

Nyisztor Tinka: Hétköznapok és ünnepnapok. A moldvai magyarok táplálkozásának etnográfiaja. Kolozsvár: Kriza János Néprajzi Társaság. 2013. 245 p.

Nyisztor Tinka nem mindennapi néprajzkutató. Egy moldvai kis faluból, Pusztinából, felnőtt fejjel vállalta a budapesti egyetemen az ötéves képzést, hogy etnográfusként szülőfalujába visszatérve, a tudomány eszközeivel felvértézve vizsgálhassa azt a kultúrát, amelybe gyermekkorától belenőtt. Iskoláztatása révén számára a szakirodalom nyelve alapvetően román és francia, ő mégis anyanyelvén, magyarul végezte egyetemi tanulmányait és magyarul írta szakdolgozatát és 2007-ben PhD doktori disszertációját is. Ez utóbbi a Kriza János Néprajzi Társaság gondozásában megjelent most megjelent mű alapja is. (Bár ez a kötetből nem derül ki, csupán az itt-ott felbukkanó disszertáció kifejezés lehet árulkodó, valamint az a tény, hogy egy helyen a kutatás időtartamát alig tíz évesnek írja, mely a fentiek tekintetében szintén csak akkori érvényes adat lehet.)

A táplálkozáskultúra-kutatás számára Nyisztor Tinka eredményei különös jelentőséggel bírnak. Gegő Elek és Domokos Pál Péter munkái után a közelmúltban Zakariás Erzsébet írásai révén ismerhettük meg a moldvai magyarok étkezési szokásainak néhány elemét, de a kutatás mélysége folytán Pusztináról rendelkezünk a legtöbb információval. Nyisztor Tinka a Kárpát-medence központi területétől távol az étkezési szokások változásának olyan fázisát dokumentálhatja résztvevő megfigyelőként, melyek a magyar nyelvterület nagy részén már évtizedekkel korábban lezárultak. Így például erre utalt már a szakdolgozat címadásával is: *Ebéd és vacsora. A táplálkozáskultúra szerkezete egy moldvai faluban, 1920-1995*, azaz a középkori eredetű kettős étkezési rend jelenkori gyakorlatára. Sajnos a szakdolgozathoz csak részeredményeket publikált eddig a szerző, a mű teljességében csak kéziratként érhető el az ELTE Tanszékén.

Jelen kötet a moldvai magyar táplálkozáskultúra bemutatását a szakdolgozatban három generáció szokásain keresztül leírt ételosztályok után az étrendszerkesztés gyakorlatával folytatja. Középpontba kerülnek a hétköznapok és az ünnepek ételsorai. Az első, kutatástörténeti és módszertani fejezetben a terepről szólva röviden vázolja Pusztina közelmúltjának a táplálkozás szempontjából meghatározó eseményeit. A kutatástörténeti áttekintés szintén a jelen munka egyedülállóságát erősíti meg. A második fejezetben a hétköznapi étkezések bemutatásával együtt láthatjuk a munkaszervezés mai gyakorlatát, a gazdálkodás menetét, a napszamosok és utazók ellátását. Ebben a részben a kutatás helyszínéül megismerhetjük Pusztina mellett Külsőrekecsint és Frumószát is, így

összehasonlítási lehetőség kínálkozik a kistérségen belül. A hétköznapok sorából kiemelkednek az ünnepek, melyek elemzésébe a harmadik nagy fejezetben nem csak az egyes ételsorokat, de például a térhasználatot, az öltözködést is bevonta. Középpontban az emberélet fordulóihoz kapcsolódó események kerültek, a keresztelők, a lakodalom és a halotti tor. A könyv záró fejezete, függeléke nagyszerű áttekintést nyújt az előzőekben leírt témakörökről: együtt láttatja egy táblázatban a levesek alapanyagait, készítési módozatait, illetve az ünnepi étrendek időbeli változásait. Végül egy forrásközléssel zárul a mű. A kötet egészétől kissé elválík a pusztinai főzőasszony kéziratos könyve, de a receptes füzet egyfajta lenyomata mindazoknak a változásoknak, melyek napjainkban Pusztinán a táplálkozás változását indukálják.

Nyisztor Tinka munkamódszerének sajátossága és nehézsége a saját kultúra vizsgálatában rejlik. Szem előtt kellett tartania, hogy a kutatás számára olyan tények is jelentőséggel bírhatnak, melyek a közösség tagjaként mindennapinak számítanak saját maga számára is. Ugyanakkor viszont sok olyan részletet, például a változásokat megélt embert is meg tudja ragadni, amely egy kívülállónak láthatatlan maradna sokáig. A jelenben zajló változásokra koncentrálnak, ehhez pedig esetleírásokat tár elénk, nyitva hagyva az értelmezés lehetőségét az olvasó számára is. A kötet minden fejezetében ott húzódnak azok a társadalmi változások, melyek fordulópontjai 1960/61-hez és 19989/90-hez kötődnek. Az étkezéseken szervezésén keresztül is látszik az a konfliktus, mely az egyes generációk között feszül az iskoláztatás, az ingázás, az elvándorlás, a pénz és az idő generációnként eltérő megítélése miatt. A szerző résztvevő megfigyelőként jelen volt egy-egy család mindennapjaiban, ünnepein, és a megélt eseményeket a legapróbb részletekre is ügyelve tárja elénk. Látjuk a kutatót, aki sok mindent tud, még főzni is!, mégis kérdeznie kell, látjuk, hogy igyekszik a munkákba bekapcsolódni, de van, amit náluk másként készítenek, neki is tanulnia kell. Olvashatunk arról is, hogy az otthonától távol felvett szokásai, például a mindennapos kávé ivás szokásával kilóg a környezetéből: nem csak ő figyel a gyűjtés közben, de őt magát is figyelik. Egy építkezés történetét a munkások ellátásán keresztül eddig még nem igen olvashattuk. Pedig ez fontos konfliktusforrás volt a legfontosabb adatközlőjével, édesanyjával szemben: a falu hagyományos értékrendjének megfelelően kétszer vagy az Erdélyben már elfogadott normák szerint háromszor tálaljanak és hideg vagy főtt meleg ételeket a segédkezőknek. Az 1970-es évektől Moldvában is feltűnő gyakorlat – a napi háromszori és presztízs értékű étkezések: jót és sokat, sok húst enni – a fiatalok elvándorlása és az iskoláztatás révén terjedt, terjed ma is. Ezek és még sok hasonló élmény teszi ezt a könyvet

elejétől a végéig nagyon érdekes olvasmánnyá. Ajánlom mindenkinek, nem csak az etnográfusoknak, aki a jelenen keresztül egy időutazást szeretne tenni a magyar táplálkozástudomány közelmúltjába. A kötetet angol és román nyelvű összefoglalás zárja, de kívánatos lenne a teljes művet idegen nyelven is megjelentetni, hogy a nemzetközi közönség is megismerhesse eredményeit.