

1. Bevezetés

A növényi táplálkozás formái az emberi közösségek fejlődésében a gyűjtögető életmód műveltségi fokán jelentkeztek, hamarabb a hússal készült ételek megjelenésénél. Az ízlés és a táplálkozás változása társadalmi lenyomat, amelyből közösségek mentalitására, helyzetére következtethetünk. (Bátky et al., 1933, 41-42) A tanulmány az *igmándi káposztás vakarc*s közösségi táplálkozásban betöltött szerepét vizsgálja, hangsúlyt helyezve a közösségben betöltött különböző női szerepek aspektusaira. A tanulmány célja továbbá a turisztika és önreprezentáció vizsgálata az *igmándi káposztás vakarc*son keresztül Nagyigmánd községben. A tanulmány módszere a félig strukturált interjú, amelyet a Kisalföldön (Nagyigmánd, Kisigmánd, Kocs községek), valamint határon túli magyar lakta falvak (Negyed, Naszvad, Ógyalla) lakosaival végeztem mindkét nemet érintve. A kiegészítő munkálatok részét képezi levéltári- és helytörténeti kutatás, amellyel azon történelmi keretek és összefüggések bemutatása a cél, amelyeket az interjúk nem világítanak meg.

2. A káposztatermesztés vonatkozásai Nagyigmánd történetében

A 18. századi térképeken még Nagyigmánd központjában vannak a káposztás kertek, amelyek a kiterjedt puszták után a legnagyobb egybefüggő területet alkotják. A kertek fontos meghatározási pontjai voltak a Kisigmánd-Nagyigmánd közötti határ felmérésénél. Státuszuk *intravillanum*, vagyis a falu belső területein helyezkedett el, egy Sándor nevű gazda tulajdona volt az Esterházy által elrendelt feltérképezés során.¹ Ez alapján feltételezhető, hogy a korabeli magyar szegényparaszti táplálkozáshoz hasonlóan Nagyigmándon is a napi táplálkozás része volt a káposzta, ennek oka elsődlegesen a gazdasági és mezőgazdasági nehézségekre vezethető vissza.

¹ A hivatkozott térképlap a csatolt mellékletek között tekinthető meg.

A falut a századfordulón kiterjedt pusztavilág, valamint továbbra is alacsony életszínvonalú társadalmi berendezkedés jellemzi, amelyet még az 1940-es években is zsellérek és szegény kisparasztok tettek ki javarészt. 1920-ban a falu feltűnik a Pesti Hírlapban, amely beszámol burgonya- és ruhaadományokról a falu lakosságának, akik *tömegnyomorban* élnek. A falu az 1920-as években Komáromba üldözte köztisztviselő rétegét, ami homogenizálta Nagyigmánd társadalmát, valamint gazdasági visszaesést is jelentett számukra. Az 1872-ben hozott rendeletben meghatározott évi három országos vásár, melyet a falu tarthatott (március 19-én József hete hétfőjén, júniusban Vitus hete hétfőjén és szeptember 29-én Szent Mihály hete hétfőjén) ezután nem került többet megtartásra. A falu szegényparasztjainak Komáromba kellett utaznia az eladásra szánt- jellemzően – baromfikkal. (Herman 2010, 121; 171)² A visszaemlékezések alapján a vásár megszűnésével állítható párhuzamba a tojás, mint alapanyag marginalizálása a mindennapi étkezésből.

A téeszek eleinte a kukorica, cukorrépa és egyéb takarmánynövények előállításában voltak érdekeltek. Az 1960-as években jelentkező mezőgazdasági károk (eleinte heves tavaszi esőzések, majd több évnyi szárazság) az állattenyésztés, különösen a baromfi hizlalás felé terelték a falut. (Szandi 1978, 71-121) Itt azonban már nem történik jelentős ízlésváltozás a gazdagabb alapanyagokból készített *hajtott vakarcs* irányába. A kapásnövények mellett 1963-ban egyenlő földdarabokat mérnek ki a cukorrépa, burgonya, dohány, majoranna termesztésére, amelyek pótolni igyekeznek a gyenge kukorica- és bevételkiesést. Az 1960-as évek második felében megjelenik a petrezselyem, szagosmenta és egyéb zöldségfélék is. Ez a harmadik 5 éves terv megvalósítása során történt, amikor is új szempontrendszert alkotott meg a termelőszövetkezet vezetősége, a főagronómusok és a gazdálkodásért felelős új munkaerő, Porcz is.

² A mezőgazdasági kapcsolatok a korábban említettekről függetlenül megmaradtak a magyarlakta csehszlovák falvak és kisalföldi települések között is.

(Szandi 1978, 31-83)³ Az Új Élet Termelőszövetkezet életében egyre hangosabb a munkások számára kiutalt földtulajdon lobbija, amely a házi növénytermesztés- és ápolás széleskörű elterjedését eredményezte a szegényebb rétegek számára is.⁴

3. A vakarcs, mint jelenség a falu életében

A táplálkozás és ízlés változását több tényező befolyásolja, közülük kitűnik a gazdasági érintettség. Bátky felhívja a figyelmet először a növények szükség idején betöltött szerepére. (Bátky et al., 1933, 42)

A káposztafélék süteményekben való felhasználása szintén a szűkös gazdasági helyzetről tanúskodik első körben, legalábbis a kisalföldi régióban: a Vakarcs, Csusza gyermek-csúfnévként maradtak meg az adatközlők emlékezetében. Noha a Vág menti kistelepülések (Negyed, Farkasd) híresek káposztáikról⁵, melyeket komáromi és budapesti vásárookra is vittek, ezek a gazdasági kapcsolatok a szovjet hatalomátvétel és téteszesítés után marginalizálódtak. (Danter 2005, 169-171) Nagyigmánd gazdasági kapcsolatai ismertek a nyitrai térség falvaival, elsődlegesen Komáromon keresztül. Az 1940-es évekig Nagyigmánd szinte kizárólag *keserűvízével* kerül a sajtóhírekbe. Szandi leírása alapján a 20. század első felében nem fellelhető jelentős káposzta-monokultúra. Pedig a faluban 1863-tól számon tartották a községi szolgálkat, akiket a káposztás kertekben való növényápolással bíztak meg. 1865-ben helyüket viszont már kenderrel vetették be.

³ Adatközlőm szintén emlékszik rá, hogy a Nagyigmánd Önkormányzati Tűzoltóság helyén egykoron egy *káposztáskerteknek* nevezett földterületet létesítettek, noha egy 1812-es földmérés alkalmával is hivatkoznak már így nagyigmándi földterületre. 1898-ban a falu szívében valóban kiterjedt káposztás terület helyezkedett el; a majorsági termőföldek után következő legnagyobb egybefüggő területen a káposztás foglalta el. Ebből az derül ki, hogy Nagyigmándon volt kultúrája a káposztatermesztésnek, amit a templom alatti kerteken végeztek. 63 éves koci adatközlőm beszámol róla, hogy az igmándi káposztás kertek/rét a Concó patak mellett helyezkedett el, 1991/92-ben még folyt rajta káposztatermesztés. Ennek oka az, hogy a Concó mindig bő vízü patak volt, a tatai Által-ér után a legnagyobb patak a megyében.

⁴ A termelőszövetkezet növényápolási reformjainak hatására a falu mezőgazdasága rövidesen fellendülést hozott, noha ez a termőföld elszennyezésével járt együtt. A növénytermesztés kultúrája azonban nem halt ki, a mai napig működnek a faluban sikeres kertészettel foglalkozó családi vállalkozások.

⁵ A káposzta nedvességkedvelő növény, aminek igen kedvez az iszapos belvíz csapadékosabb területeken. A Vág menti településeket a folyószabályozások előtt rendszeresen érintette annak kiöntése, ami hordalékot hagyott a földeken. Ezen körülmények miatt rendezkedtek be a falvak elsődlegesen a káposzta termelésére. (Danter 2005, 117-131)

1866-ban a felső káposztás kertekbe Szedlacsek Ferenczet választják községi pásztornak. (Herman 2010, 114-117) A község étkezési szokásairól nem maradtak feljegyzések a 20. századot megelőzően.

A *vakarcs*nak nincsen autonóm definíciója a Magyar néprajzi lexikonban; maga a hivatkozás a *lepénykenyér* és *kenyérlepény* fogalmakra mutat. (Kisbán–Pócs, 1982, 463) A *kenyérlepény* így szerepel a Magyar néprajzi lexikonban: „kenyérsütéskor a kenyér tésztájából, ill. annak teknőkaparékból készített különféle sült tészta.” (Kisbán, 1980, 148) A *lepénykenyér* Kisbán Eszter alapján liszt, víz, só felhasználásával készült, *erjesztetlen* sült tészta. Bár a fogalom ismertetésénél szerepel a nagyobb tájegységek szerinti diverzifikáció példával alátámasztva, valamint a közösség gazdasági helyzetének fontossága, azonban a hivatkozott definíciók nem kielégítőek a *vakarcs* teljeskörű definiálására. Ugyanis az *igmándi káposztás vakarcs* eltérő a környező települések hasonló eljárással készülő süteményeitől, példának okáért a környék falvaiban ismeretes *hajtott/hajtogatott/nyújtott vakarcs*tól annak eljárásában, alapanyagaiban, és tálalási formáiban is.⁶⁷ Az egyéb vakarcsoktól eltérően az *igmándi káposztás vakarcs* nem tartalmaz tojást, azonban fejes káposztát igen. Ez nyersen kerül bedolgozásra a vakarcs tésztájába. Adatközlőim szerint az eredeti „szlovák” recepten az idők folyamán módosítottak, ahogy szélesebb körű lett a gazdasági stabilitás a faluban: „Finomítottunk az eredetin... A kezdetekkor a tészta vastagabb volt, mert sok volt a gyerek.” Az interneten fellelhető *igmándi*

⁶ Nagyigmándi nyugdíjas adatközlőm így írja le az utóbb említett ételt: „Az én nagymamám /1890-1976/ a rétes tésztát locsolta meg elég gazdagon tejfeles felvert tojással, és ezt töltötte meg, majd felkockázta tálaláshoz. Kívül ropogós, belül lágy, sós étel volt...”

⁷ Kocson a „szélezést” ismerik, ami a *rétes* tésztájából maradt szélek egybesütését jelenti disznózsírral és liszttel. Itt azonban nem használtak fel zöltséget a „vakarcs beléhez”. Ennek oka Kocs mezőgazdaságával kapcsolatos, a II. világháborút követően ugyanis sárgarépat termesztettek a termelőszoövetkezet földjein, egyéb kerti növények termesztésére a határ földjei nem alkalmasak. Érdekes megfigyelés, hogy a kocsi adatközlők emlékezetében a vakarcs nem sós tészta maradéka, hanem édesé: „Ez nem pogácsa, hanem rétes.”

Az egykor tótok által kedvelt Tatán 77 éves, tót családból származó adatközlőm definíciója szerint a „vakarcs” a sós pogácsa tésztája, amelyet szintén disznózsírral, valamint élesztővel, töltelék nélkül készítettek – a tészta itt már nem felel meg az *erjesztés* nélküli elkészítés kritériumának. Kisodorva, a tetejét „bekockázva” került a tepsibe. Itt a vakarcs jellemzően a babléves kíséreléte volt.

káposztás vakarcs receptje már a módosított verziót idézi a 35-40 dkg-os lisztmennyiséggel és a kevert zsiradék használatának kiegészítésével.

A gazdasági aspektuson felül adatközlőim a szállíthatóságot emelték ki az igmándi vakarcs elterjedésével kapcsolatban. Egy hagyományőrző asszony így fogalmaz: „A határi munkák idején jól szállítható, laktató elemózsiát jelentett, de disznó torok idején is szerettük.”

A kutatás kiindulópontja kocsi illetőségű nagymamám hagyatéka volt, aki karácsonykor és húsvétkor készített a rétestészta hasadékból vakarcsot. Ennek a különös ízléskülönbségnek a feltárása vezetett nagyigmándi születésű szomszédasszonyához, aki Kocsra házasodott és akitől ezt eltanulta, a receptkönyvbe lejegyezte. Az interneten fellelhető *igmándi káposztás vakarcs* receptjének leírása hasonló: „A sógoromnak köszönhetem ennek a végtelenül egyszerű és nagyon finom sós éteknek a receptjét, amit először az ő kedvéért készítettem...” A fenti példákból kitűnik, hogy bár az ízlésváltozás érintette a káposztás vakarcsot, organikusan terjed a *nagyigmándi káposztás vakarcs* mikrokörnyezetükben és a világhálón is.⁸ A falu honlapján fellelt autentikus recept így szól: „Hozzávalók (hagyományos méretű tepsi esetén): kb. 1 kg káposzta, hozzá ízlés szerint só, 35-40 dkg liszt, 20 dkg házi zsír, 2-3 teáskanál tejföl. Elkészítése egyszerű. Le kell reszelni a káposztát, s besózni. A zsírt (ami, ha kacsá-, vagy libazsír, akkor még ízletesebb az éték) felforrósítjuk, közben egy tálba betesszük a lisztet, s hozzáadjuk a kinyomkodott reszelt káposztát, majd beletesszük a forró zsírt, s a tejölt, ha kell, még megsózzuk. Az alapanyagot jól összedolgozzuk - akkor elég zsíros, s nem lesz száraz a vakarcs, ha az összedolgozáskor kezünkön érezzük a zsírt. Az összedolgozást követően lehet lisztes deszkán sodorni, vagy a tepsiben kézzel szétnyomkodni ujjnyi vastagságúra. Kb. 25-30 percig sütjük, amíg ropogóssá nem sül, s hidegen-

⁸ A község lakosait a helyi falunapon megkérdezve az világlik ki, hogy a helytörténetben kevésbé jártasak is tisztában vannak a nagyigmándi káposztás vakarcs autentikusságával. A *káposztás vakarcs* az egykori német gyökerek és az *igmándi keserűvíz* népszerűségén állnak a helyiek elmondása alapján.

melegen egyaránt fogyasztható.”⁹ Újabb, interneten található receptekkel összevetve azt találtam, hogy az *autentikusnak* vélt *nagyigmándi káposztás vakarcs* több tejfölt tartalmaz, illetve fogyasztása önmagáért való, nem levesek kiegészítő étke, ahogy az újabb fajta receptek írják a tálalásnál.¹⁰ Fogyasztása történhet hidegen és melegen is. Nagymamám hagyatéka alapján a vakarcs nem liszttel készül, hanem (bolti) leveles tésztából, amit összemetél. Habár ez praktikumnak hat, édes rétesek maradék tésztájából sütve úgy érzékelem, hogy nagymamám értelmezésében a vakarcs szintén a *rétestészta maradékaként* él, ahogyan egy másik adatközlőm is megerősítette. A *vakarcs* különböző kultúrákban flexibilis süteménnyé válik.¹¹¹² A gazdasági stabilitással nagymamám a káposztát elhagyta, azt túróval helyettesítette, helyét átvette a hajtott vakarcs.¹³ Nagyigmándi adatközlőim szintén beszámolnak a *hajtott vakarcs* és a *káposztás vakarcs* népszerűségének változásairól. Az elmondások és a falu fent hivatkozott helytörténeti adatait összegezve kiviláglik, hogy a *vakarcsok* a helyi táplálkozási kultúra részei, a két süteményt egymástól gazdasági változások különböztetik meg népszerűségüket illetően. Visszatekintve az 1890-es évektől a nagyigmándi lakosság életében a korábban könnyebben hozzáférhető tojásnak, mint alapanyagnak az elérhetetlensége a *hajtott vakarcs* táplálkozásban betöltött szeparációját hozta magával. A „tojással felvert tejfellel gazdagon meglocsolt” hajtott vakarcsot váltotta fel a káposztás vakarcs az 1920/1930-as évektől kezdődően adatközlőim visszaemlékezései alapján. A 19. század végéről

⁹ A recept a Cookpad weboldalán érhető el az alábbi linken: <https://cookpad.com/hu/receptek/11148962-igmandi-kaposztas-vakarcs>

¹⁰ A leves mellé való tálalás standolások és a falu rendezvényei alkalmával nem szempont a *káposztás vakarcs* tálalásánál, így itt szintén felmerül a praktikum szempontja, amely elválasztja a közösségi étkezés és a mindennapok étkezési szokásait egymástól.

¹¹ Dr. Mohay Tamás korábban felhívta a figyelmemet rá, hogy a káposztás péksütemények, fornettik (ma már) országosan kaphatóak, viszont ellenvetéssel fordulok ehhez, mivel a *vakarcs* autentikussága pontosan abban rejlik, hogy metélt tészta vakarékából sütik, amire a tömegtermelés nincsen optimalizálva.

¹² A Gasztroangyal című hazai gasztrokultúrát bemutató tévéműsorban például már az ipolysági régió tepertős vakarcsa is bemutatásra került 2016-ban. A hagyományos sült tésztás ételek bemutatása napjainkban fénykorát éli az alternatív étkezési formák megjelenésével. Az adás az alábbi linken érhető el: <https://www.youtube.com/watch?v=JBSwo7dITsA>

¹³ Édesapám szerint a vakarcs nem rétesféle, mivel nem hajtogatják a tésztát, hanem nyesik és gyúrják. A vakarcsok és rétesek közötti különbség egy szakmabeli (szakács) számára munkafolyamati megközelítésben is irányadó.

származó visszaemlékezés még említ tojást a *káposztás vakarcs* esetében is, a 20. századi adatok azonban mind mellőzik azt. A baromfivásár Komáromba kerülése és a mezőgazdaságból élő családok elszegényedése világlik ki a recept tojáshoz való viszonyából. Az adatok alapján kijelenthető, hogy mikrokörnyezeti körülmények között az *igmándi káposztás vakarcs* anyáról lányára szálló recept, a munkafolyamatokban, vagy ízlés formálásában nem jelenik meg a férfi családtagok ráhatása. A megkérdezett asszonyok családjaiknak a mai napig sütik az *igmándi káposztás vakarcsot*, itt azonban nem válnak el a hétköz- és ünnepnapok, kitüntetett szerepe a hagyományozódásnak van, alkalomnak nem szól. Visszaemlékezések alapján a korábbi generációk jellemzően szombatokon sütötték, amely a sült tésztás ételek napja volt.¹⁴ Mások a buktához és a pogácsához hasonlóan a mindennapi étkezések részévé integrálták. Akik kiházasodtak a faluból, azok is szívesen sütik családjaiknak, itt megjelenik az erőteljes *nostalgia* is. A káposztás vakarcs jellemzően az az objektum, amellyel származásukra emlékeznek mindennapi életük során az asszonyok. Továbbá a sütés, ellátás, gondozás útján nyer értelmet számukra az étkezési kultúrájuk átadása a fiatalok számára.

Egy adatközlő így emlékszik vissza nagymamája káposztás vakarcsára a 20. század első negyedéből: „Először a nyári fejeskáposzta érésekor ősszel sütötte. Levesekhez hétköznapi napokon került az asztalra, édesanyám is gyakran sütötte hétköznap, szüretkor...” A káposztás vakarcs így eredetileg feltehetően a szüretelések alkalmával ökonomikus ételnek számított. Adatközlőim elmondása alapján az élelmezésre szánt káposztatermesztés a családok számára kiutalt, vagy már meglévő háztáji veteményesben történt, ipari vagy piacra szánt ellőállítás

¹⁴ Arra vonatkozóan azonban nem érkezett adat, hogy a vakarcs más sült tészták, lepénykenyerek vagy rétesek nyesedékéből készült volna. Elkészítésekor nem kerül az asztalra sem sós, sem édes tésztáétel. Ez különbözik kocsai nagymamám eljárásától, aki együtt sütötte almás-grízes és meggyes-mákos rétesekkel és a megmaradt alapanyagból készült káposztás vakarcs egy nehezebb gazdasági időszakban. Noha nála erőteljesen kiütkezött a *gyermekkori sorstrauma* szempontja. (Báti 2023, 375-378.) Nagyigmándi adatközlőim nem számoltak be hasonló *traumákról*, melyek étkezési szokásaikat határoznák meg. A falu a szocializmus éveiben jómódú településsé fejlődött, a 20. század elszegényedett katolikus zsellér rétegét felváltották a társadalmi ranglétrán a reformátusokat leghagyó ambíciózus munkás réteg.

soha nem volt a településnek. A meginterjúvott helyiek ezenfelül 2024-ben saját káposztás kertjeikről mesélnek, amelyben káposztát termeltek egykoron és amely alapanyaga volt a *káposztás vakarcsnak*. Ezek helye azonban mostanra haszonnövényekkel, például lucernával került beültetésre. A házi vakarcskészítést napjainkban nem befolyásolja a mezőgazdaság állapota, néhányan azonban a mai napig tartják magukat az autentikus háztáji alapanyagokhoz. Az a tény, hogy az *igmándi káposztás vakarcs* népszerűségét nem törte meg a falusiak életmódjának és háztáji körülményeinek változása, azt mutatja, hogy az étel túllépte a praktikumok kereteit. Ezt erősíti az a tény is, miszerint napjainkban önálló helyi értékkel bíró étel rangját veszi fel. A visszaemlékezésekhez képest sem a tészta nyesedékéből való vakarcssütés, sem a bableves kísézőjeként való szerep nem állja meg a helyét mai keretek között.¹⁵ Elkészítésének technikája ennek ellenére sem esett át jelentősebb változáson.¹⁶

A közösségek folyamatosan építik saját kultúrájukat, az elhatárolódás a szomszédos kultúráktól azonban a szoros együttélés miatt nem alakított ki markáns variációkat. (Báti xxxx, 376-378.) A kutatás bizonyos hányadát a káposztás vakarcs kialakulásának körülményei ölelték fel, amelyek nem vezettek szignifikáns eredményre. Több adatközlőm szerint „mindig is ismerték”, voltak, akik szerint egy „szlovák receptről” van szó. Ehhez kapcsolódóan egy 22 éves naszvadi adatközlőm tudomásomra adta, hogy falujukban nagy divatja van a réteskészítésnek, minden nevesebb alkalommal készítenek káposztásat is. *Vakarcsot* azonban nem készítenek. A rétest *bélesnek* nevezik. Negyeden adatközlőm szerint nem ismerik a *káposztás vakarcsot*, a lepényféléknek nincsen és nem is volt divatja a faluban. A Magyar Néprajzi Atlasz Martosnál tesz említést egyedül kukoricából készített lepényfélére, más magyar többségű településről adat nem érkezett, lakodalmi ételek között nem szerepel a káposzta az adatfelvétel

¹⁵ Ünnepi vagy böjtben betöltött kiemelt szerepe nem bizonyított. Ettől függetlenül adatközlőim java része, akik maguk is készítik a mai napig, katolikus vallásúak.

¹⁶ Fellelhetők továbbgondolások, különösen a káposzta előzetes pirításával kapcsolatban, ezek azonban nem helyi kezdeményezések és nem vernek gyökeret Nagyigmánd közösségében sem.

idején. Izsán szintén tartanak Rétesfesztivált, ott a *káposztás béles* azonban ismeretlen. Egy Naszvadról Csémpusztára települt család lelkész leszármazottja szintén Nagyigmádon találkozott először az étellel, így valószínűsíthetően mindig is a nagyigmándi konyha része volt, *autentifikációját* egyéb körülmények határozták meg, nem kulturális átvétel. A Kisalföld és a vizsgált Nyitra megyei falvak rétes-, és vakarcsfogyasztói szokásai nem mutatnak hasonlóságot, nem alkotnak kulturális kontinuumot.¹⁷

4. Az igmándi káposztás vakarcs, mint jelenség értelmezési lehetőségei

Báti Anikó tanulmányában kiemeli a káposztás hús és a gulyás kapcsán a környező kultúráktól való különbözőség igényét. (Báti 2023, 375-376.) Egy olyan kiterjedt faluhálózatban, amely infrastrukturálisan a Kisalföld falvaira jellemző, ez az igény szintén jelentkezik a közösségben. A környező kistelepülések és Nagyigmánd ételei sem szerepelnek helyi, megyei, vagy a Magyar Értéktárban. A különbözőség a *káposztás vakarcs* létjogosultságán érhető tetten, míg az egyéb rétes tészta hasadékból készített vakarcsokat készítik a környező falvakban is. A Báti által megfogalmazott közép-európai apáról fiúra szálló áthagyományozódások törése nem mutatható ki a *káposztás vakarcsról*, mivel ez egy jelentősen női központú kulturális gasztrotermék. A fiatal generációk *káposztás vakarcs* fogyasztásához szintén az édesanyák dominanciája járul hozzá a családi ételmezés megtervezése által, az alapanyag beszerzésétől az elkészítésig. Az *önreprezentáció* mértékadó eseménye ezenfelül nem az évente megrendezett falunap a nagyigmándiak számára, ahogyan az a faluturizmus helyi viszonyai alapján elvárható lenne. Adatközlőim felhívták a figyelmet egy bonyolult szociális-politikai hálózatra, amely alapján több különböző volumenű

¹⁷ Noha a rétesek és bélesek kulturális összetartó elemei a szlovákiai és magyarországi testvérfalvaknak. (Lásd: *kiskőrösi szaladgálás rétes*)

eseménysorozaton megjelenik a nagyigmándi önreprezentáció objektumaként az *igmándi káposztás vakarcs*. Ezek a következők:

a) helyi politika

A helyi bölcsőde fiatal vezetőnöje, valamint köztestületi tagja számolt be számomra arról, hogy a köztestületi üléseken rendszerint szolgálnak fel *káposztás vakarcsot*, ezzel évek óta a helyi illetőségű Ószikék Nyugdíjas Klubot bízzák meg. Kiemelt esemény ezenfelül az országgyűlési képviselőasszony látogatása, amikor is előkerül a sütemény fogadása alkalmával. A politikai életben feltűnik ezenfelül intézményátadók, hivatalos ülések, beiktatások során is. Fiatalasszony adatközlőm szerint a Nyugdíjas Klubot a helyi Polgármesteri Hivatal bízza meg a vakarcskészítés feladatával. A Komárom-Esztergom Megyei Önkormányzat szintén hírként hozza le iskola és sportcsarnok megnyitó alkalmával fogadási étekként a *káposztás vakarcsot*.

b) sportrendezvények

Helyi adatközlőm szerint egykoron a Komárom-Budapest közötti maratonokon¹⁸ várták a versenyzőket káposztás vakarccsal, amelynek elkészítésére az Ószikék Nyugdíjas Klubot kérték fel. Az interjúkból kiviláglik, hogy a káposztás vakarcs hagyományát ez a társaság tartja, ami a mai napig igen aktív társasági élettel bír. A falut vágja keresztül ezenfelül a Szent Jakab zarándokút is. Nagyigmánd vezetése önálló programsorozatai mellett kiemelt figyelmet szentel a térség turizmusának kihasználásával is.

c) a közösség jubileumai

A július első szombatjára eső nagyigmándi falunapon érdeklődve kiderült, hogy az újfajta *kenyérlángosok*, modern *lángosok* vették át a *közösségi étkezésben*

¹⁸ Specifikusan a Bécs-Pozsony-Budapest Szupermaratonról van szó, amely áthaladt a falun.

elfoglalt uralkodó szerepet, ami Magyarországon növekvő tendenciát mutat. A rendszerváltás után népszerűvé váló lokális falusi fesztiválok és egynapos falunapok tematikája nem épül rá a helyi autentikus kultúrára. Ettől függetlenül a Nyugdíjas Klub elvértve standdal kilátogat az eseményre és előfordul, hogy sütnek *vakarcsot*, ez azonban már kihaltnak mondható önreprezentációs-turisztikai attrakció egy fiatal adatközlő szerint. A helyi sajtó 2008-ban megemlíti a *káposztás vakarcsot*, Szijj Ferencné polgármester-asszonyt is fotózták vele Nagyigmánd 775. jubileuma alkalmából.

d) helyi turizmus, jeles napok

Egy helyi illetőségű idősebb úr feleleveníti, hogy az őszi szüreti felvonulásokon is megjelenik a káposztás vakarcs közösségi „elemózsiaként”. Ezenfelül sátorban felszolgálják közvetlen vendégek részére a települést érintő egyéb rendezvényeken, melyek szervezésében szintén részt vesz a Nyugdíjas Klub és az önkormányzat is. A faluban nyárindító gasztro, kézműves napot is tartanak, amelyen szintén képviselteti magát a Klub.

Az önreprezentáció és a közösségi étkezés motivációja azonban a fent sorolt kategóriákban elválik egymástól. A vakarcs receptúrájában nem történik változás, a standolás, illetve a Nyugdíjas Klub tagjainak munkájával hagyományozódik tovább a káposztás vakarcs kultúrában elfoglalt helyi értéke.

A *káposztás vakarcs* sikeressége több tényezőből áll, hiszen egyfelől a gyors szállíthatóság, szavatosság, valamint rugalmas tálalási módja is ideális étellé teszi. Másodsorban magán hordozza a marketing termékek jól ismert sajátosságait is. Gazdaságos termék, amely igazodik a szubjektív minőség¹⁹ kritériumaihoz és tulajdonságai objektíven meghatározhatók. A *káposztás vakarcs* a közösségi rendezvények állandó feltéteként könnyen azonosítható, egyszerű termék,

¹⁹ A fogyasztói igények aspektusából.

amelyre a hagyományápolás motivációja van ráfűzve, így turisták által is könnyen megjegyezhető a kizárólagosan ráépülő turizmus hiányában.²⁰ A *káposztás vakarcs* eddig azért is kerülhette el a táplálkozástudomány és néprajz érdeklődését, mivel lokális jellegzetességről van szó, amelynek értékesítési helye Nagyigmánd maga, promóciója pedig szintén a standolások alkalmával szerveződik meg, időben és térben nem értelmezhető a falu turizmusán kívül. Az emberi tényezők kiaknázása az informális önképző csoportok önkormányzattal és a Művelődési Házzal való együttműködésén keresztül fogható meg. A Nyugdíjas Klub találkozóhelyet és kiállítási lehetőséget kap tevékenységeihez, cserében viszont munkájukkal segítenek az eseményszervezések lebonyolításában és a falu hírnevének emelésében. A falu megismert közösségi viszonyain keresztül feltérképezhető egyfajta egymásra utalt altruizmus, melynek terméke – többek között – a *káposztás vakarcs* jelentőségének fenntartása.

Az interneten fellelhető *vakarcs* recept (amely szintén a helyiek érdeme) szintén nem teszi lehetővé a *közösségi étkezés* és turizmus értelmezését, mivel háziasszonyok és a hagyományos, húsmentes, sült tésztás ételeket kedvelő célcsoport számára van jelentősége, jöllehet, nem sikertelen kísérlet az *igmándi káposztás vakarcs* renoméjának fenntartására.

5. A női aspektus tárgyalása a mezőgazdaság és a közösségi táplálkozás értelmében

A női szerepek vizsgálata munkavállalói, anyai, logisztikai szempontból is érdekes aspektus Nagyigmándon. A kommunizmust megelőzően nagyigmándi nők Pócza plébános Historia Domusában szerepelnek először, akiket a kisigmándiakkal egyetemben rejtegetett az állomásozó orosz katonák elől. A

²⁰ Feltehetően kérdéses lenne a *káposztás vakarcs* erőltetett modernizálása, ami bár a kiskörösi szaladgálós rétes esetében sikeressé vált, Nagyigmánd turizmusában nem helyezkedik el központi helyzetben,

faluban történt ehhez kapcsolódó gyilkosság is. (Herman 2010, 187-192) Fotográfia fennmaradt róla, hogy a gazdasági nehézségek ellenére 1934/1935-ben főzőtanfolyam indult 15 fővel a Kovács-házban. (Herman 2010, 226) Így elmondható, hogy az önképzésnek, az asszonyok edukálásának komoly hagyománya van a faluban, ezek rendszerint szociális találkozások, intézményi keretek között valósultak meg.

Szandi hely-, és termelőszövetkezet-történeti munkájában beszámol róla, miszerint a falu női közösségét megosztotta a termelőszövetkezetben végzett munkavégzés azok megalakulásától kezdődően. Női dolgozóit több helyütt érte atrocitás a jövedelmezőbb állásokban dolgozó helyi asszonyoktól, akik nyereszkedési célból a dologtalan időszakokban jelentkeztek munkára. A nagyigmándi termelőszövetkezetek számára az első pillanattól problémás volt a női munkaerő alkalmazása. Eleinte gyermekeiket ellátni képtelen özvegyeket, szegényasszonyokat alkalmaztak, akiknek egyéb ellátást is lehetővé tettek. (Szandi 1978, 115-118) A taglétszám növekedésével szavazásra bocsátották a női tagok között a kívánalmaiknak megfelelő *női munkát*, amelyet kizárólagos alapon végezhettek. Innentől kezdve a veteményesek növényápolása és a baromfitelepek gondozása vált számukra kiemelt feladattá. A termelőszövetkezetben a kiosztott földek jellegében szintén megjelent a női lobb, melynek hatására a megművelhető földterületek a háztáji veteményesek kiszélesedéséhez vezettek.

1973-ban Karikó Sándor, az Új Élet Termelőszövetkezet vezetőségi tagja a női munkaerő problémáira hívja fel a figyelmet. Véleménye szerint a mezőgazdaság gépesítése felszabadította a női munkaerőt, amelynek nehézkesen találtak munkát. Komoly lobbira volt szükség a gyárak mecénatúrájához, többek között a MOM Szemüveglencse-gyár is felszippantja a felesleges női munkaerőt. Az 1974-es aszály következtében új lendületet kap a baromfitenyésztés, amely a várandósoknak is biztosít munkát.²¹Ugyanebben az évben már a helyi pékség látja

²¹ A megjelent cikk szerző nélkül szerepel a Dolgozók Lapja 1974-es évfjzatának 42. számában.

el a Komárom környéke és Sütőipari vállalat és Igmánd térségi ÁFÉSZ boltjait péksüteményekkel, melyet női alkalmazottak üzemeltetnek, az üzlet logisztikájáért szintén ők felelősek. A káposztás vakarcs nem jelenik meg árucikként az ÁFÉSZ polcain. A tanulmány jelen szakasza azt a kiművelt, vezetési tapasztalattal rendelkező női réteget örökíti meg, amelyek később előfutárai lesznek a falu jelenlegi, a térség falvaitól eltérő, ámde sikeres szociális-politikai berendezkedésének.

A vakarcs elkészítésében adatközlőim elbeszélésében erőteljesen érvényesül az anyai szempont. Egyfelől egy női hagyomány átadásáról van szó, másfelől a vakarcs minősége, textúrája igazodik a családi igényekhez is. Mindennek tudatában érdekesség, hogy nem jelent meg reform variáció²², az *igmándi káposztás vakarcs* fogyasztásával továbbra is a *hajtott vakarcsé* vetekedik. Az anyai szempont generációkon átívelő, a visszaemlékezés a nagyanyáktól származik. Ezáltal kijelenthető, hogy egy 1900/1920-as évektől biztosan eredeztethető ételről van szó, amelyet már az ötödik generáció ismer el a mindennapi étkezés részeként az adatközlők elmondása alapján. A *káposztás vakarcs* azonban eltér a megszokott *fesztivalizáción* átesett gasztro-termékektől. (Báti xxxx, 379.) Csomagolása nincsen, nem mellesleg nem termel bevételt az önkormányzat, vagy helyi vállalkozók számára.²³

A megkérdezett asszonyok a mindennapok és a *közösségi étkezés* során sem számoltak be *sorstarumákról*, vagy rendkívüli eseményekről, melyek étkezéshez fűződő viszonyaikat befolyásolták volna. A hagyományozódás, egyszerűség, a heti menütervezésben elfoglalt szerep az erőteljesek szempontjaik szerint. Az alternatív étkezési mintázatok, például a hús elhagyására irányuló motiváció szintén nem jelent meg elbeszéléseik során. (Báti xxxx, 61-67.)

²² Mint az például a *kiskőrösi szaladgálós* rétes esetében ismeretes a glutén-, és laktózmentes variáció létrejöttével.

²³ Vállalkozók a teljes eljárás és munkafolyamat alatt nem jelennek meg, mint nagyobb fesztiválok gasztroturizmusának megszervezése esetében. A falu profiljában nem kiemelt jelentőségűek a vendéglátással foglalkozó családok. Több család a mezőgazdaságból vagy szolgáltatásból él.

A logisztikai szempont kiemelten női aspektusú a tanulmányban. A termelőszövetkezet és a 20. század második felének munkáltatói-munkavállalói adatai azt mutatják, hogy a faluban erőteljesen női fókuszú az árubeszerzés. Ezenfelül hagyománya van a női vezetésnek is.²⁴ Az alapanyag beszerzése és az ízlésváltozás jelentősen a helyi gazdaság viszonyaihoz mért a téteszesítés koráig. Ezt követően azonban kirajzolódik a női munkaerő lobbijának dominanciája a könnyebb fizikai munkavégzéshez, amelynek révén a mezőgazdaság nehézségei sem tudják többé a *hajtott vakarcs* népszerűségéhez mérni az *igmándi káposztás vakarcsét*, mely elindult az *autentifikáció* útján. A tárgyalt alfejezet a leginkább problémás a tanulmány megírásakor, részint annak interdiszciplináris, közgazdasági és szociológiai vetületeit tekintve, részint a feldolgozható szakirodalmak listájáról számot adva, melyek közül több, a rendszerváltás óta pártpolitikai bélyeget kapott, női munkavállalásról szóló tanulmány nem tekinthető komoly forrásnak egy modern néprajzi dolgozatban.²⁵ Nagyigmánd vezető szociális-politikai személyei női többségben vannak. Ez a diszharmónia felvethet összeférhetetlenségeket a faluvezetéssel kapcsolatban, a falura azonban nem jellemzők közéleti-politikai konfliktusok. Ezen pozíciók esetében a nagyigmándi nők kijárták a termelőszövetkezet adta lobbitevékenységeket a 20. század második felében ahhoz, hogy önálló értékítélettel bírjanak a falu vezetésében évtizedes viszonylatban – a térség falvaitól meglehetősen eltérő mintázatot követve.

²⁴ 1990 óta a falunak kizárólag női polgármesterei voltak. Ettől függetlenül is dívik magasrangú pozíciókban női szerepvállalás, mint: körzeti orvos, köztestületi tag, könyvtáros. Ez a környező falvakhoz képest eltérő mintázatot mutat. Szandi leírásában szintén kidomborítja az Új Élet Termelőszövetkezet vezetőségének női szerepvállalóit, akik hamar döntéshozói rangra helyezkednek. (Szandi 1978, 130-147)

²⁵ Noha egy, a szocializmusnak köszönhetően sikeresen modellt váltó kistelepülést érintő dolgozatban nem lenne részrehajló a pártpolitikával átitatott kordokumentum-vizsgálat kellő objektivitással, hiszen a termelőszövetkezetek munkavállalóinak stratégiáira szintén nagy befolyással lehetett.

6. A helyi klubok, szervezetek szerepe a (turisztikai) önreprezentációban

A faluban végzett interjúkból kiderül, hogy a nagyigmándi nyugdíjas klub felel elsőrendűen a káposztás vakarcs elkészítéséért és a hagyomány közösségi szintű ápolásáért is. A vakarcsot ezenfelül ismeri a széles lakosság is, annak egyediségével nagyon is tisztában vannak. Az önreprezentáció elválásánál fontos szempont a munkamegosztás, amely már jellemzi a nyugdíjas klub munkáját a vakarcs készítése során, eltérően a háztáji vakarcs sütéstől. Egy nagyigmándi idősebb úr így fogalmaz: „Tavaly is, idén is sütöttem a szüreti felvonulásra Eszti néni vakarcsa mellé.” Ezen alkalmakkor egymástól függetlenül ki-kiveszik a részüket a klub tagjai, nyugdíjas férfiak és nők egyaránt.

Az Ószikék Nyugdíjas Klub spontán önszerveződő közösség, nem leányközössége szociális gondozási központnak, a Magos Művelődési Házzal és Könyvtárral azonban szoros együttműködésben állnak. Női tagjai tartják fenn októberi kezdéssel szerdánként a Kézműves Szakkört, amely 35 éves működésre tekint vissza. A Nyugdíjas Klub működése szintén évtizedes viszonylatban mérhető. Céljuk az értékmegőrzés önszerveződés- és képzés által. A Községi Ház ad otthont továbbá a karácsonyi ünnepségnek, a nőnap és idősök napi köszöntőknek, amelyet szintén a nyugdíjas klub szervez. Egyébiránt a területi falunapokra kilátogató laza baráti-szomszédi közösségről van szó. Tagjaik között többen nyugdíjas éveikre költöztek vissza a faluba.²⁶ Sokan tagjai a Nagyigmánd Helytörténetét Kutató Csoportnak²⁷, ahol szintén szívesen válaszolnak kérdésekre is. A faluban működik továbbá lovaskör, hagyományőrző klub és táncstúdió is, utóbbiak profilját néptáncoktatás teszi ki elsődlegesen. Az 1956-os megemlékezések rendszerint Gzyczy József honvédhadnagy síremlékénél történnek, ezenfelül a falu autentikus ünnepe a Szikszai-Mansbarth Emléknapi,

²⁶ Tevékenységük a térségben unikálisnak mondható. A környező falvak többnyire formális közösségi formákat tartanak fenn. (Lásd: Kocsi polgárőrség) Az informális csoportok közösségre gyakorolt hatása Nagyigmándon kimagasló a vizsgált dadi és kocsi csoportokéhoz képest.

²⁷ Egy Facebook csoportról van szó, melynek tagjai átfedésben vannak a helyi önképző körök tagjaival is. A Nyugdíjas Klub tagjai jól informáltak, az informatikai eszközöket tudatosan használó nyugdíjasok, bár a faluval kapcsolatos weboldalakot a 40-45 éves, egyetem végzett korosztály kezeli.

amely az 1849-ben Nagyigmádon kivégzett lelkészek emléke előtt tiszteleg.²⁸ A közösségeket a falu önkormányzata fogja közre, hivatalos megkeresést tőlük kapnak fellépésre, az események szervezésében való segítségre. Ez a segítség önkéntes alapú, anyagi fedezettel nem jár a közösségek részére. Az interjúk alapján kiviláglik, hogy Nagyigmádon aktív a szociális ellátórendszer, amely igyekszik lakosait a közösség hasznos tagjaivá tenni, számukra feladatot és szórakozást is biztosít a megrendezett eseményekkel.²⁹ A hagyományörzés fontos helyi szereplője Szijj Ferencné, aki 1990 és 2010 között látta el a község polgármesteri feladatait és akinek vezetése alatt kiépült az a kulturális-szociális rendszer, amelybe a fiatal és nyugdíjas korosztály munkáját is igyekszik becsatornázni a helyi hagyományörzés eszméje által.

Kijelenthető, hogy a *turisztikai önreprezentáció* Nagyigmánd községben strukturált intézményi és informális szervezetek közreműködése útján jön létre. A faluban nagy hagyománya van mind a női vezetésnek, mind a felesleges energiával rendelkező lakosok közösségépítésben és alkotásban való szerepeltetésének, amelynek gyökerei a sikeres termelőszövetkezeti működési stratégiákhoz vezetnek vissza a faluban. Mindamellett a *paternalitásból* a *maternális* társadalmi-politikai berendezkedés felé mozdult el a közösség, amely együtt mozgott a kapásnövények termelőszövetkezetben elfoglalt egyre nagyobb női munkaerő felszívásával. (Sárkány, 174-175) A falu hivatalosan az *igmándi keserűvízzel* szerepel a Komárom-Esztergom Megyei Értéktárban, amelyet egyfelől nem palackoznak a kutak mezőgazdasági szennyezőanyagokkal való fertőzése miatt, másfelől nem alapítható rá helyi turizmus.³⁰ A falu vezetése a feltárt sajtókutatás eredményeképpen már a szocializmus éveit kísérletezett

²⁸ Egy korábbi tanulmányomban Kocs község közösségi emlékezetéhez való viszonyáról írtam, melynek tézise volt a lokális emlékezet kihalása. Nagyigmádon azonban élénken élnek a történelem ezen eseményei az emlékezetben, a falu a térségben is kimagaslóan ad történelmi emlékezetének életben tartására.

²⁹ 1971-ben Nagy István adott interjút a fellendült nagyigmándi kultúrával kapcsolatban a Dolgozók Lapjának; a fiatalok modern, önszervező klubokat rendeznek a Kultúrházban, új lendületet kap az élet a faluban. (Dolgozók Lapja 1971, xxxx, xx)

³⁰ Az 1990-es években gombamód szaporodó lokális fesztiválok a térség falvai közül Kocson vertek gyökeret sikeresen a Kocsitól Fesztivál által, így ez egy újabb szempontot vetett a faluvezetés elé a helyi turizmus lehetőségeinek spekulációjánál.

külkapcsolatok, interkulturális események megtartásával. Az 1960-as évektől bekövetkező népességrobbanás következtében pedig már a helyi lakosoknak is igényük volt szabadidejük hasznos eltöltésére, melynek kielégítésére a módos faluvá nőtt Nagyigmánd forrást is tudott biztosítani.

Az étkezés és identitás kapcsolata szintén eltér a közösségi étkezésben és az adatközlők magánéletében. A *káposztás vakarcs* közösségépítő jellege a standolásokban és kitelepülésekben mérhető, az elfogyasztás eseménye közösségi térben zajlik, az elkészítés azonban a tagok egyfajta egymás melletti önálló munkavégzését térképezi fel. A *káposztás vakarcs* szűk körű ismertségének oka az elfogyasztás lokalizációja a közösségi események színterére, valamint hagyományának a közösség keretei között való megtartása.³¹

7. Összegzés

A tanulmány az *igmándi káposztás vakarcs* kulturális szerepét elemezte a lokális turizmus és a *közösségi étkezés* aspektusából. A hathónapos kutatás eredményeképpen kitűnik a mindennapi vakarcsfogyasztás és a *turisztikai önreprezentáció motivációinak* elválása a káposztás vakarcs elkészítési és tálalási módjaiban. A káposztás vakarcs önreprezentációs szerepe kettős, egyfelől a szomszédos kitelepülésektől való különbözni vágyás, másfelől a vendéglátás autentikus étkekkel való kiszolgálása a cél. A mindennapok során erősen nosztalgia vezérelt, anyáról lányára szálló hagyományról van szó, míg a turizmus egy altruista, önkormányzati felkérés útján létrejövő egymás melletti munkavégzéssel írható le. Közös sajátosságuk a női fókusz, mely kiter a gazdaságosság, a női szerepvállalás, a lobbitevékenységekre való visszavezethetőségre is, ezenfelül kritériumai megfelelnek a modern termékmarketing követelményeinek is. Az *igmándi káposztás vakarcs* nem illik

³¹ Az adatközlők családi étkezésére irányuló kérdések alapján feltárható, hogy azokban a nosztalgia, az igmándi ízlésvilághoz való érzelmi hovatartozás a mérvadó – különösképpen a kiházasodott asszonyok esetében.

tökéletesen bele a – többek között – Báti Anikó által körbejárt *ételfesztivalizációs* folyamatba, mivel a lokális turizmusnak egy altruista indíttatású, nyereséget nem termelő kiegészítő ételéről van szó, amely nem is értelmezhető Nagyigmánd *közösségi étkezésében* betöltött szerepén kívül a térségben sem.³²

Bibliográfia

BÁTI Anikó

2023 Ételek, hagyományok, örökségesítés. In: AMENT-KOVÁCS Bence, EITLER Ágnes (szerk.): *Örökségképzés, kulturális emlékezet, identitás*. 375–402.

BTK Néprajztudományi Intézet. Budapest

HERMAN Sándor

2010 *Nagyigmánd: Töredékek a múltból*

Szijj Ferencné. Nagyigmánd

PÓCZA Ferenc

1945 *Historia Domus*

Nagyigmánd

SÁRKÁNY Mihály

2014 *Nőuralom? Szexuális szabadság? Monogámia? A társadalmi szerveződés kezdetei*. In: SÁRKÁNY Mihály,

VARGYAS Lajos (sorozatszerk.): *Társadalom és gazdaság*:

³² A kutatás közben mintegy véletlen folytán sikerült feltárni továbbá Nagyigmánd és Naszvad interkulturális termelészövetkezeti kapcsolatait is, valamint egy magyar-csehszlovák lakosságcserre egyezményt követő önkéntes migrációs hullámot a Kisalföldre, amely eddig nem kapott visszhangot a magyar történetírásban, noha Naszvadon élénk hagyománya van. Erről külön beszámoló készült hallgatói konferenciára, a táplálkozástudomány keretei közé azonban nem besorítható.

Válogatott szociálantropológiai írások. Kultúrák keresztútján
22. 164–175.

L'Harmattan Kiadó. MTA BTK Néprajztudományi Intézet.
Budapest

SZANDI Anna

1976 *Lépésváltásban*

Komárom megyei Termelőszövetkezetek Szövetsége