

**A mi konyhánk a mi múzeumunkban
időszaki kiállítás
Városi Múzeum Nagyatád
2012-2013**

A kiállítás az *Egyén és közösség változó terekben...*
(K81120) című OTKA-kutatás keretében jött létre.
A múzeumi tárgyvásárlást a MaDok 2010. évi pályázata, a restaurálást az OTKA támogatta.
A projekt kutatóhelye a PTE BTK
Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszéke.
Vezető kutató: Dr. Kuti Klára.

A kiállítás alkotói: Busa Mónika, Hauptman Gyöngyi, Kuti Klára
Látványterv és kivitelezés: Huszár Endre

Az alkotók köszönetet mondanak mindazoknak, akik munkájukkal,
alkotásaikkal, tárgyaikkal, receptjeikkel a kiállítás sikeréhez hozzájárultak:

Bognár Béla
Csicsek Istvánné
Dömötör Zoltán
Hajdu Franciska
Hauptman Jánosné
Hóka Erika
Jámbor Szabolcs
Jámbor-Szabó Éva
Kajkos Sándor és Éva
Kelemen Cecília
Király Anna
Kirmer Anna
Kiss Márta

Kóczyán Zoltán
Kolonics Ágota
Kozmáné Csonka Livia
Kőszegi Gábor
Maczinkóné Hardi Tímea
Nagyatád és Vidéke ÁFÉSZ, Atád Áruház munkatársai
Nagyatádi Kulturális és Sport Központ munkatársai
Németh Anna Virág
Olvasó Imréné
Őszi Napfény Nyugdíjas Egyesület
Schenk és Tsa Kft. Nagyatádi Konzervgyára
Telalovic Sladjana
Vastag Józsefné

382
M 63



A mi konyhánk a mi múzeumunkban kiállítás a Nagyatádi Városi Múzeumban

2012. október 20. – 2013. augusztus 31.
katalógus

PTE Egyetemi Könyvtár



P000930527

szerkesztette
Kuti Klára
Nagyatád
2013

PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM

Bölcsészettudományi Kar
Társadalmi Kapcsolatok Intézete
Néprajz - Kulturális Antropológia Tanszék
H-7624 Pécs, Rókus u. 2.



Kiállításunk megértő megmutatása annak, ami konyháinkban történik: választunk és döntünk, beosztunk és gondoskodunk, s közben töprengünk, emlékezzünk és beszélgetünk. Kiállításunk célja, hogy megmutassuk a mindennapok rendjét vagy rendtelenségét, magától értődő gyakorlatát és spontaneitását, az észrevétlen szereplőket, a felejthetetlen emlékeket, vagy azt a mértéket, amihez igazodunk. A kiállítás anyaga a Nagyatádon és környékén élők elbeszéléseire támaszkodik.

Kiállításunk számadás: azokról a láthatatlan szereplőkről és láthatatlan helyzetekről, melyek konyháinkban vannak: például a döntéshelyzetekről, amikor választanunk kell pénz és energia, egészség vagy sietség között.

Kiállításunk tükör: melyben megpillanthatjuk mindennapi szokásainkat, ráláthatunk lakóhelyünkre. Honnan kerül asztalunkra mindennapi ételünk, hány üzlet kínálja portékáját, hogyan választunk az egyszerre sokat vagy a többször keveset között?

Az a múzeum, amit mi megálmodtunk, egyszerre múlt és jelen; nincs benne múlt és jelen között szakadék, mint ahogyan a valóságban sincs. Nem mondjuk, hogy régen minden szép volt, és nem mondjuk, hogy ma minden nehezebb. Összeérnek a dolgok, mint ahogyan összeérnek a konyhában a hagyományok: nagyanyáink receptgyűjteményei, anyáink tanításai, a gyerekek apró-cseprő feladatai láthatatlanul kötik össze a múltat a jellel. Az a konyha, amit mi múzeumunkban megmutatunk, egyszerre jelkép és valóság: jelképe a döntésnek, töprengésnek, beszédnek, aggodalomnak; és valóság: valóságos tárgyak és a tárgyak elbeszélte története.

Kuti Klára





Szokásaink múltja



„Nagyatád mezőváros a Rinya vize mellett Somogy vármegyében, van itt egy ferences kolostor és szentegyház, 1435 lakos. Róna határa termékeny, legelője sok, marhavásárai nevezetesek...” – így mutatta be a települést 1851-ben Fényes Elek *Magyarország geográfiai szótárában, amelyben minden város, falu és puszta, betűrendben körülményesen leíratik.* Az akkori mezővárosi rangot 1744-ben nyerte el a város, miután a századelőn a hosszú török hódoltság után újjáépült, benépesedett, és földet művelő lakossága és kézművesei biztonságban tudhatták munkájuk gyümölcsét. Azóta tíztizennégy generáció nőtt fel, amikor most a *mi konyhánkat* mutatják be az atádiak az *ő múzeumukban.* A kiállítás a mai városról, aktív dolgozó családok két-két és fél nemzedékének konyháiról, kamráiról, élelmiszereiről és étkezéseiről szól. Egy-egy generáció személyes emlékezete, nagyszülei életmódját is beleértve, három generációra terjed legtöbbször, azon túl csak olyan mozaikokra, melyekről ők már csak hallottak. A kiállítás

a jelenről, a ma elérhető élelmiszerek sosem látott széles kínálatáról, és a családok választásairól szól.

Talán érdekes felidézni bevezetőként röviden, milyen alapvető élelmiszerekkel sült-főzött az előző generációk sora, amikor az élelmiszerek nagy részét maguk állították elő, és a kenyérsütéstől az állatvágásig a háztartásban végeztek el olyan munkákat, amit későbbben az élelmiszeripar vett át. Bőven volt mindezekben változás az idők során, ha most nem is tekintünk távolabbra a 18. század elején folyt új berendezkedés évtizedeinél. A város *róna határában* elsősorban rozst termeltek, és a 20. századig abból sütöttek kenyeret. A búzájukat kalácsnak, főtt és sült tésztáknak használták. Kásaételek kölesből, árpából, hajdinából egyaránt készültek. Utóbbiakhoz csatlakozott a kukoricadara, ami egyáltalán nem volt lenézett táplálék. A növény Amerika felfedezése után került Európába, a Dél-Dunántúlon 1700 körül kezdtek kísérletezni vele, és a rákövetkező század folyamán megtalálta helyét a szántónkon. Ezzel szemben az ugyancsak amerikai származású burgonyával csak 1800 után kezdtek egyáltalán ismerkedni. A búzalisztból gyúrt, kisodort, metéltre vagy kockára vágott, kifőzni való tészta a 16. század nagy újítása volt Magyarországon, ami Itáliából terjedt Közép-Európa felé. A férfi szakácsot tartó, előkelő hazai udvarokban indult útnak, és a 18. századra már népszerű a polgári és földműves háztartásokban mindenfelé. A főétkezés egyik olyan ételle lett, amelyik tagolta a heti étrendet azzal, hogy legalább két szokásos napon rendszeresen ott volt az asztalon.

Kenyeret nagyon sokáig csak otthon sütöttek, ennek lebonyolítása 15-17 órán át tartott. Az itteni rozskenyér kovásza, erjesztőanyaga az egyik sütéstől a másikig félretett nyers tészta darab volt. Tele kemencével, 5-7 darab 4-5 kilogrammos, kerek kenyeret sütöttek egyszer-re, a hozzá való tészta kézi dagasztása gyakorlott asszonynak is verejtékes munkát jelentett. 1910-ben Magyarország





településeinek 15%-ában működött csak sütőiparos. Kalácshoz és más kelt tésztához a középkor óta sörfőzőktől származó, folyékony sörélesztőt használtak szívesen a háztartások. Kisebb településekre ez bajosan jutott el, helyette kovással kelesztettek. Éppen a Dél-Dunántúlról tudjuk, hogy házaló kereskedők, főként asszonyok járták folyékony sörélesztővel a vidéket egészen addig, míg a préselt sörélesztőt feltalálta az élelmiszeripar a 19. század derekán. A századvégre nálunk is eljutott kisvárosba és falvakba is. Jól látható, hogy például a szalagos fánk sütése akkor lett szokásos a vidéki háztartásban. A zsírban úszva sült fánkot egyébként éppenséggel rossz szemmel nézte nem egy gazda. Nem csupán a kelt fánkot, hanem az azt megelőző forgácsfánkot is. Noha csak ritkán sütöttek ilyesmit az asszonyok, a család fő zsírpocséklásnak tartotta, kárhoztatta.

Mezőváros eltarthatott egy marhával foglalkozó mézárshéket, a sertés azonban többre becsült húsállat volt. Minden háztartás hizlalt és vágott otthon disznót. A régi fajták szikárabb, kevesebb szalonnát hozó állatok voltak, ezért terjedt el nagyon gyorsan a Balkánról származó zsíros mangalica fajta és rokonai a 18. század legvégétől kezdve. A háztartásban a legfontosabb állati eredetű termék a szalonna, utána a füstölt disznóhús volt. A füstölt szalonna volt a háztartás kincse, a kenyér mellé való legfontosabb hideg étel a nehéz mezőgazdasági munkák idején. A középkortól a legújabb korig a szalonna ország-szerre mindig drágább volt a friss tökehúsnál. 1900-ban ez még így volt a nagyvárosokban is. Egyedül Budapesten

billent át a mérleg a friss húsok javára, amint azt az országos statisztika rögzítette. A főtt ételek zsírozója is a szalonna volt igen sokáig. Vagy közvetlenül főztek szalonnadarabot az ételbe, vagy pedig kiolvasztottak egy kis darabkát az éppen készülő ételhez. Disznóöléskor a szalonna egy részéből rögtön kisütött, nagyobb mennyiségű zsírt nem tároltak. A 18. század folyamán egyetlen magyar nyelvű szakácskönyv újrakiadásai voltak forgalomban, amelynek eredetije Erdélyben készült és jelent meg 1695-ben, és nem tud kiolvasztott zsír tárolásáról. Bődönben-favendelyben tárolt disznózsírról történetesen éppen Somogy megyei módos középnemes háztartás leltárából tudunk az 1770-es évekből, ez nyilván nem az első, de az eddig ismert legkorábbi eset az országban. Az 1850-es évekre azután városban és falvakban is minden háztartásban ott volt már a Dunántúlon és az Alföldön egyaránt, és kétségtelenül semlegesebb ízt adott az ételeknek, mint a füstölt, sós szalonna korábban. Mára első-sorban étolajjal főzünk, ez azonban az 1950-es években még fordítva volt, az olaj éppcsak megjelent a mindennapi konyhán és a szegénység jelének tekintették valójában. A 19. század végéig étolajjal legfeljebb a legszigorúbb böjti napokon főztek a katolikusok, a húsvét és karácsony előtti több hetes böjti időszakban azonban vajjal. Ezt a házi köpülésből gyűjtötték össze jó előre. Ha a friss vajat *kisütik*, azaz tűzre teszik annyira, hogy a benne maradt savó kicsapódjon, elpárologjon, gyűjtögetni lehet favendelyben, cserépedényben, ahol jól elállt néhány hétre. Marhából, kappanból, öreg tyúkból főtt a legjobb, erős húsleves, a baromfi egyébként elég ritka csemegének számított. Juhtartás és juhhúsfogyasztás ezen a vidéken nem volt szokásos. A tehéntejet elsősorban aludttejként és túró formájában használta a háztartás, heti piacra túró és aludttejből otthon köpült friss vajat hordtak az asszonyok, utóbbi a polgárháztartások vásárolták.

A káposztáskertek az újkorban ugyanolyan elengedhetetlenek voltak, mint a középkor végén. Gyakran állandó helyen, egy csoportban, egymás mellett, a település és a szántóföldek határán sorakoztak. A kádszámra savanyított



káposztából egész télen át főztek. Ezen a vidéken ugyanígy bántak sokáig a kerek, fehér étkezési répával is. A konyhakertből nem hiányozhatott a torma, abból készült a főtt húсок ünnepi mártása. A húsos káposzta, vagyis disznó, marha, de akár kövér baromfi hússal, szalonnával összefőzött savanyú káposzta a 17-18. században *Magyarország címere*, egy akkoriban sokszor leírt, igencsak találó jelkép. Ez volt ugyanis az a rangos, közmegbecsülésben álló étel, ami ott volt gazdag nemes és szerény közember asztalán egyaránt.

A régi sült tészták nem voltak édesek, és a rétes-béles későbbben édes túrótöltelke is sós volt. Sok háztartás kamrájában egészen az 1930-as évekig egyáltalán nem volt mindig kéznél cukor. A cukor a középkorban orvosság, majd fűszernek tekintett luxuscikk, később költséges csemege volt. Európán kívül természetesen cukornádból készült ugyanis a 19. század elejéig. A hazai cukorimport mértékével és költségével Kossuth Lajos is foglalkozott. Az évi fejenkénti fogyasztást ő is és az iparág is évi fél kilogrammra taksálta az 1830-1850 időszakra, ami az országlakók közt természetesen nem egyenletesen oszlott meg, és azokban az évtizedekben még csaknem kizárólag nádcukorból állt. Magyarországon 1831-ben kezdődött a kereskedelmi répacukorgyártás, és az 1860-as évek folyamán már exportképes az iparág. Az 1867-ben indult hazai statisztika csak répacukorról szólt már, és évi 1 kg hazai átlagfogyasztással számolt. A század végére cukorgyárak hálózták be az országot, és a hazai fogyasztás 4 kilogrammra, majd az első világháború előestéjére, az 1911-14 évek átlagában évi 8 kilogrammra nőtt. A mindenkori legmagasabb hazai átlagos cukorfogyasztás évi 38,6 kg volt 1990-ben. Azóta folyamatosan csökken, 2010-ben 29 kg a Központi Statisztikai Hivatal utolsó közlése szerint.

A vegyes üzemszerkezetű, állattenyésztés és növénytermesztés egymást feltételező és kiegészítő egységét követő paraszti háztartás mintaadó ideálja nem szűnt meg a kollektivizálással és a szocialista mezőgazdaság megszervezésével. Voltaképp a tartós és általános élelmiszerhiány megszűnéséig és az élelmiszer-

kereskedelem stabilizálódásáig — az 1960-as évekig — követendő gazdálkodási stratégiának számított, és csak az 1970-es évtizedben szorult végleg vissza a piac, a háztáji áruterelés és specializálódás javára. Egészen a rendszer-váltásig jelentős maradt azonban a vidéki lakosság agrár-érintettsége, és csak az utolsó felnőtt generáció életében billent át a mérleg a növekvő piacfüggőség felé.

Kisbán Eszter





A kínálat kényszere



Magyarországon telített az élelmiszerpiac. Azt a döntésünket, hogy miért veszünk meg valamit, reklámszakemberek hada figyeli, és alakítja eszerint a termékek csomagolását, marketingjét. Eközben azt érezhetjük, hogy a reklámok folyamatosan arra kapacitálnak minket, hogy bizonyos terméket megvegyünk. A boltok polcait százszor is átpakolják, csak hogy észrevegyünk és megvegyünk olyasmit is, amire talán nincs is szükségünk. Hogyan döntünk? Mit választunk? Vásárlási szokásainkban sokat számít a bizalom – megszokott, kipróbált, számunkra megfelelő terméket vásárolunk; számít az ár – szívesen megvesszük a költségesebb árut, ha megéri az árát; fontos az egészséges, fontos a friss árú, fontos, hogy hazai legyen, de érdekes a különleges, ismeretlen újdonság is. A kínálat özönében a legfontosabb a tudatos vásárlói magatartás – legalábbis ezt sulykolják mostanában: döntünk megfontoltan, tudatosan, ismerjünk jeleket, rövidítéseket, olvassunk el mindent, ami a csomagoláson található, óvakodjunk, ítéljünk, válasszunk...

Az ország lakossága mintegy 14%-ának nagyon meg kell nézni, hogyan és mennyiért szerzi be a napi szükségletet. Ezért a költségesebb élelmiszereket, sajtot és más tejtermékeket, de zöldséget és gyümölcsöt is csak keveset

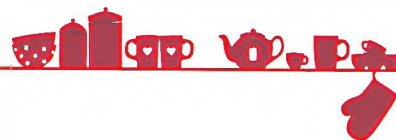
engednek meg maguknak; olcsóbb, de laktatóbb élelmiszereket – tésztát, krumplit, rizst, fehér kenyeret – vásárolnak; nem szeretnek félkész- vagy készételet vásárolni, nem is járnak gyorséttermekbe, nem nagyon szeretnek újdonságokat kipróbálni; előre megtervezik, mit és hol vesznek, nem engednek a csábításnak.

A lakosság következő 33%-a – a legszámosabb csoport – hagyományos értékeket vall a táplálkozásban: szereti a házas ételeket, jellemzően igyekszik saját termelésből beszerezni a zöldséget és a gyümölcsöt, de a tojást vagy a szárnyashúst is. Az átlagnál kevesebb joghurtot, sajtot, csokoládét, fagyaltot esznek, viszont gyakrabban isznak kávé és teát. Ide tartozik nagyjából a vidéki lakosság. Mindennapi szokásaikban is a hagyományokhoz ragaszkodnak, jellemző rájuk a kötelességtudat, kedvelik a házimunkát, szabadidejüket pihenéssel töltik. Vásárlásaikat előre megtervezik, nem engednek ötletszerű csábításoknak.

A következő kb. 13% a rendszertelenül étkezők csoportja: se idejük, se kedvük bajlódni az étkezéssel. Kerülik a körülményesebb főzést igénylő ételeket, ehelyett elvannak szinte csak kenyéren és joghurtféleségeken vagy kefiren. Érdekes, hogy ebben a csoportban többen vannak a nők, mint a férfiak. Sokan egyedülállóak. Nem nagyon foglalkoznak azzal, hogy megtervezzék kiadásaikat, hajlamosabbak spontán döntésekre.

A következő csoport – a lakosság kb. 15%-a – kiegyensúlyozottságot keresi és igényli. Szívesen főz hagyományos módon, de igyekszik egészségesebb ételeket vásárolni. Sokan kerülik a hús fogyasztását, ha nassolnak is, akkor is inkább fagyaltot esznek, mintsem csokoládét. Többnyire kevésbé kell ügyelniük az élelmiszerek árára, gyakrabban mennek étterembe is. Sokan vannak köztük, akik fogyni akarnának, pedig nem számítanak átlagon felül túlsúlyosnak. Bevásárlásaikat tudatosan megtervezik, és ragaszkodnak a bevett márkáikhoz.

A lakosság következő 15%-a az, akit joggal nevezhetünk haspóknak. Mindenféle élelmiszerből ők fogyasztják a legnagyobb mennyiséget. Szívesen megeszik a hús-



ételeket, de ugyanígy szeretik a tejtermékeket, zöldséget, gyümölcsöt. Szeretik az édességet, az üdítőket, szörpöt, kakaót. Szívesen kipróbálják az egzotikus konyha ízeit. Még nem számítanak a túlsúllyal küszködőkhöz, de ez inkább az életkoruk miatt van: fiatalok, iskolázottak, jövedelmük is átlag feletti, szeretik az újdonságot, szabadidejüket szeretik aktívan eltölteni, nem nagyon tervezik meg vásárlásaikat, hajlamosak a reklámok szavának engedni.

Az utolsó, mintegy 10%-nyi csoport az ingyencsek csoportja: különleges húsok, borok, sok sajt, joghurtfélék, sok gyümölcslé, kakaó, édesség kerül az asztalukra. Szeretnek vendéglőbe járni, szeretnek távoli ízeket kipróbálni. Fiatalok, jól keresnek, sokan a fővárosban élnek. Szívesen járnak társaságba, keresik az újdonságokat, ötletszerűen, kényelmesen vásárolnak. (az adatok forrása: *Élelmiszerfogyasztási és vásárlási szokások, 2002. október. GfK Hungária – Agrármarketingcentrum kht., Budapest, 2002. 59-66p.*)

Kuti Klára

„Az egészség számomra leginkább a mértékletességet jelenti, nem az általános sémák alkalmazását, mint például a cukor felcserélése egészségesebb édesítőkre.

De a kényelem is fontos szerepet játszik.

Ha reggel nincs időm vagy kedvem elmenni a finomabb kenyérért, akkor jó a közelebbi is.”

„Gyerekkoromból hoztam magammal a hagyományos értékrendeket, például a tartalékolás fontosságát.”

„Fontos, hogy szezonális ételek kerüljenek az asztalra.”

„Próbálok tudatos is lenni a vásárlásnál. Nézem az összetételt, az árat, megnézem, hogy amit vásárolok, hogyan hat a környezetre. De persze a gyerekek miatt kell, hogy legyen itthon például kóla meg ketchup.”

„Állandóan érnek minket ilyen kulturális hatások. Például a kínai, francia vagy olasz konyha. De fontosak a hagyományok is, például a lányom kedvence a puliszka.”

„Általában hagyományos ételeket készítek, de próbálok nem zsírosan, hanem egészségesen főzni.”

„Az egészség pénz kérdése, de hónap elején azért próbálok több zöldséget venni.”





Receptcsere

Rutin és újítás: táplálkozási szokásainknak ez a két fő forrása. Aki gyakran főz, tudja, mennyi mindent csinál megszokásból – csakúgy *gondolom formán* –, és azt is tudja, milyen nehéz napról-napra változatosan főzni, valami újat kitalálni. Az újítást, variációkat, ötleteket megbeszéljük; elmeséljük, mit főztünk, mit tervezünk. Az ételrecept – ahhoz képest, hogy végtelenül sok variációja van – meglepően állandó szövegműfaj: *én így csinálom..., én így szoktam..., kipróbáltam, és jó...* – mondjuk gyakran. Szakácskönyveink és receptgyűjteményeink generációk tudását gyűjtik össze, évtizedek, sőt évszázadok hagyománya rejtezhet egy-egy receptben. Amikor új receptet hallunk, régi ismereteinkhez illesztjük az új ötleteket, próbálkozunk, kísérletezünk, ami nem megy, elhagyjuk, ami jó lett, örökítjük. Ebben a sarokban receptcserere hívjuk és várjuk vendégeinket: ide gyűjtjük össze azokat a recepteket, amiket nekünk hoztak, és itt kínáljuk fel mi is az ötleteinket, amelyeket mi is maguktól a látogatóktól kaptunk.

Kuti Klára

„Receptekben jobban szeretem a hagyományosakat, Horváth Ilona féléit. De sokat kapok a kollégáktól is a munkahelyen. Például a kollégáktól kapott receptekből csináltam meg egy tortát, ami nagyon jól sikerült.”





„Régen írógéppel is írtam recepteket, de szeretem a kézzel írottakat. Vigyázok is rájuk, mert a legtöbbje emlék is. Az adagokat néha változtatom, de legtöbbször csak beledobálom a tartóba, nem másolom át. Anyukám receptes füzeté is megvan még. Ő már átmásolta, de én megtartottam a régít. Ebben van az erdélyi rakottas, amit anyukám hozott be a családba. Meg itt van egy, amit még én írtam bele gyerekkoromban. Rokonok telefonszáma is van benne, akik már rég meghaltak. Meg barna foltok, azokat is nagyon szeretem. Van olyan recept is, amiből hiányzik egy darab, de anyukámnak megvan.”



Kürtőskalács 21

1 kg liszt 1 dl víz
1 kg cukor 1 teáskanál só
1 liter tej 3-4 evőkanál cukor
1 ek méz
2 tojás
Közös keményítő kókiskenyérrel
adagoljuk kb 30-35°-ra.
Csiszjuk, egygy. vízbe + kókiskenyér
formáink. Ételet kb 1 méter
hosszú fűzőre tesszük össze
végénél kötve kb 15 cm hosszú.
Tűszek, a pecsenye feketé fűzőre.
Tűszek, a pecsenye feketé fűzőre.
Tűszek, a pecsenye feketé fűzőre.
Tűszek, a pecsenye feketé fűzőre.

Kürtőskalács sütése 2012. szept.



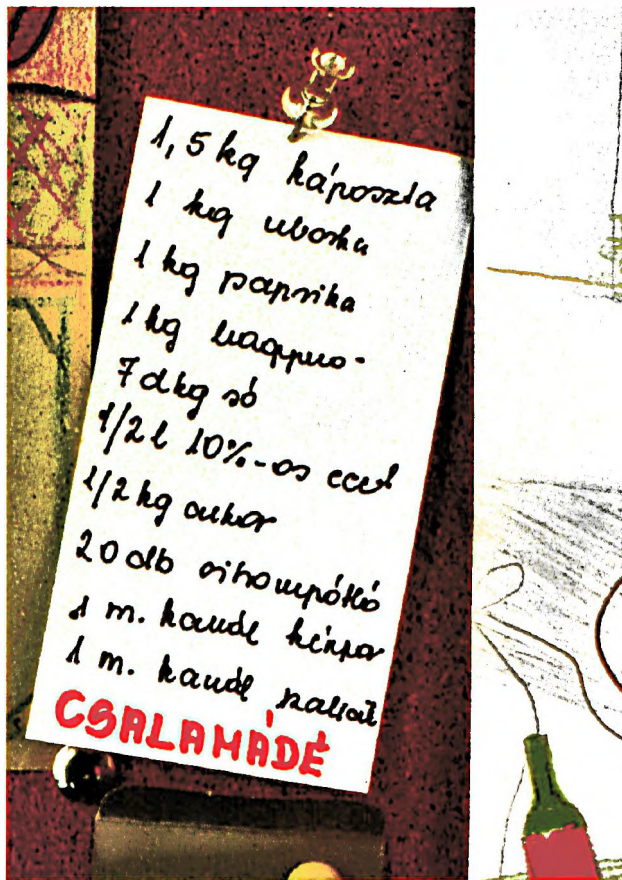
100g margarín
100g cukor
2 tojás
1 citrom héja
400g liszt
1 mokkás kávé szitva
Töltelék:
300g cukor
2 tojás
3 evőkanál tej
2 evőkanál liszt
3 evőkanál kakao
200g vaj

„Gyűjtöm a recepteket. Remélem egyszer majd a gyerekéé lesz. A kipróbált, bevált recepteket egy helyen tartom. Sok receptet szerzek barátokon, ismerősökön keresztül. A Ciliékkal is cserélgetünk.”

„Szakácskönyvek közül a Horváth Ilonát használom legtöbbit. De inkább csak, ha anyukám nem tudja a mennyiséget, akkor ebben meg tudom nézni.”



Asztali beszélgetések



A konyharól és főzésről szóló beszélgetést akkor kezdeményeztük az atádiakkal, amikor a megnyitó előtt mintegy fél évvel felhívással fordultunk hozzájuk. Ebben arra kértük őket, hogy küldjenek nekünk recepteket, történeteket vagy képeket. A gyermekeknek és felnőtteknek egyaránt szóló felhívással az volt a célunk, hogy bemutassuk azt a közösséget, amit az asztal teremt, ünnepekben és hétköznapban egyaránt. A beérkezett receptek, rajzok, képek és történetek bekerültek a kiállításba, és elindították egy helyi szakácskönyv szerkesztésének gondolatát.

A kiállításra számítók és a konyharól, táplálkozásról szívesen beszélgetők közössége fokozatosan szerveződött körülöttünk. Receptcsere című színterünk így egyszerre idézi fel a konyhára, a főzésre, a háztartás szervezésére vonatkozó, a mindennapokban folyamatosan jelenlévő közbeszédet – a kisfilmen látható és hallható receptmondással, a konyhaasztalon és az üzenőfalon folyamatosan gyűlő receptekkel, képekkel, rajzokkal –, és a kiállítás megalkotásának szerves részét képező, széles körű közösségi együttműködést is.

A receptcsere a megnyitó után tovább folytatódott a kiállításához kapcsolódó programsorozatban. A programok közül itt csupán a legelsőt mutatom be részletesebben, mivel ebből nőtt ki a következő hónapok összefüggő sorozata, s egyúttal ez alapozta meg a későbbi alkalmak résztvevői körét és hangulatát is.

Magyarországon a kenyér házi sütése az 1960-as évek elejére szorult ki a köznapi gyakorlatból. Ennek több oka is volt: részben a kenyérgabona termesztésének és felhasználásának gazdasági és ideológiai szabályozása, a sütésre alkalmas liszt hiánya, és az ipari pékárú és a lassan egyre kiegyensúlyozottabbá váló kereskedelmi kínálat elterjedése. A kenyér házi sütése mintegy tíz évvel ezelőtt nyert újra teret a háztartásokban: egyrészt az ipari élelmiszerekkel szembeni allergiás megbetegedések, másrészt az ökológikus, környezet- és egészségtudatos gondolkodás terjedése, vagy az alternatív életmódminták divatszzerű követése is elősegítette ezt. Szigorúan számolva alig egy nemzedék *felejtette* el a kenyér házi sütésének gyakorlatát, és a mai *újdonságot* a nagyszülői generáció utolsó emlékei nyomán *lehet* újjáéleszteni.

A kenyérdagasztás mikéntjét, előnyeit és szépségeit megmutatni kívánó program Király Anna ötlete volt, aki a kiállítás létrehozását többféleképpen is támogatta és segítette (amit ezúton is köszönünk). Az elképzelés lényege az volt, hogy az érdeklődők Anna segítségével saját maguk tapasztalják meg, próbálják ki a kenyértészta dagasztásának módját, megismerjék annak fortélyait, amit „megmutatni könnyebb, mint elmagyarázni” – mondta Anna.



A programot a nagyatádi Szoborpark Látogatóközpontjába szerveztük, mert az ottani konyha és tágas tér alkalmas helyszínt kínált e tevékenységhez. A ragyogó, késő őszi napsütésben sokan gyűltünk össze, akik meg akartuk tanulni, hogyan kell otthon kenyeret dagasztani és sütni. Mindenki hozott magával dagasztótalat, lisztet, konyharuhát és kötényt, a többi hozzávalót (kovászt, élesztőt, rozslisztet, különböző magvakat) Anna hozta. Miután kipakoltunk az egymás mellé tolt asztalokra, s meghallgattuk, megbeszéltük, miért jó és érdemes, s miért nem nehéz (minden előzetes elfogódottság ellenére sem) otthon kenyeret sütni, mindannyian nekiláttunk a munkának: a lisztet összekevertük a sóval, a közepébe került a langyos vízben feloldott kovász s hozzá némi élesztő, hogy minél könnyedebb, élvezhetőbb legyen a kenyér. Vártunk egy kicsit, míg a kovász megkelt, aztán neki lehetett fogni a tészta összeállításának és megdagasztásának – nem egyszer, többször is. A megdagasztott tésztát kelni hagytuk a letakart tálakban, s míg a tészta kelt, teáztunk és beszélgettünk. Sok-sok téma előkerült az asszonyokból, lányokból álló társaságban: milyen lisztből jó kenyeret sütni; hol lehet jó lisztet beszerezni; miért fontos különböző magvakat is tenni a tésztába; mi a titka a dagasztásnak és a sütésnek a különböző típusú sütőkben. Az egészen konkrét kérdésekről lassan általánosabb és elvontabb témák felé terelődött a szó: miért jó az, ha kenyeret sütünk a családuknak; mi egészséges és mi nem az; hogyan kell vagy lehet a családot összetartani, és mi ebben a nőnek, anyának, feleségnek a szerepe, feladata, s mi a férfié; hogyan lehet a pénzt úgy beosztani, hogy mindenre jusson, amire szükséges; hogyan lehet túlélni a válságot, amely minden családot sújt valamiképpen; mi a

„Szeretném a tapasztalataimat megosztani másokkal is, hogy tanulhassanak belőle. Például a kölespudingot vízben főzöm meg, és nem használok hozzá tejet, így kerül pudingszerű állapotba. Vagy a párolás lehetősége az olajban sütés helyett.”

család szerepe ebben a túlélésben és így tovább – így fűződtek egymásba a gondolatok s a mondatok, ilyen formán folytatódott a beszélgetés, az eszmecsere a konyhában, az asztal körül, munka közben. S közben receptek, konyhai praktikák cseréltek gazdát, s életfilozófiák találkoztak.

Mindeközben a kenyerek megkeltek, néhányat ki is sütöttünk és megkóstoltunk – finom befejezéseként a gondolatokban és tapasztalatokban gazdag délutánunk. A következő időszakban havi rendszerességgel szerveztünk közösen programokat, immár a múzeumba, a kiállítás terébe, a témákat mindig a résztvevők érdeklődéséhez, igényeihez igazítva. A programsorozat átfogó címe Beszélgetések az asztal körül a mi konyhánkban a mi múzeumunkban lett, ezzel is hangsúlyozva a terített asztal közösségteremtő erejét.

A receptek, fényképek, tárgyak és történetek átadása a múzeumnak, a kiállításához kapcsolódó programokon való részvétel nem pusztán a kiállítás létrehozásához és fenntartásához való hozzájárulásnak tekinthető. A múzeummal való aktív együttműködés arra a felismerésre is rámutat, miszerint a múzeum nem elzárt *szentély* többé, amelyben kiváltságos és rendkívüli történetek s tárgyak kap(hat)nak csupán helyet, hanem része, résztvevője a jelenben zajló életnek, amelyben múlt, jelen és jövő nem egymástól elkülönülten, hanem szerves egységben mutatkozik. A múzeum nem pusztán a már elmúlt idő rekvizitumait őrzi, hanem az őt megalkotó és fenntartó közösség mindennapi életének – magától értődő és ezért reflektálatlan – történeteit is megmutatja a maga eszközeivel, a közösséggel való együttműködés segítségével.

Hauptman Gyöngyi





Kenyérdagasztás (2012. november 8.)
Király Anna irányításával és segítségével

Fűben-fában orvosság I. (2012. december 8.)
Dr. Pális Adél, Bódis Éva és Hervai Zita beszélnek a gyógynövények házi felhasználási lehetőségeiről, teák, olajak, kenőcsök, szappanok, tisztítószeres készítéséről.

Fűben-fában orvosság II. (2013. február 21.)
Ezen alkalommal a testi-lelki egészségről, betegségről és gyógyulásról, segítő praktikákról beszélgetünk.
A beszélgetést Bódis Éva füvesasszony vezeti.
Téma: a változó kor.

Fűben-fában orvosság III. (2013. március 21.)
Folytatódik a beszélgetés a testi-lelki egészségről, betegségről és gyógyulásról, segítő praktikákról.
A beszélgetést Bódis Éva füvesasszony vezeti.
Téma: az időskori szerzett szív- és érrendszeri betegségek.

Terülj, terülj asztalkám és Mosó Masa mosodája... (2013. április 18.)
Sütés-főzési, háztartásvezetési praktikák.
A beszélgetést Király Anna vezeti.

Fűben-fában orvosság IV. (2013. június 13.)
Folytatódik a beszélgetés a testi-lelki egészségről, betegségről és gyógyulásról, segítő praktikákról.
A beszélgetést Bódis Éva füvesasszony vezeti.
Téma: az allergia.

„Új recepteket is kipróbálok, mert a család nem válogatós. Ez látszik is rajtunk, azt hiszem. De próbálok odafigyelni a közös étkezésekre, ha mindenki itthon van, körülüljük az asztalt, családi program. Aki itthon van, az általában együtt eszik.”

„Zsírral is szoktam főzni, mert az anyósoméktől kaptunk. De már nincs utánpótlás, de majd veszek. A rokonságban is vágnak disznót. Házi tojást meg az anyukáméktól kapunk. Jó, mert arról legalább tudom, hogy honnan származik.





A jelenkori Magyarországon élő három generáció életében olyan gyors, szerteágazó változások zajlottak le, melyek két pólusán a teljesen önellátó, ill. a teljesen piacfüggő háztartásgazdaság áll, és a két pólus között minden árnyalatnyi különbség megtalálható: a hobbikertekben megtermelt saját zöldségtől, az évente egyszer vásárolt fél disznóból készített saját kolbászon keresztül, a nagymama kertjében hullott cefréből való pálinkakészítésen és az ajándékba kapott, vadonatúj kenyérsütő géppel sütött magvaskenyéren át a mindent kínáló hipermarketekben végzett havi nagybevásárlásig. Egy háromgenerációs család életében számtalan, egymástól gyökeresen eltérő szakasz is váltogathatta egymást.

A 20. század második fele életmódjának és táplálkozáskultúrájának emblematikus objektuma a *frizsider*. A hűtőszekrény az 1960-as évektől terjedt el nagy számban a háztartásokban. Az élelmiszergazdálkodásban ez azt jelentette, hogy az élelmiszertárolás (elsősorban a városi háztartásokban, a tej- és tejtermékek, ill. a hús- és húskészítmények körében) néhány nappal meghosszabbodott, azaz a napi munkatevékenység (bevásárlás, főzés) beosztásában a háziasszonyok egy kis levegőhöz jutottak. Még nagyobb áttörést jelentett az 1970-es évek végétől

megjelenő hűtőláda, fagyasztó. A fagyasztó használata gyökeresen átalakította a húsfeldolgozást és tárolást, a zöldség- és gyümölcsstartósítást, és hetekre-hónapokra függetlenítette a háztartásokat az élelmiszerkereskedelem egyenetlen elosztási mechanizmusaitól. Manapság, az élelmiszerkereskedelem túlkínálati korszakában, a mélyhűtött élelmiszerek, ill. a háztartási hűtőgépek elsősorban a vásárlási gyakorlat megváltozására utalnak. A rendszeres kisbevásárlásokat részben kiegészíti, részben pedig felváltja a havi vagy kétheti autós nagybevásárlás, amely a nagy parkolókapacitású bevásárlóközpontok kínálatát köti össze a nagy tárolókapacitású, és megelőlegezett kiadásra hajlamos háztartások keresletével.

A vidéki lakosságnak ma is jelentős hányada törekszik bizonyos fokú önellátásra az élelmiszertermelésben. Erősebb lett a városi és vidéki lakosság közötti különbség: vidéken alig van olyan háztartás, amely ne foglalkozna – ha csekély mértékben is – élelmiszertermeléssel, a városon élőknek viszont egyre nagyobb hányada csak a piacról él. Az idősebbek gazdálkodási- és életvezetési stratégiájában nagyobb helyet kap az önállóan megtermelt élelmiszer, míg a fiatalabb generáció már jobban függ a piactól.

A magyar lakosság elenyésző hányada foglalkozik sertéstartással, és körülbelül ugyanilyen kevesen vannak, akik bár nem tartanak, további feldolgozás céljából beszereznek egész vagy fél sertést. A serteshús házi feldolgozásánál azonban még jelentős az a századokra visszamenő hagyomány, hogy a házilag feldolgozott termékeket ajándékszamba adják. A lakosság mintegy ötöde számíthat ilyen *kóstolóra*. A lakosság mindegy kétharmada teljes serteshúskészletét az élelmiszerkereskedelemből szerzi be. A sertés házi feldolgozásában a házi hűtőláda megjelenése jelentős fordulatot hozott. A disznóölés téli szezonálisának kényszerítő ereje megszűnt, és azok a háztartások, melyek saját részre tartanak vagy vásárolnak vágósertést, már *hűtőláda-gazdálkodást* folytatnak, azaz egyszerre akár több sertést is vágnak, és azt hosszú távra fagyasztják, ill. akkor vágnak, amikor a hűtőláda kiürült. A disznóvágás másik



formája a nagy becsben tartott házi kolbászok, hurkák készítésére specializálódik; ekkor a hús nagy részét is beletöltik ezekbe. A hűtőláda-gazdálkodással a disznóölések szezonálisából fakadó kölcsönösség – a kóstoló adása és kapása egy közösségen belül – felborult, és lényeges átalakuláson ment át.

Az ezredforduló Magyarországon a lakosságnak csaknem fele rendelkezik olyan kerttel – bármily kicsi is legyen az –, ahol zöldséget és/vagy gyümölcsöt termelhet, azt hosszabb távra feldolgozhatja, konzerválhatja. Az ilyen kerttel rendelkezők döntő többsége él is ezzel a lehetőséggel, bár ez a tevékenység lassú csökkenést mutat. A zöldségfélék hosszútávú tartósítását manapság már fagyasztással végzik, kivétel ez alól például a paradicsom, mely fagyasztás során jelentősen megváltoztatja az állagát. A paradicsom befőzésének, paradicsomlé- vagy püré készítésének inkább az iparilag hatékonyan és olcsón előállít-

tott sűrített paradicsom (konzerv) jelent konkurenciát. A gyümölcsfélék tartósításában elsősorban az iparilag nem pótolható minőségű lekvárfőzés játszik szerepet. A házi lekvárfőzés nagy munkaigényessége mellett is roszán szót ér: a természetes-hagyományos életmód nosztalgiajában fényében: a női- és életmódmagazinok, ill. a kereskedelem (nyári szezonban árusított egységes befőttes üvegek, feliratcímkek, speciális befőző cukor, zselatin... stb.) is támogatja a jó polgári kamra ideáját, a csinosan elrendezett befőttök- és lekvárok hadrendjének képét. A házi befőtt vagy lekvár nem ritkán ajándékként szerepel: minden tizedik családnál előfordul, hogy kap ilyen páratlan csemegét.

A jelenkori Magyarországon az élelmiszer-beszerzésnek a megelőző évtizedekhez képest néhány új és rohamosan elterjedő helyszíne alakult ki: a nagyterületű élelmiszerboltok és a nagy hipermarketek. Gombamód szaporodni eleinte inkább a városok belterületén, majd a külső ipari övezetekben 1998-ban kezdtek. Az új típusú kereskedelmi, beszerzési forma több ponton váltott ki új döntési stratégiákat: egyrészt abból indul ki, hogy a fogyasztóknak van autójuk – a nagyterületű bevásárlóközpontok többnyire a lakóövezetek külső peremén helyezkednek el és nagy parkolókapacitással rendelkeznek. Elsősorban önkiszolgáló

„Gyerekkoromban a tejet a csarnokból hoztuk, vagy a nagyszülőktől, akiknek volt otthon. Most is van ismerős, aki hozna, de már nem isszuk meg. Házi sajtot, túrót, azt még igen, de egyre kevesebben foglalkoznak vele, és egyre drágább. Meg azért nem tudom, ki hogyan tartja az állatokat. A férjem például sokkal bizalmasabb. Egyszer az erdész kollegákkal Horvátországból kapott halat, amit még az erdőben megsütöttek. Meg ki kell menni Kaproncára a piacra. Atádon nem láttam sajtot, túrót, házit, de férjem Kaproncáról hozott.”



jellegűek, tehát az áruk eladhatóságában döntő szerepet játszik annak csomagolása és a marketingstratégia. A nagy autós bevásárlások továbbá feltételezik, hogy a háztartásokban elegendő tárolókapacitás, hűtőszekrény áll rendelkezésre, azaz nagybani beszerzésre s ezzel megelőlegezett kiadásokra, megtakarításra alapoznak. Az ezredfordulón már csaknem minden második háziasszony élt a nagy bevásárlóközpontokban való nagybevásárlás lehetőségével. Azonban tudni kell azt is, hogy a nagymennyiségben való vásárlás vagy a kereskedelmi akciók, árleszállítások kiadáscsökkentő lehetősége elsősorban a közepes vagy jobb helyzetűeknek adatik meg.

A nagy bevásárlóközpontok hétköznapi konkurense a kisbolt és a szakboltok, a pékség, a hentes, a zöldséges vagy a piac. Itt vásárolnak a háziasszonyok hetente többször is.

Kuti Klára

„Sok mindent megtermelünk már, de még sokat kell tanulnunk. A szüleimtől is mindig kapunk zöldséget, gyümölcsöt, de amit így nem tudunk megszerezni, azt megvásároljuk.”

„Hetente tartok nagyobb bevásárlást a Pennyben vagy a Lidlben. Naponta csak friss pékárut veszek.”



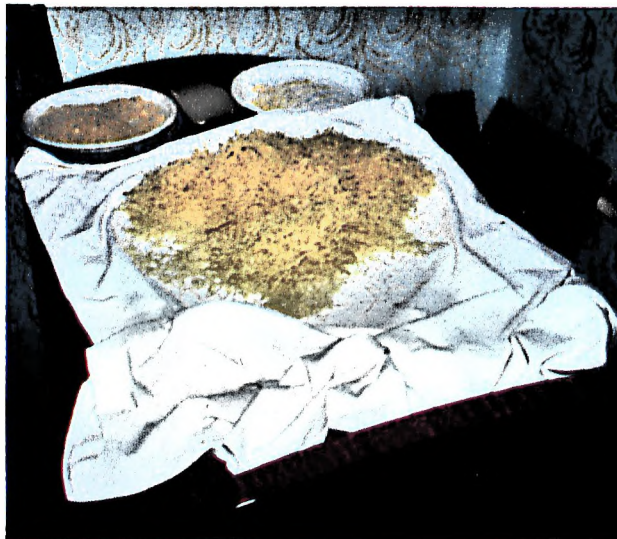


„Ez a kisváros miatt van. Itt nincs olyan hely, ahol mindentől olyat vehetnék, amelyet szeretek. Ha ezt akarnám, be kellene járnom az összes boltot. De az azért fontos, hogy miből van, amit megveszek. Jobban szeretem a házilag készült dolgokat.”

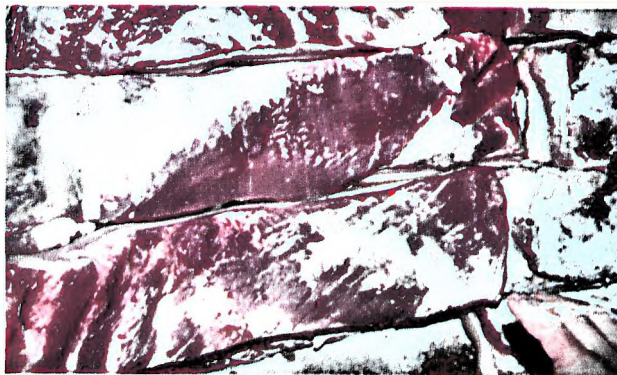
„Karácsonykor szoktunk ilyen kolbászt, sonkát venni a rokonoktól, akik vágnak disznót. Mert azért a bolti nem olyan, mint a házi.”

„Zöldséget veszek inkább gyakrabban, azt megbízható helyen, például a Sparban. De van egy zöldséges ismerős, akinek az árúját ismerem. Régebben a piacra is jártunk, de akkor arra ráment az egész szombat délelőtt. A bevásárlóközpont kényelmesebb, egyszerűbb, de a legfontosabb azért a pénztárca.”

„Igen, csak bio-boltokban tudok megvenni néhány hozzávalót, de itt Atádon nincsen. Ilyenekért Kaposvárra megyek.”

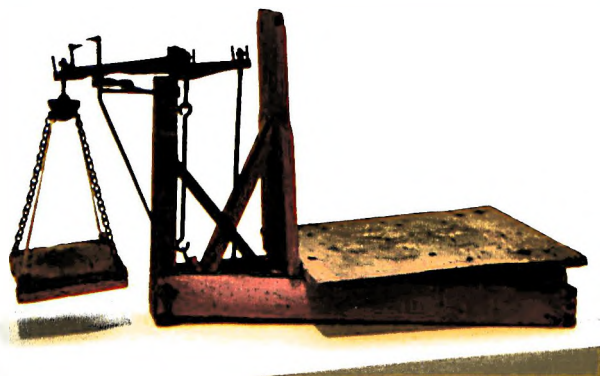


„Általában nagyobb tételben vásárolunk. Cukorból is, lisztből is 10 kilósat. Olajat is az 5 literest. Figyelem is az akciókat, ezért jó a kisváros. Minden közel van, és el tudok menni a legolcsóbbért. Van hűtőláda, úgyhogy tárolni is tudjuk. Ez így praktikus, mert ha valamiért boltba kell menni, ott csábító a nagy választék.”





Beosztás



Amikor táplálkozási szokásokról beszélünk, egyrészt figyelembe kell venni, hogy az értékek, normák követése és azok kívánatos volta között nagy a különbség. A táplálkozási szokásoknak szükségszerű velejárója a spontaneitás; hiába tudja valaki, hogy mi volna egészséges, kívánatos, rendszeres, de a körülmények, az idő vagy a pénz szűkössége valamilyen oknál fogva azt gyakran megakadályozza. A spontán döntések és az értékek követése azonban időről-időre kiegészítheti egymást. A hétköznapi rohanásában gyakran elkapkodott reggelit sok családban a hosszú, kiadós, lusta vasárnapi reggeli ellensúlyozza. Ha hétköznapiokon nem is sikerül mindenkinek egyszerre asztalhoz ülni, a hétközi ebéd, vacsora családi összetartó szerepe ma is jelentős.

A napi táplálkozás rendjét, rendszerességét számos tényező befolyásolja. Az étkezés idejét, azt, hogy mikor és milyen rendszerességgel eszünk, történeti, kulturális minták határozzák meg: a hétköznapi és ünnepnapok, a munkaidő és a szabadidő váltakozása, magára az étkezésre szánt idő, vagy az az elképzelés, hogy mit tartunk egészségesnek. Jelenleg általánosnak tekinthető az a felfogás, hogy a napi három étkezés, a reggeli, ebéd, vacsora a szokásos, míg az egészséges életmódra vonatkozó ajánlások napi négyzteri, ideális esetben ötszöri étkezésre utalnak.

Hétköznapiokon körülbelül minden második magyarra érvényes, hogy háromszor eszik naponta, a többiek fele

fele eszik inkább többször, ill. kevesebbszer. A napi étkezések rendszeressége nagyban függ az életkortól, családi állapottól, továbbá attól, hogy ki mennyit dolgozik. A gyermekek, akiknek táplálkozási szokásait még döntően a család, ill. az iskolai étkeztetés rendszeressége szabályozza, ill. az idősebb korosztály, akik már megfontoltabban bánnak étellel, idővel, egészséggel, gyakrabban esznek rendszeresen, mint a fiatalok és az aktív felnőtt lakosság, akiknek a napi étkezési szokásait erősebben befolyásolják külső tényezők.

A lakosság nagy része úgy tartja, hogy maga rendszeresen étkezik, és csupán minden negyedik ember tartja magát rendszertelen étkezőnek. Azok, akik magukat rendszeres étkezőnek tartják, többnyire az ebédet tartják főétkezésnek, míg akik rendszertelenebbül étkeznek, azok számára az esti vacsora jelenti a főétkezést. Azok, akik tartós





párkapcsolatban, házasságban élnek, nagyobb arányban étkeznek rendszeresen, míg azoknak, akik egyedül élnek, több mint a fele inkább rendszertelenül étkezik.

Az otthoni étkezés nem csupán helyszín: az otthoni étkezésben benne van, hogy valaki vásárol, főz, mosogat, háztartást vezet, tervez, kalkulál, takarékoskodni igyekszik vagy sem. Manapság a magyar háziasszonyok több mint fele naponta – vagy akár naponta többször is – főz. Ennél valamivel kevesebben vannak azok, akik egy héten háromhat alkalommal főznek. Minden tizedik háziasszony csak egyszer-kétszer főz egy héten. Azaz minden modernizáció, munkavállalás és közüzemi étkeztetés ellenére a háziasszony étel és a nők házimunkája továbbra is megmaradó érték. Ugyanennek a jelenségnek egy másik oldala, hogy a háztartások mintegy kétharmada nem vesz igénybe közüzemi étkeztetést, iskolai vagy munkahelyi étkezdét vagy ételhordó szolgálatot.

Kuti Klára

„A fagyasztószekrényt is inkább ilyen kombinált hűtőre cseréltük. Emiatt nem tudok nagyon tartalékolni, de sokkal több friss árut eszünk. Ennek örülök is. Több helyem van, de kevesebb előre gyártott vagy félkész terméket veszek.”



„Szoktam befőzni, lehetőleg tartósítószer nélkül, ahogy az anyukámtól tanultam. Jobb az az étel, amiben emberi kéz munkája van. A kamra tele is van, és a gyerekeknek is van feladat. Én szedem, ők címkézik.”

„Nincs helyem tárolásra, ezért nem vásárolok nagyon előre. Kenyeret, tejet, azt két-háromnaponta, de nem tartósat, hanem frisset veszek. Nem is szeretek feleslegesen vásárolni, meg a gyerekek miatt is. Ők hajlamosak rá, hogy ha valami finomság van itthon, azt egyből megeszik. Nem foglalkoznak velem, hogy ha kevesebbet ennének belőle, akkor holnap is ehetnék.”





„A panelkonyhában minden négyzetcentimétert ki kell használni...”



A tízesek – ha ezt a kifejezést halljuk Nagyatádon, minden helybéli tudja, mire gondoljon: arra a Rinya parton álló három tízemeletes panelépületre, melyeket leginkább a színük alapján különböztetnek meg ott lakók és kívülállók egyaránt. Ezek a megjelölések olyannyira meghatározóak, hogy még a házszám helyett is képesek működni (mint a *zöld tízes* vagy a *lila tízes* kifejezések). A tízeseket az 1980-as évek elején építették előre gyártott, házigyári elemekből; mindegyik házban nyolcvan lakás van, és mintegy 240-250 ember él bennük jelenleg. A három hatalmas épület látványában is külön, egységes tömböt képez a város lakóépületei között, amelyek többsége családi ház, vagy legföljebb négyemeletnyi magas tömbház.

A kiállításban bemutatott konyhaberendezés a *zöld tízesből* került a múzeumba. Meghatározó darabja az a még eredeti, gyárilag beépített konyhaszekrény, amely ugyanilyen formában, színben és méretben minden egyes konyhában megtalálható volt, s amelyet mára a lakások többségében kicseréltek, korszerűbb, praktikusabb, a saját ízléshez igazított bútorra. Ma e lakások és konyhák egyik legszembetűnőbb jellegzetessége – a panellakásokhoz fűződő általános vélekedések szerinti egyformasággal szemben – éppen a sokféleségük, változatosságuk, amely a bennük zajló sokféle élethelyzetből fakad, s arra mutat rá.

A panelkonyhák alapvető jellemzője, hogy kis alapterületűek és rendkívül szűkek, a tároláshoz szükséges

helyiséget pedig általában csak egy keskeny beépített szekrény helyettesíti. A lakásban élőknek így minden ügyességükre szükségük van ahhoz, hogy ebbe a helyiségbe belezsúfolják mindazt, ami egy konyha működtetéséhez szükséges. Különösen így van ez akkor – mint az itt látható konyha tulajdonosai esetében is –, ha a háziasszony naponta főz, több üveg lekvárt, befőttet, savanyúságot tesz el, és arra törekszik, hogy hosszabb időre elegendő készletet tároljon az alapvető élelmiszerekből (liszt, cukor, száraz tészta, étolaj): „spájzolós típus”, nem szereti, „ha nincs otthon mihez nyúlni”. Már az édesanyja is „ilyen volt”.

A család – a kicsi lakás ellenére is – az élelmiszerellátás terén némi önellátásra törekszik. Gyakran kapnak falusi rokonoktól, ismerősöktől zöldséget, gyümölcsöt, amit mindig igyekeznek viszonzni később valamivel. Ők maguk is művelnek bérben földet, ahol az egy évről elegendő krumplit és más zöldségfélét megtermelik,



s olykor disznót is vágnak. Nagy találékonyság szükségeltetik ahhoz, hogy mindezt aztán el tudják tenni a panellakás szűkre szabott terében. A mindennapi főzés – azon túl, hogy a háziasszony szívesen, örömmel teszi – a házaspár életszéméletéből, gondolkodásmódjából is fakad. Abból a takarékosagra, beosztásra való törekvésből, melyet még otthonról hoztak magukkal, amit



megszoktak: „mert így olcsóbban jön ki.”

A kiállításban látható konyhában, és az azóta már felújított változatában is, a háziasszony mindennap mást és frissezt főz, mert másnap a család már nem szívesen eszi meg a maradékot. Édesanyjától kezdett főzni tanulni, de a legtöbbet már inkább maga, önálló háziasszonyként tanulta. Nagyon szeret sütni, és büszke is süteményeire, tésztáira, melyekből gyakran visz ajándékba, kóstolóba rokonoknak, kedves szomszédoknak. Sok szakácskönyvet ismer, használ, de az internetről is tölt le recepteket, melyeket legtöbbször átír, átalakít a maga ízlése szerint, vagy ő maga talál ki, alkot újakat. Sok receptet csereberélnek a szomszédasszonyokkal, ismerősökkel, szívesen próbál ki újdonságokat, de a napi menüket leginkább családjának ízléséhez igazítja – azt főz, amit ők szeretnek.

Hauptman Gyöngyi



Heti étrend (július utolsó hete)

Hétfő: becsinált leves májgombóccal, fánk

Kedd: paradicsomleves, káposztás tészta

Szerda: tökfőzelék fasírttal és a nagyfiúnak hamburger

Csütörtök: sertéspörkölt rizszel és káposztasalátával (ez a nagyfiú kedvence) és mellette cukorborsóleves a mama kedvéért

Péntek: tojásos nokedli salátával

Szombat: pizza (sonkával és sok zöldséggel, kukoricával, brokkolival, paradicsommal)

Vasárnap: húsleves disznócsontból, rántott szelet sült krumplival és uborkasalátával, kalács

Karácsonyra

rántott hal

sült pulyka szalonnával tűzdelve, mellé lilakáposzta

megdinsztelve és krumplipüré

töltött káposzta (de ez nem mindig)

Szentestére kocsonya, amit az éjfél miután esznek meg

mákos és diós bejgli, nyolc rúd, amiből anyósának, és két

szomszéd néninek is szokott vinni egy-egy rudat

mézeskalács

sütemények

Szentestén mindig a testvéréékhez mennek át és ott

vacsoráznak, másnapján ő főz, a testvéréék jönnek, és náluk vannak egészen estig

Szilveszterre

töltött káposzta, kocsonya, sajtos pogácsa a menü,

éjfélkor virsli

Újév napjára

lencse és malacsült zöldséges krumplival

Húsvétra

reggelire sonka, tojás, bolti torma

ebédre húsleves (tyúkból, mert az az „ünnepi húsleves”;

karácsonykor viszont nem szabad tyúkból főzni, mert

kikaparja a szerencsét, a disznó viszont kitúrja, ezért

olyat kell csinálni)

sült hús és rántott hús



Gondoskodás



„A rétest azt nyújtani kell!” – A családi ház konyhája

A kiállításban látható konyhaberendezés bútorai, apróbb–nagyobb berendezési tárgyai, edényei, a kamra tárgyainak nagy része a nagyatádi Olvasó házaspár házából kerültek a múzeumba.

Olvasó Imre és felesége, a Somlószlósról ide származó Nagy Vilma 1946-ban házasodtak össze, s ugyanabban az évben vették meg a kredencből, a kihúzható gyúrotáblával ellátott asztalból és a két hokedliből álló konyhabútort a Gyár utcai Tóth Imre asztalosmestertől. Bár a konyha helye a ház átalakításai során többször is változott, a bútorok maradtak, és csupán néhány újabb darab került melléjük (mint a fonott karosszékek, a mosogatópult, vagy a tűzhely lecserélése után a gáztűzhely), és több mint hatvan éven keresztül szolgálták a házaspárt.

Olvasó Imre önálló kádármesterként dolgozott, ezért a Petőfi utcában álló ház legfontosabb helyiségének a műhely számított, hiszen az ott végzett munka jövedelme adta a házaspár megélhetésének alapját. Lakóhely és munkahely nem vált el tehát egymástól. A feleség is otthon dolgozott: vezette a háztartást, és mellette inasként, könyvelőként, ügyintézőként segített férjének a műhelyben.

A házaspár kezdetől fogva a több lábbon állásra törekedett: a kádárságból származó jövedelmet állattartással, méhészkedéssel, a konyhakertben és a szőlőben megtermelt veteményekkel, terményekkel egészítették ki. Minden évben ölték disznót, és baromfi húsból, tojásból is önellátók





voltak. Vilma néni befőzött, savanyúságot, befőttek rakott el, sokáig a kenyeret is otthon dagasztotta, és a péknél sütette meg. Éppen ezért a konyha elmaradhatatlan kiegészítője volt a kamra, illetve a műhely alatt kialakított pince, ahol a krumplit, répát, almát, a bort, illetve a lesózott, megfüstölt húsokat, a több vendőnyi zsírt és egyéb tartósított élelmiszereket tárolták.

A takarékosagra törekvés, a spórolás, a hosszú távú tervezés jellemezte a házaspár gondolkodását. Megmutatkozott ez abban is, ahogyan a félretett jövedelemből az évek során bővítették, korszerűsítették, alakították a házat, új bútorokat vettek vagy gépesítették a műhelyt. Vilma néninek sokáig csak kicsi konyhája volt, amiben „kis mini asztal” fért el, csupán enni lehetett rajta, de rétest nyújtani már nem, azt kénytelen volt mindig az előszobában készíteni. Hosszú évek spórolása tette lehetővé, hogy bővítsék a konyhát, ahová elfért a nagyobb asztal, és így „egy normális konyha lett”, ahol már lehetett



rétest nyújtani. Mielőtt a gázt bevezették, „asztali sporhelt” szolgált a konyhában fűtésre és sütés-főzésre egyaránt. Ezzel is lehetett takarékoskodni, mert a kádárműhelyben mindig volt annyi tűzifa, szijács, forgács, amivel tüzelni lehetett. Nyáron viszont, hogy ne legyen olyan nagy meleg, villanyrezsón főzött. A nagyobb piszokkal járó munkákat pedig (a mosást vagy a disznóölést például) a nyári konyhában vagy a padlásfőljáróban végezték.

A konyhai munkának és az étkezéseknek pontos napi és heti rendje volt: az ebédnek mindig pontosan délben ott kellett lennie az asztalon, mert „a papa úgy szerette”: – „Annak délre ott kellett lenni, sőt nem is szerette, ha forró volt. Mikor bejött, én már akkorra kimerítettem, hogy tudja enni, nem szerette a forró ételt.” A hétfő a nagymosás napja volt, akkor Vilma néni nem főzött, hanem a vasárnapi maradékot ették meg. A kedd és a csütörtök térszombat volt, és pénteken általában hús nélkül főzött. A konyha gyakran volt mindemellett a vendégfogadás, a beszélgetések, a rokonok fogadásának helyszíne is, a családi, társasági életnek – a kádárműhely mellett – a legfontosabb helyisége.

Hauptman Gyöngyi





Emlékek konyhája



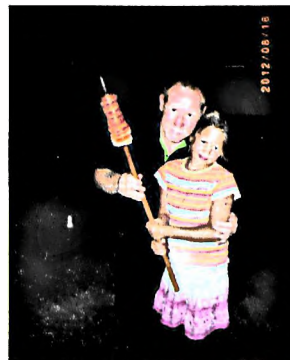
Kiállításunk jelenkori emberekről, kérdésekről, döntésekről szól, tele van olyan tárgyakkal, melyek otthon is megvannak, saját mindennapjainkat, környezetünket, életünket látjuk benne, a legöregebb bútor is csak nagyanyaink kredence. Hogyan és miért került be a múzeumba? Különös kérdés ez, de könnyen meg is fordítható: hogyan és mikor dőlt el, hogy a múzeum csakis a múlt őrizője? Amikor a 18. század végén és főleg a 19. század folyamán az ország nagy múzeumai létrejöttek, legfőbb küldetésük abban állt, hogy a kultúrájában heterogén, de politikai céljaiban egyre egységesülőbb államnemzet múltját feltárják, bemutassák és megőrzik. A közel-múltig úgy tűnt, létezik az az egységes, mindenki számára érvényes, megkérdőjelezhetetlen történelem, múltolvasat, melynek bemutatása és megőrzése a nemzeti múzeumok feladata. A 20. század második fele azonban egyre többször kényszerült arra, hogy újraírja a történelmet, és az ezredforduló környékén eljött az az idő, amikor egyre-másra belátták, nem lehet egyetlen egységes történetbe foglalni az elmúlt időszakot: sokan sokféle-képpen emlékeznek, és nem jutunk közelebb az igazsághoz, ha azt állítjuk, csak egyetlen történet létezhetett. A jelenkor gyakran fordul a múlthoz, hogy megértse, mi miért van úgy, ahogyan. Ma is könnyebb volna olykor, ha csak egyetlen történet volna, egyetlen abszolút igazság, s nem kellene elfogadni mások más igazságait. A jelen szereti olykor kisajátítani a múltat, s úgy tüntetni fel, mintha elődeink csakis azért éltek-haltak volna, hogy mi megszülethessünk.

A jelenkori ember gyakran tekint úgy a múltra, hogy annak már szinte semmi köze nincs a mai hétköznaphoz.

Ma már rohanás van, modernség, multikulti, zacskós leves, kapszulás kávé... stb. Hihetetlennek tűnik, de már szüleink mindennapjaitól is hatalmas távolság választ el minket, nagyszüleinkről nem is beszélve: ők még megérték, hogy kaszával arattak, kézzel szedték a markot, reggel-este megfejték a tehenet, túrórt készítettek, kenyeret dagasztottak, és boldogak voltak. Amikor ilyen nosztalgiával fordulunk az elszakadt és eltávolodott múlt felé, szívünk mélyén tudjuk, hogy kicsit lódítunk: hisz nem volt az a világ sem fenéig tejfől, nem volt penicillin, nem volt oltás, de volt gyermekhalandóság, volt szegénység, volt kiszolgáltatottság. Ha így nézzük, olyan, mintha a jelen és a múlt vége között óriási szakadék tátongana, és a mából már sehogyan se lehetne visszafordulni.

Amikor mi a kiállításban a jelenkori táplálkozás bemutatása mellett döntöttünk, mindkét fentebbi nézőpontot elvetettük. Értelmezésünkben a jelen súlyát és lényegét nem az adja meg, amit a neki tetszetős múltból kiválogat. Értelmezésünkben a múlt nem valami elérhetetlen, elveszített nosztalgikus mozi. Értelmezésünkben a jelen a folyamatosság kulcsa múlt és jövő között: nem állítható szembe sem a múlttal, sem a jövővel. A jelen a saját döntéseinknek, saját környezetünknek, saját felelősségünknek a kerete; ha úgy tetszik, ajándékba kaptuk, és tartozunk avval, hogy továbbörökítsük. Ezért valljuk, hogy a nagyatádi kiállítás a nagyatádi embereké, az itt és most jelen lévők néznek benne tükörbe és rajzolnak segítségével önarcképet. Ha végigmegyünk a kiállításon, és mint egy képekönnyvet összeolvassuk az egyes színtereket, kirajzolódik egy egyszerű vázlat az atádi mindennapokról: arról a körről, amiben a város lakói élnek, amiben biztonságban érzik magukat vagy amiből elvágyódnak; kirajzolódik az élelmiszeripar és –kereskedelem nyomása, hogy az embert döntésre kényszerítse; és feltűnik az az ember, aki tervez, kalkulál, számítgat, gondoskodik. Lehet, hogy kicsit elnagyolt, könnyű kézzel felskiccelt kép ez, de bízunk benne, hogy magában minden látogató továbbszínezi saját rajzolatját.

Kuti Klára



„Hosszú gangos házban nőttem föl,
ahol három sparhert szolgálta családjunkat.
Egy nagymamám lakókonyhájában, a másik a
nyárikonyhánkban, a harmadik a mosókonyhában.
Mikor 2000-ben felépült otthonunk, mi is rakattunk
téglából használt platnival és sütővel egy aranyos
tűzhelyet, amire díszítésként kakasokat festettünk.
Öt évig használtuk, majd elbontottuk, és egy
cserépkályhával kombinált főzőalkalmatosságot
tervezgettünk, mikor is az Orbán vaskereskedésben
megláttunk álmaink sparhertjét. A hófehér, sárgaréz
fogantyús, üvegajtós, hőmérős sütőjű Wamsler
gyártmányú csodát.
Azóta ősztől tavaszig fűtünk vele, főzünk és vizet
melegítünk rajta, sütünk benne. Ez a darab nemcsak
lakásunk ékessége, de életem legnagyobb tárgyi
ajándéka. Nap mint nap megmelegíti szívünket is.
Arra biztatok mindenkit, szerezzon be egy hasonlót.”



Válogatott irodalom

A kiállítást megelőzte a jelenkori magyar táplálkozáskultúrát feltáró kutatás, melyet az OTKA támogatott (Kuti Klára, D45928, 2003-2006), melynek eredményei összefoglalóan megjelentek a *Trendek, kérdések és források a jelenkori táplálkozáskultúrában* című tanulmányban. A kiállítás kísérőszövegeinek egy része ebből a tanulmányból származik. A kiállítás helyi anyagát Busa Mónika, Hauptman Gyöngyi és Hradeczky Katalin gyűjtötte. A katalógusban szereplő interjúrészeket Busa Mónika gyűjtéséből származnak. A Pécsi Tudományegyetem Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszékén a témában két szakdolgozat született: Hradeczky Katalin *Pillanatkép a nagyatádi vásárcsarnokról. Múltjának és belátható jövőjének metszetében* című dolgozata 2011-ben, és Busa Mónika *„Mit lehet ebből egy múzeumban megmutatni?” A konyha reprezentációjának lehetőségei egy kiállításban* című munkája 2013-ban.

Kisbán Eszter. A táplálkozáskultúra vizsgálata az európai etnológiában (1950-2010). *Ethno-Lore. MTA Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve*, XXVIII. 71-87. 2011.

Kisbán Eszter. Konyhákról bennfentesen: Változó konyhaberendezés Délkelet-Közép-Európában a 19. század elején. *Ház és Ember*, 23. 4-19. 2011.

Kisbán Eszter. A cukor: gyógyszer – fűszer – csemege – élelmiszer – társadalom. In Bági Anikó – Csoma Zsigmond – Mészáros Márta (szerk.) *Édes ünnepek és cukormentes hétköznapiak. Édes sült tészták és sütemények a kora újkortól Magyarországon. Studia Caroliensia*, XI. 3-4. 49-102. 2010.

Kockaháztól a család házáig. A nagyatádi Városi Múzeum kiállítása. 2006. október 13. – 2007. január 28.
A kiállítást rendezte: Hauptman Gyöngyi. Nagyatád, 2007.

Kuti Klára. Maradandó vagy mulandó? Divatok a táplálkozáskultúrában. In Bali János – Turai Tünde (szerk.) *Élet/út/írások. Szilágyi Miklós tiszteletére*. Budapest, (MTA NKI – ELTE BTK Néprajzi Intézet), 2009. 402-408.

Kuti Klára. Trendek, kérdések és források a jelenkori táplálkozáskultúrában. In Vargyas Gábor (szerk.) *Párbeszéd a hagyománnyal. A néprajzi kutatás múltja és jelene. Tudományos konferencia a PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék jubiláló professzorai: Andrásfalvy Bertalan, Filep Antal, Kisbán Eszter és Pócs Éva tiszteletére*. Budapest – Pécs, (L'Harmattan – PTE Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék), 2011. 459-487.

ISBN 978-963-642-526-5

Felelős kiadó:

PTE BTK Néprajz – Kulturális Antropológia Tanszék

és a Nagyatádi Múzeumért Alapítvány

Nyomdai előkészítés: Huszár Endre

Nyomtatta és fűzte

a Pethő Nyomda Kft. Kaposvár

