

**Jancsó E. Katalin**

## **Alultápláltsági adatok az 1943-as bálványosváraljai falukutatás jegyzetanyagában**

Az első világháborút követően az erdélyi magyarok kisebbségben felnőtt első nemzedékének értelmiségi tagjai, az önismeret szükségességét hangsúlyozva, az illúziókkal való szakítást és a közgondolkodás tudatos alakítását tűzték ki célul. Mindennek megvalósulását – többek közt – a magyar falu tudományos megismerésétől és problémáinak feltárásától, kezelésétől, azaz a szociográfiai kutatásoktól remélték.

Az *Erdélyi Fiatalok* című kolozsvári folyóirat köré csoportosuló értelmiségiek és egyetemisták nemcsak a falvakat kezdték járni, hanem a téma iránt érdeklődőknek szemináriumokat is tartottak. Nézeteiket, szemléletüket több irányból jövő, különböző hatások formálták. Minderről könyvtárnyi irodalom gyűlt össze. Ezúttal a Dimitrie Gusti-féle monografikus szociológiai iskola hatására elindított falukutató mozgalom közismertté vált helyszínén, Bálványosváralján 1943-ban lejegyzett, táplálkozással kapcsolatos adatokat elemzem, miközben kontextualizálni próbálom a bálványosváraljai falukutatás (1941–1943) körülményeit, illetve utótörténetét.

Tanulmányomban az Imreh István hagyatékában<sup>1</sup> található jegyzetanyagra alapozva kitérek a korabeli, népi táplálkozást vizsgáló értekezésekre is, melyek igazolják Kisbán Eszter azon megállapítását, miszerint az 1690-es évektől kibontakozó újkori táplálkozás sajátosságai a kele-

---

<sup>1</sup> „37. doboz: 578. A bálványosváraljai falukutatás jegyzetanyagának egy része (pl. a néptáplálkozásról) (kb. 2500 cédula, melyből kb. 1600 g.) (Gyűjtők: Imreh, Kállay, Major, Marosi, Molter, Schormann, Steffler, Szigyártó, Tárkány, Weltner stb)” (Erdélyi Múzeum-Egyesület kéziratára). A cédulák nagyrésze főként a gazdálkodás, az úrbéri viszonyok múltjára vonatkoznak [A továbbiakban: BFJ]. Megjegyzés: a tanulmányban példaként idézett jegyzetek, adatközlések mind e hagyatékból valók.

tebbre eső területek paraszti étkezésében még az 1950-es évekig is megőrződhettek (Kisbán 1997: 9–24).

Északi területek étkezési szokásait jól illusztrálja Vajnovszky Kázmér 1971-ben megjelent írása is, amelyben a szerző egy harmincöt évvel korábbi felmérés adatait vetette össze a vizsgálat idején észlelt állapottal Magyarbikalonon, Korondon és Püspökin. Vajnovszky hangsúlyozta az új szocialista rendszer előnyeit, vagyis a megváltozott életkörülmények kínálta gazdagabb táplálkozás lehetőségét, és a napi többszöri étkezés megjelenését, de a tej-, a tojás-, a zöldség-, a gyümölcsfogyasztás terén elmaradásokat észlelt. Ugyanakkor a saláták és a savanyúságok még alig jelentek meg az étrendben. Megállapította, hogy „a gazdasszonyok jó része a híres magyar konyha receptjeinek csak egy töredékét ismeri, s ezeknek is csak egy kis részét alkalmazták” (Vajnovszky 1972: 2–3).

A táplálkozási szokások lassú változására hívta fel a figyelmet Nagyváradon és vidékén Benedek Zoltán is, ahol szerinte „a maradiságból származó egyoldalú táplálkozásról csak az utóbbi évtizedben kezdtek lemondani” (Benedek 1964: 211). Ide kapcsolódóan, éppen a bálványosváraljai kutatásról állapította meg Imreh István találóan, hogy „a historikus, aki forradalmi változások tanúja és részese, idővel rádöbben arra is, hogy a múlt milyen erővel hat a jelenben” (Imreh 1967: 1190).

Kovács Éva a Szatmár megyei Dobrán kutatva a 19–20. századok fordulóját jelölte meg a változások vízváltatójaként, a sütemények ekkor kerültek be ugyanis a lakodalmi menüből a köznapi étkezésbe, s „régente a heti étrendet szigorúan betartották, a rendet legfeljebb váratlan vendégek érkezése zavarhatta meg” – írta (Kovács 1982: 864). Megfigyelte, hogy a táplálkozási szokások állnak ellen leginkább a változásnak, és a változás csak a felülről érkező hatások lassú folyamataként nyilvánul meg. Egy, a hetvenes években végzett kutatás szerint Nagykapus táplálkozására is jellemző volt az egyhangú és az egyszerű ételek fogyasztása (Szabó–Márton 1984: 35). A jelenséget Gunst Péter így magyarázta: „Az étkezési szokásokban a hagyománynak még nagyobb szerepe volt, mint az öltözködésben vagy lakások bútorzatának kialakításánál” (Gunst 1985: 503). E „hagyománykonzerváló” jellege ellenére a táplálkozási szokások jórészt a néprajzi érdeklődés peremére sodródtak.

### Idealizálási törekvések

Elmondható, hogy az erdélyi táplálkozás kultúrtörténetének feltárása az Erdélyi Fejedelemség korabeli úri konyha nagy múltra visszatekintő vizsgálatában csúcsonyul ki, de az ezt követő időszak népi táplálkozásának napjainkig tartó évszázadaiból hézagos ismeretekkel és hiányosan feltárt forrásokkal rendelkezünk. Leginkább a 18. századról mozaikos a tudásunk e tekintetben, holott ekkor lényeges változások mentek végbe a középosztály konyháján, majd ennek hatására a parasztok körében is. De még a múlt század elejének sajátosságairól is keveset tudunk, annak ellenére, hogy ekkor már több néprajzi leírás is napvilágot látott, főként a lakodalmi szokások elemeiként dokumentálva az archaikusabb ételféleségeket. A nem ünnepi, hétköznapi táplálkozási szokásokról, ha elvétve is, de leginkább az orvosok egészségügyi véleményeiből kaphatunk némi eligazítást, miközben a korabeli közbeszédből egyfajta illuzórikus jóléti kép rajzolódik ki előttünk. Jó példa erre a székely konyhát művében idealizáló Kozma Ferenc, aki *A Székelyföld közigazgatási és közművelődési állapota* című könyvében, 1879-ben két oldalt is szánt a témának, s megállapította, hogy „a szegénység általában több puliszkát használ, mint kenyeret, mert olcsóbb és természetes eledeleik (tej, turó stb.) egy nagy részéhez kiválóan alkalmas” (Kozma 1879: 113). Kozma, miután egy sor helyinek nevezett, de távolabbi vidékeken is fellelhető ételféleséget sorolt fel munkájában, néhol túlzásokba is bocsátkozott, így például, amikor a táplálkozásról szólva a következőképpen összegezett: „a székely már táplálkozásánál fogva erőteljes, kitartó és egészséges”, miközben elismerte, hogy a „mivelt osztály” tagjai „többfélébb és finomabbat főznek, s az inyencség valamivel fejlettebb, mint a népnél” (Kozma 1879: 114).

Hasonló jelenség felett méltatlakodott Hegedüs Lóránt, amikor a Székely Kongresszuson elhangzott egyik előadót elmarasztalta, mivel az felszólalásában a székely nép kiválóságát a tartalmas táplálkozásban vélte felfedezni: „teljesen kiábrándulunk az előbbi boldogságból, ha azt a tény halljuk, hogy a székely iskolásgyermekek közt nagyszámmal találunk olyanokat, »kiknek naponként meg-megújuló tápláléka egy-két darab rozs vagy árpakenyér, kevés rántott káposzta, vagy saláta, főtt krumpli s valóban árva, zsírnélküli reszelt- vagy laskaleves és e gyöngye táplálkozás hű kísérője a pálinka«” (Hegedüs 1904: 356).

Ugyanígy Balázs Márton, az *Adatok Háromszék vármegye néprajzához* című művében a hagyományos székely vendégszeretetről tudósító fürdőkalauzokra reflektált: „ezután a fürdői kép után, azt hihetné bárki, hogy a székely nép a sok jó borvíz mellett, élelmezése tekintetében valóságos mennyországi boldogságban él” (Balázs 1942: 135). Ellenpontként megemlíti a háromszéki éhezõ parasztyerekek elkeserítő sorsát. Számos ellentmondásos példát sorolt fel az erdélyi étkezésrõl szóló irodalomból Egyed Ákos is (Egyed 1970: 5–19).

Természetesen, a valóságot is többen igyekeztek rögzíteni. Kiemelendõ a sorból az a kibédi felmérés, amely E. Keményfi Katinka nevéhez fûzõdik, aki kimondta, hogy a nép, és ezen belül a gyermekek nemcsak alultápláltak és éheznek, hanem rengeteg alkoholt is fogyasztanak, így fokozottan ki vannak téve a betegségeknek (Keményfi 1900: 149–169).

Negyven év elteltével erre mutatott rá Faragó Ferenc is. Az õ munkája, akárcsak a bálványosváraljai kutatás, az Erdélyi Tudományos Intézet felkérésére készült a Borsza völgyében. Mivel idõben és térben is közel áll, ráadásul a táplálkozási szokások terén Faragó megfigyelései a bálványosváraljai adatokkal nagyban egyeznek, e két kutatást egymás kiegészítésének tekinthetjük, sõt Faragó adatai tudományos szempontból jóval komplexebbek és pontosabbak. A szerzõ úgy érzékelt, hogy a konyhai gyakorlat száz évvel le van maradva a magyarországi átlaghoz képest. Még a húshoz viszonyítva is igaz ez, amelyet nagyon kevés alkalommal fogyasztanak, s a tésztanemû szerinte ritkábban kerül az asztalra az Alföldhöz viszonyítva. Leírása alapján tejet viszonylag kielégítõ mennyiségben, de tojást, fõzeléket, gyümölcsöt csak elvétve fogyasztottak. „Kide községben a táplálkozás elmaradt, mert fõleg a primitív konyhatechnika mellett készíthetõ ételeket fogyasztják és élelmezésük haladást alig mutat” (Faragó 1944: 44).

Ifj. Leopold Lajos fõként a magyarországi állapotokat vizsgálta, de erdélyi példákat is bevont a tanulmányába, amelyben azt elemezte, hogy a legtöbb településen, ahol tejszövetkezetet hoztak létre vagy a tejet a közeli városban eladhatták, az iskoláskorú gyerekek alig, vagy inkább nem fogyasztottak tejet. Megtudhatjuk munkájából ugyanakkor azt is, hogy például Magyarbikalon a gyerekek tojást, tejet csak kiskorukban ettek, s olykor pálinkát kaptak (Leopold 1905: 361).

## Orvosok az alultápláltságról

Azért, hogy a bálványosváraljai adatokat kontextusba helyezhessük, és ne hajoljunk arra, hogy az 1943-ban ott észlelt paraszti táplálkozást csak a háborús korlátozások és a jegyrendszer számlájára írjuk, lássunk néhány példát a megelőző időszakból is.

A sajtóban főként az 1920-as évektől egyre többet foglalkoztak a helyes táplálkozással, amely alapján az emberek szembesülhettek a paraszti konyha tápanyagszegénységével, a pellagra és más, alultápláltságból következő hiánybetegségek nyomorával. Ám ez sokáig csak az elkötelezettebb értelmiség percepciójában hozott változásokat. A népi táplálkozás kalóriaértékeiről értekezve, Olt menti falvakban kutatva, öt család egy heti étlapját elemezve Heinrich Mihály megállapította, hogy a falusiaknak több fehérjére, zsírra lenne szükségük és kevesebb szénhidrátra (Heinrich 1937: 108–111).

Az első olyan megdöbbentő híradást Parádi Kálmán doktor 1936-ban készült erdélyi felmérése jelentette, melynek közzétételekor a közvélemény mintha csak ekkor eszmélt volna rá a szomorú valóságra. Parádi megállapította: „Rendszerint a parasztcsaládoknál, ahol volt is valami vagyon, az élelmezés másodrendű kérdéssé törpült az előtérbe nyomuló birtokéhség, takarékosági kényszer mögött, így könnyen érthető, hogy a tömegek tápláléka mindig kalóriaszegény, mennyiségileg is elégtelen volt. Az anyagi források fokozatos eldugulásával együtt járt az amúgy sem bő táplálkozás csökkenése” (Parádi 1936: 102). A szerző hat erdélyi helységben gyűjtötte adatait: Magyarbikalon (Kalotaszeg), Magyarszováton (Mezőség), Biharpüspökin, Bagoson (Szatmár megye), Küküllődombón (Kis-Küküllő völgye) és Kolozsvár egyik külvárosában. A felkért közreműködők segítségével, iskolások megkérdezésével összesen 168 gyerek és család adatait gyűjtötte össze. Felméréséből kiderült, hogy a vizsgált helységekből egyedül a dombóiak étrendje különbözött a többiekétől. Ennek okát abban látta, hogy módosabbnak számítottak, és sokan dolgoztak közülük az iparban. Kolozsvár külvárosában észrevehető volt, hogy a családok étrendje nem olyan egyhangú, mint a falusi környezetben, és ez a hagyományhoz való ragaszkodás meglazulását igazolta. A város közelségének köszönhetően nem volt ritka a kétfogásos ebéd, több tejet és húst fogyasztottak. Ezzel szemben egy magyarbikali háromholdas gazda 21 alkalommal lejegyzett étrendjében csak négyszer szerepelt

fehérje tartalmú eledel, ebből csak egyszer hús formájában, a többi tojáslevesként. Parádi azt is megfigyelte, hogy általában jellemzőbb volt a szénhidrát fogyasztása Szováton, ahol valamelyest több tej és kenyér szerepelt az étrendben, és ha egyfogásos volt is az ebéd, valamennyivel változatosabb volt, mint mondjuk Bikalon. Biharpüspökiben 20%-kal több kétfogásos ebédet jeleztek, mint a többi helységben. Bagoson a vagyoni helyzetet jelezte az étkezés minősége. Reggelire tojás- vagy gyümölcsleves fogyasztottak, esetleg teát, délben a szalonna és a dióslaska egyszer szerepelt, más napokon a leves uralkodott. A vacsora valamivel táplálóbb volt, krumplis tészta, krumplipaprikás, egyszer pedig füstölt hús. Ez csak árnyalatnyival volt kalóriaszegényebb, mint egy 32 holdas gazdáé. A faluban lejegyzett 273 étkezési alkalomból négy esetben jelent meg a tejtermék, hatszor a kávé, ezért a kutatás általában véve egyoldalúként kategorizálhatta a menüt, főként a szénhidráttartalmát tekintve.

A székelyföldi átlagfogyasztással kapcsolatos statisztikai számításokat végző Vita Sándor szerint 231 kg évi kenyérfogyasztással lehetett számolni. Ez jónak mondható, ellenben 1937-ben a húsfogyasztás terén az országos átlag alatti számokat kapott, de forrásai relatív megbízhatóságát sem hallgatta el (Vita 1937: 273–279).

Nagy András orvos az erdélyi magyarság egészségügyi állapotát elemezve megállapította, hogy mind mennyiségileg, mind minőségileg elégtelen a tömegek táplálkozása nemcsak falun, hanem a munkásosztály körében is. Minőségileg a szénhidrátok túlsúlya, a fehérjék, zsírok, vitaminok és ásványi sók elégtelensége jellemző: „Legfőbb tápanyag a kenyér, a puliszka, a burgonya, viszont alig esznek valami cukrot. Az étrend nagyrészt növényi, de gyümölcs és friss zöldség nélkül. Minél szegényebb a család, annál szembetűnőbbek e jelenségek [...] Az étkezés egyhangúsága, a reggeli–ebéd–vacsora közötti különbségek elmosódása, a napi legfeljebb három étkezés, a nagy mennyiségű folyadék mellett a tej feltűnő hiánya, az egyfogásos étkezések, a húsétel viszonylagos mellőzése, a hiányok eltakarása pálinkával, s a teának, mint »ételnek«, előretörése, vidékek szerint feltűnő különbségekkel, jellemzők” (Nagy 1938: 268).

Dr. Csiky János sem festett megnyugtatóbb képet Gyergyószentmiklós és tíz környékbeli falu adatainak elemzése közben. A kikérdezett 90 gyerek egyheti étlapjának feldolgozásából kiderült, hogy a termelési adottságokhoz képest viszonylag kevés volt a krumplis étel, a zöldséget kerültkék (mint például a spenótot), a tejfogyasztás ugyan

növekedőben volt, de a húsé csökkenőben, szalonnát, tojást szerényen használtak, s az egyfogásos menü dominált. A burgonya kivételével a zöldségfogyasztás nagyon alacsony volt. Megállapította, hogy a felsőbb társadalmi réteghez tartozó értelmiségiek jóval változatosabban étkeznek, náluk kétfogásos, sőt háromfogásos menü is dokumentálható (Csiky 1939: 281–291).

Nyilván a tanulmányok adatait ma már forráskritika nélkül nem lehet hasznosítani, hiszen minden korban létezett cenzúra, a kutatók az információkat gyakran másodkézből, közvetítőkön keresztül nyerték, vagy éppen olyan öncenzúrát kellett gyakorolniuk, amelyet nemcsak a kényszer, hanem az ideológiai meggyőződés is vezérelhetett. Például 1967-ben megjelent tanulmányukban, *Három falu ifjúsága* címmel a szerzők ugyan dicsérik a szocializmus vívmányait, de a lassú változásokat is érzékeltetik, amikor egy orvossal is elbeszélgetve kiderítették, hogy „minden hadakozás ellenére van ok az elmaradottsággal való hadakozásra. Még mindig a táplálkozás nagyon egyoldalú. Majdnem mindig ez a menü (nyáron): reggel rántott krumpli, krumplileves, délben száraz étel, este ismét leves, (télen): szintén krumpli és nagy mennyiségű hús. Bő disznózsírral főznek, olajjal csak ritkán, orvosi utasításra. Gyümölcsöt ritkán fogyasztanak, zöldséget szintén. Az egyoldalú táplálkozás magyarázata nem a szegénységben rejlik, hanem a túlzott gyűjtési szokásban. Vannak házak, ahol sok év alatt összegyűjtött zsírok avasodnak, hatalmas bödönökben” (Cseke–Dali–Elekes–Fejér–Szekeres 1967: 1099).

### Rapszodikus gyűjtés, vízióval

A kolozsvári egyetemisták gyűjtésének ismertetéséhez közelítve, elmondható, hogy szervezetlenségük és hiányos eredményeik ellenére törekvéseiket az utókor igazolta. Betöltötték szerepüket az értelmiség nevelésében és a társadalom valóságos megismerésében (Venczel 1980a: 63). A résztvevők sorából jelentős számban kerültek ki a későbbi elkötelezett értelmiségiek. Venczel József *A falukutatás módszerének vázlatában* lelkesen magyarázta az alkalmazott módszert, a kutatandó területeket is pontba szedte, kihangsúlyozva a célt, hogy az egyes kutatónak rá kell látnia „az egészre”, s nem merülhet el saját szakterületének adataiban. „Mert az együttes társadalomvizsgálatban résztvevő nemcsak részletfeladatokat



old meg a vezetőre bízván az összefüggések szemmel tartását, hanem mindig az egész feladatot tartja szem előtt, még akkor is, amikor részletkérdések kibogozásán fáradozik. Minden egyes kutatónak tudnia kell az általa vizsgált társadalmi jelenség szerepét az egész társadalom életében és ismernie kell már a gyűjtés közben azokat a tényezőket és jelenségeket, amelyek ezzel ok és okozati összefüggésben állnak.” – fogalmazta meg (Venczel 1980b: 119).

Gál Ernő viszont éppen e módszert kritizálva írta: „Hiányzott a megfelelő tudományos előkészítés és irányítás, a tervszerűség, az elméleti és gyakorlati munka összekapcsolása” (Gál 1969: 1004).

Cseke Péter a nemzedéki ellentétekről beszélgetve Debreczeni Lászlóval nem a módszerre fókuszálva emlegették a falukutatók munkáját, hanem azzal a szándékkal, hogy az elődök hibáira ráirányíthassák a figyelmet (Cseke 1995: 27–40).

Mivel Bálványosváralja gazdasági, műveltségi rétegződéseiről, arányairól nincsenek adataink, Imreh István megállapítására hagyatkozhatunk, aki azt írta, hogy „a társadalom vizsgálata során a szegényparaszt kategóriája előtérbe került, és nyilvánvalóvá váltak az osztályellentétek” (Imreh 1979: 21). Tehát, ha a megkérdezettek nem is képviselik a teljes falu társadalmát, és számuk is alacsony, így statisztikai szempontból a felmérés nem tekinthető relevánsnak, de a szegényparaszti rétegre mégis vonatkoztathatóak az észlelt jelenségek, főként ha a korabeli, hasonló vizsgálatokkal összevetve az is kiderül, hogy közel azonos eredmények születtek.

### **A bálványosváraljai adatok**

A falukutató egyetemisták legtöbb adatot Kolozsváron és környékén gyűjtöttek. Három év alatt főként egyéni kezdeményezésből negyven falut jártak be, többé vagy kevésbé szakszerű kutatást végezve. A munkatáborok közül a bálványosváraljait megelőzte a kolozsborsai, 5 főiskolai diák részvételével (Szabó T. 1937: 51–65). Csupán az itt gyűjtött anyagból jelentek meg összefoglaló munkák.

Imreh István az 1940-ben létrejött Erdélyi Tudományos Intézet munkájára emlékezve az ifjúsági munkatáborok kapcsán elsősorban a tudósnevelést emelte ki. Az interdiszciplinaritásra való törekvést méltat-



ta, amikor a néprajzosok mellett történészek, nyelvészek, közgazdászok csatlakozását emlegette. Bálványosváralja történelmét ugyancsak ő így foglalta össze: „Szegény a falu. A feudalizmus idején a gróf Kornis családé a legtöbb jobbágy. 1848 után örmény kereskedők, bevándorolt bérlők kezére került a föld. A népszám egyre nő. Az első összeírás 1720–21-ben még csak 31 családot s 251 köblös szántóhatárt tart nyilván. 1930-ban 1692 a lelkek száma. Az első világháború utáni földreform idején tizenhét birtok haladja meg az 50 holdat. 1943-ban a lakosság száma 1873. Sok a gyerekek, oszlik a föld, s kialakul egy széles szegényparaszti réteg. Köztük és a »gazdák« között, köztük és a polgári »úri világ« között egyre mélyül az ellentét” (Imreh 1967: 1196). Később így magyarázta e súlyos helyzet kialakulását: „A kelet-közép-európai parasztság fejlődése elkanyarodott, a polgári átalakulás megkésett, és a hosszú évszázadok szorításában a falvak népe olyan formákba préselődött, amelyeknek a kéréget nehezen szakíthatta fel a gyenge, alig évszázadnyi élettartamú tőkésrendszer” (Imreh 1979: 22).

A kutatócsoport első ízben 1940-ben tartott kiszállást Bálványosváralján. A Kolozsvári Magyar Diákok Szövetségének égisze alatt zajló munkában 33 főiskolai hallgató és 9 tanár vett részt. Erről Molter (Marosi) Péter számolt be: „[Bálványosváralja] Szolnok-Doboka vármegye délkeleti részén, a Szamosba ömlő Bandó-patak mindkét partján fekszik, hegyek övezte mélyedésben, a Várhegy nevű magaslat tövében, melyen egykoron Bálványosvára állott. Hajdan történelmi hely, ma csendes kis község, világtól elzárt, sajátos étellel” (Molter 1940–1941: 286). Az ott tapasztalt munkamódszerről többek közt ezt írta: „Elvetettük némelyeknek azt a felfogását is, hogy magyar társadalomkutató rendszer hiányában külföldi példákhoz folyamodjunk, mert azt is megállapíthattuk, hogy a rural sociology elméleti alapvetése a mi társadalmunktól lényegileg különböző társadalom alkatát és anyagát tartja szem előtt” (Molter 1940–1941: 288). Négy hét elteltével a munka eredményéről így összegezett: „mintegy ötezer cédula, az informatív gyűjtés anyaga, hét–nyolcezer népmozgalmi és családtörténeti cédula, térképek, fényképfelvételek, néprajzi vázlatok és fonográfhangok. Most a rendezés és a feldolgozás a feladatunk. A cédulákat csoportosítani kell, a kérdésköröket elválasztani, az összefüggéseket megjelölni s ami a legfontosabb: az anyagrevízió során a hiányokat számba venni, a kétes anyagot elkülöníteni s egyben az objektív gyűjtést előkészíteni” (Molter 1940–1941: 294).

### Szétszóródott jegyzetek

A bálványosváraaljai kutatást megszerezték, és a Móricz Kollégistákkal együtt szándékoztak feldolgozni, de az intézetet 1948-ban megszüntették (Imreh 1994: 20). Imreh István történész, aki 1943-ban kapcsolódott az 1941-es gyűjtés anyagának kiegészítését célzó kiszálláshoz, így vette számba az akkor még létező jegyzetanyagot: „A Románia Szocialista Népköztársaság Akadémiája kolozsvári fiókja Történeti Intézetének Levéltárában két polcon dobozok sorakoznak: a váraljai anyag archívuma” (Imreh 1967: 1196). Érdeklődésemre, a kolozsvári George Barițiu Történeti Intézet részéről dr. Mara Mărginean tájékoztatót, hogy a keregett anyag nem található az intézmény birtokában. Az Erdélyi Múzeum-Egyesület kéziratárában a leltár szerint több mint 2000 cédulát őriznek, de nem tudjuk, hogy ez azonos-e az Imreh István által említett anyaggal, amely a Történeti Intézetben volt. Mivel Marosi Péter hagyatékából is utólag került elő a bálványosváraaljai kutatás vallási anyaga, amelyet 2004-ben Fülöp Mónika dolgozott fel szakdolgozatában (Fülöp 2010), feltelezhető, hogy valahol még lappanghat a többi része is.

### A jegyzetcédulák tartalmából

A heti menüt rögzítő cédulák 1943. július 14–20. között (5 esetben július 3–7. között) készültek, de az anyag nagyrészt kitévő egyéb, gazdasági feljegyzéseken kívül, étkezést érintő vallomásokkal is találkozunk. Így például Marosi Péter idézi: „Tizenöt gyermeket neveltem fel. Hetet az első uramtól, nyolcat a másodiktól. Sokszor éhen maradtam. Hiába főztem akármennyit, nekem csak a lábom maradt (Özv. Borzási Jánosné 58, Felszeg, Horosz Béla)” (Molter 1940: 300). Imreh Istvánnál is olvashatunk ebből az anyagból: „A múlt nyáron úgy hulltak az emberek az éhségtől. Volt, ahol hétig csak lörét láttak s dolgozni azt kellett. – Húst nem eszünk, majorságot nem vágunk, a disznót eladjuk. – Bár belénk állna a kolera, hogy így bánunk el a faluval. Hát jobb is nem élni, mint szegény embernek lenni” (Imreh 1967: 1196).

A következők már Imreh hagyatékából származnak, és olvasásuk közben önkéntelenül eszünkbe jut a történész azon vallomása, amelyet Tárkány Szücs Ernőnek írt egy levelében: „ezért élem át, mai napiglan,

minden régi írás, paraszti múltbeli üzenet olvasásakor a váraljai napokat és jobbágyvilágot, váraljai színekben látok én már mindig” (Imreh, idézi Both 2021: 62).

Az alábbi feljegyzés tömörségéért megérdemli a teljesszövegű idézést: „Martonos János, Felszeg, 144. Református, 67. éves, úrdóga: Az úrdogosok az úraságtól kapták az ennivalót – cipót kaptak – még azt is tudom mit ettek – Orbán Gyuri mondta vót – (Orbán Pista bá, 84 év körüli kertmegi ember apja volt az). Hétfőn volt: paszuly, délre túró, este szilvaízes puliszka. Kedden reggel túros puliszka és cipó persze, pityókaleves délre, este rántott krumpli. Szerdán volt borsó (nem ismertem az milyen), az volt és reggel volt szilvaízes puliszka, az volt vagy 3–4-szer egy héten. (Itt már egy kicsit összezavarodik, nem tudja pontosan, hogy vacsorára mi volt). A pénteken délinél volt négyszer szilvaízes puliszka. – Há persze, csütörtök – akkor lucskoskáposzta volt. Pénteken volt tört paszuly és szilvaízes puliszka. Vasárnap töltött káposzta. (a lánya megborzadva vág közbe, hát vasárnap is dolgoztak? Az öreg kissé elbizonytalanodik s rávágja:) akkor ezek a sütőnek voltak, sütni mindig kellett. (Először is: eddig minden adatszolgáltatóm azt mondta az úrdogos tarisnyából kosztolt. – másodsor gyanús, hogy ez nem e az uradalmi napszamosoknak volt-e az étrendje 48 után. – Harmadszor kísértetiesen hasonlít egy mai jobb-közép gazdag család étrendjéhez – különösen a pénteki tört paszuly s vasárnapi töltött káposzta. Ha az azt tanúsítaná, hogy azóta se változott az étrend – s ha csakugyan az uraság adott enniük, igen értékes!”<sup>2</sup>

A bálványosváraljai jegyzetanyagból válogatva még néhány kiemelés álljon itt példaként:

„A tehén tejét sohasem dolgozzák fel sajtnak, legfeljebb túrónak.”

„Cukorban hiba nincs, mert ennyit sohasem fogyasztott a falusi ember, mint most, csak a városinak hiányzik, mert a városi konyhán sok kávé és poronyó tésztát esznek.”

„A marosánok<sup>3</sup> kosztja. I. Reggeli: puliszka savanyú tejjel vagy édes tejjel. II. Ebéd: tökleves, vagy más leves. III. Vacsora: valamilyen főzelék (krumpli, paszuly, káposzta). Gyakran juhot vágott és juhot készített. A töklevest ők maguk főzték, most itt ezt nem szeretik és nem csinálják.”

---

<sup>2</sup> Imreh István készítette a jegyzetet.

<sup>3</sup> Máramarosi románok.

„A tojáshoz 30–40%-át használják fel a háztartásban, a többin, gyufát, ecetet stb. vesznek.”

„Szamóca elég sok van a vidéken, de csak a gyermekek eszik, mert sem otthon nem használják fel, sem szállítására nem gondolnak.”

„Maguk az erdélyi kutatóktól vannak, kinn. Azt akarják, hogy megnézzék mi van még, mit lehet még a faluból összeszedni, ki vinni. (Meggondom, hogy nem küldtek ki – nem kapunk fizetést s apám még haragszik is emiatt rám – a levelét is megmutatom.<sup>4</sup>) Hát azért én hihetek, amit akarok.”

„Az éhség vaddá teszi az embert. Nem fél még a haláltól sem, mert mindegy, hogy ma hal meg vagy holnap.”

„Régen a kenyérhez 1 véka lisztet, és egy fél véka fehér kukoricalisztet tett az anyám, a kukoricaliszt megadta az édességét, és megfehérítette is.”

A 21 magyar családtól begyűjtött, heti étkezési szokásokra vonatkozó feljegyzésekben minden esetben szerepelnek az ételek megnevezései, reggeli, déli és vacsorai felbontásban, de hat gyűjtőívén nincsenek táblázatba foglalva a nyersanyagok, összetevők. Ezeken csak esetlegesen jelennek meg a hozzávalók. Az adatokat az a Bagarus András és Hun Nándor rögzítették, akik az 1940-ben lezajlott falukutató csoport munkájában már részt vettek (Both 2021: 58), de egyikükről sem mondható el, hogy egyévesen jártak volna el. Öt esetben, a július 3–7. közötti adatgyűjtésből hiányzanak a szombatra és vasárnapra vonatkozó adatok. A mennyiség esetében sem rögzítették mindig minden kétséget kizáróan, hogy fejadaggal vagy a család által elfogyasztott mennyiséggel számoltak. A rögzítés sem egyenletes, hol a felhasznált alapanyagokat is tartalmazó táblázatba foglalták a napi menüt, hol csak egyszerűen felsorolták az ételneveket.

A véleményeket tartalmazó jegyzetanyag esetében szintén nem tudjuk, hogy egy hosszabb beszélgetésből kiemelt érdekesebb mondatokról van-e szó, vagy kérdésekre adott rövid válaszokról. A jegyzetanyag sajnos nem minden esetben tartalmazza az elfogyasztott ételek összetevőit, függetlenül attól, hogy ki végezte a gyűjtést.

A vizsgált forrásokból az tűnik ki, hogy külső, ismeretlen körülmények is befolyásolhatták a rögzítés módját, rendszerességét. Például két esetben a vacsoránál nem tudjuk, hogy az étkezés vagy a közlés hiánya miatt

<sup>4</sup> Imreh István készítette a jegyzetet.

maradt kitöltetlenül a rovat. Az egyenetlen adatfelvételre vonatkozóan figyelemre méltó Heinrich Mihály megállapítása: „A falutanulmányozás adatgyűjtésében ugyanis sehol sem találkozunk olyan leküzdhetetlenek látszó nehézségekkel, mint éppen a táplálkozás terén. Az adatokért a kutatónak önmagának kell elmennie, ha minden részletes körülményt figyelembe akar venni. Nem elégedhetik meg az iskolás gyerekek által összeírt heti étlapokkal sem, ha az ételek kalóriamennyiségét akarja kiszámítani. Így csak általános képet nyer. A részleteket csakis úgy tudhatja meg, ha a háziasszony bizalmát megnyerve, napról-napra mellette van és figyeli az ételek elkészítésében” (Heinrich 1937: 105).

Ugyancsak az adatrögzítés nehézségeit illusztrálják a következő adatközlői vallomások: „A falusi ember eltagadja a valóságot, mert szégyenli, nem, mint a városi” vagy „Régebben a szegények a gabonaföldekről kalászatot szedettek. Ma már büszkébbek a szegények és inkább bíznak a kilóban (t. i. most csak kilónként<sup>5</sup> adnak lisztet).”

A gyűjtőívek felépítését egy részletekre kitérő, de nem táblázatba foglalt felsorolással illusztrálok, egy viszonylag stabil anyagi háttérrel rendelkező családnál: „Püspöki József, 46. éves, Bátorony út, 167. sz. Felesége bába, 2 gyerek. 11 és 8 évesek. 1. Vagyoni állapota: egy ház Désen, honnan házbért kap, ezért eladta a földjét és a sertéseit. 2. állatja nincs (négy-lábú). 3. Baromfi, van 3. db. tojós tyúk 4. tojós. Egyéb jövedelem: felesége bába, kb. 65 szül[és] évente. Tej: Nyáron kevés a tej, pár literért az egész falut el kell járni, mert a tehennel dolgoztatnak. Cukor: keveset adnak. 1941. VII. 14. Reggeli tejes puliszka (1/2 kg kukoricaliszt és 7 1/2 deci tejnek a fele). Ebéd: 1. reggeli puliszka fele. 2. zöldkáposzta levél rizskásával (rántás, egy evőkanál liszt, káposzta). Vacsora: 1. Kávés cukorral (egy csésze fejenként). 2. 1 karéj kenyér fejenként (10 dkg). VII. 15. Reggeli: 1. Kávés cukorral (egy csésze fejenként). 2. Kenyér 10 dkg fejenként. Ebéd: túros puliszka (1 kg kuk[orica], liszt + 1/4 kg túró). Vacsora: 1 csésze tej + puliszka. VII. 16. Reggeli: magyar tea<sup>6</sup> (üresen), puliszkával. Ebéd: karalábé leves + málé (két fej karalábé, petrezselyem, rántás egy kanál zsírral, tejföl nélkül). Vacsora: egy csésze tej (semmi más !!). VII. 17. Reggeli: kávé cukorral – puliszkával. Ebéd, vacsora: csuka paprikás puliszkával

<sup>5</sup> Ételjegyre értendő.

<sup>6</sup> Herbatea, azaz helyben gyűjtötett vagy termesztett gyógynövényekből, élvezeti növényekből készült tea.

(tejfel nélkül!!). VII. 18. Reggeli: tea üresen és kenyér. Ebéd: köménymag leves, puliszka. Vacsora: kávé cukorral és puliszka. VII. 19. Reggeli: kávé cukorral és puliszka. Ebéd: semmi. Vacsora: tea és puliszka. VII. 20. Reggeli: tej és kenyér. Ebéd: rántott ptyóka kenyérral. Vacsora: tea + kenyér. Paradicsom, spenót, sóska, répa kevés, nincs elég hely. Ugorka van, egy üveg ecetbe. Saláta, retek nincs. Sós káposzta: nem tettek el télire. Alkohol semmi.” – amint látszik, az utolsó napon, vasárnap felettébb gyengén étkeztek, pedig a család plusz jövedelemmel rendelkezett.

Összehasonlítva az adatlapokat, kiderül, hogy a megkérdezettek közül 12-en földművesek voltak, egyik közülük harangozóként, másik postakocsisként is dolgozott, ketten özvegyek. A többiek esetében nem tüntették fel, hogy mivel foglalkoztak. Feljegyezték a család vagyoni helyzetét is, hogy saját lakással rendelkeznek-e, mennyi állatot tartanak, mennyi földet birtokolnak vagy bérelnek, milyen zöldségeket termelnek, miből tartalékoltak. Három esetben a „vagyoni állapotot lásd üzemstatistikai állapot” megjegyzéssel látták el a javak felsorolása helyett. Innen feltételezhető, hogy készítettek a megkérdezettekről valamilyen külön vagyoni mutatót is.

A nők főzési ismereteinek elemzése közben fel kell figyelni arra, hogy a megkérdezetteknél legtöbb esetben a ház asszonya középkorú, vagy együtt él velük egy idős asszony is, és ez is befolyásolhatta, hogy a kutatók milyen (hagyományos) jelenséggel találkoztak. Lévén július a mezei munkák ideje, ilyenkor a fiatalabbakra az otthon maradó nagymama főzött, vagy a kutatók senkit sem találtak otthon. Ezért is kellett a begyűjtött adatokat több alkalommal is kiegészíteniük az 1941 nyara és 1944 januárja közti periódusban (Both 2021: 59). Rostán Zoltán visszaemlékezéseiben olvasható, hogy egy interjúbán Imreh István megjegyezte: „Én csúfoltam, hogy vénasszony falukutatás, mert nyáron dologképtelen, határban dolgozóknak főző öregasszonyokat kaptunk otthon” (Both 2021: 59).

Természetes, hogy a nők túlterheltsége is közrejátszott a konyhai teendők elhanyagolásában. Deák Juli Réti Jánosné így vallott erről: „Ebben a faluban a férfiak nagyon rá vannak kapva az asszonyokra; ők az igás lovak, a férfiak nem kímélik: Az asszony minden dolgot el kell, hogy végezzen otthon is, mosson, állatokat etessen, gyermeket neveljen, főzön, ezen kívül a mezei munka ugyanolyan mértékben, mint a férfiaknak. A férfi minden, az asszonyt semmibe veszik.”

Ha a középszinten élők konyháját összehasonlítjuk azon családnak az étrendjével, ahol az asszony városon szolgált, elmondható, hogy az utóbbi változatosabban főzött. „Az Alszegegről kevés leány van szolgálni városon” – állapítja meg az egyik adatközlő. Marosán Gábor meg így mesélt a Désen szolgáló lányáról: „Odaadtuk egy kicsit művelődjön.” A jelenséggel kapcsolatban az 54 éves Malinás Róza Máthé Jánosnének is volt véleménye: „olyan megy szolgálni, aki rá van szorulva”, vagy „elment a városba férjet szerezni, mert nem szerette az urát. Ha elmegy egy leány, örülnek a falusiak, mert kevesebb van már eggyel”.

Azokban az esetekben, ahol az asszony szolgálni járt, mint Kádár Andráséknál, egyszer még rántottát is fogyasztottak, de volt ordás palacsinta, karalábéleves az asztalon, *csombordot* és kaprot is használtak ízesítésre a zöldkáposztás *málékásához*. Sőt, a gyerekek almát is kaptak. Ez a változatosságra való törekvésük nyilvánvalóan mutatja a polgári konyha hatását, és a gazdasszony kreativitását.

Özv. Miklós Ferencné is volt szolgálni, s ő inkább szalonnával főzött, öt alkalommal reggelire kávéfogyasztott cukorral, négyszer ehhez kenyéret evett, a levest tejföllel gazdagította. Utóbbit azért kell kiemelni, mert a tejfölt többen is mellőzték. Ő hét kiskorút etetett, időnként édesanyja segítségét is igénybe véve. Ebédre legtöbbször szárazételt fogyasztottak, de fejenként 2 tojást is szalonnával, retekkel, kenyérral. Ritkábban ettek puliszkát.

Hunyadi Ferencéknél gyakori volt a karalábéleves, amelyet mások alig főztek. Egyszer még marhahússal is dúsították. Ez főként a városon megfordult gazdasszonyokra jellemző, mivel a zöldségleves nem mondható gyakorinak. Egy alkalommal sült csirkét is fogyasztottak. Ennek ellenére nem mondható el róluk, hogy gazdagon, azaz változatosan étkeztek volna, sőt gyakori náluk a puliszka, habár bevallásuk szerint naponta 4 kg kenyéret is elhasználtak a 3 felnőttből és 4 gyerekből álló családban.

Vékony Sándor felesége másfél évig szolgált egy zsidó családnál Budapesten, ők viszont semmivel sem tűntek ki az átlagból, hacsak nem abban, hogy zöldkáposztát is készítettek kásával, és a maradék mellé este tejet is adtak a gyerekeknek.

A másik kirívó példa a vagyontalan özvegy, Szabó Mártonné. *Zöldpasulyt* több alkalommal is evett, tejföl nélkül készítette. Szombati és vasárnapi étkezéséről sajnos nincs adatunk.



Ellentmondás észlelhető az alkoholfogyasztási szokásokkal kapcsolatban, mert egyik jegyzetből kiderül, hogy régebben sokan főzték a pálinkát. Így a kisüsti főzés betiltását követően érthető, ha letagadják a házilag készült párlatot, és a kérdőívben mérsékelt vagy egyáltalán nem ivóknak tüntetik fel magukat. Ám a 33 éves Fülöp Gábor általános iskolai igazgató szerint a helyzet másként állt: „A gyermekek jó 60% jó közepes, 30% még tanítható, de 10% rossz az alkoholtól.” Az italkészítési szokásról „Réti Imre a részeges” úgy emlékezett, hogy „Duti tanította meg a pálinkafőzésre Deák Mínya Istvánt és onnan terjedt el az egész faluban. Amíg Duti nem jött ide, senki sem tudott pálinkát főzni.”

A már említett Csiky János orvos megállapítása a gyergyóiak táplálkozásának vizsgálatakor rámutatott egy lényeges elemre: nemcsak a gazdasági helyzet eredménye a célszerűtlen, gyenge táplálkozás, hanem „a tudatlanság is jelentékeny tényező” (Csiky 1939: 290). Az általa megvizsgált 90 gyerek válaszát és az 50 család adatait összevetve megállapította, hogy a társadalmi különbségeknél sokkal inkább meghatározó az iskolázottság. Több társadalmi kategória étkezését vizsgálva arra a következtetésre jutott, hogy a paraszti rétegek esetében nem a vagyoni állapot, hanem a szokás szabja meg a táplálkozás minőségét is. Azzal a körülménnyel, hogy a főzelék és zöldség fogyasztása elhanyagolható mennyiségű volt, a bálványosváraljai vizsgálat eredményeihez hasonló képet mutatott Gyergyó vidéke is: „a zöldség-, főzelék-, gyümölcs- és húsfogyasztás lényeges emelkedését egyrészt a tanító-, kereskedő- és jobb iparoscsaládok étlapjai okozzák, másrészt az a körülmény, hogy a főzelék, zöldség és a gyümölcs július és augusztus hónapokban könnyebben és olcsóbban beszerezhető. De sietünk ehhez hozzátenni, hogy nem általános jelenségről van szó, sőt az alábbi étlapok azt bizonyítják, hogy a gazdák, főleg a kiscgazdák és a napszámosok étlapjában a zöldség és a gyümölcs adatai ebben az időszakban nem sokkal különböznek a téli hónapok adataitól” (Csiky 1939: 285–286).

A kalotaszegi falvakról Szabó László többek között a megszokáshoz való ragaszkodásról írt a *Mind kilósok vagyunk* című jegyzetében, kifejtve, hogy a gazdasági válságban a meglevő gondok csak elmélyültek és szaporodtak, de nem akkor jelentek meg. Ezek egyik oka a változatlanságra való törekvés (Szabó 1942: 10). „Ma, akinek nincs gabonája, kilójáért jár s éhezik. Hallottam, hogy zabot is örölnek s azt eszik, pedig a zabkenyér az méreg. S ezek a szegény bátonyi oláhok ebből csinálnak palacsintát”

– mesélte az egyik váraljai adatközlő, holott a jegyzetanyagban az egyik magyar családnál is szó esett a kölcsönkenyérről a búzaliszt hiánya miatt.

Váralján két esetben gombaételt is felsoroltak, de a gyümölcsöknél főként a vadon termő epret emlegették, mint a gyerekek csemegéjét. Egy esetben az egykoron szolgálóként dolgozó anya családjában almát is adtak ebédre a gyerekeknek, de lekvárként csak egy alkalommal, szilvaízes palacsintában szerepelt gyümölcs a legnagyobb, 11 holddal rendelkező családnál. László Juli Tóth Józsefné „mondja, h[ogy] szednek szedret, eprésznek »Még befőtten is főznek néha belőle.« Nyárban, esős idő után gombát is szoktak gyűjteni. Szoktak szedni keserűgombát és sárga csirkegombát.” Hozzájárulhatott ehhez, hogy gyümölcsstermés alig volt, a fák védelméhez nem értettek: „Azért nincs most gyümölcs, mert a hamuféreg és a vértetű elvitte”. A szőlőre vonatkozóan egy gyűjtő a következő megjegyzést tette: „Mikor a fogságból hazajött látta, hogy a falu népe milyen elmaradt. Elhatározta, hogy saját példájával mutat utat. Látta, hogy a szőlőművelés, amely hajdan itt virágzott, majdnem teljesen tönkrement. Még Heismann jegyző úr is ki akarta vágatni a sajátját, hogy a helyébe málét vessen. Régen itt 200 kataszteri szőlő volt. Ma csak 50.”

A megkérdezettek sehol sem jelezték a méhtartást, a méz nem szerepelt az étlapon sem. Ennek ellenére a bálványosváraljai jegyzetanyagban ezt olvashatjuk: „Kb. 100–130 gazdának van méhe a faluban. Nem kereskedelmi méhészkedés folyik, hanem csak a saját szükségletre, bár van némi eladás is” vagy „Régebben Váralján mindenkinek volt mihe. A mih jó jószág. A mézet megeszik, de pálinkát is csinálnak belőle.”

Az olaj használata csak háromszor jelent meg, ugyanannál a családnál, a fuvaros postakocsinál, saláta-, paszulyleves és csirkepaprikás készítésekor, holott olajnövényeket már termesztettek ekkor a településen:

„Cirok helyett ma már inkább napraforgót vetnek, mert az hasznosabb. Magjából olajat üttetnek, kocsányát tüzelésre használják. A napraforgóolaj nagyon jó tészta sütni. Mert a tészta felnő és puha.”

„A tökmagolaj laskával megöntözve jó. A napraforgó is jó – krumplit s minden tésztát puhán tart. Olyan, mint a libazsír. Az egy rántásnak nem jó. Eddig csak szombatisták használták. 1 esztendőben kell egy mázsa mag.”

A húsfogyasztással kapcsolatban is találhatóak vélemény-feljegyzések a vizsgált anyagban:

„A háború előtt volt mészárszék a faluban, háromszor is vágtak hetente. Letették a pincébe, a kútba, a hús mindig elfogyott.”

„»Hapszásás«: több ember összeáll, vesznek egy disznót, berbécset vagy akármilyen állatot, levágják és a húsát elosztják. – Tulajdonképpen egy-két ember vásárolja meg az állatot és eladják a húst. Ezzel pótolják a mézszársékhiányt, de egyúttal a törvényt kijátsszák.»<sup>7</sup>

„Amíg szabadpiac volt, mindent vehetett az ember, de most még egy kanál zsírt sem lehet kapni.”

„A húshiány különösen télen lesz nagy. Sajnos ma, ha húst akarunk enni, csak dugva lehet kapni, vagy nehezen Désről hozatni” – mondta egy másik adatközlő, az állami mézszársék létrehozásának szigorú feltételeit nehezményezve.

### Az egyheti fogyasztás – főétel a puliszka

Összesen 415 étkezési alkalomról vannak adataink. Legtöbbször a *puliszkát*, (112 alkalommal), illetve a *málét* (41), majd a *bálmot* (3) jegyezték. Utóbbi két család készítette. *Máléként* legtöbbször a puliszkás étel alapanyagát emlegették, de amikor *édesmálét* értenek alatta, akkor Csillag István családjánál a receptet is közlik a gyűjtők: „Szitálva a kukoricalisztet leforrázzák gyenge meleg vízzel. Kovással megédesítik, majd megsózzák és kemencébe teszik.” Ezt *sajtós máléként* is említették kétszer, de egyébként sajtot mindössze hat alkalommal fogyasztottak ezen kívül.

Következőkben a jegyzetanyagot kivonatolva, csak vázlatosan közlöm még a fontosabb ide vonatkozó információkat az egyes családok vagy alapanyagok tekintetében:

– Aki kiveszi a málé adagját a boltból, nem kap finomlisztet, mondják Engi Jánosék, akiknél hat gyereket etetnek, és nagyon elkeseredettek, hogy nincs élelmiszerük. Krumplival, puliszkával, zöldpaszullyal próbálnak túlélni, ők csak egyszer, a keddi napon esznek csirkepaprikást, de akkor még a túrós puliszkát is felsorolják. Másnap kölcsönként kenyeret esznek délre, majd vacsorára is, utána minden vacsora ebből áll: fél kiló kenyér a családnak, és személyenként hozzá egy csésze tej.

– Egyik adatközlő így fogalmaz: „Ha nem eszünk puliszkát reggel, nem is vagyunk jóllakva. A puliszka reggel meg kell, hogy legyen”. Kü-

<sup>7</sup> Ételjegyre értendő.

lönben az adatlapok is tükrözik, reggel valamelyest gyakoribb a puliszka-fogyasztás. Például a már említett ötgyerekes Csillag családnál minden reggel szerepel, pedig a hét reggeliből telt csirkepaprikásra négyszer, túróspulizkára kétszer, tehát nem lehettek vagyontalanok, 2 holdon dolgoztak és 3-at felesben vettek bérbe. Ők csak három alkalommal ettek kenyeret, a többi alkalommal pulizskát.

– Molnár Jánoséknál a heti fogyasztást is feltüntették, eszerint 23 kg-ot használnak el pulizskalisztból, míg búzalisztból csak 13,25 kg-ot, cukorból meg 0,56 dekát.

A kenyeret száztizenhat alkalommal, ezt követően a tejet százegyszer, az aludttejet nyolcszor említik; a túrót harmincszor, paszulyt negyvenöt-ször fogyasztottak. Ebből harminckétszer *zöldpaszuly* megnevezés alatt, *szemesnek* nevezték hatszor, *száraznak* kétszer, *fuszulykának* ötször. A cukrot főként a kávénál jelezték, összesen 31 alkalommal. Kiemelkedőbb még a hagymafogyasztás, ezt negyvenszer emlegették. Hétszer a retket, a zsírt huszonnyolcszor, a szalonnát tizenegyszer.

A gyakorinak mondható, negyvenhárom alkalommal lejegyzett csirkepaprikás kivételével a húsfogyasztás alacsony: kétszer berbécsot, háromszor füstölt disznóhúst jegyeztek le, récesültet egyszer. Mivel a vagyoni jegyzékben ritkán szerepel a szárnyas, vagy legtöbbször nincs, tudni érdemes, hogy a csirkepaprikás jelenlétének viszonylagos nagy számát a harangozó, meg a 9 és a 11 holdas gazdák konyháján jegyezték le. A *krumplit* huszonöt alkalommal, a *pityókát* tizenháromszor említik a források, néha héjában főzve, de inkább gulyáslevesként (*új indiai gulyás, indiai gulyás*).

Amint már említődött, a főtt ételek közt a *paszulyleves* volt első helyen. Ezt követte a salátaleves (13 alkalommal) és a karalábé, melyet tizenháromszor használtak fel, ebből kilencszer levesnek. Viszonylag gyakori a *rántott leves*, tizenkétszer jelenik meg. A *köménymagos-* és a *reszeltleves* (4–4), a *savanyúleves* (5) szintén előfordult. Mint ahogyan a gombapaprikás is, akárcsak a káposzta és az orda (3–3 alkalommal). *Köttes palacsintát*, *köttes zsemlekását* és rétest kétszer emlegették. Laskát 18 alkalommal használtak, levesbe, cukrozva, tejben főzve, pergelve, *Tóth-laska* formájában, leszűrt és *túróslaskaként*.

A vasárnapi étkezés enyhén gazdagabbnak mondható. Ekkor reggelre leginkább csirkepaprikást ettek pulizskával, de nem minden család esetében. Figyelemre méltó a földművelő réteghez tartozó családok közötti

hasonlóság az egyszerűen elkészíthető ételek ismétlődő fogyasztását illetően. A jobb anyagi helyzetben lévők esetében lehet beszélni a több összetevőből (túróból, szalonnából, hagymából, retekéből, kenyérből) álló, hideg fogásként fogyasztott délebről, vagy a többfogásos vacsoráról. A levest követően *köttes palacsintát* vagy – mint a 11 holdon gazdálkodó Nagy Szatmári Jánoséknál – *kürtöst* is készítettek egy alkalommal. Máthé Istvánék is *kürtöskalácsot* fogyasztottak vasárnap.

A Máthé család vagyoni helyzetéről nincs információnk. Valószínűnek tartom – ha négy gyermek mellett viszonylag kiegyensúlyozottan sikerült táplálkozniuk, mivel délben és vacsorára majdnem minden alkalommal kenyeret fogyasztottak, és egyszer még *zsendicét*, *berbécsokányt* is említene a források, amely másoknál nem szerepelt, sőt *köttes palacsintát* és a rejtélyes megnevezésű *új indiai gulyást* is –, hogy tehetősebbnek számítottak.

Elmondható tehát, hogy a vagyoni helyzet hatására a feljegyzések ugyan mutatnak némi eltérést a táplálóbb és rendhagyóbb ételek megjelenésében, de néhány alkalmi kivételtől eltekintve nincsenek kiugró eltérések. A vélhetően tehetősebbek ugyan bőségesebben táplálkoztak, tejfőlöztek, cukroztak, kelt tésztaféléket is készítettek, több főtt ételt fogyasztottak, de ugyanazt a néhány alapételt váltogatták, mint a szegényebbek.

Egyik adatközlő vallomása szerint „Ritkán találtak olyan, aki azt mondja, hogy a sorsommal meg vagyok elégedve”. A nehéz gazdasági helyzet befolyásolta az étkezés minőségét, a háborút megelőző időszak a paraszti konyhán semmivel sem mutat más képet: egyoldalúság, porciózás, zöldség-, de még inkább a gyümölcsfogyasztás mellőzése, hangsúlyos puliszka-fogyasztás. Átlagban tehát az alacsony kalóriaértékű eledeleket, a kevés vitamint tartalmazó összetevőket találjuk meg a feljegyzésekben.

### Összegzés és lehetőségek

A fentiek figyelembevételével elmondhatjuk, hogy a bálványosváraljai paraszti táplálkozásra is érvényesnek tekinthetjük a korszakban Erdély más vidékein tapasztalható sajátosságokat, de meg kell jegyeznünk, hogy meglehetősen kevés összehasonlító adattal rendelkezünk a paraszti konyhán belül létező vagyoni, műveltségi szintek elkülönítésére, amely táplálkozási eltéréseket hozott létre (Egyed 1978: 198). A váraljai anyag

– hiányosságai ellenére is – további elemzésre méltónak mondható, értékes, még úgy is, hogy tudjuk, az 1941-es népszámlálás adatai szerint a falunak 1771 magyar ajkú lakosa volt (Varga E. é. n.), és ebből a táplálkozási felmérésben szereplő 21 családot csak 118 személy alkotta, vagyis a helyi lakosság mintegy 7%-át érintette az 1943-as életmódfelmérés. A heti táplálkozást rögzítő anyag nagyon egyenetlen. A két munkatárs, Bagarus András<sup>8</sup> és Hun Nándor közül csak utóbbiról vannak megbízható adataink. Hun Nándor (1919–1982) orvostanhallgató volt, majd élete során szakíróként is számon tartották (sz. n. 1991).

Általánosságban elmondható, hogy a cédulák rendezetlensége megnehezíti a kutató munkáját. Ezek tematikus, majd adatközlő szerinti rendezése, számozása sokat segítene a további feldolgozásban. A 21 család heti menüjét táblázatba rendezve ugyan átláthatóbbá tettem magam számára az anyagot (ezzel lehetőség nyílt az azonosságok, különbözőségek számbavételére, valamint a kiugró esetek észlelésére), de a finomabb eltérések megvilágításához csak egy SPSS statisztikai program igénybevétele nyújtana megfelelő lehetőséget, segítséget. Minden esetre a homogenitás (csak paraszti) és a kis esetszám eleve kizárja a falu táplálkozási szokásaira vonatkozó általánosító következtetések levonását. Még inkább azt, hogy az egyéb korabeli megfigyelések adatainak bevonásával egy erdélyi „körképet” is megrajzoljunk. Esetünkben is rengeteg az ismeretlen adat, sokszor nem ismert az életkor, legtöbbször az anyagi háttér sem, csak a végeredmény.

Amellett, hogy tanulmányom célzottan csak a táplálkozást érintő adatok és az alultápláltságot illusztráló feljegyzések feldolgozására összpontosított, fel szeretném hívni a figyelmet a jegyzetgyűjtemény – gazdálkodási, szövetkezeti, úrbéri stb. emlékekre vonatkozó adatokban bővelkedő – nagyobb részének a további kutatási lehetőségeire. A hagyaték tartalmaz még népszokásokra, hiedelmekre, etnikumközi viszonyokra és egyebekre való utalásokat, a pálinkafőzés és a méhészkedés technológiájáról is találhatóak benne hosszabb leírások, de általában az életmódra

---

<sup>8</sup> Dr. Bagarus András (1917–1997) kapcsolatban lányának, Bagarus Magdolnának csak arról van tudomása, hogy a kutatás idején Kolozsváron orvostanhallgató volt, de nem tudja, hogy részt vett-e a falukutatásban. Röntgen főorvosként dolgozott és közéleti munkát is végzett. Az aradi Kelemen Lajos Műemlékvédő Társaság és az aradi Kölcsény Társaság elnöki tisztségét is betöltötte.

vonatkozó vallomásokat is olvashatunk, így akár mentalitáskutatásra alkalmas szövegeket is.

Kiemelném azt is, hogy az egykori Történeti Intézet adminisztratív iratait is jó lenne szóra bírni, s utánanézni a már említett, Imreh István által felleltározott – egykor két polcon sorakozó – váraljai anyag dobozainak.

Az eddig ismert és itt csak vázlatosan ismertetett anyagot egy esetleges, lappangó gyűjtés előkerülése további adatokkal egészíthetné ki, gazdagíthatná, de feltehetően az 1940–1943 közé datálható falukutató mozgalom érdemein és eredményein, következtetésein, valamint egyenetlenségein, hiányosságain lényegében ez már nem változtatna sokat.

A bálványosváraljai kutatás eredményeit a Dimitrie Gusti-féle szociológiai iskolával azért nem lehet összemérni, mert sem támogatottságban, sem egyéb lehetőségekben nem érhetett a váraljai munka Gustiék nyomába. Fontos különbségnek látom még, hogy a váraljai terepmunka résztvevői a történelmi múlt és a jelen közti folytonosság kitapintására (amint a tárgyalt jegyzetanyag is bizonyítja) inkább hajlottak, mint a román kutatók. Ezt az érzékenységet a kisebbségi létből eredő állapottal magyarázom. Ezért, bár tudományos szempontból nem is felel meg a mai szakmai elvárásoknak (lásd a már említett hiányosságokat, a tapasztalattal nem rendelkező kutatók egyéni döntésére bízták az adatok értelmezését, begyűjtési módját), az általuk rögzített anyagról elmondható, hogy kevés hasonló adatbázist ismerünk ebből az időszakból, így kutatásának folytatódnia kell.

### Szakirodalom

Balázs Márton

1942 *Adatok Háromszék vármegye néprajzához*. Jókai Nyomda, Sepsiszentgyörgy.

Benedek Zoltán

1964 Nagykároly és vidékének táplálkozásáról. *Korunk* LXIX. (2) 208–214.

Both Noémi Zsuzsanna

2021 *A székely faluközösség nótáriusa*. (Erdélyi Tudományos Füzetek, 294.) Erdélyi Múzeum-Egyesület, Kolozsvár.



- Cseke Gábor – Dali Sándor – Elekes Ferenc – Fejér László – Szekeres Lajos  
1967 Három falu ifjúsága 1967-ben. Csíki szociográfia. *Korunk* LXXII.  
(8) 1089–1100.
- Cseke Péter  
1995 *Vigyázó torony. Beszélgetések Debreczeni Lászlóval*. Kriterion  
Könyvkiadó, Bukarest.
- Csiky János  
1939 Adatok a gyergyói nép táplálkozásához. *Hitel* IV. (4) 281–291.
- Egyed Ákos  
1970 Bevezető. In: Uő (szerk.): *A megindult falu*. Kriterion Könyvkiadó,  
Bukarest, 5–19.
- 1978 *A parasztság Erdélyben a századfordulón*. Tudományos és En-  
ciklopédiai Kiadó, Bukarest.
- Faragó Ferenc  
1944 *Kide egészségügyi helyzete*. Minerva Könyvkiadó, Kolozsvár.
- Fülöp Mónika  
2010 *A bálványosváraival falukutatás*. In: Keszeg Vilmos – Szabó Zsolt  
(szerk.): *Mezőség. Történelem, örökség, társadalom*. Művelődés,  
Kolozsvár, 62–77.
- Gál Ernő  
1969 Társadalomtudományi hagyományaink és az önismeret. *Korunk*  
LXXIV. (7) 1000–1008.
- Gunst Péter  
1985 A paraszti életforma a XX. század első felében. *Agrártörténeti*  
*Szemle* XXVII. (3–4) 91–565.
- Hegedüs Lóránt  
1904 A kivándorlási Congressusok eredménye II. *Budapesti Szemle*  
LXIV. (327) 354–387.
- Heinrich Mihály  
1937 A nép táplálkozása Kalóriaértékekben. *Hitel* II. (2) 105–113.
- Imreh István  
1967 A bálványosváraival falukutatás. *Korunk* LXXII. (9) 1190–1197.
- 1979 A bálványosváraival falukutatás módszerének vázlatja. In: *Korunk*  
*Évkönyv 1979*. 20–30.
- 1994 Az Erdélyi Tudományos Intézet és a táj kutatás. *Korunk* LIII. (9)  
17–21.

Keményfi Katinka

1900 A Kibéd vidéki székely köznép táplálkozása és a táplálkozás befolyása a közegészségre. *Egészség XIV.* (5) 149–169. – az ételreceptek kihagyásával újrakiadva: In: Egyed Ákos (szerk.): *A megindult faj*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1970, 80–109.

Kisbán Eszter

1997 Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. Viski Károly Múzeum, Kalocsa, 9–24.

Kovács Éva

1982 Táplálkozási kultúra Dobrán. *Korunk XLI.* (11) 860–865.

Kozma Ferencz

1879 *A Székelyföld közigazdasági és közművelődési állapota*. Franklin-Társulat, Budapest.

Leopold Lajos, ifj.

1905 A parasztyermekeink és a tehéntej. *Közigazdasági Szemle XXIX.* (33) 355–369.

Molter (Marosi) Péter

1940 Falukutatás Bálványosváralján. *Hitel V–VI.* (3–4) 285–306.

Nagy András

1938 Adatok az erdélyi magyarság népegészségügyéhez. *Erdélyi Múzeum IX.* (4) 261–280.

Parádi Kálán

1936 A néptáplálkozás. *Hitel I.* (2) 102–114.

(szerző nélkül)

1991 Hun Nándor. In: Balogh Edgár (főszerk.): *Romániai Magyar Irodalmi Lexikon 2*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 293.

Szabó Attila – Márton Anna

1984 Növényi élelemforrások a nagykapusi lakosság táplálkozásában. *Művelődés XXXVIII.* (6) 35–36.

Szabó László

1942 Mind kilósok vagyunk. *Március I.* (2) 10.

Szabó T. Attila

1937 Az első munkatábor. *Hitel II.* (1) 51–65.

Vajnovszky Kázmér

1972 Néptáplálkozás – 71. *A Hét III.* (2) 2–3.

Varga E. Árpád

é. n. *Kolozs megye településeinek etnikai (anyanyelvi/nemzetiségi) adatai 1850–2002*. <http://www.kia.hu/konyvtar/erdely/erd2002/cjetn02.pdf>

Venczel József

1980a A falumunka és az erdélyi falumunka-mozgalom. In: *Uő: Az önismeret útján*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 53–73.

1980b A falukutatás módszerének vázlata. In: *Uő: Az önismeret útján*. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 119–136.

Vita Sándor

1937 A Székelyföld önellátása. *Hitel* II. (3) 269–284.

### **Archivális források**

**BFJ** – A bálványosváraljai falukutatás jegyzetanyagának egy része. Jellet: 37. doboz: 578. (Erdélyi Múzeum-Egyesület kéziratára)

### **Date de malnutriție din 1943 în notițele de cercetare efectuată în Ungureni**

În arhiva de manuscrise a Societății Muzeului Ardelean, în colecția istoricului Imreh István există un material realizat în tabăra de cercetare din satul Ungureni (jud. Cluj) din iulie anul 1943. În aceste notițe apar consemnări de o săptămână a 21 de familii de țărani referitoare la alimentația zilnică. Pe lângă acestea sunt consemnate și opinii legate de nutriție în general. Numărul mic de cazuri studiate și rezumarea lor doar la țărănime nu ne permite să tragem concluzii generale despre alimentația întregii comunități, însă aceste date încă necercetate oferă oportunitatea de comparare cu alte studii efectuate în această perioadă. În concluzie se poate afirma că înainte de al Doilea Război Mondial, indiferent de situația financiară, țărănimea consuma mâncăruri preparate în mod foarte simplist, fără prea multe variațiuni, iar în mare parte mesele erau formate doar dintr-un singur fel de mâncare și în cele mai multe cazuri acestea aveau un aport caloric scăzut.

**Malnutrition Data from 1943 Within the Research Notes  
from Ungureni**

In the manuscript archive of the Transylvanian Museum Association, in the collection of the historian István Imreh there is a material from the research camp in the village of Ungureni (Cluj County) from July 1943. In these notes there are one-week records of 21 farmer families, about their consumption of daily food. In addition to these, there are some other opinions related to nutrition in general. The small number of studied cases does not permit to make an extensive study about the nutritional characteristics of the diet of the entire community, but these still unresearched data provide the opportunity for comparison with other studies from this period. In conclusion, before the Second World War, a significant part of the population consumed dishes prepared in a very simplistic way, without much variation, in most cases with a low caloric value.

