

II. réteg étkezésének változását ekkor már a hagyomány is szentesítette. Új hagyományok alakultak ki, melyek ekkor már az életforma szerves részévé váltak. E hagyománnyá vált újításokat a III. réteg könnyebben átvethette, de csak akkor, amikor erre a kellő anyagi fedezete megvolt. Már a második világháború előtt is találkoztunk szórványosan olyan jelenséggel, hogy a III. réteg is megkísérelte a sütemények, torták készítését. Ezek a szórványosan jelentkező próbálkozások csak kellő anyagi bázis mellett válhattak társadalmivá.

A cigányok kivetett rétege és a falu lakosai között mély szakadék volt. Alacsony gazdasági helyzetük nem is engedte, hogy ilyen nagy anyagi erőt megmozgató téren, mint az ünnepi táplálkozás, szokásokat alakíthassanak ki maguknak. Ez csak akkor következhetett be, amikor anyagi helyzetük viszonylag javult. Környezetük legújabb szokásait vették át, hiszen nem kötötte őket a hagyomány. Új étrendjükbe csak azokat az ételeket vették fel, amelyeket a falubeliek ekkor készítettek (tészta és tortafélék).

A Tiszahát böjti és ünnepi táplálkozása három korszakon keresztül a különböző társadalmi rétegeknél eltérést mutat. A hagyományoktól legkevésbé kötött I. réteg közvetítette, városok hiányában a falusi értelmiségtől érkező hatásokat, a falu paraszti lakossága felé. Ez a hatás azonban csak lassan terjedhetett el a közösségben, mert az egyes társadalmi rétegek más-más anyagi feltételek között éltek, s a hagyományok is különböző módon kötötték őket. Az ünnepi étkezés terén elsősorban az egyes rétegek anyagi állapota szabta meg a fejlődés ütemét, ezért az anyagilag egymástól távolabb álló rétegek csak nagyobb idő elteltével követték egymást. Kétségtelen, hogy a III. réteg nagyobbfokú lemaradásának egyik oka, az 1920/30-as évek alacsony gazdasági szintje volt. Ezért próbálkoztak csak, ha szórványosan is, az 1940-es évek elején a költségesebb tortafélék készítésével. A döntő fordulat csak a földosztás biztosította magasabb gazdasági szinten következhetett be. A III. réteg újítása (sültek, mártások) ezért csak a rendelkezésre álló nyersanyagok készítményében jelentkezhetett, mivel ez nem járt anyagi áldozattal. A böjti étkezés terén inkább a polgárosultabb rétegekhez való viszony és a hagyományok erőssége volt a döntő. Itt a III. réteg, mely a legjobban ragaszkodott a hagyományokhoz nem is léphetett fel kezdeményező erőként.

Szabó László

CIBI DEL VENERDÌ SANTO E DI PASQUE A TISZAHÁT NEL COMITATO DI BEREG

L' autore esamina quali erano i cibi tradizionali di magro e di Pasque nel paese di Tiszahát, in quella parte del comitato di Bereg che appartiene all'Ungheria. In questa regione la popolazione ungherese, uniformemente calvinista, nelle sue abitudini religiose e nel suo modo di vivere si mantiene in uno stati un poco antiquato. In confronto al resto del paese il Tiszahát è rimasto un poco indietro con il suo sviluppo borghese; le cause di questo conservatismo sono da ricercarsi in prima linea nell'isolamento di questa regione.

Nella popolazione si possono constatare quattro gruppi principali,

professionisti rurali, contadini benestanti, contadini mediani e zingari, che nei singoli periodi dell'epoca presa in considerazione (1900—1920, 1920—1945, 1945—1959) si trovano a gradi differenti di sviluppo. Il gruppo professionista è il primo ad abbandonare i piatti tradizionali (il "cibere", minestra acidula a base di prugne secche, la "bobojska", focaccine di pasta di pane, la pasticceria di pasta lievitata), mangia invece cibi più nuovi (vedi tavole 1 e 2). I contadini benestanti non seguono che più tardi l'esempio dei professionisti, intorno al 1920, perchè allora appena raggiungono il livello di vita che i professionisti occupavano già prima della guerra. A questo livello i contadini mezzani non giunsero che dopo il 1945. Fra i piatti pasquali cambiano per prime le pasticcerie, torte e paste fini sostituiscono la pasta lievitata. Però anche nella minuta di Pasqua c'è una parte che durante il periodo esaminato non ha cambiato in nessuno dei strati sociali cioè il piatto di magro di prugne, le lasagne alle noci, ed il pranzo di Pasqua. Ma anche questi piatti tradizionali vengono preparati con più cura, si fanno più saporiti, divergendo così dalla prescrizioni ecclesiastiche e dalla tradizione.

I cambiamenti di questo genere sono causati dalla differente misura di conservazione della tradizione. I professionisti, che sono i meno legati da essa, fanno il passo per primi, avvicinandosi nelle loro abitudini agli intellettuali del paese. La contadinanza benestante li segue più tardi, quando la prima guerra mondiale ha scosso la rigidità dei costumi, ma anche allora il contadino mediano non aveva ancora né la possibilità materiale né la pretesa di fare questo passo. Il cambiamento radicale non poté avvenire che quando si effettuarono le premesse materiali o finanziarie necessarie. In quanto agli zingari, essi non cambiarono il loro modo di vivere che dopo il 1945, perchè prima la loro situazione non era stata tale da permetterlo, viceversa adottarono subito i cibi più nuovi, visto che non erano legati da tradizioni.

Come vediamo, i singoli periodi cambiamento della minuta dei cibi si ripetono nei diversi strati sociali a epoche diverse, naturalmente sempre sotto l'influenza delle circostanze.

L. Szabó

