

A magyarországi román hagyományos konyha reprezentativitása és identitásértéke

A magyarországi románok hagyományos konyhája nem pusztán étkezési szokások és receptek összessége, hanem olyan kulturális és identitásképző tényező, amely szoros kapcsolatban áll a közösség vallási, társadalmi és családi életével. A rituális és ünnepi ételek – mint a koliva, a prozfora, a halotti kalácsok, a karácsonyi és húsvéti fogások – szimbolikus értékkel bírnak, és évszázadokon átívelve őrzik a román közösség vallási és mágikus-rituális világképét.

Ezek az ételek egyfelől a kollektív emlékezet hordozói, amelyek a román–magyar határ mindkét oldalán élő román közösségeket összekapcsolják, másfelől identitásjelző szerepet is betöltenek: a közösség önazonosságát, különállását és kulturális sajátosságát fejezik ki a multietnikus térségben. A mindennapi, a böjti, a rituális és a ceremóniális ételek mind részei annak a gasztronómiai repertoárnak, amely a magyarországi románok számára az „önmeghatározás nyelveként” funkcionál.

A konyha identitásértékét erősíti, hogy a közösség tudatosan is ragaszkodik a hagyományos receptekhez és szokásokhoz, még akkor is, ha a modernitás és a városi életforma sok új elemet hozott a mindennapi étkezésbe. A rituális ételek vallási funkciója, a böjti szokások, az ünnepi menük archaikus rendje mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a magyarországi román konyha ne csupán táplálékforrás, hanem élő kulturális örökség maradjon.

Összességében a magyarországi román hagyományos konyha egyszerre hordoz reprezentativitást – hiszen egyedi és közösségmeghatározó jegyeket jelenít meg – és identitásértéket – mert általa a román közösség megőrzi és kifejezi önazonosságát a multikulturális közegben, a hagyományt és a modernitást összekapcsolva.

A hagyományos táplálkozás – mint szájhagyomány útján átörökített, összetett tapasztalat – minden kultúrában a szellemi kulturális örökség része. Ez nemcsak recepteket jelent, hanem a készítés idejére, szereplőire, vallási és mágikus előírásaira, tilalmaira, valamint a fogyasztás módjára és szimbolikus jelentésére (például felajánlás, áldozat, ajándék) vonatkozó tudást is.

A román hagyományos kultúrában a kenyér az egyik alapvető étel, amely sokféle formában minden vallási, közösségi és családi ünnepben jelen van. Emellett más ünnepekhez (karácsony, húsvét) kötődő ételek is fontosak, amelyek azt mutatják, hogy az étkezés túlmutat a pusztán testi szükségleten, és vallási, rituális vagy társadalmi tartalommal telítődik.

A hagyományos román táplálkozás szorosan kapcsolódik az egyházi ünnepekhez, a gazdasági munkák rendjéhez és a családi eseményekhez. Nemcsak a receptek megőrzése fontos, hanem az elkészítés és a fogyasztás szigorú rendje is, amely lehetővé teszi, hogy a többnemzetiségű környezetben élő román falusi közösségek gasztronómiájuk révén különbözzenek más etnikumoktól.

Ezért a hagyományos ételek és a konyha etnikai jelentést is hordoznak. Ezt tapasztalhatjuk a magyarországi románoknál és a határ túloldalán, Arad megye falvaiban élőknél is. Amikor a helyi lakosokat a fennmaradt hagyományokról kérdezték, sokan a hagyományos konyhát emelték ki, amelyet az etnikai identitás egyik alapjának tekintenek. A rituális vagy szimbolikus ételek különösen erősen hordozzák az identitást, mivel a jelentés, amelyet a közösség hozzájuk köt, identitásjelzővé teszi őket.

A kulináris hagyomány azonban ennél összetettebb. Egyes ételek előállításához például tiszta személyek, speciális eszközök (pristolnic, teknő, kenyérlapát), meghatározott helyszínek és rituális szabályok is kapcsolódnak. Ezek a hagyományos tudáscsomag részeként nemzedékeken át

öröklődnek, és egy adott étel mögött egész mozdulat- és gyakorlatkészlet rejlik, amely minden román faluban hasonló.

Éppen ezért a román közösségek hagyományos gasztronómiai repertoárját az elemzés azzal kezdi, hogy bemutatja a rituális és ceremoniális ételeket, amelyek a legjobban fennmaradtak a kollektív emlékezetben.

A magyarországi román közösségek táplálkozási hagyományában kiemelt helyet foglalnak el a rituális és ceremoniális ételek, amelyek szorosan összekapcsolódnak a vallási élet eseményeivel, a családi szertartásokkal és a közösségi emlékezet ápolásával.

Az egyik legfontosabb rituális étel a **koliva**, a főtt és mézzel édesített búza, amelyet temetések, halotti megemlékezéseken és Szent Theodor szombatján készítenek. Elkészítése tiszta, idősebb asszony feladata, majd a templomban a pap megszenteli, és közösen fogyasztják el a hívek. Ez a rituálé nemcsak vallási, hanem mágikus jelentést is hordoz: a méhkerékiek például Szent Theodor csodájára emlékeznek vele, aki néhány szem búzával megmentette a világot az éhínségtől.

Hasonló jelentőséggel bír a **proszfora** és a húsvéti változata, a „**paști**”, amelyek szintén megszentelt kenyerek. Elkészítésük szigorú szabályokhoz kötött, vallási szimbólumokkal ellátva kerülnek a kemencébe, majd a templomban osztják szét őket a hívek között, szakrális közegben.

A temetési szertartásokhoz kapcsolódnak a **halotti kalácsok**, például a gyertyával ellátott „paus” vagy a kis kalácsok (*cucuțai*), amelyeket gyerekeknek osztanak szét, miután a koporsó fölött átemelték őket. Ezek a szokások a közösségi emlékezés, a halottak kultuszának és a vallási hagyományoknak fontos részei.

A „pomană” (adomány) kategóriájába tartoznak a kalácsok mellett a **piros tojások** is, amelyeket a halottak napján a temetőben osztanak szét, miután a pap megszentelte őket.

A vallásilag szabályozott ételek mellett fennmaradtak olyan fogások is, amelyek mágikus funkcióval bírtak. Ilyen például a **cureastă** (összegyűjtött tejből készített étel), amelyet Szacsalon a gyerekek ettek a földön ülve, hogy bőséges legyen a tejhozam, majd a háziasszony vízzel meghintette őket a kapunál. Hasonló szokás élt Mezőpetriben, ahol a **gulesyță** nevű készítményt a szomszédok között osztották szét, azzal a hittel, hogy minél többen esznek belőle, annál több tejet ad majd a tehén.

Összességében ezek az ételek túlmutatnak a pusztai táplálkozáson: vallási, mágikus és közösségi jelentést hordoznak, identitásképző erővel bírnak, és a magyarországi románok kulturális örökségének élő részeként ma is meghatározzák a közösség önazonosságát.

A magyarországi román közösségek életében a ceremoniális ételek különleges szerepet töltenek be. Ezek többsége kelt tésztából készült kalács, amelyek ugyan nem feltétlenül vallási rítus során szentelődnek meg, de magát az eseményt, az ünnepi vagy családi szertartást teszik szimbolikusan teljessé.

Az egyik legfontosabb ilyen étel a **lakodalmi kalács**, amely egykor minden román faluban jelen volt. A vőlegény házánaál helyezték el szenteltvizet, bazsalikom és búza mellé, majd rituálisan feldobták, hogy a násznép közösen fogyassza el. A bőséget és jólétet szimbolizálta, és identitásjelző elemként mind a magyarországi, mind az erdélyi román közösségekben ismert.

Szintén nagy jelentőséggel bírt a **karácsonyi kalács**, amelyet gyertyával és bazsalikkal díszítve négy napig őriztek az ünnepi asztalon. Az ünnepi menükhöz tartozott a böjti bableves után kötelezően fogyasztott „Egészség-kalács” is, amelyet a családtagok között osztottak szét, majd mákos rétes, amely a termékenység és a gyümölcsfák bőségét volt hivatott biztosítani. A

karácsonyi étkezésekhez mágikus jelentést kapcsoltak: például a rétesdarabokkal a kert fáit „ettették meg”, hogy bőséges termést hozzanak.

Az **újévi ételek** szintén szimbolikusak voltak: a disznóhús a szerencsét, a bab és lencse a pénzbőséget, a mákos sütemény a sok kérést, a kelt tészták a növekvő szerencsét, míg a hal a szaporodó vagyont jelképezte.

Egykor a **Mucenicilor napján** (40 szent vértanú emléknapja) készítették a „Szenteket” – nyolcas alakú, mézzel kent, mazsolával díszített kelt tésztát –, amelyet a gyerekeknek és szomszédoknak adtak. Bár ez a hagyomány mára eltűnt a magyarországi román falvakból, a múlt századi források részletesen leírják.

A **húsvéti ételek** közül kiemelkednek a piros tojások, amelyeket természetes anyagokkal (például hagymahéjjal) festettek, levelekkel díszítettek, majd Húsvét vasárnapján a család együtt fogyasztotta el, a gyerekek pedig locsolás helyett tojásgyűjtő körútra indultak a faluban, köszöntve a feltámadást.

Méhkeréken sajátos húsvéti hagyomány is fennmaradt: Pünkösdig a lányok minden vasárnap ebédet vittek a keresztszülőknek és vőfélyeknek. Az ételeket kézzel szőtt és hímzett tarisznyában adták át, és a táncban az elsőbbséget azok kapták, akik az adott vasárnap vitték az ételt.

Összességében a ceremóniális ételek a közösségi ünnepek szerves részei: a bőséget, egészséget, termékenységet és szerencsét szimbolizálják, miközben egyértelműen hozzájárulnak a magyarországi románok identitásának megőrzéséhez és kifejezéséhez.

Mindennapi ételek

A román paraszt hagyományos mindennapi táplálkozását egyszerű, de tápláló alapételek jellemezték. Az étrend gerincét a **kenyér és szalonna**, a tej és különböző tejtermékek, valamint a sertés-, marha-, juh- és baromfi-hús adták. A zöldségek közül a legfontosabb a **krumpli, a paszuly és a káposzta** volt, amelyekből változatos ételeket készítettek.

A tej fogyasztása többféle formában is jellemző maradt: itták frissen, aludttejként, készítettek belőle sajtot, ordát. Régen a tej oltását disznógyomorból származó oltóval végezték. A tejfölt vajjá köpülték, a vajkészítés után visszamaradt savót pedig széles körben használták: főztek belőle savólevest, tették krumplilevesbe, dagasztottak vele tésztát, vagy készítettek belőle **balmost** (sajttal dúsított, lágy puliszka).

A bihari Szacsal román juhászai körében kedvelt étel volt a **csípős juhsajt**, emellett a juhsajt-készítés után visszamaradt savót is gyakran használták különféle ételekben.

A húsételek között a sülték mellett fontos szerepet kaptak a **töltött káposzta (sarmale)** és a **perinci** (húsgombóc-töltelék), a **krumplis paprikás hús**, valamint a téli ünnepek idején különleges szerepet betöltő **kocsonya (cocioane/aitura)**, amelynek régen rituális jelentősége is volt.

A kukoricalisztból készült ételek közül a **balmos** kiemelkedő volt, amely a puliszkához hasonló, de lágyabb állagú fogás, sajttal és szalonnatepertővel tálalva.

A krumpliból sokféle ételt főztek, például **krumplit lével, krumpligombóccal, tarhonyával, laskával vagy lebbencsel**.

Összességében a mindennapi román paraszti konyha egyszerű, a helyben elérhető alapanyagokra épült, de gazdag változatosságot mutatott. Az étkezések nemcsak a testi szükségleteket elégítették ki, hanem a közösségi identitás és a hagyomány részei is voltak.

Böjti ételek

A románok böjti táplálkozása szorosan az ortodox hagyományhoz kapcsolódik, és ez jól megkülönbözteti őket a többnemzetiségű településeken élő magyaroktól, németektől vagy szlovákoktól, akik böjt idején is fogyasztanak tejet, tejtermékeket és tojást. A román közösségek böjtje szigorúbb: a hal kivételével kizárólag növényi eredetű ételeket ettek.

A főzéshez gyakran használtak **tökölajat**, míg a szigorú böjtöt tartók kizárólag vízzel készítették minden ételt.

A böjti ételek repertoárja minden román faluban hasonló volt, és rendkívül gazdag változatosságot mutatott: ide tartoztak különféle levesek és tésztafélék (például „rătișe, ploată, zamăpârgalită, cocosi, paradicsomleves”), kelt tészták és kenyérfélék („kenyér olajjal, mákos tészta, lingăla, pogăcea fokhagymamártással”), valamint zöldséges és gyümölcsös fogások („töltött káposzta tört búzával, paszuly káposztával, szilvaleves, gyümölcsmártás”). Fontos helyet foglalt el a **puliszka**, a különféle káposztás és krumplis ételek, valamint a böjti édességek (például „pască” vagy „moșocoarnă”).

Ez a böjti gasztronómiai világ nemcsak az étkezések változatosságát biztosította, hanem **identitásképző szerepet** is betöltött: a magyarországi románok számára az önmeghatározás egyik fontos eleme volt. A böjthöz sajátos, szigorú magatartásformák is társultak, amelyek a közösségi élet részévé tették a böjti étkezést, és megkülönböztették őket más etnikai csoportoktól.

A böjti étkezések rituáléja

A böjti étkezések szigorú rend szerint zajlottak, különösen a két legfontosabb ortodox böjti időszakban: a **karácsonyi böjtben** és a **húsvéti böjtben**, amelyek egyaránt hét hétig tartottak. Ezekén kívül is voltak böjti napok, például Vízkeresztkor, Nagyboldogasszonykor, száraz pénteken vagy Péter–Pál napján. Ezeket az időszakokat a test és a lélek megtisztulásának idejeként fogták fel, amikor „nem ettek zsíros ételt” (vagyis állati eredetű ételeket).

A böjti előírások betartását a családokban a **legidősebb asszony** felügyelte. A böjt kezdete különleges rítushoz kötődött: például húsvéti böjt kezdetén hétfőn a zsíros ételekhez használt edényeket felvitték a padlásra, helyettük előhozták a csak böjti ételek készítésére használt edényeket, amelyeket még hamulúggal is leforráztak a tisztaság biztosítására.

A böjt megkezdése előtt szokás volt egy tojást elfogyasztani, abban a hitben, hogy így a böjt rövidebbnek és könnyebbnek fog tűnni.

Az étkezések továbbra is **közös családi alkalmak** voltak. Az asztalhoz ülés előtt mindenki imádkozott: a hangos imát, felemelt fejjel, mindig a férfi mondta, a többiek lehajtott fejjel, halkán imádkoztak. Az étkezés végén a családfő hálaadó imát mondott, amelyben dicsérte az Urat az ételért, italért, az erőért és egészségért, amelyet adott.

Összességében a böjti étkezések nem csupán az ételről szóltak, hanem a vallásos élet, a közösségi összetartozás és a családi szerepek kifejeződése is voltak: szigorú szabályrendszer és imádság keretezte őket, így a böjt egyszerre jelentett testi-lelki megtisztulást és identitásformáló gyakorlatot.

A táplálkozási hagyomány jelentősége ma

A magyarországi románok hagyományos táplálkozási kultúrája ma is élő örökség, amely a közösség identitásának része. A rituális ételek elkészítési módja, a fogyasztási szokások és a hozzájuk kötődő jelentések mind együtt egy olyan kulturális mintát alkotnak, amely a határ mindkét oldalán élő román közösségek kollektív emlékezetében jelen van.

A közösségek számára a reprezentatívnak tekintett ételek identitásképző ereje nemcsak az elterjedésükben, hanem a készítés és a fogyasztás gyakoriságában is megmutatkozik. Az idősök beszámolóiból kitűnik, hogy a múltban a menüknek és az étkezési rítusoknak pontos helyük volt a közösségi életben. Az összehasonlításból látszik, hogy idővel sok minden eltűnt, ugyanakkor új elemek is bekerültek más konyhákból, így a mai román ételekben egy közép-európai, kozmopolita jelleg is megjelenik.

A változásokban fontos szerepet játszott a modernitás és a városiasodás, amelyek új mintát kínáltak. Emellett az is hozzájárult az átalakuláshoz, hogy a böjtöt ma már főként csak az idősök tartják, így sok böjti étel is feledésbe merült.

Mindezek ellenére a közösség továbbra is megőrizte azokat a fogásokat, amelyek vallási funkciójukat nem veszítették el – mint a koliva, a prozfora vagy a halotti kalács –, és amelyek ma is a „élő örökséget” képviselik. A fesztivális és ünnepi ételek egy része is fennmaradt, és sokszor tudatosan újra beemelik őket a családi vagy közösségi ünnepekbe, gyakran a régi szertartásrenddel együtt. Ez mutatja, hogy a román közösségek tudatosan akadályozták meg ezeknek az ételeknek a jelentésvesztését.

A hagyományhoz való önkéntes ragaszkodás különösen szembetűnő, ha összehasonlítjuk a nagylaki románok receptjeit az 1930-as évekből a magyarországi román falvakban a későbbi évtizedekben gyűjtött receptekkel. Míg Nagylakon a menük jelentősen átalakultak, a magyarországi románok évtizedeken át őrizték és fogyasztották a régi fogásokat.

Sok étel ma is ugyanolyan ízzel kerül az asztalra, mint régen. Ez bizonyítja, hogy az ízekhez, amelyekkel valaki felnőtt, mély érzelmi és identitásbeli kötődés társul – hiszen „semmi sem jobb annál az ételnél, amin felnőttünk”.

Tradiția culinară

Modul de alimentație oferă bogate informații privind viața tradițională a unei etnii, a unui grup social. Alimentația este prezentă în fiecare moment al vieții, în toate manifestările spirituale ale comunității și ale individului. Ea cuprinde, alături de hrană, și instrumentele de preparare, obiceiurile, credințele legate de pregătirea și de consumarea mâncărilor.

Alimentația de fiecare zi precum și cea ceremonială presupune procurare, preparare și consumarea hranei. Este o activitate esențială a omului, profund influențată de condițiile de mediu, climă, de contextul socio-economic și de ocupațiile tradiționale ale regiunii. Bucătăria, tehnica de preparare, instrumentele, celelalte spații de pregătire, definesc în mod hotărât or modul de alimentație. Bucătăria ca spațiu se integrează în ansamblul culturii, reprezentând centrul vieții familiale și al activităților gospodărești.

La românii din Ungaria este specifică întrebuințarea în bucătărie, în același timp, a pieselor confecționate în gospodărie (traista pentru făină, coș din paie pentru depozitarea ouălor), cu produsele meșteșugărești (vase de lut, vase de lemn pentru depozitare și cântărire) și cu cele de fabrică (cratițe de fier, căldări, farfurii). În comunitățile tradiționale, cunoștințele gastronomice au fost modeste. În alimentația tradițională se foloseau alimente de bază, sezoniere, ocazionale și ceremoniale. Alimentul de bază l-a constituit pâinea de mălai și de grâu, coaptă în cuptor, pregătită tradițional, cu respectarea anumitor prescripții și interdicții. Fiecare femeie din comunitatea țărănească trebuia să fie pricepută la această activitate. La măritiș tânăra trebuia să știe să facă pâine.

Perioadele de post alternau cu cele de dulce. În perioadele de dulce, principalele alimente au fost carnea și grăsimile (slănina, untura), laptele și produsele lactate, precum și legumele și fructele.

Consumul de carne s-a bazat pe animalele și păsările crescute în gospodărie. Carnea de porc a fost asigurată prin tăierea porcilor. Carnea de porc și preparatele din carne se consumau iarna și în timpul primăverii, dar se și afumau, păstrându-se astfel până toamna.

Consumul păsărilor de curte începea în ciclul sărbătorilor de primăvară. Și în acest caz existau anumite obiceiuri și rânduieli. În unele sate, la micul dejun, se frigea și sângele păsărilor. Ficatul și pipota era împărțită frățește între copii, laele le primea fata cea mare din familie, ca să știe să coase frumos.

Ca produs secundar, laptele s-a consumat atât proaspăt, cât și prelucrat. Se făcea mai ales lapte bătut, în special vara, când laptele se acrea repede. Din laptele acru încălzit se făcea brânza, care apoi era pusă într-o pânză ca să se stoarcă. Cașul se prepara din brânză frământată cu sare și afumată. Din smântână se bătea untul, într-un vas de lut sau în putineiu numit „diobârlău“. Zerul rămas după prepararea untului era folosit la alte mâncăruri. Prin fierberea lui cu făină de mălai se obținea balmoșul. Din laptele muls a doua sau a treia oară după fătat s-a preparat „curiasta“, o mâncare cu funcții rituale. O parte din produsele lactate, brânza, cașul erau consumate în familie iar surplusul s-a vândut în piețe.

Perioadele de post au fost respectate cu strictețe, în acest interval consumându-se numai alimente vegetale. Cea mai cunoscută mâncare de post a fost chisălița pregătită din apă, tărâțe de grâu, mălai, sare și cumnău.

Chisălița se consuma ca băutură răcoritoare dar se folosea și la pregătirea supelor și a ciorbelor. Celelalte alimente au fost legumele, fasolea, cartofii, varza, untdelemnul, completate cu fructe și condimente.

Untdelemnul pentru gătitul mâncărilor de post era obținut din semințe de floarea-soarelui sau de dovleac („sămânță dă iarba-soarelui și dă ludaie“). Presarea se făcea la moara din satul respectiv sau

în unul vecin. Cei care țineau post adevărat nu foloseau nici untdelemnul, găteau mâncărurile doar cu apă și sare. Denumirea mâncărilor de post, modul de gătire a fost diferit de la o localitate la alta. Anumite norme existau și în legătură cu modul în care se servea masa. Locul de frunte îi revenea stăpânului casei. El împărțea mâncarea, nimeni nu putea gusta din mâncăruri până ce gazda nu rostea cu glas tare rugăciunea. Odinioară femeia nu avea dreptul să se așeze la masă, dar trebuia să mănânce și ea în vreun colț în acest timp, fiindcă, după ce gazda termina de mâncat, nimeni nu mai avea dreptul să mănânce. Copiii mâncau la o masă separată de cea a adulților. Gazda îi asigura și argatului său (zilierului) masa, care însă intra în plata muncii. Slugile mâncau de obicei la altă masă, dar primeau aceleași mâncăruri ca familia gazdei. În modul de alimentație al comunităților tradiționale au intervenit schimbări pe parcurs. Ca și în alte domenii ale culturii tradiționale, cu vremea, a început să se observe amprenta puternică a urbanizării satului, a generalizării inovațiilor tehnice. În urma modernizării rapide a sistemului alimentar, hrana oamenilor de la sate a devenit tot mai complexă și mai variată, fiind utilizate rețete rafinate și un mod de preparare modern, avansat. Pătrunderea industriei alimentare la sate a avut drept urmare standardizarea hranei. În privința modului de alimentație putem observa interferența și influența reciprocă dintre credințele și obiceiurile grupurilor etnice învecinate. Caracteristicile tradiționale pot fi surprinse mai ales în alimentația ceremonială sau festivă.

Alimentația ceremonială, obiceiuri și credințe legate de mâncăruri

Alimentația tradițională are un aspect spiritual, fiindcă luarea mesei, oferirea de daruri alimentare fac parte dintr-un sistem ritual performant în contextul unor obiceiuri și credințe. Alimentele festive, ocazionale, erau de natură diferită. Cu ocazia sărbătorilor familiare sau calendaristice se alcătuiau meniuri speciale, tradiționale. Meniul de nuntă consta din supă de găină, tocană de oaie, friptură de pui, cozonac, prăjituri și vin, pe când pomana mortului era constituită ori din slănină, pâine și vin, ori din tocană, sarmale, cozonac, pălincă, în funcție de starea economică a familiei.

Postul Crăciunului se încheia cu tăierea porcului. Pomana porcului cuprindea de asemenea un meniu tradițional special, din care nu putea să lipsească varza cu carne, cârnații fripți și chiflele făcute din „haios“. La Anul Nou nu se mânca carne de pasăre, pentru că pasărea împrăștie totul cu ghearele și se credea că prin consum și familia va împrăștia banii, averea. La Paști, după perioada lungă de post se prepara supă de găină, friptură de miel, de pui sau de porc, șuncă afumată, gogoși, cozonac.

Printre alimentele ocazionale se înscriu și unele preparate cu caracter ritual, de exemplu grâul fiert (coliva), prescura, colacul și băutura sfințită și împărțită în cimitir cu ocazia Paștelor morților, colacul de la înmormântare sau de la parastas, cocuții împărțiți colindătorilor, colacul de Crăciun numit în unele locuri „sănătate“, ouăle roșii. Consumarea hranei a fost însoțită de reguli, convenții, deprinderi, interdicții, preferințe și un anumit comportament. De obicei, spațiul destinat mesei zilnice era încăperea unde se pregăteau bucatele, dar mesele cu caracter festiv sau ceremonial se desfășurau în camera curată a casei. Vechiul obicei de a mânca pe pământ a avut o semnificație simbolică, cu valențe magice (legătura cu pământul). De exemplu când se făcea „curiasta“, gazda împărțea vecinilor, cunoscuților, sau invita copiii rudelor să mănânce, pentru ca astfel să se înmulțească laptele vacii. Copiii mâncau dintr-un vas mare așezat direct pe pământ, în timp ce gazdele îi stropeau ritual, pentru a stimula sporul. Obiceiul meselor servite pe pământ s-a păstrat, desemantizat, doar la consumarea hranei la țarină, în cadrul diferitelor munci agricole.

În comunitățile românești au funcționat și o serie de obiceiuri și credințe menite să ocrotească vaca, laptele sau vițelul de puterile malefice ale diferiților agresori (vrăjitoare, „pricolici“, – oameni care se puteau transforma noaptea în câini).

De exemplu, vasul în care cineva a primit lapte trebuia restituit nespălat, ca laptele de la vacă să nu rămână, prin magie, în casa străină.

În cazul „chisăliței“, pentru a garanta fermentarea, prepararea era însoțită de vrăji, gesturi și formule, care cu timpul s-au șters din memoria oamenilor. Oamenii își mai amintesc azi doar că vasul cu „chisăliță“ trebuia mutat din loc până la Sântoader, ca să fie ocrotit de duhurile necurate și că, în timp

ce se pregătea „chisălița“, se rosteau formule magice. „Chisălița“ era utilizată și în medicina populară, la vindecarea unor boli de plămâni și de stomac.

Actele ceremoniale de oferire a darurilor alimentare au avut o importantă funcție socială dar și rituală. Darurile cu funcție socială erau reglate de reguli și impuneau reciprocitate pentru membrii comunității tradiționale.

De pildă rudele și cunoștințele aveau obligația să ofere mâncăruri consistente și anumite alimente lăuzei și nou-născutului. Darul era întors, când naștea cineva din familiile care au dus daruri.

Mesele comune, pregătirea bucatelor pentru anumite ocazii festive (nuntă, botez, înmormântare, sărbători) mobilizau o mare parte a colectivității. Ajutorarea cu alimente, împrumut de vase sau mobilier în pregătirea meselor relevă solidaritatea, legăturile oamenilor în societatea tradițională. Această mentalitate a supraviețuit până azi.

Darurile rituale pentru morți (colaci, ouă, băutură) se dădeau sub formă de pomană pe pământ ca, prin similitudine, morții să se bucure de ele pe lumea cealaltă. Mâncarea apare și în creațiile populare ale românilor din Ungaria. Unele proverbe și zicători sunt strict legate de foame, de mâncăruri: „Așe mîncă ca on cal rupt“ (mîncă cu lăcomie), „Are ce demica-n chisăliță“ (omul înstărit), „Crăciunu-i ciul și sătul, Paștile-s mîndre și flămînde“ (la începutul iernii cămara este încă plină), „Stă la gura cuptorului dă doru mălaiului“ (este nerăbdător la mîncare), „N-am bai cine ce zăce, numa doba-m fie tralala“ (important e că m-am săturat), „Amu poci zăce Mă cătă popa“ (m-am săturat), „Foame-i bună socăciță“ (cel flămînd nu alege în mîncăruri), „Rău mîncai, bine mă săturai“ (după o masă bogată), „Mîncă cât o uală spartă“ (mîncă mult), „Ăi zimbrit dă-i cură balele“ (este pofticios), „La cămara goală-i socăcița proastă“ (nu are din ce găti), „Mîncă mere, mîncă pere, locu pitii tă nu ptere“ (pâinea nu se poate înlocui cu nimic)“.

Sunt proverbe și zicători cu aluzii la mîncare, utilizate pentru definirea unor oameni sau a unor situații care sunt rostite în glumă: „cacă-frică și mămăligă cu pisat“ (om laș), „apă-n chisăliță“ (rudenie îndepărtată), „atunci s-a coace când l-i băga înainte pitii“ (nu se va înțelepți niciodată), „nu poț fi și cu curetiu uns și cu clisa-ntreagă“ (din puțin nu poți să ai de toate), „nu-i bine și mînci d-înt-on blid cu domnii“ (o s-o pățești), „cum ț-î ferbe așe-i mîncă“ (după cum pregătești așa ai), „o ales pecie dâ la curu vacii“ (a ales prost), „l-o ars pisatu la gură“ (a pățit-o), „cine-i flămînd pita-i în gînd“ (se gîndește la ce îi lipsește), „bun ca pita, moale ca pita“ (om cu fire blîndă), „ăi arde rîntașu“ (e grăbit), „poftește la masă, dacă ți-ai adus d-acasă!“ (în glumă celor invitați la masă), „bună dimineața, pălinca ne spele greața!“ (salut glumeț de dimineață).

A román kulináris hagyomány

Az étkezési szokások rendkívül gazdag forrást jelentenek egy etnikum vagy egy társadalmi csoport hagyományos életének megértéséhez. Az étel jelen van az ember életének minden pillanatában, szorosan kapcsolódik a közösség és az egyén szellemi megnyilvánulásaihoz is. A táplálkozás magában foglalja nemcsak magát az ételt, hanem az elkészítés eszközeit, a hozzá kapcsolódó szokásokat, hiedelmeket és szabályokat is.

A mindennapi és az ünnepi étkezéshez egyaránt hozzátartozik az alapanyagok beszerzése, elkészítése és elfogyasztása. Az étkezés mélyen beágyazódik a környezet, az éghajlat, a társadalmi-gazdasági feltételek és a hagyományos foglalkozások világába. A konyha – mint tér és mint technológia – a családi élet központját jelenti, a háztartási és kulturális tevékenységek színhelye.

A magyarországi románoknál sajátos módon keveredtek a házilag készített eszközök (például a lisztes tarisznya, szalmakosár a tojásokhoz), a kézműves termékek (agyagedények, fatálak, tároló- és mérőedények) és a gyári eszközök (vasfazék, rézüst, tányérok). A hagyományos paraszti közösségekben a gasztronómiai ismeretek egyszerűek voltak: az étkezést alapvető, szezonális, alkalmi és ünnepi ételek határozták meg. A fő alapélelmiszer a **kukorica- és búzakenyér** volt, amelyet kemencében sütöttek, szigorú előírások és tilalmak betartásával. A kenyérsütéshez minden falusi asszonynak értenie kellett, s a fiatal menyasszonyok egyik próbája az volt, hogy tudtak-e kenyéret sütni.

A **böjti és „zsiros” időszakok** váltakoztak. A böjten kívül a fő ételek a hús és a zsiradék (szalonna, zsír), a tej és tejtermékek, valamint a zöldségek és gyümölcsök voltak. A húsfogyasztás a háznál nevelt állatokra épült: a sertést télen vágták le, húsát füstölték, hogy akár őszi eltartható legyen. A baromfit elsősorban a tavaszi ünnepkörhöz kötődően fogyasztották. Itt is léteztek szimbolikus szokások: a madár vérért megsütötték reggelire, a májat és zúját a gyerekek között osztották szét, a lábukat pedig a legidősebb lány kapta, hogy „szépen tudjon varni”.

A tejtermékek sokféle formában kerültek felhasználásra. Nyáron gyakori volt az aludttej és a túró készítése, a sajtot sózva, füstölve is eltették. A tejfölből vaját köpültek, a visszamaradt savót más ételekhez használták, például a **balmos** készítéséhez (kukoricalisztből és savóból főzött, sajttal dúsított fogás). Sajátos étel volt a „**cureastă**”, amelyet a tehén ellése utáni második-harmadik fejésből készítettek, s rituális szerepet is tulajdonítottak neki. A tejtermékek egy részét a család fogyasztotta el, a felesleget piacon értékesítették.

A böjti időszakokban szigorúan csak növényi eredetű ételeket ettek. Az egyik legismertebb étel a **chisălița** volt, amely vízből, korpából, kukoricalisztből és sóból készült, és hűsítő italként vagy levesekhez, főzelékekhez használták. A böjti ételekhez olajat napraforgó- vagy tökmagból sajtoltak, amit a helyi malomban préseltek. A „szigorú böjtot” tartók azonban még olajat sem használtak, csak vízzel és sóval főztek.

Az étkezésnek szigorú **társadalmi szabályai** is voltak: az asztalnál a házigazda foglalt főhelyet, ő osztotta ki az ételt, és csak az ő hangos imája után lehetett enni. Régebben az asszonyok nem ülhettek asztalhoz, hanem félrevonulva ettek, mert ha a gazda befejezte, utána senki más nem ehetett. A gyerekek külön asztalnál ettek. A béres vagy cseléd ugyanazt kapta, mint a család, de külön evett.

Idővel az étkezési szokások is változtak. Az urbanizáció és a modern technológia térhódítása gazdagította és összetettebbé tette a paraszti étrendet, miközben az ipari élelmiszerek megjelenése standardizációt is hozott. Ugyanakkor a különböző etnikumok közötti együttélés kölcsönös hatásokat is eredményezett. A hagyományos elemek leginkább az **ünnepi és ceremóniális étkezésekben** maradtak fenn.

Az ünnepi étkezések mindig szakrális dimenzióval is bírtak. A lakodalmakon hagyományosan tyúkhúsleves, juhpörkölt, sült csirke, kalács és bor került az asztalra. A halotti toron szalonna, kenyér és bor, illetve a család anyagi helyzetétől függően sarmale, kalács és pálinka szerepelt. A karácsonyi böjt a disznóöléssel zárult, melynek hagyományos menüje a töltött káposzta, a sült kolbász és a hájas sütemény volt. Újévkor nem ettek szárnyast, mert „a tyúk szétkaparja a pénzt”. Húsvétkor, a hosszú böjt után, tyúkhúsleves, bárány- vagy sertéssültet, füstölt sonkát, fánkot és kalácsot fogyasztottak.

A rituális ételek közé tartozott a **koliva, a proszfora, a halotti kalács, a húsvéti piros tojás, a karácsonyi „egészség-kalács”**, valamint a szentelt ital, amelyet a temetőben osztottak szét. Az étkezésekhez mindig előírások, tiltások és szokások társultak: például régen a „cureastă” készítésekor a gyerekeket a földre ültették, és közösen etették, hogy a tehén több tejet adjon – ez mágikus rítusnak számított.

Az ételhez kapcsolódó hiedelmek védelmi funkcióval is bírtak: a tejtartó edényt nem volt szabad elmosni, mielőtt visszaadták, mert úgy hitték, hogy a tehén teje „ott maradna” a másik háznál. A chisălița készítésekor varázsigéket is mondtak, bár ezek lassan feledésbe merültek.

Az ételnek **szociális funkciója** is volt. Az újszülöttnak és édesanyjának kötelezően ajándékba vittek élelmet, és ezt később viszonzták. Az ünnepi lakomák megszervezése mindig az egész közösséget mozgósította: kölcsönadták egymásnak az edényeket, bútorokat, így az étel a közösségi szolidaritás jelképe is lett.

Az étel a folklórban is megjelent: számos **közmondás és szólás** utal az éhségre, a jóllakottságra vagy az ételekhez fűződő viszonyra („A kenyér helyét semmi nem pótolja”, „Az éhség a legjobb szakács”, „Jól ettem, jóllaktam”, „Olyan jó, mint a kenyér”). Ezek a mondások egyszerre tükrözték a mindennapi tapasztalatokat és a közösségi bölcsességet.

Összességében a magyarországi románok kulináris hagyományai túlmutatnak az egyszerű táplálkozásra: vallási, mágikus és szimbolikus jelentéssel bírnak, szoros közösségi és családi funkcióval rendelkeznek, s ma is az identitás meghatározó elemei.