

Fehér Viktor

Vajdasági vásárok, kupuszinai hagyományok

Silling Léda: *Piacok, vásárok, emberek*. Forum Könyvkiadó, Újvidék, 2016

Nincs könnyű helyzetben az a néprajzkutató, aki Vajdaság egyik legkutatottabb településén nőtt föl, és szülőfalujával kíván foglalkozni. Különösen szerzőnk esetében kihívással teli a vállalkozás, hiszen Kupuszinának már van tekintélyes, egészen átfogó érdeklődési körű, helyben lakó néprajzkutatója. Azonban talán éppen a szülőfalu szeretetéből és az említett körülmények hatására született meg e hiánypótló, tudományos igényvel írt és rendezett tanulmánykötet, amely betekintést enged a szerző néhány éve megvédett doktori disszertációjának témavilágába, egy olyan terület felől közelítve a vajdasági közösségek népi kultúrájának föltárása felé, mely a vonatkozó irodalomjegyzékekből is jól kivehetően ez idáig fehér folt volt vidékünkön.¹

A néprajztudomány területein belül vidékünk tudományos eredményeit és elmaradásait figyelembe véve a kutató éleslátását tanúsítja a javak vajdasági piacokon és vásárokon történő cseréjének néprajzi vizsgálata, ugyanakkor a kiadvány az anyagi kultúra területén végzett eddigi forrásértékű kutatások elismerésére és folytatására is ösztönzi a szakavatott olvasót. A kötet címválasztása kiválóan tükrözi a szerző két nagy érdeklődési területét, amely a tárgyi és a társadalomnéprajzi vizsgálódások körül formálódik. E tekintetben tagolódik két nagyobb egységre a kiadvány. Az első rész az anyagi kultúra, az árucseré, áruértékesítés vonatkozásában tárgyal piacközpontokat, helyi piacokat, piacozókat, vásárokat olyan vajdasági települések adatainak közlésével, mint Zombor, Kupuszina, Maradék, Ruma, Szabadka és Óbecse. A második rész tanulmányai viszont a táplálkozásnéprajz, a népi gyógyászat és a népi vallásosság tárgyköréből közölnek nyugat-bácskai gyűjtéseket. Hogy miképpen kapcsolódik egyik terü-

¹ Ez alól egy kivételt jelöl a szerző az előszóban, Kalapis Zoltán tanulmányát a torontálvásárhelyi/debelyacsai vásárról (5).

let a másikhöz, arról a következőképp vall a szerző: „...így tartoznak szorosán össze a falusi, paraszti életmódot meghatározó piacokon megismert táplálkozási újdonságok, a csak ott beszerezhető készítményeknek és az ott még értékesíthető termékfeleslegnek a családi vagy falusi felhasználása” (6). Vagyis a néprajzkutató kísérletet tesz az árucserre, áruértékesítés hatására végbemenő kulturális változások, „újdonságok” lejegyzésére a lokális hagyományelemek szintjén. A kötet az utóbbi tíz év tanulmányterméseiből állt össze, amelyek között szerepelnek konferenciákon előadott és konferenciakötetben közölt írások, folyóirat-publikációk a *Bácsország*, a *Honismeret*, a *Létünk*, a *Tanulmányok* és a *Híd* hasábjairól, de szervezett gyűjtések eredményei is.²

Ahol az áru gazdát cseréli

A kiadványban nagyobb részt alkot az első szerkezeti egység, amely az árucserre néprajzával, vajdasági vásárközpontokkal és piacközpontokkal foglalkozik. A munkamódszerek között említhetjük a részt vevő megfigyelést, az adatszolgáltatókkal folytatott beszélgetések során gyűjtött adatokat és a levéltári, könyvtári, múzeumi gyűjteményekben végzett vizsgálódásokat – a tanulmányok jellegétől függően más-más mértékben. Az első írás *Zombor, Nyugat-Bácska piacközpontja* címmel szerepel a kötetben, s a blokk további írásainak tekintetében egyfajta programadó munkaként is értelmezhető, hiszen itt található az a történeti áttekintés is, amely a ritkaságszámba menő vajdasági vásárokkal foglalkozó kutatásokat foglalja össze. Különösen nagy értéket képvisel a Vajdaság kereskedelmi kapcsolatairól szóló szerb nyelvű művek számbavétele. Mindezen túl pedig az árucserre, a migráció, az országos vásár, a hónapos vásár, az állatvásár, a kirakodóvásár, a mezőgazdasági árumintavásárok és a piac fogalmainak tudományos meghatározása is a dolgozatba került. Azonban mégsem tekinthetjük az elsőt a további tanulmányok mintájának, hiszen – tanulmánykötetről lévén szó – a munkák kötetbe szerkesztésének szándéka közelmúltbeli, az írások viszont az elmúlt tíz év termései. Emiatt ha csoportosítani szeretnénk a munkákat, akkor mindenképp a vásárok, a vásárok és piacok, a piacok, továbbá a leányvásár gyűjtőfogalmi mentén különítenénk el őket. Ám még így sem kapnánk teljes képet a kötet első blokkjáról, hiszen a dolgozatok alapkonceptióján, az árucserre néprajzának felgyűjtési szándékán túl kutatott terület változatos megközelítéseit fedezhetjük fel, ami valószínűsíthetően a rendelkezésre álló, eltérő minőségű és mennyiségű forrásanyagok is köszönhető. Ekképpen a dolgozatok tartalmi össze-

hasonlítására, kollektív prezentálására ezen recenzióban nem vállalkozhatom, s inkább a tanulmányok rövid tartalmi közlésére teszek kísérletet.

Silling Léda már említett első írása a történeti és szakterminológiai áttekintésen túl levéltári forrásokat felhasználva Zombor piacközponti státusát járja körül, a város vásártartási jogának történeti alakulását, a kereskedelmi útvonalak jellegét és a vásárkörzeteket vizsgálja, de a hetipiacokat is listázza: külön kitér a más-más helyen elterülő terménypiacokra, a gabonapiacra és a zöldségpiacra. Majd a jelenkori piactartási szokásokat és a piac térbeli elkülönítéseit közli a múltbeli egyezésekre és eltérésekre reflektálva, ugyanakkor a piachasználati jogokról és kötelezettségekről is teljes képet ad. A piaci árusok és a piacot látogatók mellett a piaci életről is olvashatunk a további oldalakon, ahol a tevékenységhez kapcsolódó nyelvezetbe és megszólalási formulákba is betekintést nyerhetünk, s szinte olyan érzésünk támad, mintha egy valódi vajdasági piacon lennénk...

A fenti tanulmányt három kupuszinai gyűjtés követi. Az első és a második a település földrajzi, társadalmi és gazdasági környezetének meghatározását járja körül *A Vajdasági Magyarok Néprajzi Atlaszá*nak adatai alapján. Olvashatunk településtörténetről, a lakosság összetételéről, a migrációs tényezőkről, a falu jelenlegi és múltbeli tevékenységi köréről, amely a piacozásra ható gazdasági változásokat hivatott bemutatni. De a tanulmányok a táplálkozáskultúrában végbemenő változásokról is releváns adatokat közölnek: „Innen került a tursija, a blitva, a pljeskavica, a csevapcsicsa stb. a kupuszinai asszonyok konyhájába” (37). A távoli piacokra járó kupuszinai kereskedők életvitelének ismertetését a zágrábi piacozás példáján keresztül láthatjuk, ahová az 1960-as évektől a délszláv háború kitöréséig jártak, s mivel több hétig tartó ott-tartózkodásról van szó, a piacozó életvitel során szórakozási alkalmakról és szerelmi kapcsolatokról, de halálesetekről is ismertetést kapunk. A harmadik kupuszinai tanulmány a népi építészet változásaira világít rá a piacozás szemszögéből, s a jelenlegi adatok alapján három korszakot különít el 1920-tól napjainkig.

A következő tanulmány a zombori és a kupuszinai gyűjtéshez hasonlóan a maradéki piacokat és kereskedőket mutatja be – egy releváns többlettel: közli a piacozáshoz kapcsolódó babonákat és hiedelmeket, és a férfiak-nők közötti súrlódásról, valamint a többnemzetiségű együttélés interetnikus hatásairól is olvashatunk.

A tárgyalt kupuszinai gyűjtéseket három vásártanulmány követi. Az első a szerémségi Rumával, a vajdasági vásárok legdélebbi helyszínével foglalkozik, melynek mai vonzókörzetét leszűkítették a határok. A településtörténet ismertetésén túl a helyi vásárok történetébe is betekintést nyerünk, majd részt vevő megfigyelések alapján a mai rumai vásáro-

kat mutatja be Silling Léda. Újvidék esetében egy száz évvel korábbi vásár leírását kapjuk az Újvidék Város Történelmi Levéltárában lelt nagyszámú forrásanyag alapján, s ehhez hasonlóan Szabadkáról is történeti néprajzi gyűjtést olvashatunk. Az utolsó, az óbectesi vásárokkal foglalkozó tanulmány különlegessége, hogy részletes ismertetését kapjuk a történelmi tiszai vásárvonalnak és az 1900-as évek elején kiadott vásáros kalendáriumnak, amelyben a zentai, adai, moholi, óbectesi, bácsföldvári, szenttamási, temerini és a zsablyai vásár tavaszi, nyári, őszi és téli időpontja szerepel.

Szám szerint a tizedik írás a bácskai vásárokról készült sajtóbeszámoló közlése felől közelít a vásárok jellegzetes alakjai és a kivételes vásári események felé. A szerző kitér a kofa, a kupec és a lóköto személyére, és fogalommagyarázatot is társít hozzájuk. A vásári szórakoztatók és szórakozások között a körhintásokról, vásári mutatóványosokról, panorámásokról, jövőmondókról, zenélő cigányokról és lacikonyhásokról is olvashatunk, de a gyilkosságtörténetek, bicskázások ismertetését sem mulasztja el a szerző.

Az első szerkezeti egység utolsó tanulmánya a zombori leányvásár történetét igyekszik körüljárni. A témába vágó szakirodalmat áttekintve a korábbi, eltérő következtetések tisztázása céljából levéltári anyagokhoz és korabeli sajtótermékekhez nyúlva Silling Léda megállapítja, hogy a zombori bunyevác lakosság endogám házassági rendjéhez tartozott az október elején tartott leányvásár, majd további oldalakat szentel a szokás részletes leírására, és szövegmelléletek formájában értékes adatokat is közöl 1845-ös, 1854-es, 1901-es, 1903-as periodikák, többek között a *Vásárnapi Újság* és a *Bácska* hasábjairól (148–155).

Összegzés gyanánt elmondhatjuk, hogy a fennebb listázott sokrétű megközelítés és módszer által betekintést kaphatunk a letűnt korok vásáros hagyományaiba és a jelenkori árucseréhez köthető néprajzi gyűjtésekbe, s e kettőt együtt értelmezve rajzolhatjuk meg a terület többnemzetiségű és sokfelől jövő, újratelepült magyarságának képét.

Táplálkozáskultúránk, közös hagyományaink

Ahogy arról már korábban szóltam, a *Táplálkozáskultúránk, közös hagyományaink* címet viselő második blokk tanulmányai kisebb-nagyobb mértékben az árucseré néprajzára reflektálva szolgáltatnak adalékokat az első szerkezeti egységhez. Arra már utalt Silling Léda, hogy a kupuszinai konyhába hogyan kerültek be a zágrábi ételkülönlegességek, *A táplálkozáskultúra interetnikus hagyományokból eredő változásai a bácskai Kupuszinán* című dolgozatról viszont azt is megtudhatjuk, hogy a magyar nemzetiség-

gű településsel szomszédos falvakban élő nemzetiségek (szerb, bunyevác, sokác, német, horvát) milyen kontaktusba kerültek a kupuszinai lakosokkal, s hogy többek között ennek következtében alakult ki az egyedülálló helyi nyelvjárás és a népviselet is. Az etnikumokkal való találkozási pontokat is közli a szerző, amelyeknél a piacokon túl jelentős tényező az iskola, a munkahely és a házasság intézménye, amely az endogám házasságok fellazulásával megnyitotta az utat a vegyes házasságok felé.

A második tanulmány is a táplálkozáskultúra tárgyköréből közöl anyagot – a kupuszinai rétest centrumba állítva. Az ételhez kapcsolódó készítési és fogyasztási szokásokról, a mákkal kapcsolatos hiedelmekről, további mákos ételekről, a rétest kiszorító ételkülönlegességek elterjedéséről és a lakodalmi szokásköri szerepükről kapunk teljes képet. A témakörnél maradvá a harmadik írás a dióscukor ünnepi táplálkozásban betöltött szerepéről olvashatunk, történeti és szakirodalmi áttekintéssel kiegészítve. Nagy figyelmet fordít a szerző a cukrászmesterségre, a tortakészítő asszonyok szerepére, de az édesség lakodalmi szokáskörben betöltött jellegére is.

A negyedik írás áll talán a legtávolabb az árucseré néprajzától. Abban a népi gyógyítás tárgykörét vizsgálja a szerző: a kupuszinai csontrakó parasztemberről gyűjtött anyaggal találkozunk. Gradicska Pista bácsi életéről, a gyógyítás módjáról, bevált praktikákról olvashatunk, míg az utolsó tanulmányban a rozmaring nyugat-bácskai néprajzához szolgáltat adalékokat Silling Léda: a növénynek a piacon, a lakodalmakban, a temetésen és a szerb folklórban betöltött szerepéről értekeznek.

A magyar néprajz bővelkedik és igen nagyszámú eredményt tudhat magáénak a nyelvterület egészen zajló vásárok kutatásában Gaál György munkájától Dankó Imre meghatározó művein át Viga Gyula forrásértékű anyagközléseig. Silling Léda kötetében immár a vajdasági néprajzi kutatásokban is dokumentált a javak cseréjének néprajza. A szerző a tanulmányok végén fényképeket közöl, s habár pontos datálás nélkül teszi, a fotók mégis remek alapot képeznek az elemző-összehasonlító vizsgálatoknak: a munka a fekete-fehér képektől a színes ábrázolások irányába, a múlttól a jelen felé halad. Az olvasót hiányérzet foghatja el az adatszolgáltatói megszólalásoknál el-elmaradó pontos meghatározások vagy a nyelvjárási szövegek közlőinek feltüntetéseinek teljes elmaradása miatt, emellett az olykor tanulmányonként ismétlődő irodalmi áttekintések és településtörténeti adalékok is nehézkessé teszik a folyamatos olvasást. Mindent összevetve azonban úgy vélem, nincs szükség a tanulmánykötet jelentőségének további hangsúlyozására, s zár szó gyanánt inkább a második blokk második tanulmányának egy részletével zárnám írásomat. A vonatkozó tanul-

mányban a helyi identitást meghatározó kupuszinai mákos rétes recept-jéről olvashatunk, amely jóllehet nem kerülhet avatatlan kezekbe, a következő bekezdésben mégis az elkészítés módjának részletes közlése miatt örvendhet a konyhában is tevékeny olvasó: „A kupuszinai rétes receptje nem hagyhatja el a falu határát. Különlegessége talán éppen ebben rejlik. Nagymamák, édesanyák adják át a réteskészítés tudományát a család nőtagjainak. Nekem is ehhez kell tartanom magam. Két levél rétes elkészítéséhez 1 liter...” (180).

Silling Léda valószínűsíthetően az ételkülönlegesség lokális szinten betöltött kiemelkedően jelentős szerepét kívánta hangsúlyozni az idézett sorokban, s csak utána tért rá néprajzkutatói attitűddel a tudományos gyűjtés leírására. Azonban jelen sorok írójaként a helyi hagyományt tiszteletben tartva mégsem kívánok összetűzésbe kerülni a kupuszinai családok nőtagjaival, férfiként és a település határától igazán távol élőként a réteskészítés tudományát a helyiekre hagyom, de azt azért le kell szögez-nem, hogy a kötet további olvasóinak szándéka felől sohasem lehetünk teljesen bizonyosak...