

Ételek és életek

A volt uradalmi cselédek táplálkozástörténete és a szegénység szubjektív megélése

NÉMETH KRISZTINA

Bevezető gondolatok

Első látásra talán meglepő lehet mind a témaválasztás, mind a tanulmány vizsgálódási fókuszja: az uradalmi cselédek életmódja a letűnt világok sorába illeszkedik, míg az ételek és a főzési szokásokból kibontott életmód-elemzés inkább néprajzi témának számít. A szegénység kontextusában azonban mindkettő jelentős magyarázóerővel bírhat. Egy-egy háztartás konyháját és önellátási stratégiáit elsősorban a körülmények, a szűkösség és a bőség relatív érzékelése határozza meg, ugyanakkor a fogyasztási szokások a háztartás tagjainak orientációiról, vágyairól és félelmeiről is hírt adnak. A gyerekkori ételek emellett a származás és az identitás öntudatlan hordozói, ezért is tulajdonítunk nagy jelentőséget „a hazai ízeknek”, a hagyományos ünnepi menünek és családi recepteknek.

Jóllehet az uradalmak felbomlásával megszűnt az „úri világ” és a legalsóbb társadalmi rétegek életminősége objektív mutatók szerint javult, a társadalmi struktúrában elfoglalt relatív helyük jószerevével változatlan maradt. A cselédvilág tapasztalatai és a szegénységben elsajátított túlélési stratégiák azonban áthagyományozódtak, és a nehezebb élethelyzetekben aktivizálódhatnak. A szűkösség megtapasztalásával az étkezés elsősorban szükségletkielégítéssé, megoldandó feladattá válik, azonban még ekkor is van presztízs-funkciója: még a legnehezebb időkben is fontos a változatosság, a szomszédsághoz viszonyított relatív helyzet a vagy éppen az ünnepi lakoma előteremtése.

Az ételek és a szegénység szubjektív érzékelésének összefüggése akkor kezdett foglalkoztatni, amikor a különféle kutatásokba illeszkedő vidéki terepmunkák alatt napjaink szegénységét vizsgálva az interjúk alatt rendre előkerültek azok a büszkén kijelentett mondatok, miszerint egy-egy család addig nem érzi magát szegénynek, amíg a vasárnapi rántott húst és rizi-bizit „ki tudja gazdálkodni” vagy éppen le tud vágni két disznót évente a csa-

lád húsfogyasztásának fedezésére. Ezek a beszámolók világossá tették az ételek kettős szerepét, a létfenntartó és a presztízs-funkcióját, valamint a szegénység belső (megélt) és külső (tulajdonított) jelentéstartalmainak különbségét.

Úgy tűnik, hogy a mai léthelyzetek és a szegénység mélyülése újra aktiválják a régi túlélési stratégiákat, és sok családban újra mindennapos gondná válik, hogy mi kerül az asztalra. Dolgozatomban a szegénység egy hagyományos, nem-etnikus válfaját, az uradalmi cselédek és leszármazottaik objektív és szubjektív életkörülményeit vizsgálom azért, hogy a téma történeti vetületeit is megvilágítsam. A tanulmány a klasszikus szociográfiák mellett a 2012 nyarán megkezdett nagy-hörcsökpusztai terepmunkám során gyűjtött élettörténeti interjúkra, rövidebb, félig strukturált interjúkra támaszkodik, amelyeket a pusztán maradt helyekkel és a pusztáról elköltözőkkel, tősgyökeres és környékbeli volt uradalmi cselédekkel és leszármazottaikkal készítettem. Múltjuk, egykoron élő közösségük, norma-, értékrendszerük mellett megpróbáltam fényt deríteni a pusztaiak sajátos habitusára és a megélt szegénység belső jelentéstartalmaira is.

A hagyományos adatgyűjtési módok mellett a pusztához hol erősebb, hol lazább szállakkal kötődő, a pusztáról elköltöző felmenőim emlékeit és a családtörténetem egy-két anekdotáját is mozgósítom, hogy ezzel is segítsen a külső és belső nézőpontok közötti váltást, a pusztáról elkerültek és a bennragadtak szubjektív helyzetérzékelésének dinamizálását.

Az uradalmi cselédek konvenciója és megélhetési stratégiái

Az uradalmi cselédek életlehetőségeit egyrészt a földesúrtól való feudalisztikus, patriarchális jellegű függés¹, másrészt az egy évre viszonylagos létbiztonságot nyújtó beszegődés szabta meg

(Gyáni-Kövér, 2004). A főként természetbeni jutatakból álló konvenció közvetlenül meghatározta az uradalmi cselédek életszínvonalát; bár nagyvonalakban változatlan maradt a két világháború közötti időszakban, tájegységenként és uradalmanként is különbözött (Kovács, 1937). A konvenciók közötti különbségeket egyfelől a nagybirtok termelőképessége (a földek minősége és a gazdálkodás módjai), másfelől a tulajdonviszonyok befolyásolták. Heller András a Fejér megyei cselédek helyzetének vizsgálatakor például megjegyzi, hogy a legkedvezőbb (élelmezési) helyzetben a mágnások birtokán és a bérleményeken szolgálók vannak, míg a birtokos parasztokhoz szegődött családok helyzete a legkedvezőtlenebb (Heller, 1937). Az uradalmak kapitalizálódása erőteljes hatással volt a mezőgazdasági munkásainak életszínvonalára. Általánosságban minél modernebb és termelékenyebb, azaz gépesítettebb volt egy uradalom, annál nagyobb szegénységben élt a környező agrárproletariátus, hiszen egyre csökkent az élőmunka-igény (Tamáska, 2013).

Az alábbi táblázat az uradalmi cselédek életmódját és jövedelmi viszonyait vizsgáló szociográfiai és tanulmányok adatait veti össze a kutatási terepül szolgáló mezőföldi nagyhörcsökpusztai Zichy uradalom viszonyaival.

A táblázatba az átlagos „közcseléd” (Heller, 1937: 99) avagy a rendes béres, (azaz nem szegődményes iparos és nem [puszta]gazda), konvencióját gyűjtöttem össze, a legfontosabb összetevők megoszlása (gabonakonvenció, illetményföld, pénzbeli jövedelem, állattartás) szerint. A táblázat nem tudja ugyan megragadni az egyes évek áringadozását, viszont megmutatja, hogy a gabonakonvenció, az illetményföld és a konyhakert nagysága nagyjából változatlan a korszakban, és elég nagy hasonlóságot mutat. Jóval nagyobb különbségek vannak a pénzbeli javadalmazásban, ami ugyan csak kis részét teszi ki a teljes konvenciónak, de a cselédek számára ez az a pénzmennyiség kulcsfontosságú, mivel ezért tudnak készárut (lúgkő, petróleum stb.) venni, és ebből kell fedezniük a ruházkodást és minden felmerülő kiadást.

Bár az adatok nagyságrendileg megegyeznek, a különbségek interpretálását több tényező is nehezíti: részben más időszakokra vonatkoznak, valamint a rögzítésük (értelmezésük) ideje is eltér. Illyés az 1930-as évekből emlékszik vissza a gyerekkorára, és ezért indul vissza a pusztákra a gyökereihez, Heller András kortárs adatokkal dolgozik, míg Kardos mintegy húsz éves távlatból veszi szemügyre az egykori uradalmi cselédek világát. A leghosszabb idő a rögzítés időpontja és a vissza-

helyszínek időszak	országos átlag két vh. között	Szentgyörgypuszta Komárom, 1937	Rácegrespuszta 1900–1930k	Székesfehérvári járás (átlag), 1935	Nagyhörcsökpuszta 1930–40 k.
forrás	Gyáni, 2003	Kardos, 1955	Illyés, 1936	Heller, 1937	Szénási Károlyné 1980 k.
gabonakonvenció	15–20 q	8 q búza, 8 q rozs, 8 q árpa	6 q búza, 5 q rozs, 5 q árpa	18,54 q	6 q búza, 8 q rozs, 4 q árpa
konyhakert	200–400 négyszögöl	200 négyszögöl	300 négyszögöl	200–400 négyszögöl	200 öl
illetményföld	1200–1600 négyszögöl	1600 négyszögöl kukoricaföld	1600 négyszögöl (kukorica és krumpliföld)	1200 négyszögöl	1600 öl kukorica, 400 öl krumpliföld
pénzbeli jövedelem	legfeljebb 40 pengő	40–60 pengő fertálypénz	12–40 pengő	8–100 pengő átlag: 24 pengő	40 pengő
jószág tartás	egy tehén vagy tejjárandóság aprójószág korlátozás nélkül	sertés tartás, baromfi és kacsatartás. (libatartás tilos!)		becslés: 2 db koca, 2–3 választási malac, 6–7 süldő	1 tehén (+ 1 növénydék), sertés és baromfi korlátozás nélkül (libatartás tilos!)
egyéb		9 q tűzifa és szalma 24 kg só; 1 l tej/nap	5–6 m ³ dorongfa	24 kg só	20 kg só; mész, fa, szén; évi két vásárnap (férfiak)
mellékjárandóság	n.a.	n.a.	n.a.	gy pár csizma cselédgyerekek karitatív ruhaajándékai csirások tejrészesedése	ruhaadomány ünnepekkor
összjárandóság készpénzre számítva	1928: 628–852 pengő 1940 k.: 1600 pengő		n.a.	1130 pengő	n.a.

emlékezés tárgya között a nagyhorcsöki adatgyűjtéskor telt el, de ennek ellenére is meglepően egybehangzanak az 1980-as években személyes visszaemlékezések alapján gyűjtött adatok más forrásokkal.

A felidézés során nemcsak a visszaemlékezés és az emlékezés tárgya közötti időtáv konstitutív jelentőségű, hanem a visszaemlékezés/adatgyűjtés intenciói is. Ebből a szempontból mértékadónak tekinthetjük Gyáni elemzését, aki a két világháború közötti adatokat tudományosan vizsgálja. Illyés és Kardos a két világháború közötti időszakos ideológiai szempontból elmarasztalja; miközben Kardos etnográfiai munkájában – tudományos értékei ellenére – is kitűnik a politikai átmenetet legitimáló szándék: a felszabadulás óta eltelt évtized vizsgálatakor ott is éles változást (fejlődést) lát, ahol inkább életmódbeli folytonosság mutatkozik. Heller András a két világháború közötti időszakban vármegyei szolgabíróként és statisztikusként a beavatkozás szándékával gyűjt adatokat, de a cselédek alacsony életminőségért nem a nagybirtokrendszert okolja, mint például Illyés, hanem az ország elszegényedését (e mögött pedig a gazdasági válságot és Trianont) (Bíró, 2006).

A konvenciót értékének átszámolása készpénzre a naturáliák áringadozása, az infláció és a két világháború közötti időszakban egyre növekvő agrárrolló miatt inkább erős becslésnek tekinthető. Gyáni számításai szerint az uradalmi cselédség „az agrárszegénység jövedelmi elitje”² (Gyáni-Kövér, 2004: 325), mivel a termelési hozamoktól függetlenül négy részletben készhez kapott konvenció a cselédházban biztosított lakhatással összességében nagyobb létbiztonságot nyújtott számukra, mint egy törpebirtokos napszámosnak.³ Ugyancsak ezt állapítja meg Heller: „a cselédség élelmezése a földművelő lakosságénál lényegesen jobb. Gyermekai általában véve erősebben tápláltak, nagyobb a tej, baromfi és disznóhús fogyasztásuk is” (Heller, 2006: 256).

Ugyanakkor a cselédkonvenció kiszámításánál a gabonaárak ingadozását és a korszakban folyamatosan növekvő agrárrollót is figyelembe kell venni: 1929-ben a mezőgazdasági termények árai elszakadtak az ipari termékekétől, a mélypontot Kovács 1933-ra teszi. Ekkor az éves cselédbér az ő számításai szerint az 1925-34 közötti cselédkonvenciók átlagértékének 58%-a, az évi összjövedelem 200-700 pengő (Kovács, 1935).

A táblázat adatai összességében azt mutatják, hogy a nagyhorcsöki cselédek javadalmazása az országos átlagba simul⁴, és megegyezik a fehérvári járás⁵ átlagos konvenciójával. Azonban nagy különbség mutatkozik a pénzbeli javadalmazásban, mivel az Nagyhorcsökpusztán majdnem kétsze-

rese a járási átlagnak (24 pengő helyett 40 pengő)⁶. Az adatokat szemügyre véve megerősítést nyer tehát a nagyhorcsöki cselédemlékezet egyik legfőbb toposza, miszerint a gróf idejében „jó világ volt”.

„A jó világ” emlékének magyarázatát azonban nem feltétlenül a pénzbeli juttatás és a gabona-konvenció értékében kell keresnünk, ugyanis „a cselédség legfontosabb keresete az állattartásból ered” (Heller, 1937: 97). Heller számításai szerint egy átlagos cseléd egy járványmentes évben két hízót, hat-hét süldőt és két-három választási malacot tudott saját használatra megtartani vagy a piacon eladni (Heller, 1937). A nagyhorcsöki Zichy uradalomban egy rendes béres egy tehenet és borjat tarthatott az uraság engedélyével, valamint sertést és szárnyasokat korlátozás nélkül „tehetsége szerint”⁷. Ennek egyfelől az illetményföldön megtermelhető takarmány mennyisége és a legelőkhöz való hozzáférés szabott határt, másfelől pedig a család nagysága. A felkeresett pusztaiak egyöntetűen úgy emlékeztek, hogy amikor a családok tudtak állatokat tartani, akkor „*jobban ment*.” A nagyhorcsöki uradalom a konvencióban évi két vásárnapot rögzített⁸ ekkor a munka alól felmentve mehettek a cselédek piacozni (leginkább Sárbogárdra és Kálozra jártak). Többnyire sertést és borjút adtak el, a szeptemberi vásárba akár tiztizenkét állatot elhajtottak. „Aki borjút tudott eladni, az 340-380 pengőt is kapott érte. (Majdnem annyit, mint amennyi pénzt egy évben kaptak a béresek.) Így a család anyagi helyzete is jobb lett.”⁹

A jövedelemviszonyok értékelésénél azt is figyelembe kell venni, hogy egy család „egy szükségletfedezeti üzemmént”¹⁰ (Kovács, 1935) működött, mivel a cselédkonvenció naturáliáit nem közvetlenül (és nem közvetlen értékükön) értékesítették, hanem már feldolgozott árukat vittek a piacra. Az önellátás keretei között az illetményföld megművelése és az állattartás is a családtagokra hárult, hiszen a családfő felfogadott cselédként az uraság földjét művelte. Ezekből a munkából a család majd' minden tagja kiveszi a részét: a gyerekek ház körüli munkákban csakúgy kivették a részüket, mint a fiatal felnőttek, akik kisbéresként (a helyiek szóhasználatában bregocsként), napszámosként, esetleg házicselédként szolgáltak, és jövedelmet termeltek. A cselédek „szaporáságának” korbelti toposza illetve „egykeellenesként” értelmezett magatartása szorosan összefügg tehát a gazdasági érdekekkel. (Heller, idézi Bíró, 2006: 234-237)

Nehéz azonban megállapítani a piacra vitt termékek értékét, miként azt is, hogy a megtermelt javakból mennyi kerül eladásra. Egyebek mellett a családok közötti különbségek sem hagyhatók figyelmen kívül. Miként nagyhorcsöki forrás¹¹ is

hangsúlyozza, nem mindenki tudott tehenet tartani, volt, aki két-hármat is nevelt, és volt, aki egyet sem. (Az uraságtól természetesen papíron mindenki „kivette” a tehenet). A tejfelesleget is megvette az uraság, azonban ez csak annak jelentett pluszjövedelmet, aki tudott tehenet tartani. (Érdemes megjegyezni, hogy míg Kovács szerint a cselédek a piacra vitt falatokat „saját szájuktól vonják el” (Kovács, 1935: o.n.), addig a nagyhörccsöki adatgyűjtésben következetesen a felesleg szót szerepel.) Jóllehet a nagyhörccsöki visszaemlékezésekben nem túl hangsúlyos a piacozás, de bevett voltára utal az 1980-as évekbeli adatgyűjtés. Az ellentmondás azzal magyarázható, hogy a terepmunkán felvett interjúk túlnyomórészt a háború után született generációk tapasztalatait rögzítik, amikor már inkább csak szárnyasokat és tojást¹² adtak el. Ugyancsak jellemző emlék, hogy a visszaemlékezők szülei szinte mindenhez csere útján jutottak hozzá, a pénz már-már gyanús dolognak számított - még közvetlenül a II. világháború után is.

Nyomor vagy relatív jólét?

A paraszti táplálkozás erősen gabonaalapú, így a gabonafélék dominálják a konvenciót is. Illyés becslése szerint a gabonakonvencióból egy öttagú családban az év minden napjára személyenként 27 dkg kenyér és 11 dkg tésztaféle jut (Illyés, 2005 [1936]). Kovács a munkavégzéshez szükséges kalóriabevitelt kalkulálva arra jut, hogy a cselédek táplálkozása kalóriahiányos, noha a családi üzemben megtermelt javak szűken véve elegendőek lennének a család eltartására. Csakhogy azokat a cselédek inkább a piacra viszik, mivel az eladásból származó pénz nélkül az alapvető ruházkodásról is le kellene mondaniuk (Kovács, 1935).

Az agrárszegénység „jövedelmi elitje” (Gyáni-Kövé, 2004: 325) egyes vélemények szerint éheznek, legalábbis táplálkozása nem kielégítő.¹³ Heller András 1937-ben a Fejér megyei járás első osztályos tanulóinak táplálkozási szokásait vizsgálva megállapította, hogy bár „éhínségről” nem beszélhetünk, a mennyiségi és minőségi éhezés jelen van a cselédek mindennapjaiban, miközben a cselédgyerekek átlagos ételmezése valamint hús- és tejfogyasztása kedvezőbb a törpebirtokos-napszamos réteghez viszonyítva¹⁴ (Heller, 1937).

A nagyhörccsöki cselédek visszaemlékezéseiben a szó szerinti, súlyos nyomornak nyoma sincs. Valószínűleg azért, mert a puszták zárt világában nem jelentősek az életszínvonalbeli különbségek¹⁵:

„Hát, mi eleinte? A szegénységet nem éreztük, azért.. soha már, mikor férjhez mentem. (1) Annyira azelőtt

se, mer a kenyér megvót az asztalra. Az mindég megvót. Azt, azt az egyet mondom, mindég a gyerekeknek akármí, akárhogyan vót, a kenyerünk megvót. Ha üres kenyeret ettünk, almá*almával, akkor is megvót a vacsoránk.”¹⁶ (BE)

„Azért túróhoz is hozzájutottunk már az '50-es évekbe [...]. Hogy mondjam, **nem éhezünk**... nem mondhatnám, hogy valamit=**nem éhezünk, nem kívánunk** meg semmi különlegességet, azért, mert nem is **láttunk**. A másik is azt ette!” (KÉ)

De mindenhol voltak gyerekek, ilyen szegényesen éltünk. (3) Nem volt összejárás. Nem volt olyan eb*=gazdagabb réteg, aki.. esetleg néztük volna, hogy milyen jól megy nekik. Ezek mennek egymáshoz, aztán jókat esznek.” (RT)

Az alábbi interjúrészlet különös nézőpontból világítja meg a két világháború közötti pusztai életmódot, amit a tulajdonképpen a mennyiségi éhezés állandó veszélye és ennek kiküszöbölésére tett furfangos kísérletek jellemeznek. Bár a „béresgyerekek” hadifogolyként keményebb kihívásokkal szembesül, mint a pusztában, de ekkor is az árucserre jelenti a háborús túlélési stratégiájának alapját, miközben valószínűleg sem az alacsony energiatartalmú ételek (csalánleves, főzelék), sem a kemény munka nem jelent neki újdonságot. Ugyancsak beszédes részlet, hogy azzal tudott „üzérkedni”, hogy „megfogta” az ételt, azaz a saját szájától vonta el a „tökésíthető” falatot akárcsak az otthonlevő pusztaiak.

[a bátyámék az orosz hadifogságban] Há' dógoztak. Dógoztatták őket. Gyárba, fát vágtak, ki hova. A bátyámat, azt mondja, hogy őneki jó dóga vót. Mer' ő szerette a csójánlevest is, a főzeléket is, meg ő üzérkedett is, Ha valamije, amit tudott, azt megfogott, azt' akkor e:cseré:te kajáér. Nem ezér vagy azér, hanem kajáér'. De jól is nézett ki, mikor hazagyütt! Aszongya ott is olyan világ vót, csere-bere. Nem csak a foglyok, hanem még a nép között. Mer hát azér azoknak se ment ám nagyon jól. Háború vót, nagyon lerobbantak ám! Me' nem kis háborúba vettek részt. Le vótak [robbanva], aszongya a bátyám, őneki meg nemcsak őnekik jobban ment, mint a saját orosz népnek. Szóval, aki élelmes vót, aki tudott é:ni, az é:tt. (SzL)

A háború utáni „ronda világ” – krízisételek és taktikák

A nélkülözés, az erősen visszafogott fogyasztás élményei a háborútól függetlenül jelen volt az uradalmi cselédek mindennapi életében, jóllehet

a háború előtti és utáni pusztai konyhában találhatunk különbségeket. A háborús pusztítás után „az éhezést a lehető egyenlővé tenni”, ekkor „a jegyrendszer biztosította az alacsony fokú egyenlőséget” (Losonczi, 1977: 355-366.)

„Azt akkor [jegyre adták a kenyeret] egy egy ilyen sötét, mint ennek a színe, ilyen sötét kenyeret, nem ilyen fehér vót a belseje, olyan ragacsos, barna vót, hogy a jóra való kutya most nem enne meg, amilyenek a kutyák most. Azt' akkor azt mondja szegény Tercsi néném, hogy ne [adjuk oda, de].. hazaviszi, megkezdi.. de **egy évésre megették a heten**. Azt 'akkor oda szokta adni a **pénzt**, azt akkor inkább kiváltottuk, mer nekünk is kivót írva, csak akkor mi nem, nem kellett, mer anyám mondta, hogy tudott sütni, vagy kapta ott az apukám a lisztet [a malomban], azt akkor oda szoktuk azoknak adni. A kenyeret. Szóval ilyen világ vót gyönyörűm. Aztán akkor.. öhm.. és akkor később – tovább mondom. Azt akkor később, járt az idő, azt' akkor hát, mondom, lett ez a TSZ, aztán jobb lett aztán, de akkor nagyon ronda világ vót.” (HR)

Az ötvenes években önálló gazdálkodóként adózó pusztaiak a növekvő, ráadásul pénzben fizetendő adóterheket nehezen viselték, így nem meglepő, hogy a szűkösség aktualizálta a háborúban és a „cselédvilágban” készített egyszerűbb ételek emlékét. A mennyiségi éhezés állandó veszélye közepette a rendelkezésre álló alapanyagokból csak igen szűkösén lehetett főzni. Ebben az időszakban a szűkösség ugyanúgy jelen volt a háború előtti szegődményes iparoscsládokban, mint az egykori csirásoknál (tehenészeknél)¹⁷ vagy béreseknél. A visszaemlékezésekben határozott sikerként értelmeződik a család jóllakatása, az étkezések alapja szerint a *mindennapi kenyér*.¹⁸ Ilyen kontextusban merülnek föl a „krízisételek”, a csalánleves, a kukoricaliszt, a prósza és a különféle kásák. Az árpa jórészt állati takarmányozásra szolgált, így az árpakása olyan krízisétel nagyanyám emlékeiben, amit csak áthagyományozott emlékekből ismer, mivel az kizárólag a grófi időkhöz, és azon belüli is a legnehezebb időszakokhoz kötődik: „*mióta az eszemet tudom, az nem létezett. Nem örlették, hanem maguk darálták, és abból főztek a legszegényebbek kását.*” (KÉ) Ugyancsak szinte semmilyen hozzávaló nem kell a főtt burgonya levéből készült pirospaprikás, fokhagymás krumplilé leveshez. Ez az étel erősen kapcsolódik a pusztához, de Sárbogárdon is fogyasztották (Farkas, 1989) – bár annak, aki a környékben vagy a családi hagyományban kevésbé jártas, csak „szegénylevesként” *fordítjuk* (mivel ez a mai napig megőrződött a családi recepttárban).

A női elbeszélők azonban még erre az időszakra emlékezve is nagy hangsúlyt fektettek a válto-

zatosságra, és olyan fortélyokat alkalmaztak, ami még a legnagyobb szűkösség közepette is növelte a mozgásteret. A krumplis tészta maradékának tepsiben lesütve más íze lesz, a bableves hagyományos módon és tejesen is tálalható, a csalánból vagy az árokparton termő lósóskából is készülhet leves. A különféle hagymás-pirospaprikás szafatokban nincs ugyan hús, de feltétként szolgálnak, hiszen emlékeztetnek a pörkölt ízére.

„De különleges krumplis ételek.. zabkása, babfőzelék, túrós csusza.. csusza?... **tészta**. Tejfölös tészta, lekváros tészta, tészta tésztával.. úgyhogy változatos volt olyan értelemben, hogy **mindig** kitaláltak valamit. Hát a krumplis tésztát is ezer módon tudta a nagyanyám csinálni. Volt a krumplis tészta, aztán az, ami megmaradt vagy úgy főzte, hogy maradjon, azt másnap betette a sütőbe, kicsit **megsütötte**. **Annak** is más íze volt. Úgyhogy.. azért mondom, **változatos** volt. Krumplikása, hát az olyan finom mint a..! A mai fiatalok ugyan meg nem ennék, én a mai napig szeretem vöröshagymás szafttal. **Kukoricalása** is nem **pörkölttel**, hanem egy kis ilyen pirospaprikás zsírral meglocsolva, nagyon finom volt. Mondjuk, most már nem csinálom [nevet], [...] de a babos ételek, azok nagyon-nagyon jók voltak. Édes káposzta, savanyú káposzta, paradicsomos káposzta, azt is millió félén, hát a szezonális ételeket ügyesen..” (KÉ)

Ezek a háziasszonyi fortélyok folyamatosan tágítják a szegénység által behatárolt szűk mozgásteret, így ezekben felfedezhetjük azokat a passzív túlélési technikákat, amelyeknek célja nem a fennálló helyzettel való opponálás, hanem a lehetőségek és a helyzetek látóhatárának tágítása. De Certeau a főzést taktikának tekinti, mivel annak lényege, hogy a dolgok *rendjét* használja fel erőforrásként, de oly módon, hogy a taktika bevetésével módosul az eredeti jelentés. A főzésnél a különböző külső kényszereknek való megfelelés helyett a kreativitás kerül előtérbe, ahol a passzívnak feltételezett fogyasztó nagyon eltérő értékelési rendszereket alkalmazva árukat hasonlít össze, és ezeket különféle diszpozíciókkal, igényekkel és kényszerítő elemekkel (rendelkezésre álló nyersanyagok, anyagi ellátottság, a család ízlése, helyi konyha sajátosságai stb), kombinálja. (de Certeau, 2010, Berger, 2008)

Ugyancsak a főzéshez mint taktikához kapcsolódik az a pusztai történet, amikor a „*padláslesöprések*” idején a rakott krumpli valójában szómágiával készült: „*nem úgy, mint szokták*”, azaz szinte csak krumpliból. A paraszti humort sem nélkülöző epizód nemcsak a cselédekre nagyon is jellemző kivagyiságra mutat rá, – mert bizony nem mindegy, kinél mi fő a fazékban¹⁹-, hanem arra is, hogy még

a legkiszolgáltatottabb helyzetben is növelhető a mozgástér, megváltoztathatók a szorító körülmények. Bár mindez csak pár pillanatnyi (egy nevetésnyi, egy tréfányi) felszabadultságot hoz:

„...aztán szegény anyám is (2) főzött, de mit főzött akkor? Krumplit készített aztán...meg is siratta, mert hát nem úgy tudta elkészíteni, aztán mondta, hogy rakott krumplit csinállok már most prósza helyett nektek. [sóhajt] Aztán kérdezte, hogy akkor 'Nándorkám, mit főz édesanyád?' 'Hát, Kovács néni, fő:tette már édesanyám is a nagylábost, készül a kukoricakása.' Mondja neki anyám: 'Nándor, e:készül itt a (1) rakott krumpli, igaz nem úgy lesz, mint ahogyan szoktam, de gyere, megkínállak.' 'Jaj, köszönöm, Kovács néni, má' a krumplitul is valósággal fuldoklok!' [halkan nevet] Hát, vót ilyen világ, egy ilyen bemondások.” (KM)

A nagylelkű meghívás mögött álló nélkülözést leleplező gyermeki őszinteség feltárja azokat az erőfeszítéseket, amikkel a családjukra főző nők nap mint nap szembe néztek. Mégis összekacsintó cinkosság van a sorok mögött: annak a tudása, hogy „ez így nem mindenkinél.” (KM).

A háború utáni pusztai konyhának jellegzetes ételei voltak a krízisételek mellett a bableves, a krumplileves, a kelt tészták, a pogácsa és palacsinta. Ugyancsak előfordultak az ételek között különféle sertéshúsok, leginkább füstölt húsok. A hús azonban alapvetően ritkaságnak számított („Ünnep volt, ha hús volt az asztalon.”). A családok a Rákosi-korszakban legfeljebb egy hízót vághattak. (Feketevágásokról senki sem tett említést.) „Hogy minden.=Akkor le kellett, egy hízót kellett, szabad vót vágni, azt' akkor, persze, az nekünk sem vót elég, há' vótunk hatan, hanem, nem vót elég” (HR). Ennek ellensúlyozására, és legalább a zsír-szükséglet fedezésére a zsír²⁰ beszolgáltatásnál a néhány pusztai asszony veszélyes taktikába kezdett. A behajtóknak vizezett zsírt adtak le, és saját használatra visszafogtak belőle:

„Meg emlékszek rája, mikor a zsírleadás is vót, aztán szokták kisütni a zsírt az asszonyok. Anyám is átjárt, a Juli néném is, a Bözsi néném is, aztán hát jöttek ezek így dógozni. Aztán, izé, ha mezei munka vót, ha disznóvágás, akármi akkor jöttek, aztán ott vótak a pusztába ezek a testvérei anyámnak. Azt' akkor még alig vót a zsírnak a leve, már olyan hát ilyen lébe vót má', de mégse vót még kisüttel, mer' – — akkor merték ki vödörszám, hogy nehezebb legyen. (1) hogy **nehezebb** legyen. Hogy nehezebb legyen, hogy mennél kevesebbet kölljön leadni, mer azért csak nehezebb vót az a zsír, ezt kiszedték, a zsírt meg sütötték tovább. Óó [nevet]” (HR)

Az elbeszélésekből azonban az is látszik, hogy a „cselédételek” és a háború utáni a „krízisételek” lassanként kikopnak a hétköznapokból:

„Amire nagyon nem szívesen emlékszem, a disznóölésre nagyon szívesen emlékszem, de a disznóölés után a hurkát, kolbászt megsütöttük, és annak a piros zsírt kenve=volt, aki nagyon szeretete, én meg hánytam tőle! [nevet]. Nem szerettem, és a mai napig se! Már most tényleg a jólét volt, hogy amikor mi disznót vágtunk, még **véletlenül se** raktam félre! A kutya se ette meg! [nevet]” (KÉ).

Társadalmi változások és a táplálkozás – A gulyáskommunizmus a pusztán

Az étkezés és a főzési szokások vizsgálatával sajátos perspektívából tárhatók fel a társadalmi változások. Goody a társadalmi rétegződést és az étkezési szokásokat vizsgálva megállapítja, hogy csak erősen rétegzett ipari társadalmakban alakult ki ínycsoki konyha (haute cuisine), ahol az önellátást felváltó árutermelés és fogyasztás kölcsönös függőségeket teremtő láncolatai nemcsak a legkülönbözőbb alapanyagokat, de az elkészítési módok sokfeliségét is elérhetővé teszik. (Goody, 1982) Ugyanakkor az ízlésnek akkor jut konstitutív szerep a társadalmi távolságok megteremtésében, amikor az egyes rétegek közötti távolság csökken, és nagyobb arányú a társadalmi mobilitás, azaz szükségessé válnak a finom megkülönböztetések. (Mennell, 2005)

A pusztai világban társadalmilag szélsőségen polarizált, és ez részben a szocializmus időszakára is átörökítődött. Miközben a belső cseléd-iskolák ismerték a grófi konyha gasztronómiai élvezeteit, a cselédek és leszármazottaik konyháját mindvégig az önellátásra törekvés és az alapszükségletek kielégítése határozta meg. Bár táplálkozásuk sokkal kevésbé változatos és rétegzett, mint a polgári táplálkozáskultúra, de a megkülönböztetések (a „kivagyiság”) itt is megfigyelhető. Jól lehet a Kádár-korszakban a társadalmi és fogyasztásbeli különbségek csökkentek (avagy nem voltak annyira szembetűnőek), az „úri világ” rétegzettsége tovább éltek a szocializmus időszakában is. A pusztai „urához” való hasonulás igénye ugyanúgy a felsőbb beosztású állami gazdasági dolgozókat jellemezte, mint egykori a mosóházbeli „előkelőbb” cselédeket. Ezek az orientációk az étkezési szokásokban is megmaradtak. Szegődményes iparoscsaládból származó édesanyámra még az 1970-es években is rászólt egy tanyán élő (egykori vitézi földön gazdálkodó) asszony: „Ne legeld a borsót nyersen, mint a cselédgyerekek!”

A Kádár-rendszer a társadalom felső rétegeit deklasszáló és alacsony életszínvonalon nivelláló politikájának (Valuch, 2005) hatásai ugyanakkor egy sajátos pusztai „jólétet” körvonalaztak. Azonban fontos figyelembe venni, hogy a visszaemlékezésekben az alapvető orientációs pont a korszak megítélésében már nem is annyira „az úri világ”, hanem az ötvenes évekbeli „padláslesöprés” nyomora. A nélkülözés után az élelmiszerellátás javulásával és fogyasztás bővülésével a pusztai életszínvonal abszolút értelemben növekedett, azonban relatíve nem került közelebb a többi társadalmi csoporthoz (vö. Ferge munkajelleg-csoportok). Ha volt valami, amiben a volt uradalmi cselédség valamelyest tudott hasonlítani a felsőbb osztályokhoz, az a fogyasztás, ami főként az élelmiszerfogyasztás bővülésében merült ki. Azonban nem véletlen, hogy még a Kádár-korszak köznevesült elnevezése, a gulyáskommunizmus is kicsit *máshogy* értendő a pusztában.

A pusztai táplálkozás a háború után is a szegényes ételek fogyasztásán alapult, és a szűkösség megszűnésével sem tekinthető igazán változatosnak. Továbbra is a gabonafélék, a főtt és a sült tészták dominálják az étrendet, az egytálételek és a tartalmas levesek, esetleg főzelékek mellett. A visszaemlékezésekből kitűnik a húsfogyasztás folyamatos bővülése, miközben az állattartás és a piacozás visszaszorulni látszik. Egy család általában évente egy vagy két sertést vágott le, de húshoz, felvágotthoz a '60-as évektől boltból is hozzájutottak. Az utolsó porcikájáig feldolgozott sertéshús önmagában nem fedezte a család hússzükségletét, de a disznóölésnek nemcsak létfenntartó funkciója volt. Egyfelől maga a feldolgozás is „élmény”, ritka pillanat, a frissen kisütött pecsenye lakoma, másfelől a rokonoknak, szomszédoknak küldött kóstoló a kölcsönös tisztelet, a jó viszony jele²¹.

„...akkor a disznóölés, ami tényleg egy nagy élmény, mert az csak egy évbe egyszer, és nem mindenki tehette. Hát ott sertepertélni a pörzsölésnél, meg azokat az ízeket, ahogy, azokat az ételeket, ami nem rizsből készült töltelék, hanem kukoricakásából meg árpagyöngyből, az gersli vagy minek mondják a mai világba. Akkor olyan ételeket tudtak rittyenteni, hogy ez ember tényleg.. az egy lakoma volt.” (M).

A sertésnél több szárnyast (jellemzően csirkét esetleg kacsát) fogyasztottak a pusztaiak. A szárnyasokat nem sokkal a háború után még piacon értékesítették az asszonyok, később ez a mozzanat eltűnik az elbeszélésekből. Az egyik örspusztai interjúalany visszaemlékezésében különösen hangsúlyos a piacozás, ami azzal is magyarázható, hogy a tanyasi élet (ami nem volt független a

pusztától) nagyobb önállóságot jelentett, ami a felhalmozásnak is kedvezett:

„Amikor kinn laktunk [a tanyán]. Vót annyi baromfi (1), hogy őőő, hogy Nagylókba vót, ilyen kofának hívták valakit, akik úgy vitték a.. árulni Pestre — minden. Aztán akkora hó volt akkor is. Fölszoktak jönni Nagylókbul, megtudták, hogy van válunk kakasok, aztán húsz darabot elvitt egyszerre a szankó fenekibe! Megkötöztük a lábukat, őő Krisztike, csak úgy nyílottak abbaja szankó fenekibe majd meg szólaltak. Meg tyúkok is. Akkor mikor szoktunk menni Nagylókba bevásárolni, hát ott nem kellett anyám, vót ilyen tejeskannánk, az 25 literes vót, azt megvettük petróleummal, akkor megvettük az egy zsák cukrot, megörlettük a lisztet, megvettünk télen, hát tovább elállt az élesztő, ilyen dógokat, gyufákat, mindent meg kellett venni, mer hát hova ment vóna aztán az ember? Sehá' se.” (HR).

„A tánciskolába? Tíz tojást kellett eladni, hogy kifizethessük a tánciskola díjat. Fejenként! (2)” (KÉ).

Az árucseré jobbra a háború utáni időszak túlélési eszköztárát bővítette: a pusztára érkező²² gyümölcsárusok, a Budapestről érkező „feketézők” is olyan árukat hoztak magukkal, amikre a pusztaiaknak szükségük volt: gyümölcsöt, kakaót, kávé, vaj, amiért a baromfit, tojást és disznóhúst, füstölt termékeket kaptak cserébe.

A szárnyasok tartásában szimbolikus jelentőségű az egykori cselédlét szabályrendszere, ami még évtizedekkel a háború után is éreztette a hatását. Az úri világban a cselédek libát nem tarthattak, hiszen az úri állat volt.²³ Libáról és pulykáról nem is igen emlékeztek meg a mai pusztaiak. Jóllehet nagymamám megemléltette, hogy az '50-es évek második felétől néhányan tartottak házi nyulat vagy esetleg pulykát, és libát neveltek a pusztában, mások a galambászattal próbálkoztak. A tógazdaság kiépülése után már halhoz is „hozzá lehetett jutni”, igaz, inkább az ott dolgozók fejadagjának és önkéntes „szerzéseinak” formájában. Mindazonáltal ezek a húsfélék nem jelennek a pusztaiak elbeszélésében, feltehetően azért, mert nem voltak gyakori vagy hosszú ideig fogyasztott ételek. Ez egészen világosan megfigyelhető az egyik helybeli visszaemlékezésében, aki a számára az adott időszakban nem elérhető ételeket egyszerűen nem létezőnek nyilvánította („az akkor nem volt”), miközben ezzel a logikával jól meg tudta különböztetni a háború előtti és a háború utáni konyhát: „hol volt akkor még akkor a hal?” (SZL). Ez a felidézési mód, ami korántsem tekinthető egyedinek a pusztában, egyúttal a pusztai „gasztronómiai látóhatárt” is segít megvonni.

A pusztai „úri negyedében” lakó háziasszony az egyszerű hétköznapi ételeket sorolva azt mesélte, hogy egy időszakban annyi marhát vágtak le az állami gazdaság vágóhídján, hogy ő „*már szinte sírt a kétségbeeséstől*” (EK), mert csak hordták hozzá a marhahúst, és nem tudta, hogyan készíthetné el másként, mint gulyásnak és marhapörköltnek. Miként ez a részlet is mutatja, a marha alapvetően úri étel maradt a pusztán, rajta kívül senki más nem tett említést róla mivel csak nagyritkán a kényszervágások miatt jutottak hozzá az állami gazdaság dolgozói. Gulyást ugyan főztek, de mert nem nagyon ragaszkodtak a pusztaiak a marhahúshoz: elkészítették baromfiból vagy sertéshúsból is, ez volt a „*hamis gulyás*”.

Miközben a pusztában is a korszakban elterjedt vasárnapi ételeket készítik, az alapanyagokkal nagyvonalúan bánnak, sokszor „*hamisan*” főznek. A rántott sertésszelet helyett esetenként tejbe áztatott füstölt sonkát rántanak ki, vagy tepszis krumplit készítenek, és füstölt oldalast raknak rá. Az állami gazdaság megalakulásakor induló üzemi konyha²⁴ is hasonló stratégiát követ: igyekszik tápláló, húsos ételeket készíteni, de a vadast és a gulyást is sertéshúsból állítja elő, és nem tálal marhát.

A húsfogyasztás a vasárnapi ebéd privilégiumából a hatvanas évektől közel mindennaposá vált. „*Az vót a finom, amit az anyukám csinált, mindég igyekezett olyant, amit szerettünk.. meg volt. Hús az általában vót az asztalon, há' meg kenyeret sütöttek.*” (RT). Ez általános és meghatározó vágya volt a háború után született generációnak. A húsfogyasztás öröme és bősége²⁵, a visszafogott fogyasztás után már-már presztízs fogyasztásnak értelmezhető, hiszen a parasztság szemében az az úr, aki minden nap húst eszik (Gyáni, 2006). Így a hamisan készített ételek (hamisgulyás, rántott sonka) egyszerre mutatják meg a más társadalmi csoportokhoz képesti relatív szűkösséget, az uradalmi múlthoz viszonyított relatív jólétet, és a mintakövetés alapvető irányát, a felsőbb osztályok felé orientálódást.

Az orientációk irányát egyszersmind a pusztai gasztronómiai látóhatárt azonban jól jelzi, hogy a pusztaiak közül senki sem említette a sajtot (a tejtermékek közül is legfeljebb a vaját és a túrót) sem a „*cselédvilágra*” sem az „*állami gazdasági idejére*” vonatkoztatva. Losonczi az étkezési szokásokat vizsgálva rámutatott arra, hogy a szalonna és a sajt-fogyasztás a szocializmus időszakában is jószerével kizárják egymást, minthogy egyik a paraszti, a másik a polgári konyhát fémjelzi (Losonczi, 1977). A pusztai háztartásokba jöhet eljutott néhány polgári étel, étkezésükben alapvetően a paraszti mintakövetés dominál.

A XX. század derekán a húsfogyasztáshoz hasonlóan a cukorfogyasztás is nőtt a pusztán.

A „*cselédvilágban*” a cukor nem fordult elő nagy mennyiségben a háztartásokban²⁶ „*a falusi szemmel nézve csillagászati magasságokban járó ára*” (Heller, 2006: 255) miatt. Így a városi édességek elkészítésére, a befőzésre és lekvártartósításra nem nyílt nagyon lehetőség²⁷, bár egyes visszaemlékezők szerint a háború előtti időkben átmenetileg a cukorjegy is része volt a cselédkonvenciónak.

Míg „*a gróf idejében*” az édességet csak a kelt tészták és esetleg az ünnepre készített rétesek jelentették, addig a háború utáni időszakban már megjelentek a lekvárral ízesített gyúrt tészták, amelyekhez még viszonylag kevés cukor kellett. A következő interjúrészletben szereplő rácsos linzert nem egy nagyhorcsöki interjúalany említette, hanem egy örpusztai. Ő a pusztát úgy emlegette, mintha egy „*falú lett vóna*”, azaz itt valamivel városiasabb orientációkat láthatunk.

„*...szokott lenni, úgy hiták, hogy tízdekás, az a izé. rácsos linzer. Anyám a tésztát, megkente ilyen lekvárral, azt' akkor ilyen rácsokat tett ide a tetejére mindenhugyan, emígy is, amúgy is. Azt akkor kimentélte, azt avvót a sütemény. Hát aztán azért tízdekás, mert tíz deka zsír kellett csak bele. Akkor nem vót margarin, meg ilyen dolgok! Dehogy vót! De mondom,..akkor is, ha véletlen nem sütött, mondtuk: anyám, nincs is vasárnap.*” (HR)

Később, a '60-as évek közepétől megjelentek a Nagyhorcsökön a krémesek, vajás tészták²⁸, ám a tortákat a visszaemlékezők inkább a legújabb divatokként láttatják. Árulkodó részlet, hogy a kuglóf elnevezés nem tudott gyökeret verni a pusztán: egyetlen interjúalany említi lakodalmas ételként, ő is rosszul. A kuglóf, a polgári konyha több vívmányához hasonlóan, inkább távoli minta, semmint ismert finomság a pusztában. Azonban lakodalmi, ünnepi ételként készítik Pálfán és Sárbogárdon is, azaz a jobb módú parasztlakos ünnepi étrendjében már régebben is szerepelt. (Farkas, 1989)

„*A kuglok! Az.. az vót lakodalomba is, minden, a meg mondom, a krumpis pogácsa, töpörtyűs pogácsa, na meg aztán a hájas tészta, ezek vótak. A süteményeket nem is olyan nagyon ismerték azelőtt, má' [csak] a háború után. [..]Csak hát az ünnep ezzel a.. mondjuk ezek a torták, meg ilyen-olyan, jaj, ezek nem voltak.*” (Szl).

A minták terjedésében, a konyha modernizálásban és az ételek elkészítési módjában figyelembe kell venni a városi hatásokat is. A terepmunka során szórványosan felbukkantak olyan emlékek, amelyek miszerint néhány fiatal lány Sárbogárdra szegődött házicselédnek. Jöhetett Nagyhorcsökön

ezt nem említette senki, a sárbogárdi zsidóság kutatása közben szóba került egy fiatal árva lány, aki a Freireich családnál szolgált, és Nagyhörcsök-pusztán éltek a rokonai. A lány nagyjából húsz kilométert gyalogolt a rokonoktól remélt vasárnapi ebédért, miközben a családról, akinél szolgált csak szép emlékeket őrzött. A házicselédként szolgáló, és később hazatérő nők fontos diffúziós útvonalat jeleznek az ételek elkészítésében és jelentős hatásuk van az orientációk alakulására (Gyáni-Kövér, 2003), hiszen kitanulták a polgári konyha fortélyait. Két pusztai visszaemlékezés pedig arra enged következtetni, hogy a pusztára betelepülő férjek ízlése alakította a konyhát. Egyikük a tanyasi (birtokos paraszt) férje kedvenc ételét, a töltött tyúk elkészítését részletezte hosszan, míg a másikuk az erdélyi származású, vitézi földet kapó férje kedves levesét, a komlólevest tanulta meg elkészíteni.

A Kádár-korszak elején a lakodalmos étrend is átalakulóban van a pusztában: még ugyan jellegzetesen paraszti, de mintakövetésében, orientációjában inkább a városok, a kispolgári minták felé törekszik. A szokásos rántott levesek helyett húslevest kínálnak, ami a háború előtt inkább szórványos volt. A húsételek között megjelenik a rántott szelet és a fasírozott, tartja magát viszont a pörkölt, a székelykáposzta és a töltött káposzta. Ugyancsak újdonság, hogy a 1960-as évek táján megjelenik a lakodalmakban a torta, ami eredetét tekintve egyértelműen városi és polgári desszert.

Azonban az ízlés változatlanságáról árulkodnak azok a részletek, amelyekben a ma nyugdíjas korú visszaemlékezők kitérnek arra, hogy bár szívesen megsütik a családnak vagy a szomszédoknak az édes, krémes süteményeket, ők inkább a kelt tésztát és a kevés cukorral készült szárazsüteményeket szeretik. Hasonlóképpen a visszaemlékezők számára az ismert, megszokott ízvilág alapja a füstölés, többen ódzkodnak a bolti felvágottól, és helyett a jól ismert füstölt húsféléket (sonkát, szalonnát) fogyasztják: „**inkább én is sütök, veszek egy darab szalonnát vagy sonkát, azt inkább azt eszem, mint a felvágottat.**” (RT).

Tartósítás, felhalmozás – Utak az utóparasztosodás felé?

A „cselédvilágban” a szezonális meghatározta az étkezést. A konyhakertben megtermelt javakat többnyire nyáron, frissen fogyasztották el, hiszen a tartósításra nem sok lehetőség akadt. A visszaemlékezések szerint azonban a cselédek, és később a leszármazottaik is igyekeztek a nyári-őszi terményekből télre félretenni. A sertéshús tartósításának az úri jégverem és az elérhetetlen hűtő-

szekrény nélkül is megvoltak fortélyai. A pusztaiak számára oly ismerős és kedvelt íz, a füstölés jelenti az egyik megoldást, a sertéssírban való tárolás a másikat:

„...*de a disznóódalas megfüstúve olyan szárazra, hogy le lehetett vóna a kutyát vele ütni, de ki vót áztatva, e'vót nyárra téve, mer nyáron nem lehetett, nem vót hűtő, nem lehetett disznót vágni.*” (Szl).

Nagyhörcsökön és a környékbeli pusztákon a burgonyát, a sárgarépat és a zöldségeket elvermelték:

„*Ástak egy gödröt, nem túl mélyet, nagy gödröt, abba beletették a krumplit, tettek rá szép tiszta szalmát, mert még akkor szép tiszta szalma volt ám az, nem ám hogy összerakták baglyába aztán elázott, meg összerohadt. Azt' azt lefő:de:ték, és mindig csináltak egy lukat, aztán mindig szedték ki a krumplit, **télen, akkor azt szépen visszatakarták. Ugyanezt csináták a zöldség-sárgarépával is.** [...] Aztán le tudták mindig szedni a tetejét, azt' volt mindig **tartékba úgy fő:d meg szalma, hogy mindig azt vissza tudja úgy takarni, hogy nehogy elfagyjon. Igen, hát így vernyelték el, mert ennek az a neve. Hogy el.. elvermelték.**” (RT).*

A hűtőszekrény és főleg a fagyasztóláda terjedésével vált lehetővé az ételkészítés-felhalmozás, ami a nélkülözés árnyékában felnőtt pusztaiak számára elengedhetetlenül fontos. Még az 1960-70-es években is mindennapos és elmaradhatatlan háziasszonyi téma, hogy „ki mit főzött”. A kérdésnek nemcsak ellenőrző vagy tájékozódó funkciója van; rámutat arra is, hogy az evés, az elegendő étel motívuma messzemenően strukturálja a mindennapokat a beszéd és a cselekvések szintjén is.

A befőzés a cselédvilágban sem volt teljesen ismeretlen, bár a akkoriban a gyümölcsösök (a grófi szilvás és az almáskert) termése az uraság asztalán és a távoli piacokon landolt²⁹. A cselédgyerekek inkább vadon termő gyümölcsfák terményeit ették, és amit a természetben találtak: vadkörte, vadmeggyet, erdei szamócat, akácvirágot (pampucskát), gledicset. Legtöbbször faluról érkezett árusok hozták a gyümölcsöt a pusztára. A pusztaiak néha tojással, néha pénzzel fizettek érte. A gyümölcs az elbeszélésekben ritkaságnak, csemegének számít, talán ezért is maradt meg élenket az alábbi cseresznyéhez kapcsolódó családi epizód az egyik interjúalany emlékezetében:

„*Ilyen kis gumis kerekű kis kocsi, ilyen kis ó:dala vót neki, azt akkor abba vótak.. a gyümölcsök. Na, megjött a gyümölcsös kocsi. Minden gyerek jajgatott, hogy ő gyümölcsöt venni. Ottan míg az emberek e:vótak a TSZ-be, addig hun egyik, hun a másik a*

pallásról hordtak le egy kis buzát vagy valamit hogy ezér' adjon a kereskedő vagy aki hordta. Azt' akkor az beszámú:ta neki vagy mittudomén, azt' akkor az volt. Vett gyümölcsöt. Na, sose felejttem el, anyám is vett gyümölcsöt, cseresznyét. (1) [sóhajt] Aztán, megvót az ebéd, azt kívül, a ház előtt vót egy szép nagy fa, ott szoktunk enni. Vót ott=apám csiná:tt ilyen asztalt, meg **padokat**. És akkor — az emberek ott mesé:tek, mind ott szoktak ü:ni, azt mesé:tek. Na, anyám ki szokta oda hozni az ebédet, ott meg-ebédeltünk, na, bevitteja a tányérokat, mindent. Hogy mos'má.., már =nem is köllött már az ebéd. Na (1), hozta ki a cseresznyét, azt' akkor szegénykém, a májusi cseresznyét osztottajel, ahogyan ü:tünk körbe az asztalnál mindenkinek szemenkint. Sorba osztottajel, mindenkinek egyformán. Ja, ha neki nem is, nekünk osztotta. Aztán, a Jancsika, ez a kis picúr-kám [kistestvérem], valamelyikéből **lopott** egyet az izéből. Anyám meg ezt meglátta, ammeg visszatette. 'Neked is ugyanannyi van, meg **annak is. Egyformán van.**' Hát elkezdett mingyár sipákúni. Hát ő volt a picurka, úgy is hívta apa, hogy a picuri. E:kezdett mingyá' sipákúni, hisztizett, hát hogy anyám e:vette

a cseresznyét. Aszongya dehogy loptam e', elloptál valamit, én azt tettem vissza. Ne tudja, meg Krisztike, apa az hirtelen vót, föl á:tt, az **összes** cseresznyét lekotorta az asztról. Az **összeset**. Senkise evett. Úgy ették a tyúkok, futkároztak vele aztán mint a kórság." (HR).

Néhány családnak szőlőskertje is volt, ők akár negyven-ötven üveg befőttest is el tudtak tenni télire. Emellett nyáron szilvát, barackot is aszaltak, amit jellemzően húsvét előtt, nagypénteken fogyasztottak először, gyümölcslevest főztek belőle.³⁰

A lekvárfőzés azonban inkább a háború utáni időszakban terjedt el. A gyümölcsökhöz való hozzáférést nemcsak az úri idők berögződései és a kevés gyümölcsfa nehezítette. A megalakult állami gazdaság kivágatta az almáskertet. A pusztaiak leginkább szilvalekvárt főztek, néha barackíz is került az asztalra, míg a környező pusztákon a kevés gyümölcs miatt inkább vegyes lekvárokat főztek.

„De hogy ezt a gyümölcsfákat, ezt vették? De szerintem ezt is cseré:hatték. Mert úgye akkor nem volt,

FELHASZNÁLT IRODALOM:

- Berger Viktor (2008): A cselekvés művészete In: *Kötő-jelek 2007*. Az Eötvös Loránd Tudományegyetem Társadalomtudományi Kar Szociológia Doktori Iskolájának Évkönyve (szerk.: Némedi Dénes - Szabari Vera) Budapest: Plantin Kiadó
- Bíró Judit (2006): Hivatalos falukutatók: A vidéki Magyarország leírása 1930 és 1940 között. Budapest: PolgArt Kiadó
- de Certau, Michel (2010): A cselekvés művészete. A mindennapok leleménye I. Budapest: Kijárat Kiadó
- Dupcsik-Reprászky-Ujvári, (2002): A befejezetlen múlt 6. A globális világ felé. Budapest: Műszaki Könyvkiadó
- Farkas Gábor (1989): Sárobgárd város története. Sárobgárd: Sárobgárd Város Tanácsa
- Goody, Jack (1982): *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. London, New York: Cambridge University Press
- Grecsó Krisztián (2011): *Mellettem elférsz*. Budapest: Magvető
- Gyáni Gábor (2006): *Hétköznapi élet Horthy Miklós korában*. Budapest: Corvina
- Gyáni Gábor – Kövér György (2004): *Magyarország társadalomtörténete a reformkortól a második világháborúig*. Budapest: Osiris
- Heller András (1937): *Cselédsor*. Székesfehérvár: Szent István Társulat
- Illyés Gyula (2005 [1936]): *A puszták népe* Budapest: Osiris
- Kardos László (1955): *Jegyzetek a volt uradalmi cselédség kultúrájának és életmódjának alakulásáról*. (Szentgyörgypusztá) Ethnographia 1-4. 225-334.
- Kovács Imre (1935): *A gazdasági cselédek kereseti és megélhetési viszonyai*. Magyar Szemle XXV: (9-10): o.n., vagy: Magyar Szemle: Új folyam VI (1997): 11-12. sz. 195-214.
- Losonczi Ágnes (1977): *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest: Gondolat
- Mennell, Stephen (2005): *Taste, Culture and History* <http://www.stephenmennell.eu/docs/pdf/TasteCultureHistory.pdf>
- Tamáskó Máté (2013): *Falvak az uradalmak helyén. A megszűnt nagybirtok telepes községeinek építészete 1945 után* Budapest: Martin Opitz Kiadó
- Valuch Tibor (2005): *Magyarország társadalomtörténete a XX: század második felében*. Budapest: Osiris

INTERJÚK:

- Interjú, BE, 2012. 07. 16. Sárobgárd-Töbörzsök, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, HE, 2012. 07. 20. Sárobgárd-Töbörzsök, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, HR, 2013. 03. 29. Sárobgárd-Töbörzsök, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, EK, 2013. 09. 15. Sárobgárd, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, KM, 2012. 07.11. Nagyhorcsökpuszta, készítette: Németh Krisztina

- Interjú, RT, 2012. 07.13. Nagyhorcsökpuszta, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, SzL, 2012. 07.14. Nagyhorcsök pusztá, készítette: Németh Krisztina
- Interjú, KÉ, 2012. 07.10. Sárobgárd, készítette: Németh Krisztina

EGYÉB FORRÁSOK:

dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből


JEGYZETEK

- ¹ A félfeudális függés mindenekelőtt azt jelenti, hogy a mezőgazdasági cselédet az 1876. és 1907. évi cselédtörvény értelmében nemcsak a munkaviszony, hanem a hatalmi viszony is fűzi munkaadójához. A patriarchális jellegű személyi függést egyértelműen kifejeződik abban, hogy cseléd „a gazda háznépének tagjává válik.” (Gyáni-Kövé, 2004: 322). A cselédek felett közvetlenül a gazdatiszt érvényesíti ezt a hatalmat: ő határozza meg a munkakörüket, ő ellenőrzi a munkavégzést, és a „fegyelmezi” (akár testi fenytéssel is) a beszegődött cselédeket (Gyáni-Kövé, 2004).
- ² Gyáni a cselédkonvenció értékét 1928-ban 600-800 pengőre, 1940 körül 1600 pengőre becsüli, Heller 1130 pengőt kalkulál. Összehasonlításképpen: az éves minimum adóalap 1933-ban az iparosok esetében 1000 pengő, a kereskedők esetében 1200 pengő. Az iparosok 1/5-e, a kereskedők 3/5-e nem tett szert ekkora jövedelemre (Gyáni-Kövé, 2004).
- ³ „A gazdasági cselédség ma a fixfizetések irigylt pozícióját foglalja el a földművesek társadalmában” - írja Mórincz Miklós. „Az állandóbb cselédségem kedvezőbb körülmények között él, mint a törpe- és kisbirtokosok nagy része.” (Gyáni-Kövé, 2004: 325-326).
- ⁴ A pénzbeli juttatás a dunántúli uradalmakban a legtöbb, az Alföldön a legkevésbé (Kovács, 1935).
- ⁵ Érdemes ezt összevetni azzal, hogy Illyés rosszabb helyzetűnek látja Fejér megyét, mint Rácegrespuszta környékét (1910-es adatok szerint Tolna megyéhez tartozott): „Felénk a szegénység Fejér megyéből áradt, kitarító és kivédhetetlen hullámokban.” (Illyés, 2005 [1936]: 147).
- ⁶ Heller egy-egy uradalomban 100 pengős pénzbeli fizetséget is rögzített – kérdés azonban, hogy hogyan változott ennek fényében a gabonakonvenció mértéke.
- ⁷ Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhorcsökpuszta
- ⁸ Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhorcsökpuszta
- ⁹ Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhorcsökpuszta
- ¹⁰ Az idézetet módosítottam. N.K.
- ¹¹ Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhorcsökpuszta

hogy hozok egy vadalanyt, aztán, beoltom, aztán, szerintem azt se tudták, mi az az oltás, mint ma is. [2] Csak úgy csere-beré: gettek, mondom, egyiknek ilyen gyümölcsce volt, a másiknak amolyan. Aztán csere-beré: gettek. Mer' azt tudom, hogy szilva az vót bőven, mer azt a **drága jó szilvalekvárt négy óra hosszáig főzték a nagyüstökbe. Ott álltunk a karéj kenyérral gyerekek, azt' azt vártuk, hogy mikor készül el, hogy egy kis lekváros, szilvalekváros kenyeret [együnk].**"(RT).

A lekváros kenyér a gyerekek között nagy elismerést váltott ki, kiváltképpen az 1940-50-es években. Ekkoriban a lekváros kenyér májszolásának presztízsét a cukros zsíros vagy a cukros-almás kenyér fogyasztása követte, végül a pirospaprikás zsíros kenyér következett. Nagymamám emlékei szerint ezek valahogy mindig a ház előtt estek a legjobban, amikor mások is látták, hogy náluk „milyen jól megy”.

A tartósítás a visszaemlékezésekben leginkább azokban az esetekben vált hangsúlyossá, amikor jellegzetes utóparaszti mintákhoz és életvitelhez

kapcsolódott. Így például a befőzéshez vagy a sütéshez, amely munkák jellegzetes színtere a nyári konyha, ami egyúttal a felhalmozás élményének terepe is. Nem véletlen, hogy a nyári konyha, a lugas vagy éppen a fagyasztóláda az úri negyedben élő vagy oda visszaköltöző sikeres pusztaiakkal és a pusztáról elköltöző falusiakkal készülő interjúk jellegzetes helyszíné. Ezzel szemben a volt állami gazdasági mára munkanélkülivé vált dolgozóinál vagy a pusztán ragadt kisnyugdijasoknál még hűtőszekrényt sem láttam. Az ételmszer-felhalmozás és -tartósítás tehát leginkább sikeres pusztaiakat jellemezi, akik felemelkedésükben (utó)paraszti mintákat követtek, követnek: jóllehet nem termelnek piacra, de az állami gazdaság dolgozóiként és a cselédsorsból történő kilépés szimbolikus jelképeként számító saját portán és kertben gazdálkodóként sajátos elegyét adják a munkás és a paraszti orientációknak. A fogyasztásukat a paraszti minták és ízvilág határozta meg, míg felhalmozásuk jószerével az ételmszerekre korlátozódott. A kedvezőtlenebb helyzetben lévő pusztaiaknak azonban erre még ma sincs lehetőségük. 

¹² „Népünk a tojás táperéjét sem méltatja. Ha baromfit tart is, tojását eladásra gyűjti.” Heller, 2006: 254

¹³ Jól mutatja ezt a szólás, amit nem csak Nagyhörcsökön, de a környéken is gyakran lehetett hallani: „Nem eszik egyest a hasával.” 14. „Szerentsésék éheztek, egyöntetűen, és itthon egész szemérmetlenül. A velük egy fedél alatt lakó család is éhezett. Általában az egész pusztát evett volna valamit. A szemük nem kopogott az éhségtől, hasukat fogva ordítani sem ordítottak. Csendesen, rendszeresen, de nyilvánvalóan éheztek. Gombát szedtek az erdőben, és azt ették. Amikor gomba nem volt, akkor az uradalmi cukorrépa-földekre jártak répalevelet lopni, és azt ették. Mert azért ettek mindennap, de oly keveset, hogy az ismétlő még a rágással elpazarló erőt sem pótolta.” (Illyés, 2005 [1936]: 152)

¹⁵ Ugyanezt fogalmazza meg Illyés is, aki szintén a mennyiségi éhezés elkerülésével rokonítja „pusztai tisztas szegénységet”: „Mi nem éhezünk. Ha most kellene azt az életet élnem, amit gyermekkoromban éltem, talán nyomornak érezném. Akkor nem éreztem annak. Valami jól mi sem éltünk, de ettünk rendesen, legfeljebb nem azt, amit szerettünk volna, s néha kellett, hogy már megint paraj vagy lutyá vagy isterc vagy krumpli mezétláb, azaz hús nélkül. Sok mindent egyáltalában nem ismertünk, s így ha a közfelfogással ellentétben szenvedtünk is, nem tudtuk, hogy azok hiánya miatt szenvedünk. (Illyés, 2005 [1936]: 153)

¹⁶ Jelölések az interjúk szövegátírataiban: dőlt betű = hangsúlyos, hangsúlyosabban mondott szövegrész (pl. **mindennél**), (6) = a szünetek hosszúsága másodpercben, [nevet, sóhajt] = emocionális, meta-kommunikatív jelzések, (harmincnyolcban?) = nehezen érthető szöveg, ————— = hosszabban megszakadó szöveg, kihagyás * = rövidebb megakadás, e:hallgat = hosszan ejtett, elnyújtott szótag, igen=igen = a szokásosnál gyorsabb összevonás.

¹⁷ A háború utáni felszabadulással rokonszenvező Kardos a nélkülözést a cselédléthez és köti, ennek kapcsán ő a paprikás kalácsot (amelyet Nagyhörcsökön is ismertek) tekinti (ünnepi) krízisételnek: „de még az ünnepi kalács is csak paprikás kalács volt az időtájt.” (Kardos, 1955: 308)

¹⁸ A kenyér korszakokon átívelő dominanciáját a pusztai, paraszti étrendben számos visszaemlékezés megemlíti. A paraszti kultúrában a kenyér maga az élet, a szalonna már kifejezett bőség a paraszti és a paraszti társadalom alatti rétegekben. (Losonczi, 1977) Heller András a pusztai gyerekek étkezését megvizsgálva kimutatja, hogy legtöbbjük reggelije üres kenyér, tej kenyérral vagy tejeskávé kenyérral. (Heller, 1937) A gyümölcs fogyasztása kenyérral is nagyon elterjedt a paraszti, pusztai rétegekben: „Mama megszegette az érett, illatos sárgadinnyét, és megkérdezte, kérek-e hozzá kenyeret. Az almához is finom, de a sárgadinnyéhez különösen javallott, különben nem lehet vizet inni rá. Hasmenést okoz[.] Vágtam a dinnyét, és haraptam rá a kenyeret. Többször próbálkoztam azóta: ehetetlen, hiába rágom olyan sokáig, hogy már összeédesedik a kettő, rossz.” (Greccsó, 2011:18-29)

¹⁹ Illyés szerint nemcsak az önálló háztartás és saját tál volt indok a büszkeségre. Ugyanilyen súllyal szerepelt a szégyellnivaló nyomor rejtegetése is: „A summások együtt esznek, közös tálból, a béresek nem: a maguk emberei ők, saját háztartásuk van önéik. Az asszonyok különvonják férjüket, egymástól jó távolságban terítetek meg egy-egy fa tövében vagy a kepék árnyékában. [...] A béresek közül nem egy a hús helyett már a pusztát semmit kanalazta. 'Van, aki még a száját is megtörli utána!'” (Illyés, 2005: 102)

²⁰ A zsír nemcsak nélkülözhetetlen alapanyaga a paraszti a konyháknak, szimbolikus jelentőséggel bír. „A falusi gasztronómiai élvezetek csúcspontja kétségen kívül a zsír. A zsírtól a zsírtól csöpögő ételekben nyilvánul meg.” (Heller, 2006: 253)

²¹ Ezen funkciója a pusztán régebben dívott komatálazással rokonítható.

²² A piacozást és az áruforgalom megkönnyítésére a két világháború közötti időszakban is jártak ki árusok a pusztára, így például egy sárbogárdi cég alkalmazottja is, hogy helyben vegye meg a „felesleget”. (Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhörcsökpusztá)

²³ Dr. Szénási Károlyné néprajzi adatgyűjtése az 1980-as évekből, Nagyhörcsökpusztá, ld még: Kardos, 1955

²⁴ Az üzemi konyha emellett egy másik fontos életmódbeli elmozdulást is körvonalaz. Jóllehet a kétkeresős modell korántsem tekinthető általánosnak a pusztában, a család közös étkezése egyre inkább az üzemi konyháról elhozott meleg vacsorára tolódik át, a gyerekek meleg ebédet esznek az iskolában. (Ugyanezek a tendenciák rajzolódnak ki a békési kutatás adataiból is. (Losonczi, 1977)

²⁵ Erre világít rá egy családi anekdota is. A pusztáról egy tolnai sváb faluba költöző nagymamának, aki felszabadulva a szűkösség alól, szinte minden nap húst főzött, azt mondogatta a sváb szomszéd: „Gróf Apponyiak nem ettek annyi húst, mint maguk!”

²⁶ A két világháború közötti időszakban átlagosan 5,5 kg volt az egy főre eső cukormennyiség, de az összes fogyasztás fele Budapesten koncentráldott. (Dupcsik-Reprászky-Ujvári, 2002: 61)

²⁷ Ugyanezzel magyarázza az uradalmi cselédek elenyésző mértékű gyümölcsfogyasztását Heller András is: egyfelől nagyon kevés gyümölcsfát ültettek a cselédlakások közelébe, másfelől a cselédeknek a cukrot készpénzért a piacról kellett (volna) beszerezni. (Heller, 2006 [1937])

²⁸ Kardos egyenesen „édestészta korszaknak” nevezi a háború utáni évtizedet: Szentgyörgypusztán a hájas tészta, a beigli, a rétes, a palacsinta, a torták és a krémesek is „egészen elterjedtek”. (Kardos, 1955: 308)

²⁹ Ugyanezt írja egy Pusztagegről származó visszaemlékező 1937-ben: „Gyümölcsöt ritkán esznek, legtöbbször csak azt, ami megterem nekik. A legnagyobb mértékben a szilva terem errefelé, úgyhogy ebből fogyasztanak a legtöbbet.” (Farkas, 1989)

³⁰ dr. Szénási Károlyné adatgyűjtése az 1980-as évekből