárt vagy 3 hektárt, 4-et is, az 2000 kiló búzát visz haza. Abból lehet gazdálkodni, sőt abból eladnak, ezek a nagyobb földtulajdonosok. Ha ő műveli meg, mert sokkal többbe kerül, mert egy hektár szántása 450 lej, az aratása 350 lej. Vetés, műtrágya, gyomirtás, úgyhogy 1 hektár földnek a megművelése újabb számítások szerint, tavaly 2800 lej volt. Egy hektárról lejön, mondjuk 4000 kg gabona, akkor 2000 lej. Kihozta a megyei statisztika, hogy a tavalyi év nagy termés volt, de azért minden hektár után veszteséggel, 800 lej veszteség volt. Úgyhogy, még aki műveli a földjét, azt a kevés földet, az mind ezzel a veszteséggel kell számoljon. De ugye jólesik, mert leszedi a kukoricát s hazaviszi, aztán...<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Török István, szóbeli közlés.



## IRODALOM

- BÁTI Anikó: *Régi és új elemek a cserépfalui konyhában*. Magyar Néprajzi Társaság, Budapest, 2008.
- BERECZKI Ibolya: *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, Debrecen, 1986.
- FÉL Edit–HOFER Tamás: *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Balassi Kiadó, Budapest, 1997.
- KISBÁN Eszter: A sertéshús tartósítása a paraszti társadalomban. = *Népi Kultúra – Népi Társadalom II–III*. Budapest, 1969, 103–106.
- KISBÁN Eszter: A kenyér a táplálkozási struktúrában. = *Népi Kultúra – Népi Táplálkozás IV*. Budapest, 1970, 97–125.
- KÓSA Eszter: Adalékok a mai magyar család generációs viszonyainak alakulásához. = LŐCSEI Pál (szerk.): *Család és házasság a mai magyar társadalomban*. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1971, 17–146.
- NYISZTOR Tinka: *Hétköznapok és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfája*. 2007 doktori.btk.elte.hu/folk/nyisztor/diss.pdf
- SZUHAY Péter: A magyar parasztság életmódjának változása 1945-től napjainkig. = *Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXXII*. Miskolc, 1994, 345–371.

*Changing dietary habits in Balavásár*

Hungarians, Saxons, Rumanians, Szeklers and Gypsies have been living together in the small town of Balavasár and its surrounding region for the last few Centuries. The ratio of their population changed continuously. During this time their traditions, life-styles have covered a wide range, including their nutritional habits, therefore I am unable to present you with the full picture in a short paper. In addition, this article concentrates on the major changes occurring in nutrition as a result of such economic changes as collectivization (1950s), privatization of land and assets (1990s), and globalization (this Century), although the examples presented clearly show the changes of everyday nutritional habits of the five ethnographic groups/nations, and describes how they have influenced each other over the listed five time periods.

*Key words:* agriculture, wheat, bread, porridge, daily food, meat, milk, land ownership

*Promenjljive navike u ishrani u Balavašaru*

U Balavašaru i u selima koja mu administrativno pripadaju – sledstveno svom geografskom položaju – poslednjih godina, u promenljivim proporcijama, zajedno žive Mađari, Sasi, Rumuni, Sekelji i Cigani. Adekvatno tome sistem tradicija i običaja im je vrlo raznolik, stoga bi i predočavanje navika ishrane sa ambicijom celovitosti daleko prevazilazilo okvire ovog teksta. Zbog toga bih hteo da predstavim samo zanimljiv uticaj na ishranu nekolicine procesa i pojava u razdoblju

individualnog privređivanja pre kolektivizacije, periodu koji je usledio posle kolektivizacije, posle privatizacije u devedesetim godinama prošlog veka i u uslovima današnjih aglobalizovanih prilika. Prema tome, odabrani slučajevi egzemplifikuju u četiri vremenska preseka svakodnevnih navika u ishrani pet navedenih nacija i njihove uzajamne uticaje.

*Cljučne reči:* zemljoradnja, pšenica, hleb, kačamak, svakodnevna hrana, meso, mleko, zemljišna svojina

Beérkezés időpontja: 2017. 01. 27.

Közlésre elfogadva: 2017. 02. 09.