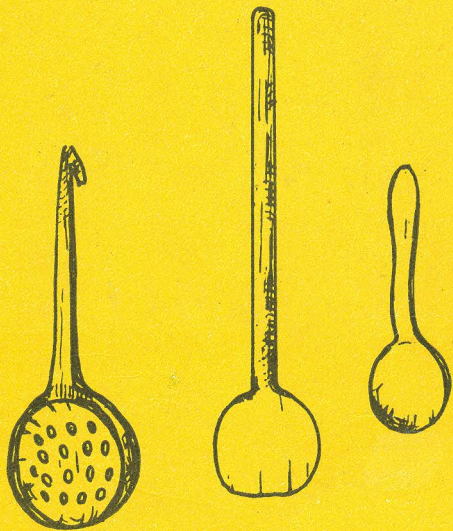


12562

BÓDI ERZSÉBET

EGY
MAGYARORSZÁGI
LENGYEL FALU
TÁPLÁLKOZÁSA



DEBRECEN, 1984

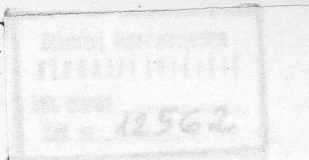
EGY

MAGYARORSZÁGI

BNGYEL-FALU,

APLAKOZÁSA

BŐDI ERZSÉBET



EGY
MAGYARORSZÁGI
LENGYEL FALU
TÁPLÁLKOZÁSA



DEBRECEN, 1984



STUDIA FOLKLORISTICA ET ETHNOGRAPHICA

A Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszékének
Kiadványa

Szerkeszti:
UJVÁRY ZOLTÁN

Munkatárs:
Dám László

Szám: 12562



ISSN 0138—9882
ISBN 963 471 325 4

A táplálkozás hazai néprajzi vizsgálata az elmúlt három évtized alatt jelentős előrehaladást ért el. Jóval meghaladja a korábit. Számos kérdésben születtek összefoglaló jellegű, további kutatásokat serkentő és kiváló útmutatásokat adó tanulmányok. Ezek az összefoglalások az egész magyar nyelvterületre kiterjedő ételcsoportokat vetettek számba, történeti kérdésekre adtak választ, táplálkozás szerkezeti helyzeteket mértek fel és a kultúra mozgástörvényeit állapították meg.

Mindezek az elemző és szintetizáló, nem egyszer nagy erőfeszítést kívánt mélyreható kutatások elsősorban *Kisbán Eszter* munkásságának köszönhetőek. Ő foglalta össze és értékelte a Magyarországon 1951 és 1976 között végzett néprajzi táplálkozási vizsgálatokat is,¹ melyek sorában igen jelentős eredményeket mutattak fel a táplálkozási anyag monográfikus feltárásai és bemutatásai.² Az alábbiakban ugyancsak lokális anyagfelvételre törekedtünk.³ Célunk az volt, hogy az emlé-

1. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951—1976). *Dissertationes Ethnographicae*, II. (Szerk.: *Tálas István*) Budapest, 1976—78. 152—203.

2. 1976 óta megjelentek: *Bálint Sándor*: Táplálkozás és háztartás. Élelmezési és háztartási iparágak. A szögedi nemzet. II. rész, Móra Ferenc Múzeum Évkönyve, Szeged, 1976/77—2. 103—204.; 205—250.; *Knézy Judit*: Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII—XX. sz.). *Somogyi Almanach* 26. szám, Kaposvár, 1977.; *Uő.*: Babócsa és környéke népi táplálkozása. *Ethn.* XCII. 1981. 459—470.; *Végh Antal*: Száz szatmári parasztétel. Budapest, 1978.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú táplálékok. In: *Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről*. Herman Ottó Múzeum Néprajzi Kiadványai X. (Szerk.: *Szabadfalvi József*) Miskolc, 1981. 147—160.; *Vajda Mária*: A balmazújvárosi Németfalu táplálkozási szokásai. Debreceni Déri Múzeum Évkönyve LX. Debrecen, 1981. 331—350.

3. A néprajzi terepmunkához felhasználtuk: *Cs. Schwalm Edit—Ujváry Zoltán*: Kérdőív a népi táplálkozás kutatásához. *Palóc Kutatás. Módszertani Közlemények* XXIII. Eger, 1979.

kezet alapján ma már csak érinthető századforduló körüli állapotoktól napjainkig terjedően rögzítsük a vizsgált közösség táplálkozási kultúráját. Ez a kultúra oly sokrétű és gazdag, mind részletekben, mind problémakörökben, hogy egészében e kismonográfia keretében nem áll módunkban összefoglalni. Bemutatásunk tárgyát leszűkítettük az ételekre. Az ételneműek, az ételkészítés, a nyersanyag frissen, nyers állapotban történő felhasználása, a tartósítási módok alkalmazása és az ételek, eljárások terminológiája, a nem egyszer a hozzátapadt szubjektív tartalom, úgy véljük, hogy a táplálkozásvizsgálat fontos, alapvető területeit képezik.

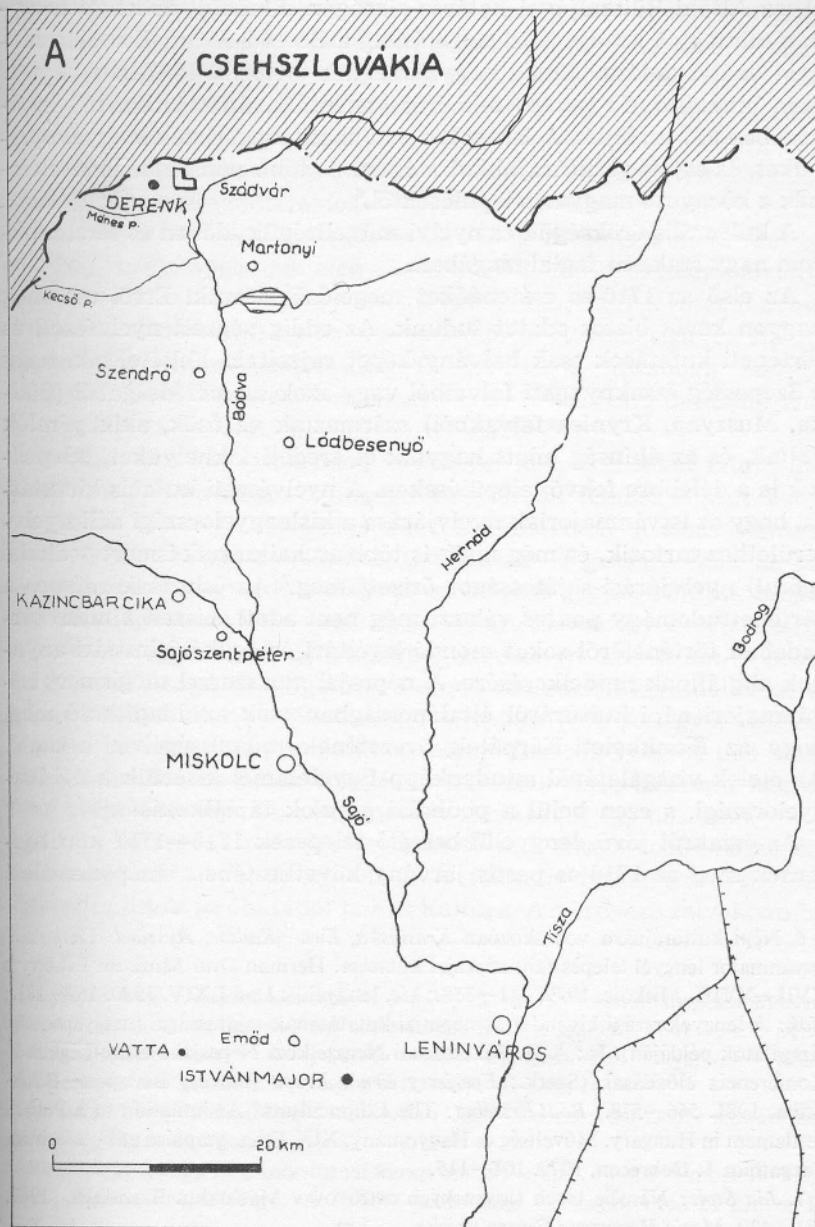
A paraszti kultúrában a mindennapi élelem biztosítását, a táplálkozási kultúra alakulását a nyersanyagok megszerzésére és feldolgozására irányuló gazdálkodás közvetlenül meghatározza.⁴ A paraszti családok önálló tulajdonsága ebben (gazdálkodás—táplálkozás) az összefüggésben a legkézenfekvőbb. A gazdálkodás jellege és ezzel kapcsolatban az ételek változatossága elválaszthatatlan az adott közösség sajátos társadalmi-kulturális helyzetétől.

Vizsgálatainkat egy magyarországi lengyel nemzetiségű közösségben végeztük. A közösség rendhagyó történeti sorsa s e mellett a hosszan tartó nyelvi és viszonylagos kulturális izoláltsága lehetővé tette az archaikus ételek fennmaradását, a sajátos helyi technológiai eljárások kialakulását, ugyanakkor az új természetföldrajzi és nyelvi, kulturális környezethez való alkalmazkodás folyamatának megfigyelését is. Több esetben az ételek kormeghatározásánál a pontos támpontot magának a közösségnek a településtörténetében⁵ leljük meg.

Előjáróban közöljük, hogy a vizsgált kis közösség Istvánmajorban

4. A két témakör együttes vizsgálatára Vö.: *Knézy Judit*: Csököly népének... i.m.; az újabb külföldi monográfiák közül *Zofia Szromba—Rysowa*: Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku. Wrocław—Warszawa—Kraków—Gdańsk, 1978.

5. *Király Péter*: Remaques sur le parler d'une colonie polonaise de Hongrie. *Studia Slavica* XII. 1960. 215—225. *Maria Hemmert*: Lengyel falu Magyarországon. *Élet és Tudomány* XXVII. 32. sz. 1972.; Vö.: *Akác László*: Lengyel falu Borsodban. *Magyar Nemzet* 1974. május 18.; *Maria Hemmert*: Gwara polska wsi Emód—Istvánmajor na Węgrzech. Szeged, 1970. (kézirat); *Mieczysław Wieliczko*: Polacy na Węgrzech. Lublin, 1977.; *Dénes György*: Egy lerombolt falu nyomában... *Derenk. Élet és Tudomány* XXXIII. 15. sz. 1978.; *Ewa Krasinska*: Wychodstwo chłopskie na Węgry. Stan i potrzeby badań etnograficznych. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Etnograficzne, zeszyt 11*. Kraków, 1978. 41—60.



1. kép. Lengyel nemzetiségek Borsod-Abaúj-Zemplén megye településein

él, az Alföld Bükkaljával határos síkságán, Emődtől délkeleti irányban mintegy 5 km-re. Közigazgatásilag a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei önálló tanácsú Emőd nagyközséghez tartozik. 1977-ben végzett nem hivatalos, de pontos felmérés szerint Istvánmajorban 63 lakóházában 207-en éltek. A lakosok a mai napig megőrizték lengyel nyelvüket, és sajátos kultúrájukkal még ma is több vonatkozásban eltérnek a környező magyar településektől.⁶

A kulturális örökségük és nyelvi műveltségük időben és térben három nagy szakaszt foglal magában.

Az első az 1710-es esztendőket megelőző időszak. Erről ma még nagyon kevés biztos adatot tudunk. Az eddig végzett nyelvészeti és történeti kutatások csak halvány képet rajzoltak. Feltételezik, hogy a Szepesség északnyugati falvaiból vagy azok szomszédságából (Białka, Muszyna, Krynica falvakból) származtak az ősök, akik *góralok* voltak, és az éhínség miatt hagyták el eredeti lakhelyüket, telepedtek le a délebbre fekvő településeken. A nyelvészeti kutatás kimutatta, hogy az istvánmajoriak nyelvjárása a kislengyelországi déli nyelvetérülethez tartozik, és még máig is több archaikusnak ismert podhalai (*góral*) nyelvjárásai sajátosságát őrizett meg.⁷ Az őshaza kérdésére a történettudomány pontos választ még nem adott, hiszen a mikrotársadalom történetéről sokat mondó levéltári és egyházi irattári anyagok alig állnak rendelkezésére. A néprajzi módszerrel megismert istvánmajori népi kultúráról általánosságban csak az állapítható meg, hogy az Északkeleti-Kárpátok övezetének műveltségéhez hasonló. Az ételek vizsgálatánál mindenképp figyelemmel kísértük a dél-lengyelországi, s ezen belül a podhalai *góralok* táplálkozását.

Az északról jövő, lengyelül beszélő telepések 1715—1717 körül jelentek meg az 1710-es pestis járvány következtében elnéptelenedett

6. Népi kultúrájukra vonatkozóan *Krasińska, Ewa—Kantor, Ryszard*: Derenk és Istvánmajor lengyel telepes falu néprajzi kutatása. Herman Ottó Múzeum Évkönyve XVII—XVIII. Miskolc, 1979. 341—358.; Ue. lengyelül: Lud LXIV. 1980. 159—181.; *Uők*: A lengyelországi kivándorlás néprajzi kutatásának sajátosságai (magyarországi vizsgálatok példáján). In: A II. Békéscsabai Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai. (Szerk.: *Eperjessy Ernő, Krupa András*) Budapest—Békéscsaba, 1981. 566—578.; *Bódi Erzsébet*: The Ethnocultural Assimilation of a Polish Settlement in Hungary. Műveltség és Hagyomány. XIX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 1. Debrecen, 1979. 101—115.

7. *Ján Štolc*: Nárečie troch slovenských ostrovov v Maďarsku. Bratislava, 1949. 431—439. *Maria Hemmert*: Gwara polska ... i.m.

felvidéki magyar falvakban. Feltehetően az Esterházy-család felföldi telepítéspolitikájával kapcsolatban ekkor foglalták el a többek között a már középkortól létező, a korabeli forrásokban *Deryn*, *Derenek* néven említett falut, A falu a szádvári uradalomhoz tartozott, s feltehetően elsőként magyarok lakták, kiknek egyrésze elpusztult, egyrésze a járvány miatt elmenekült. A lengyel telepesek elfoglalták a parlagon heverő szántóföldeket, az üresen álló lakóházakat.⁸ Az istvánmajoriak történeti tudatában már több hiedelemmonda szól arról, hogy hogyan jelentek meg az ősök, mit találtak, és hogy pásztorok voltak, az új lakosok közül sokan továbbálltak, mert a rossz fekvésű, sziklás és terméketlen határ nem biztosította megélhetésüket. Az ottmaradtak otthont alapítottak, feltehetően a korábban megszőkott természeti környezetben élhettek, de a szádvári uradalmi függőség alatt gazdálkodtak.

A több mint két évszázadon át lengyel telepesek lakta falu a mai Magyarország majdnem a legészakibb pontján feküdt. A volt Torna megyéhez tartozott. Hivatalos neve Derenk, mely a som jelentésű szláv *drenka* szóból származott. Ott laktak és gazdálkodtak az istvánmajori kis lengyel közösségnek az idősebb tagjai. Falujuk határa az első világháború után észak felől félköralakban egybeesett a cseh-szlovák országhatárral, déli irányból út vezetett a 4—5 km-re fekvő magyar lakosságú Szögligethez. Derenk meredek hegyoldalakkal és kopár kősziklakkal körülvett hegyi település volt. Az egyik sajátosságához tartozott, hogy az épületek nem a falu sekélyesebb déli határában folyó Ménes-patak völgyében húzódtak meg, hanem a hegyek közé beékelődve egy út, *cesta* mentén sorakoztak egymás után.⁹

A falu határának művelését a karszt¹⁰ és a szántóterület nagymértékű elaprózódása határozta meg. A földművelésnél észrevehetően szerephez jutott az óhazából hozott kultúra. A környező falvakban is-

8. *Fényes Elek*: Magyar országnak, s a hozzá kapcsolt tartományának mostani állapota statistikai és geographiai tekintetben. III. Pesten, 1837. 341—342.; *Dénes György*: Egy lerombolt . . . i.m.; *Détshy Mihály*: Egy ismeretlen magyar vár — Szádvár. Herman Ottó Múzeum Évkönyve VIII. 1969. Miskolc, 143—186.

9. Hasonló hegyi településre vonatkozóan *József Burszta*: Od osady słowiańskiej do wsi współczesnej. Wrocław, 1958.

10. *Strömpl Gábor*: A gömör-tornai karszt emberi telepei. Föld és Ember II. 1922. 1—7.; *Podharadzky György*: A Felföld nemzetiségi viszonyai. Föld és Ember II. 1922. 11.



2. kép. Derenk a második világháború előtt

meretlen *karpiele*¹¹ (*Brassica napus* var, *rapifera napobrassica*) répafélét ültették mindvégig. Fő termesztett növényeiket a rozs, másképpen *gabona* vagy *zito*, a burgonya, *grule* és a bab, *bob* jelentette. A kukorica és a búza, *pszenica* termesztését a XIX—XX. század fordulóján kezdték meg. A kukoricát rendszeresen csak a beltelkeken ültették.¹²

Őretni a Ménés-patak mentén épült szögligeti vízimalomba, a Jósva folyó menti ugyancsak vízimalmokba (Szin és Szinpetri) jártak. Gőzmalom a környéken csak Szendrődön volt, ahová ritkán mentek e célból. A vízimalmok háromféle lisztfajtát: az ún. fehér, barnás és veres lisztet adtak, melyeket az istvánmajori nyelvben *biola*, *barniasta* és *cervona muka* terminológiákkal jelölnek. Kevés korpát, *otrebát* választottak el, mert rá voltak szorulva a korpás liszt, *cervona muka*

11. A *karpjel* jelenkori fogyasztása: *Witold Novosz*: Rolnictwo w Załęczu Wielkim. Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna nr 5. 1968. 37—54.

12. Vö.: *Gunda Béla*: Tárgyi néprajzi adatok Felső-Borsodban. Néprajzi Értesítő XXVI. 1934. 1—16.: *Uő*: Népi mezőgazdaság a Bódva völgyében. Néprajzi Értesítő XXIX. 1937. 45—70.



3. kép. A falu helye 1979-ben

emberi tápláléknak való felhasználására. Gyakran örettek félzsákonként. Az öretnivalót beleszedték egy zsákba, három sűrű szövésű lisztes zsákot tettek mellé, és háton *plasztában* vitték az asszonyok a vízimalomba. A nagyöretés ideje akkor volt, mikor a részesaratásról, a *kepéről* hazajöttek az emberek. A lisztfajtákat háromrekeszű *falodakban* tárolták. A kenyérnek való gabona tárolására ácsolt *ambár* vagy a később elterjedt *ferslóg* szolgált. A *loda*, az *ambár* és a *ferslóg* a kamrában volt beállítva. A jórészt csak emberi eledelnek használt kukoricát kizárólag kézimalmon, *na mlynku* őrölték. Dereken az utóbbi években 4 háznál volt *mlynek*. A *pitworban* az egyik sarokban állt, a mozgató rúdját a mennyezethez rögzítették. A darálás nehéz munkáját mindig az asszonyok végezték.

A kyszámú konyhakerti növényeik közül a káposzta, a burgonya és a bab termesztése nem jelentett különösebb gondot.

A derenkiek megélhetésében fontos szerepet betöltő állattartás másfél évszázaddal ezelőtt még juhtartáson alapult. Az emlékezetben

fennmaradt adatok arra utalnak, hogy a lakosok egyik fő megélhetési forrása volt a nagymértékű juhászat, mely jórészt a magashegyi pásztorkodás elemeire (*bacha, waloch, szalas, koliba, koszarovac, watra, chochla, stronga* jelentése)¹³ épült. A derenki juhtartásnak az erdő használat- és tulajdonjogi rendezése vetett véget a XIX. század második felében. Az utolsó derenki juhászok századunk első évtizedeiben kihaltak. Foglalkozásukat leszámazottai nem követhették, mert megszűnt az erdei tisztások, legelők paraszti használata. A juhtej feldolgozása már csak az emlékezetben él.

Derenken a belterjes állattartás csak részben alakult ki. Tavaszzi hóolvadáستól késő őszig a határban legeltették a szarvasmarhát és a sertést. A falu pásztorokat: csordást és kondást fogadott. Ezt a munkát a derenkiek nem vállalták.

A lakosság életében az erdő döntő szerepet játszott.¹⁴ Legfőbb megélhetési forrásukat jelentette, kultúrájukra rányomta bélyegét. A felnőtt férfiak és olykor az asszonyok a nagyarányú fakitermelésnél, faszállításnál, a facsemeték ültetésénél és ápolásánál dolgoztak. Munkájukért pénzt kaptak. A cserekereskedelem a fafaragással előállított kisebb gazdasági szerszámok, háztartási eszközök és szerszámnyelek, valamint faszénégetés révén jöhetett létre. Az egész férfi lakosság foglalkozott fafaragással. A faeszközökkel és a faszénnel eljártak a Miskolc környéki falvakba és az Alföld északi településeire. Áruiukat gabonáért cserélték el. A derenki erdőségben a rendkívül gazdag vadállomány maga után vont a különböző vadfogási módok alkalmazását és ennek következtében a népi vadászat fennmaradását. Tág lehetőséget adott a gyűjtögető gazdálkodás folytatásának is.

A hagyományos paraszti gazdálkodás és az erdőelés együttesen mégis nehezen biztosította a derenki lakosság megélhetését. E mellett a két világháború között szinte minden háztól eljárt valaki aratás és szénakaszálás idején részes munkára. Ezeket a résziben dolgozó embereket nevezték *kepése*eknek. Több helyen is a *kepéről* hazahozott gabona jelentette az évi kenyérnekvalót.

13. *Wanda Herminczek-Morozowa*: Terminologia polskiego pasterstwa górskiego. Wrocław—Warszawa—Kraków—Gdańsk, 1975.

14. *Ewa Krasnińska—Ryszard Kantor*: The Role of the Forest in the Economic Life of Polish Willage in Hungary at the End of the 19th Century and in the 20th Century. Műveltség és Hagyomány. XIX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 1. Debrecen, 1979. 115—127.

Derenken a társadalmi-vagyoni különbség nem volt számottevő. A nagygazdának számító 25 holdon gazdálkodó családból is eljártak vadászni és részes munkára. Módosabb gazdánál, a 10 kh-on gazdálkodóknál is előfordult, hogy nem volt elég a kenyérnek való gabona. A lakosság többsége 10 kh-nál kevesebb földön gazdálkodott. A társadalmi rétegződés a táplálkozásban csak kismértékben tükröződik vissza.

A faluban a helybeli parasztgazdák létesítettek boltot, ahol főleg italmérés és fűszerek árusítása folyt. A két világháború között három ilyen bolt létezett.

Derenk ivóvízellátását a vidék geológiai szerkezetét meghatározó karszt szabta meg. Általában a karsztvidékeken a víz hiánya és gyér előfordulása befolyásolta magát a települések térbeli elhelyezkedését. Ritkák az olyan települések, melyek a karsztok belsejében találhatóak. Ezek közé a ritka településekhez tartozott Derenk. A faluban mély karszt fenekéről „ablakrésként” előbukkanó víz tette lehetővé a letelepülést és a folyamatos emberi életet. Öt forrás volt a településen. Ezek a források voltak a falu közös kútjai.

A derenki lengyel nyelvű közösség, amely magát *sloviennes*, *slovanoknak* nevezte, a magyar környékbeliek megítélésében pedig *tót* volt,¹⁵ kapcsolatait elsősorban a szlovákokkal tartotta. 1920-ig, az országhatár kijelöléséig, nem is volt semmilyen akadály annak, hogy a tőlük északabbra fekvő falvak szlovák lakosságával érintkezzenek. Ezért összehasonlításként erre az időszakra vonatkozóan indokolt a szomszédos szlovák területekről szóló táplálkozásstudományok figyelemmel kísérése.

A magyarországi lengyeleink és kultúrájuk harmadik szakasza Derenkről való kitelepítéssel kezdődött. 1940 táján Derenk viszonylag népes falu lett. Kb. 900-an lakták. A hagyományos gazdálkodás és élelemszerzés elég szűkösnek bizonyult a megszorodott derenki népnek. Ettől függetlenül fogalmazódott meg mégis az a határozat, miszerint a falu lakosságát kitelepítik.¹⁶ A már létező szelcepusztai zárt vadászterülethez csatolják a falut, s a lakosokat gazdaságilag számuk-

15. Etnikai tudat alakulása sajátos, *Bódi Erzsébet*: *The Ethnocultural ...* i.m. 112–113.: *Krasińska, Ewa—Kantor, Ryszard*: *Derenk és Istvánmajor ...* i.m. 346–352.

16. Személy szerint *Horthy Miklós* volt kormányzó rendelte el Derenk kitelepítését. A kitelepítéssel kapcsolatban több írás található a lakosságnál. *Szűts László*: *A kormányzó úr medvéi*. Budapest, 1965.

ra is kedvező feltételek biztosításával más falvakba áttelepítik. Az áttelepítés meg is történt 1940—43 között a következő helységekbe: a Derenkhez közelebb eső Martonyiba, Szendrődre, Ládbesenyőre, Sajószentpéterre, Vattára és a legtávolabbra fekvő Emőd—Istvánmajorba. Derenk zárt társadalmi-kulturális társadalma lokálisan is kisebb csoportokra szétszakadt. A legtöbben, 50 család Istvánmajorban és 20 család Ládbesenyőtanyán talált új otthon. Ez a két közösség a már meglévő települések külterületén egy tömbben kapott házhelyeket és földet. Ezért — az idegen környezettől jövő közvetlen hatás hiányában — tovább megtarthatták a derenki szokásaikat, táplálkozási kultúrájukat, mint a többi faluba áttelepült sorstársaik. Istvánmajorban mégis rögtön lényegi változások következtek be. Az adott gazdasági körülmények lehetővé tették a nagyarányú fejlődést, amely a táplálkozás területén elsőként mennyiségileg mutathatók ki, a bőséges lakodalmi lakomák rendezésével, nagyobb közösségnek rendezett vendéglátásban, értékítéletükben az ideálisnak vélt új táplálékok gyors elsajátításában.

Az Istvánmajorba áttelepült 50 család birtokában — a derenki ingatlan javakért — 1000 kh földterület került. Egy család átlagosan 20—25 kh-on gazdálkodott, de néhány esetben többön, 60—70 kh-on. A földterület megváltozott nagysága, minősége, a kedvező éghajlat, az új kultúrnövények termesztése és a környék mezőgazdasági kultúrája lehetővé tette az intenzív növénytermesztés és állattenyésztés kezdeteinek kialakulását. Még a szigorú gazdasági megszorítások alatt is mindenkinek biztosítva volt a kenyérnekvalója. A hús- és a zsír-szükségletet is ki tudták elégíteni saját gazdaságukban.

Gőzmalmokban őrettek Emődön, Mezőcsáton és Nyéken. Mindig lovas- vagy ökrösszekéren vitték az őrretnivalót. Az őrleményt rétesliszt, simaliszt és kenyérnek való liszt minőségekben kapták. Újdonságot jelentett a gríz.

A termelészövetkezet 1960-ban alakult meg Istvánmajorban. Ezt követően, mint ahogyan sok alföldi településen, a paraszti kisüzemekben az állattartás került előtérbe. A baromfitartás az, amely jól viszatükrözi a táplálkozásban megváltozott gazdasági viszonyok között kibontakozott intenzív állattartást. A 600 n.-ölös nagy beltelken új zöldségfélék honosítására mindig volt lehetőség. Az istvánmajori időszak tehát a változások kora, mely változások haladó tendenciájúak. Ennek ellenére meg kell említeni, hogy vannak olyan jelenségek is, melyek ezt a haladást részben lelassítják. Istvánmajori idősök lakják,



4. kép. A falu emlékét őrzi ez a feszület

kik megszokott ételekhez, konyhaeszközeikhez ragaszkodnak, kiket az egymásután bekövetkezett gazdasági változások oly gyorsan érintettek, hogy egy kiegyensúlyozott, egységesnek mondható étkezési kultúrát a feltételek mellett sem tudtak kialakítani. Akikre várt volna ez a feladat — gyermekek és unokák — vidéki munkahelyük miatt elköltöztek a faluból. A magukra maradt idős szülők a helyi lehetőségek ellenére is megelégszenek az általuk megtermelt javak-



5. kép. Istvánmajori házak 1979-ben

ból előállítható ételneműekkel. Pénzt csak kenyérért, cukorért és a legszükségesebb fűszerekért adnak ki.

Az alábbi sorokat azoknak a kedves idős istvánmajori asszonyoknak ajánlom, kik egész életükben fáradságos munkával, nemegyszer leleményességükkel teremtették elő és takarékos beosztással biztosították a nagyszámú családjuk mindennapi kenyerét, akik a mai napig is önzetlenül kedveskednek a „hazai ízekkel” a távollakó gyermekeiknek.

A kásaételek és a pépek az emberiség egyik legősibb ételei.¹⁷ Földünk valamennyi népe fogyasztotta és még ma is sokan fogyasztják. A Kárpát-medencében s a szomszédos területeken élő népeknél népszerűsége napjainkra csökken.¹⁸ Az eddigi kutatások megállapították, hogy ott, ahol a kenyérgabonának kedvezőtlen gazdaságföldrajzi viszonyok a jellemzőek, a lakosság továbbra is ragaszkodik ezekhez az ételekhez. Ott még szerepük jelentős a táplálkozásban.¹⁹ Istvánmajor népe is ilyen területen élt.

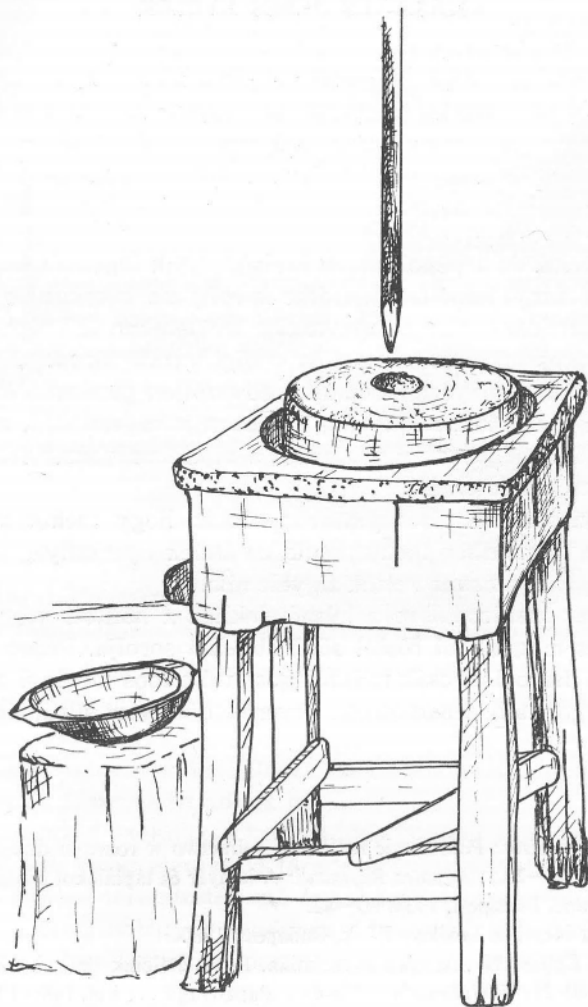
Egy helyi kultúra viszonylatában ahhoz, hogy ezeket az ételeket valamilyen sorrendben bemutassuk, az ételek nyersanyagát, az elkészítés módját és a nevét vettük figyelembe.

A magyar szakirodalom a kásaételekhez a hántolt vagy durvára örölt lisztes magvakból főzött sűrű ételeket sorolja. Pépes ételeknek elsősorban lisztből és csak másodlagosan darabos növényi anyag, valamint burgonya hozzáadásából, keverékéből nyert sűrű, sima készit-

17. *Adam Maurizio*: Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym. Warszawa, 1926. 190—202.; *Rapaics Raymund*: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Budapest, 1934. 80—82.

18. Magyar Néprajzi Lexikon III. k. Budapest, 1980.

19. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. Néprajzi Értesítő XLII. 1960. 21.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i.m. 148—149.; Az Északi-Kárpátokról *Michal Markuš*: Kašovité jedlá. Pokusné spracovanie kartogramov a komentárov Etnografického Atlasu Slovenska. Slovenský národopis 22. 1974. 450., 493.; *M. Ulehlová-Tilschová*: Česká strava lidová. Praha, 1945. 507—515.; *Jaroslav Štika*: Lidová strava na Valašsku. Ostrava, 1980. 61—66.; *Wanda Jostowa*: Tradycyjne pożywienie ludności Podhala. Lud XLI. 1945. 707.; *Uő.*: Pożywienie pasterzy. In: Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala 7. (Red.: *Włodzimierz Antoniewicz*) Wrocław—Warszawa—Kraków, 1967. 25.; *Zofia Szromba-Rysowa*: Pożywienie ludności ... i.m. 72—73.



6. kép. Derenki kézidaráló, *mlynek*

ményeket nevezi.²⁰ Az istvánmajori nép táplálkozásában a két kategória egymáshoz nagyon közel áll, mind nyersanyagban, mind készítményekben. Inkább attól függően, hogy a főzéshez mennyi folyadékot használnak fel, terminológiailag megkülönböztetnek *huste jadlot* és *redke jadlot*,²¹ azaz sűrű ételt és híg ételt.

A *kása* szót elvétele, csak a kukoricakása és a rizskása nyersanyagának megjelölésére használják. Északkelet-Magyarország területén a darabos növényi anyagból főzött ételekre mondják, hogy *dara: árpa-dara, búzadara, kukoricadara*.²² Ételek megjelölésére az istvánmajoriak még ezt, a környező lakosok nyelvében közismert kifejezést sem használják.

A kásaételek és a pépek közös nyersanyagát a gabonafélék jelentik. Az istvánmajoriak még ma is ragaszkodnak hozzá, hogy a háztartásban megtartott kézimalmon (*na mlynku*) őröljék meg a gabonát ezeknek az ételeknek a készítéséhez. A *na mlynku* háromszor is át kellett darálni a terményt. Az őrleményt átszitálták. A nagy lyukú szitán, a *recican* fennmaradt darát *krupanak*²³ nevezik. A *krupa*-ból főzik a *zomieskat*, melyet magyar nyelven zsámiskának neveznek. Az átszitált finom lisztből a *papcún* nevű pépes étel készül, amint mondják is: „*Z tej cienkiej muki my zrobim papcún*”.

Az emlékezet szerint a *zomieska* és a *papcún* készülhetett árpa, búza, rozs és kukorica őrleményből. Árpából csak éhínség idején főzték. Inkább rozsból és kukoricából készítették el. Egyéni ízlés szerint még vegyítették is e kétféle gabonanövény őrleményét. A szitálás után, ha a dara nagyon pelyvás, *lihás* volt, akkor a darát bőséges hideg vízbe öntötték, a víz felvetette a *lihát*, s azt szűrővel könnyen össze tudták szedni.

20. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag és ... i.m. 9.; Magyar Néprajzi Lexikon IV. Budapest, 1981.

21. *Riedka kaša, hustá kaša* szlovák terminológiák, Szlovák—magyar kézisztár. Budapest, 1973.

22. *Nagy Éva*: Népi táplálkozás a Bodroghözben. In: *Abaúj és Zemplén népéletéből*. (Szerk.: *Kováts Dániel*) Sátoraljaújhely, 1971. 80.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i.m. 148—149.; *Selmeczí-Kovács Attila*: Kézimalmok a Zempléni-hegyvidéken. Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 19. Miskolc, 1981. 122.

23. *Krupa, krup* a szlovák irodalmi nyelvben darát jelent. A Felső-Garam menti területen árpadarából készült sűrű ételt nevezik *krupanak*, *Michal Markuš*: *Ludova strava na Horehronie*. In: *Horekronie*. (Red.: *Ján Podolák*) Bratislava, 1969. (kézirat).

A *zomieskat* a ma ismert kásaételek közül a legrégebbinek tekintjük az istvánmajoriak táplálkozásában. Következésképpen főzik: a forrásból levő sós vízbe beleeresztik a *krupát*, s állandó keverés közben főzik puhára. Mikor az sűrűsödni kezd, puffogó hangot ad, még gondosabban kavargatják, hogy a lábas aljára ne égjen. A megfőtt sűrű ételt tányérokba kiterítik: „*nakladziem na tanierz, lyzko oscielimy*” — pirított vajjal vagy felmelegített disznózsírral leöntik: „*ze maslem lub masciem polejem*”. Hozzá írórt vagy aludttejet esznek. Zsírozva laktató, nehéz étel, aludttejjel könnyebben emészthető. Alkalmanként a tányérra kiszedett zsámiska tetejét tehéntúróval meghintették, hogy ízletességét fokozzák, az ételt finomabbá tegyék: „*ze twarogiem osypiemy, zeby bylo smaczne*”. A második világháború előtt Derenken még hetente megfőzték ebédre.

A rozsdarából készült *gabonazomieska* beteg gyomrú emberek ételle volt. Legfinomabbnak a *búazomieska* számított. Ritkán adódott igaz annyi búza, hogy még *zomieskának* is jusson belőle, de ez is egyik ételük volt. Külön jelzővel pontosították az ilyen ennivaló nevét: ez volt a *biola zomieska*, a fehér zsámiska. A *biola zomieska* szintén kézimalmon őrölt búzadarából főtt.²⁴ Őrletéskor a modern henger-malomban kapott búzadarából, közönséges nevén grízből készült kedvelt ételt már nem nevezték *zomieskának*. Összetétele is már más volt. Napjainkra többnyire kukoricadarából főzik a *zomieskát*. Főként télen, mikor már száraz a kukorica, akkor használják *zomieskának*. Édeskés ízéhez jól esik előtte valamilyen habart savanyúlevés. A megmaradt *kukoricazomieskát* másnap zsírban megpirítják. Akkor még jobb, mint frissiben — vallják az istvánmajoriak.²⁵

A nyersanyag további megváltoztatásával kialakult a *zomieskának* még egy változata. Ez a változat azonban már a pépes ételek csoportjába sodorta a *zomieskát*. A gabonadara helyett burgonyát használnak fel. Ezáltal megváltozott a főzés menete is. Már nem forró vízbe eresztik bele az alapanyagot, hanem a vízzel együtt teszik fel főni, és azt főzés végén feltörik. Technológiailag tehát az eresztett pép átalakult tört péppé. A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzik

24. A gabonazsámiska és a kézimalom összefüggését mutatja be *Selmeczi-Kovács Attila*: Kézimalmok a zempléni ... i. m. 122. i

25. Általános jelenség az egész magyar nyelvterületen, hogy napjainkban a kukoricazsámiska fogyasztása gyakoribb a más gabonafélékből készülteknél. *Balassa Iván*: A magyar kukorica. Budapest, 1960. 413.

puhára, krumplitörő *bunkó*val saját vizében összetörik, miközben lisztet szórnak rá és azzal dolgozzák ki sima péppé. Tányérokra kiszedik és forró pirított hagymás zsírral öntik le evés előtt. Egy tányér zsíros zsámiska elfogyasztása után a lábasból még szednek, azt már édes tejjel vagy aludttejjel eszik. Vajköpülés napján az étel mellé írók isznak. Ezt a pépes burgonyafőzetet az istvánmajori asszonyok alkalmanként evőkanállal kiszaggatják egy nagy tálba, s minden *zomieskaréteget* pirított vajjal vagy forró zsírral meglocsolnak, majd arra túrót, helyette újabban cukrot és mákot szórnak. A helyi elnevezés szerint ez a *soros zomieska*. A *soros zomieska* nagyon kedvelt egytál étel. Mellé már nem fogyasztanak sem aludttejet, sem édes tejet, mert laktató, a burgonyazomieskánál többre tartott étel lett. Az étel ilyen irányba történt változását nem sorolhatjuk az istvánmajori kultúra sajátos vonásához. A szaggatott pép általánosan ismert étel volt.²⁶

A zsámiska daraétel átalakulása péppé példázza azt a folyamatot, amikor egy étel nyersanyagcseréjét (gabonadara—burgonya és liszt) követi a főzési technika megváltozása (eresztett pép — tört pép — másodlagos a kiszaggatás), de a módosulások, változások ellenére az étel neve a régi marad.

A *zomieska* helyi elnevezés a magyar népnyelvben zsámiskának²⁷ ismert. A zsámiska ukrán jövevényszó változata. Szlovákul *zámeska*, *zamieska* alakban fordul elő, s ott is kásaételt jelent.²⁸ A lengyel népnyelvből a szakirodalom nem említi *zomieskat*, *zsámiskát*. A *bryje* szóalakkal jelölt kásaételek közül Dél-Lengyelországban a legkorábban ismertek az ún. *kulesza*, *klusy*, *sapka*, *krupy* és *kasza* pépes, ill. kásaételek.²⁹ Elnevezésében tehát ez a kultúrelem az istvánmajori táp-

26. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag és technika ... i. m. 10., 11.; További példák *Gönyey Sándor*: Budapest környékének községei. Néprajzi Értesítő XXXIV—XXXV. 1942—1943. 230.; *Fél Edit*: Kocs 1936-ban. Budapest, 1941. 81.

27. A szó földrajzi elterjedését körülhatárolják: *Szimyei József*: Magyar tájszótár. II. Budapest, 1897—1901.; *Balassa Iván*: A magyar kukorica ... i. m. 413.

28. *Rastislava Stolična*: Obilninové jedlá. Slovenský národopis. 28. 1980. 312.

29. *Adam Maurizio*: Pożywienie ... i. m. 195.; *Wanda Jostowa*: Tradycyjne pożywienie ... i. m. 707.; *Zofia Szromba-Rysowa*: Pożywienie ludności ... i. m. 72—74.; *Magdalena Kopacz*: Pożywienie ludowe na polskim Spiszu w drugiej połowie XIX i XX wieku. In: Pożywienie ludności wiejskiej. (Red.: *Anna Kowalska-Lewicka*) Kraków, 1973. 138.; *Wanda Hemiczek-Morozowa*: Terminologia ... i. m. 42., 106., 165.

lálkozást a magyar nyelvterület észak-keleti részéhez és a vele szomszédos szlovák és ukrán tájakhoz kapcsolja.

A zsámiskához hasonló, az étrendben az előtt tálalt étel a *papcún*. Kimondottan pépes és *redke jadlo*. Forró vízbe eresztik bele a gabonalisztet vagy a kukoricalisztet. Forralás közben a habarásra használt sodrófával, a *mutwicaval* szétverik a lisztet, hogy a massa *csombékos* ne legyen. Amikor sűrűsödni kezd, akkor édes tejet öntenek rá. Evés előtt tányérokra öntik szét, és ha sűrűsége megengedi még, ekkor is öntenek rá tejet. Az így készült *papcún* ízletes, édeskés ízű. Főleg búzalisztból főzöttet becsülik nagyra élettani előnyei miatt. Idős embereknek mostanság is eledele. A lakosok közül többen is elmondták, hogy súlyos gyomorfekélyükből a *papcúntól* gyógyultak meg. Mindennap *papcún* volt a reggelijük, az aznapi első ételük. Hol édes tejjel, hol aludttejjel fogyasztották. Néha — „*posypal na wier cukrem*” — cukorral is megszórták a tetejét. Ilyen formában a kisgyermekeknek szintén főzték. Újabban kizárólag tejben készítik, s bőségesen meghintik cukorral, néhol fahéjjal is. Íze a közismert tejbegrízhez hasonlítható, formára annál hígabb és „simább”. A kukoricalisztből főzött *papcún* valamelyest szemcsésebb pép, mint a búzalisztból készült, mert a kukoricalisztet házilagosan választják el a darától, és a kukoricaliszt természetéből adódóan érdekesebb is. A *papcún*hoz nem vegyítik a gabonalisztet a kukoricaliszttel, mert az utóbbi jóval később puhulna meg, s kinézetre szemcsésebb is lenne.

A *papcún* nagyon egyszerű étel. Még a férfiak is gyakran megfőzték, ha magukra voltak utalva. Nemcsak otthon, a favágás idején a szabad tűzön, az erdőben is elkészítették. Sütöttek hozzá gombát vagy ha még volt, burgonyát, de magát az ételt mással nem sűrítették.

A víz, illetve tej és liszt összetételű pépeknek ezzel, a kásaételekhez viszonyítva hígabb változatával az Északi-Kárpátok keleti térségében találkozunk. Terminológiájuk eltérő. A forró vízben felhabart lisztes pépet az Ung vidék falvaiban *macsankanak*, a Felső-Garam mentén *múzának* ismerik.³⁰ A *papcún* jelentésbeli és terminológiai párhuzamait ettől északabbra fekvő hegyvidéken, a Beszkidek északnyugati lejtőjén élő lakosság népi kultúrájában leltük meg. Ott reggelire és

30. *Maczanka* Ung vidéki előfordulása saját gyűjtés, a *muzára* vonatkozóan: *Michal Markuš: Ludova strava ... i. m.*

vacsorára szívesen fogyasztott híg búzapépet a nép *papciok*nak³¹ nevezi. A *papcún* valószínűleg képzett szó, s a szó töve *pap*, *papa* azonos a *papciok* szótövével.³²

A *papcún*nak megfelelő ételt, lisztmártást, híg lisztes pépet a környező magyar lakosság ma már nem főz, s azt emlékezetben sem tartja számon. A fenti analógiákat is figyelembe véve megállapíthatjuk, hogy a *papcúnt* magyar környezetében jelenleg az istvánmajori nép sajátos kultúrelemének kell elfogadni.

A zsámiskával ellentétben a *papcún* nyersanyagát, sem főzési technikáját nem változtatták meg. A kukoricaliszt hasznosítása után nem volt újabb növényféle, amelynek lisztjéből hasonló ízű *papcúnt* tudtak volna előállítani. A mai, újabb feltételekhez és igényekhez nem alakult át, s emiatt a gyakorlatban várható ennek az egyszerű, nagymúltú ételnek a mellözése.

A gabonalapanyagú kása- és pépes ételek újabb korát jelentő *tejbekása* és *tejbegríz* az istvánmajori étrendben is szerepelnek. De-
renken még a második világháború előtt alkalmi étel volt a *rizsa*, a *rizskasy*. Drága volt, és pénzt kellett kiadni érte. A két világháború között mégis a lakodalmak elmaradhatatlan eledele lett a *tejberizsa*. Ekkor még csak erre az alkalomra főzték. A résztvevőktől függően a szükséges mennyiséget mindig a szülők szerezték be. Egy alkalomra általában 3—4 kg-ot vásároltak. A hozzávaló tejet már a meghívottak hordták össze. A *tejberizsát* sűrűre főzték, és többé-kevésbé egyforma *szalkak*ba, azaz kisebb méretű, literes zománcozott vastalakba adagolták szét. Vajas fahéjjal és cukorral hintették be a tetejét. A lakodalmi vacsorakor a leves és a hús feltálalása után következett harmadik fogásnak. Minden felnőttnek járt egy *szalka* tejberizs és két gyerekeknek jutott szintén egy adag. Az istvánmajori felnőttek szerint, mikor ők gyermekek voltak, mindig ezt az ételt várták legjobban a lakodalmakban. Édes íze és kellemes illata a legkülönlegesebb és a legfinomabb étellé avatta előttük, és aminek evésében csak ez alkalommal részesülhettek. Viszonylag sokáig megtartotta szerepét a la-

31. Alfred Waclawski: Pożywienie ludowe. In: Nad rzeką Ropą. (Red.: Roman Reinfuss) Kraków, 1965. 218.; Michal Markuš: Súčasny stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. Slovenský národopis 17. 1969. 510.

32. Adam Maurizio: Pożywienie roślinne ... i. m. 58.

kodalmakban.³³ Istvánmajorban még találta tejberizst a lakodalmi főétkezés egyik fogásaként. Napjainkra azonban elvesztette e fajta szerepét. Helyette sütemények kerülnek az asztalra.

Már Istvánmajorban laktak, mikor kisgyermekes anyának szokás-sá vált tejberizst vinni. Mióta mindenki beszerezheti a szükséges nyersanyagmennyiséget, a hétköznapi táplálkozásban is néha már szerepel. Általában kisgyermeknek főzik.

A tejberizs mint láttuk, először ünnepi, pontosabban lakodalmi étkezési szokásrendben vált ismertté a szóban forgó magyarországi lengyelek kultúrájában. Még pedig feltételezhetően korábban más nyersanyagú daraétel rovására. A keleti és a nyugati szlávoknál rozs-, búza-, árpa-, tenkely-, kukorica-, pohánkadara valamelyikéből készült édes kásaétel még a századfordulón szinte mindenhol szerepelt a lakodalmi étrendben. Írásos feljegyzések pedig arról tanúskodnak, hogy a XVI. századtól már általánosnak mondható az ünnepi étkezésnél a kása fogyasztása. Ettől kezdve jegyzik azt a gazdag, sajátos rituális, társadalmi tartalmú szokásanyagot is, amelyet a lakodalmi kásaétellel s annak készítésével — fogyasztásával kialakított a nép.³⁴ A kásaételeket más családi ünnepeknél is ettek, így keresztelőben és halotti torban. A magyar nyelvterületen a múlt század végétől mondható általánosnak a lakodalmi édes kásaétel, majd ezt követően a tejberizs fogyasztása.³⁵

A rizshez hasonlóan, a köleshez szintén vásárlás útján jutottak Derenken. Csak a sárgakölest ismerték. Amint mondják: „*my tak wolali ze köles*” — mi csak kölesnek neveztük. Nem ismerik a növény szláv nevét, a *prosot*. A boltban már hántoltan vették. Igen drága volt. Csak nagyon ritkán főztek belőle tejbekölest, inkább hurkát tölthettek vele. Az édes tejbeköles úri eledelnek, finom csemegének számított.

Istvánmajor határában azonban még hagyománya volt a köles termesztésének, mikor a derenkiek odaköltöztek. A szomszédos község-

33. A tejbekása másodlagos funkciójára vonatkozóan *Hoppál Mihály*: Elosztás és egyenlőség. A kommunikáció rejtett csatornáit a közösségben. Nyelv- és Irodalomtudományok Osztályának Közleményei. XXXII. 1981. 1—2. 139—154.

34. *Ján Komarovský*: Tradičná svadba u Slovanov. Bratislava, 1976. 198—200.

35. Magyar Néprajzi Lexikon. III. Budapest, 1980. *Schwalm Edit*: Az ünnepi és köznapi táplálkozás változásai két hevesi faluban. Egri Múzeum Évkönyve 11—12. Eger, 1974. 312—313.

ben, Mezőcsáton köleshántoló malom működött. Az Istvánmajorban lakott cselédek gyakran ettek az *öregkását*. Mikor még együtt éltek a derenki telepeseikkel, megmutatták hogyan kell elkészíteni. A derenkiek még sem vették át ezt az ételt. Egyéni véleményük szerint túl zsíros eledel volt: „*za tluste to jedlo*, még kolbászt is karikáztak bele”. Helyette a kölesből ekkor tanultak meg az asszonyok levest főzni. A tejbegríz legújabb keletű kásaétel. A második világháború előtt még csak ismerték, de nem főzték. A grízt csak hengermalomból tudtak kérni őrletéskor. Derenken még nem volt annyi gabonájuk, hogy gyermekdarának is jusson belőle. A gríz mint tudjuk, nagyobb szemű liszt, amely még nem ment át valamennyi őrlőgépen. Az utolsó marék lisztnek tehát nagyobb becsülete volt, mint a gríznek. Manapság már nem léteznek ezek a gazdasági természetű megkülönböztetések, mindenki megveheti a grízt. A tejberizs receptje szerint főzik meg tejbegríznek. Kisgyermekek tápláléka. Fogyasztása nem vált általánossá.

A kása- és pépes ételek egyre kevesebb szerepet töltenek be az istvánmajoriak jelenkori táplálkozásában. Az egykori hétköznapi ételek idősek és gyermekek alkalmi eledelei lettek.

A néprajzi szakirodalom a lepények két típusát különbözteti meg. Az erjesztetlen és az erjesztett tésztából sültet. Az erjesztetlen lepényeket néprajzi szakterminussal *lepénykenyereknek* nevezzük.³⁶ E fogalom alatt megjelölt ételcsoport története a kása- és a pépes ételekhez hasonlóan, nagyon távoli múltba nyúlik vissza.³⁷ Jóval megelőzik a kenyér és ezzel együtt az erjesztett tésztából sült lepényeket. Egyes változatai azonban még ma is megtalálhatóak a parasztság ételjei között. Az istvánmajori lengyel telepések kultúrájában is jól megfigyelhető ezeknek a sült tésztáknak a kezdetleges volta, a kenyeret helyettesítő, illetve kenyérpótló funkciója.

A lepénykenyerek szerepe egy közösség táplálkozásában a kenyérfogyasztással fordított arányú összefüggésben van. Amennyiben a kenyérből huzamosabb ideig nem volt hiány, a lepények háttérbe szorultak a táplálkozás alapvető elemeiből álló étrendben. Tágabb összefüggésben a táplálkozás szerkezetében már a kása, pép, kenyér aránya jelenti a problémakör vizsgálatát. Ebben az összefüggésben az erjesztett kenyér a már említett kásák, pépek rovására tölt be egyre fokozódó szerepet.

Az istvánmajori idős lakosok még saját maguk látták és tapasztalták, hogy Derenken nem minden családnál ettek mindennap kenyeret. Pl. a Boger-háznál bizony az első világháború előtt hétköznap ritkán került kenyér az asztalra. Ott csak ünnepnapra sütöttek kenyeret. A meglévő kis lisztjük kellett *haluskinak* és kovásztalan egyszerű lepénynek.³⁸

36. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér a mai népi táplálkozásban. Népi Kultúra — Népi Társadalom I. Budapest, 1969. 51—91.

37. *Adam Maurizio*: Pożywienie roślinne ... i. m. 259—291.

38. *Bődi Erzsébet*: Lepényfélék egy magyarországi lengyel falu táplálkozásában. In: Néprajzi tanulmányok. (Szerk.: *Módy György, Balassa Iván—Ujváry Zoltán*) Debrecen, 1982. 321—334.

Az egyik legegyszerűbb lepénykenyerük a *bugac* volt. A lakosság körében általánosan ismert. Eredeti összetétele lisztből és vízből állt, később adtak hozzá szódabikarbónát, s víz helyett a lisztet aludttejjel vagy savóval gyúrták össze.

Formája szerint 30 centiméter körüli átmérőjű, gömbölyű, közepén 3–4 ujjnyi vastag, tetején berovátkált vagy beszurkált tészta volt.

Általában rozslisztből sütötték. Az idősek még emlékeznek, hogy árpalisztből sütött *bugacot* is ettek, mikor már cséplés, némelykor még aratás előtt is a rozsliszt fogytán volt. Ilyenkor a határból hazahoztak 3 kiskéve ősziárpát, a kalászból a szemet cséppel (*z cepami*) kiverték, majd kiszélelték, s az otthoni *mlyneken* ledarálták vagy a szögligeti vízimalmok valamelyikén megőröltették. Az árpalisztet gondosan kiszitálták, és sütötték belőle a *bugacot*. A tésztáját keményebbre gyúrták, mint rozsliszt felhasználásakor. Gömbölyűre kiformázták, s sütése előtt vízben elkeverték egy kis búzalisztet, azzal kenték körül, hogy sima legyen és ne repedezzen meg a felülete.



7. kép. Vékás mérőedények, *pólkorce* és *korec*

Istvánmajorban még az ötvenes években gyúrtak *bugacot*, de már a kenyérnekvalónál is jobb minőségű *biola mukából*, azaz fehér lisztből. Víz helyett tejszeles aludttejjel állították össze a tésztaját, hogy ízletesebb legyen. A *pezsgőnek* nevezett szódabikarbóna a tökéletes sülést segítette. Néhol zsírt is kevertek a tésztajába, hogy ezzel is növeljék biológiai tápértékét és ízletességét. Viszont figyelembe kellett venni, hogy sok zsír esetén nem sül át a *bugac*. Így egy *bugac* tésztaja maximum egy-kettő evőkanál zsírt bírt el. A zsíros tésztát jobban ki kellett dolgozni, és keményebbre hagyták, mint a hagyományos összetételű *bugac*nál. A zsír fokozott felhasználásával a *bugac* jelentősen módosult. Kisebb lett és átalakult zsíros sült tésztává. Melyet már nem nevezhetünk kovásztalan lepénynek.

Az eredeti összetételű és formájú *bugac* tésztaját nem szaporították sem főtt burgonyával, sem kukoricaliszttel. Az asszonyok tapasztalata szerint ugyanis nem sült volna jól át ez a viszonylag nagyméretű keletlen tészta.

A *bugacot* Derenken izzó parázsban sütötték meg. Ahogyan még ma is emlékeznek rá: „*Popiolow bugac jedli*” — hamuban sült *bugacot* ettünk. Két helyen sütötték a *bugacot*. Otthon és az erdőben. A gazdaasszony által készített *bugac* a lakóházban a kemence előtti tüzelőpadkán, a *kocikon* sült. A *kocikon* tüzet raktak, vagy kenyérsütéskor a kemencéből kihúzták rá az izzó parazsat, s azt egyenlő vastagságra elterítették. A begyúrt tésztát kézzel megformázták, tejjét késsel berovátkálták, vagy villával megszurkálták. Rátették a parázsra, ezután ráhúzták a mellette levő parazsat, hogy teljesen be legyen takarva. A *bugac* átlagosan egy óra alatt sült meg. Ügyesebb eljárásnak tartották, ha előbb a viszonylag száraz, nyers tésztát hamuval beborították és azután tették bele az izzó parázsba. Sülés után *toluval* leseperték róla a hamut, jól megfújták, és kézzel megkopogtatták a fenekét, hogy átsült-e, és hulljon le a még rajta maradt szennyeződés. Nyár végén és ősszel gyakran sütötték *káposztalapuban*. Különösen szerették az ilyen *bugacot*, mert süléskor a rápirult káposztalevél sajátos ízt adott neki. Utóbb már papírral is megpróbálták beborítani, hogy ne legyen hamus a tészta.

Derenken az erdőben dolgozó férfiak is megsütötték maguknak a szabadban. A felállított ideiglenes kunyhó, a *kram* előtt állandóan égett a tűz. A napi munka végeztével a hazulról hozott lisztet összegyúrták és a szabadtüzi forró faparázsba, a *watraba* beletették. Va-

lamilyen egyszerű leves után le tudták vele a vacsorát. Ez a *bugac* formára azonban jóval kisebb volt az otthon sültnél.

A *bugacot* kenyérként ették. Főleg olyan alkalommal sütötték, mikor már a háznál, vagy a favágó tarisznyájában nem volt kenyér. Általában olyan nagyot készítettek, hogy egy evéskor elfogyjon. Esetleg, ha maradt meg belőle egy darab, otthon az asztalra tették vagy a karosládába helyezték, ahogyan a megszegett kenyérral teszik.

A *bugac*, mint keletlen lepény, sütése közvetlen kapcsolódik a parázsban való sütés gyakorlatához. Ezt az összefüggést jól mutatja a *bugac* készítésében, az áttelepítés után bekövetkezett lényeges változás. A *bugacot* izzó faparázsban hamar és tökéletesen meg lehetett sütni.³⁹ Az áttelepítés után az istvánmajori alföldi környezetben szalmánál vagy akácfa parázsában⁴⁰ már nem tudták átsütni az asszonyok. Szabadtűzön ezután már nem is sütötték, helyette kenyérsütéskor betették a kemence aljára, hogy a gyerekeket, no meg a szomszédokat megkínálhassák vele. Néhol megpróbálták kisütni a zárt főzőtűzhely sütőjében, tepsiben, de a helybeliek szerint nem volt jó a *tepsis bugac*. Pár évi kísérletezés után fel is hagytak a *bugacsütéssel*.

A *bugac* azonban teljesen még sem vált relikttummá. A tésztaíjához hozzáadott újabb nyersanyagok, tejeles aludttej és zsír megváltoztatták ugyan az ízt és a formát, mindezek által utat törtek egy újabb sült tészta kialakulásához, de a név öröklődött, megmaradt. Ezek az újabb sült tészták természetesen már nem kenyérpótló szerepben kerültek és kerülnek még ma is bizonyos alkalmakkor az istvánmajoriak asztalára.

A közismert pogácsa sült tésztákat az istvánmajoriak *bugackik*nek nevezik. Még ma is gyakran lehet hallani azt a kijelentést, hogy „*dzieci moje, piece dobre bugacki*”, mely magyarul annyit jelent, gyermekeim sütök egy kis jó pogácsát. Ez a pogácsa már kelesztett tésztából van, formája és nagysága a szaggatóeszköztől függ, és rendeltetése is gyökeresen megváltozott, zsíros sós sütemény lett.

A *bugac* jelentése egy tojásos ételre is kiterjedt: a *wajcowy bugac*-

39. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási struktúrában. Népi Kultúra — Népi Társadalom IV. Budapest, 1970. 97—126.

40. Az archaikus lepényfélék forró kövön és parázsban történő sütését mutatja be *Dömötör Sándor*: Dunántúli és alföldi édes lepények. Ethn. LXXI. 1960. 46.; *Gunda Béla*: A sütőkövek és ősi kenyérfélék. Ethnographica Carpathica, Budapest, 1966. 296—332.

ra. A *wajcowy bugac* egyféle tojáslepény. Istvánmajorban sajátították el a készítését. A felvert tojást liszttel, ízesítőkkel összekeverik, és forró zsírban kisütik. Napjainkban nagyon közkedvelt eledel, főleg tavasz vége felé, mikor bőven van tojás. Mellé kenyeret fogyasztanak. Az étel összetétele és rendeltetése tehát ebben az esetben teljes mértékben különbözik az eredeti *bugactól*. Itt valószínűleg formailag hasonlít az új és a régi egymáshoz, ezért maradhatott meg továbbra is a már jelzővel ellátott *bugac* terminológia.

Az istvánmajori *bugac* szó a szlovák nyelvben használt *bugač*hoz kapcsolódik közvetlenül.⁴¹ A *bugač* lepényt jelent. A magyarországi lengyel telepesekeéhez azonos kulturális tartalommal Közép-Szlovákiában találjuk meg. *Márkus Mihály* szerint a *bugač*, a *pogač* és a magyar *pogácsa* szótörténetileg szorosan összefüggnek egymással, egy és ugyanazon töből fakadó szavak. Ez a tö a velencei olasz *fogaccia* szóban található, mely magyar nyelvterületre délszláv közvetítéssel jutott el, és a XVI. század végén még erjesztetlen lepénykenyeret jelentett.⁴² Tehát nem sajátos nyelvi, archaikus táplálék az istvánmajori kultúrában. Szervesen illeszkedik a Kárpát-medencében általánosan elterjedt fő lepénykenyér-változathoz, amelynek legelterjedtebb neve a *pogácsa*.⁴³ Még tágabb összefüggésben a *bugac* párhuzamait a Lengyel-Kárpátok falvaiból is megemlíthetjük. *Maurizio Adam* a XX. század elejéről származó művében már szól egy sajátos lepényről, amelyet *moskalanak*, *maskalanak* ismernek az otlakók.⁴⁴

A XX. század második felétől az istvánmajoriak táplálkozásában a *bugac*nál még gyakoribbak voltak a különböző módon készített, erjesztetlen tésztájú *laksa*-ételek. A mai szemlélet visszavetítésével ezek az ételek is kenyér funkciójában kerültek fogyasztásra: „*Na Drence ciesto jedli, ked nie bylo chliba*” — Derenken gyakran ettük, mikor fogytán volt kenyérünk.

A lepénykenyér változatainak rendszerezésével foglalkozó magyar

41. *Michal Markuš*: Ludova strava ... i. m. 86.

42. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 75—78.

43. *Hegyí Imre*: A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése. Ethn. LXXV. 1964. 365.; *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 75—80.

44. *Adam Maurizio*: Pożywienie ... i. m. 286.; *Wanda Herniczek-Morozowa*: Terminologia ... i. m. 120.; *Magdalena Kopacz*: Pożywienie ludowe ... i. m. 138.; *Wanda Jostowa*: Pasterstwo na Polskiej Orawie. Wrocław—Warszawa—Kraków—Gdańsk, 1972. 157.; *Ján Olejník*: Strava. in: Lud pod Tatrami. (Red.: *Ján Olejník*.) Martin. 1978. 35.

kutatás a *bugaccal* azonos lepénykenyérfélék és a *laksa* sült tészta között alapvető különbséget lát.⁴⁵ Az elsők a sütéssel nyert állapotban kerülnek fogyasztásra, míg a *laksát* jóval a sütés után, forró vízzel leöntve, tehát főtt tésztahoz hasonlóan eszik. Szakterminológiával kifejezve a *bugacot* a puha lepénykenyerekhez, míg a *laksát* a kemény lepénykenyerekhez sorolja a szakirodalom.

Az istvánmajori nép által ismert *laksaváltozatok* a csoportosítás szempontját, vagyis a sütés utáni felhasználási időt figyelembe véve, átmenetet jelentenek e két csoport között. Elkészítésük alapján még folytonos fejlődési sort is képeznek, mely fejlődési menet a főtáplálékok viszonylagos időrendjét tükrözheti vissza. Példát szolgáltat ahhoz hogy a főtt kása- és pépes ételek megelőzhatték a sült ételeket,⁴⁶ és azok együtt mindenképp fejlődési folytonosságot alkotnak.

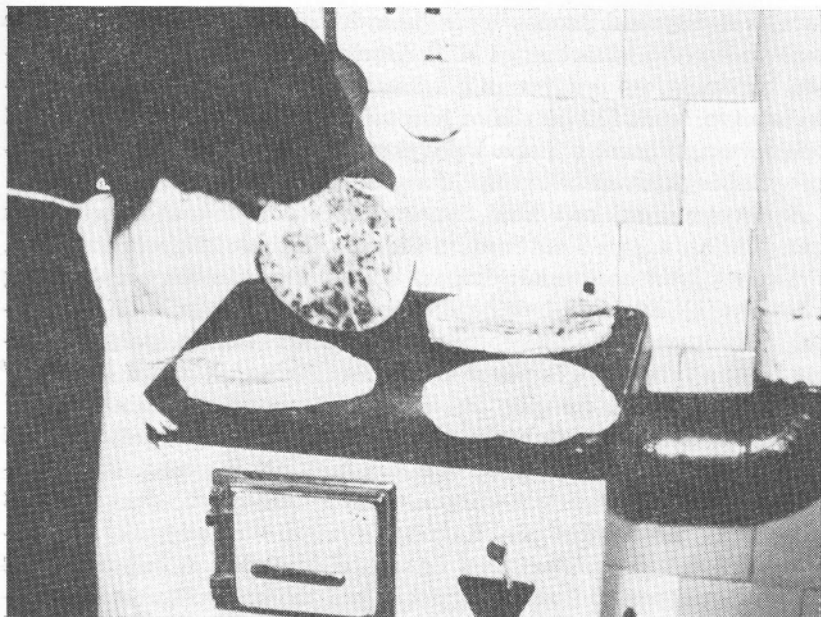
A *laksával* összefüggésben a technológia szerint felállított fejlődési sor első mozzanatát a *zomieskova laksánál* találjuk meg. Istvánmajorban mindenki ismeri. A következőképp készítették: durvára őrölt búza- vagy rozsdarából sűrű kásaételet főztek, állni hagyták, majd finom minőségű, kiszitált liszttel és sóval felgyúrták. A kapott tésztát süléskor még *pezsgő* hozzáadásával fellazították. Rozsban szükös esztendőkbén gyakran fogyasztották. Úgy készítették el, hogy főtt ételként is meg lehessen enni, s aki így kívánta, megehetette. A *zomieskova laksát* korong alakúra formálták, és zárt tűzhely vasán vagy a kemence alján sütötték meg. Formára alig különbözött a *laksa* további változatától, az emlékezet szerint valamivel volt csak kisebb. Legutoljára *zomieskova laksát* a második világháború éveiben sütöttek, már Istvánmajorban. Kukoricadarából sohasem készítették.

A tényleges *laksa* alatt 25—30 cm átmérőjű 1—2 ujjnyi vastag, korog alakú sült tésztát ért az istvánmajori nép. Nagyságban és alakjában különbözik a *bugactól*. Attól jóval vékonyabb, nem gömbölyű, hanem lapos tészta. Egy alkalomra sohasem sütöttek egy *laksát*, hanem legalább annyit, ahány felnőtt volt a családban. Általában 5—6 *laksa* gyúrásához kezdtek hozzá.

A *laksa* készítése sokban hasonlít a *bugacsütéshez*. Alapanyaga va-

45. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 82.

46. *Adam Maurizio*: Pożywienie ... i. m. 159—309. *Kazimierz Moszyński*: Kultura ludowa Słowian. 2. kiad. Warszawa, 1967. 286. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag ... i. m. 8.; *Uő*: A népi táplálkozás alakulásának problémái. Műveltség és Hagyomány V. Debrecen, 1963. 189—203.



8. kép A laksana sütése, 1980

lamilyen lisztfajta. Felhasználhatják a legfinomabb fehér lisztet, de gyakran kenyérlisztből is gyúrnák a tésztáját. A tésztához késhegynyi pezsgőt, sót tesznek, és aludttejjel gyúrnák össze. Zsírt azonban nem szabad hozzágyúrni, mert süléskor kiégne belőle a zsír, és kellemetlen sült zsírszagú lenne a tészta.

A laksana tésztáját egy tálban dolgozzák össze puha tésztának, majd a tésztát kiborítják a gyúrotáblára, hol annyi gombócot formáznak belőle, ahány laksát akarnak sütni. A nyers tésztagombócokat ezután lefedik, hogy nedvességükből ne veszítsenek, és rögtön hozzá is kezdenek a laksana formázásához, majd sütéséhez. A laksát régebben kézzel, ma általában már nyújtófával formázzák. Zárt tűzhely tetején, lassú tűznél sültek. Az emlékezet szerint a laksana sohasem sült hamuban, parázsban: „W watre popiolov bugac zrobili”, szabad tűznél hamuban sült pogácsa készült. Sütés közben a laksát forgatják, hogy jól átsüljön az egész tészta, de ügyelnek arra is, hogy a felülete ne feketedjen meg. Ha már mindkét oldala megkeményedett a laksának,

a tészta élet forgatják körül a forró vason. A jól megsült *laksa* kemény, nem hajlik el, felületét egyenletes barna foltok borítják és viszonylag könnyű.

Sülés után melegen, azonnal ízesítik. Attól függően, hogy sósan vagy édesen eszik-e, megzsirozzák, illetve lekvárral megkenik. Egy- másra rakják, hogy átpuhuljanak. Melegen fogyasztják, kihűlve ugyanis megkeményedik. A *laksát* nem szokás késsel vágni, azt törni kell — mondják az idősebbek.

A *laksa* szalonnával, friss tejjel, íróval és aludttejjel napjainkban is kedvelt étel. Még ebédnek is kielégítő. A városban lakó gyerekeket a szülők gyakran várják *laksára* haza. Ily módon kedveskednek a hazai ízzel. A városokba beköltözött istvánmajoriak már nem nagyon sütik meg, mert a legtöbb helyen gáztűzhely van, amelynek nyílt lángján nem lehet megsütni. Ahol fatüzelésű tűzhely van, ott meg arra hivatkoznak, hogy a *laksa* munkaigényes, és szemeteléssel jár a sütése.

Volt olyan időszak — a derenki, a két világháború közötti, majd az istvánmajori élet kezdete —, mikor a *laksának* ezt a változatát is ki-mondottan azért sütötték, mert nem volt elegendő kenyérnekvaló: „*gdý chleba nie mieli, piecimy laksa*”. A faluban 29 év óta folyamatosan biztosítva van a kenyérellátás, hogy a *laksát* napjainkban is szívesen megsütik, és a közösség táplálkozaskultúrájának fontos eleme, kulturális örökségen kívül az annak is köszönhető, hogy előállítása olcsó. Pénzért csak a lisztet kell megvenni. Szalonnát, zsírt, tejet, lekvárt ma még minden háztartásban előállítják, ezekért nem kell a boltba menni. E szemlélet mellett a *laksát* egészséges eledelnek is tartják, „nem üli úgy meg a gyomrot, mint a hús”.

A *laksának* a harmadik változatát *paska-laksának* nevezik. Ez az a sült tészta, melyet kemény lepénykenyér típushoz sorolja a szakirodalom, melyet másképp áll-lepénykenyérnek is ismer a magyar néprajzi szaknyelv.⁴⁷

A derenki gyakorlatban a rozslisztet vízzel és sóval keményre gyúrták. A kemény tésztát sodrófával nagyon vékonyra elnyújtották. Az elnyújtott tésztát villával megszurkálták. A kemence alján, de legtöbbször a zárt tűzhely tetején sütötték meg.

A *paska-laksa* az otthontól távol, az erdőben dolgozó férfiak eledele volt. Hétvégeken a gazdaasszony 8—10 db 30—40 cm átmérőjű

47. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 82—85.

paska-laksát készített útravalónak. Ez a mennyiség egy hétre két ember számára volt elegendő. Sülés után nagyobb darabokra összetörte a kemény tésztát, és fehér háziszóttos *torbeckaba* rakta bele. A szabálytalan formájú *paska-laksán* volt, aki úgy változtatott, hogy az elnyújtott nyers tésztát kb. 10×10 cm-es szabályos alakú négyzetekre felvágta és így sütötte meg. Ezt már nem kellett tovább törölni.

Az erdőben dolgozó férfiak forró vízzel megöntötték a *paska-laksát*, megsózták és tettek rá hazulról hozott pirított vajat vagy szalonnatepertőt, vagy csak disznózsírral ízesítve ették. A *paska-laksa* főtt tésztához hasonló étel. Laktató és könnyen elkészíthető. A férfiak még bableves sűrítésére is felhasználták. Máskor meg bele főzték a rántottlevesbe. A *paska-laksával* sűrített levest az istvánmajoriak külön szóval jelölik. Ez a *domikot* leves.⁴⁸

Az erjesztetlen tésztából készült lepényféléknél kell megemlíteni a kukoricából sült lepényt, a *málét*. A helybeliek századunk elején kezdték el sütni. Kezdetben még sült tésztaként szerepelt, és többnyire csemegének számított. A *málét* lényegileg édes íze választja el a fent felsorolt lepényektől.⁴⁹ Általánosságban a kenyér és a lepényfélék mellett töltött be jelentős szerepet a táplálkozásban és nem azok helyett. A második világháború alatt Istvánmajorban ugyan kenyér helyében fogyasztották, mert akkor jobban akadt kukorica, mint kenyérnekvaló gabona. Manapság kizárólag sült csemege tésztaként eszik. A *málét* saját nyelvükön *malejnek* is nevezik.⁵⁰

A *málé* készítése nem azonos minden családnál. Van, ahol kukoricaliszból és -darából vegyítve, van olyan ház, ahol kizárólag kukoricaliszból sütik. Langyos forralt vízzel vagy forralt tejjel öntik le a nyersanyagot, majd állni hagyják meleg helyen, hogy had édesedjék. Nagyon jól kizsírozott tepsibe öntik bele, a tetejét ugyancsak megszírozzák, és így sütik ki. A zsíros tepsiben szép pirosra meg-

48. Neve és jelentése több változatban fordul elő a Kárpátok térségében. Részletesebben a levesekkel kapcsolatban mutatjuk be.

49. *Dömötör Sándor*: Dunántúli ... i. m. 46—58.

50. A *malej* terminológiát Szlovákia középterületein találjuk meg. Az ott ismert kukoricalepények közül az egyik legtáplálóbb étel; tejjel leforrázott, tojást és cukrot is tartalmazó tészta. Hosszabb útra, vásárra, városba, búcsúra menő asszonyok viszik útravalónak. *Michal Markuš*: Ludova ... i. m. 96.; *Rastislava Stolična*: Obilninové ... i. m. 314.

pirul. A kisült *málét* szabályos négyszögekre felvágják. A *málét* már szabad késsel vágni. Friss tejjel és teával ették. Általában a téli hét-köznapok első, délelőtti étkezését tudták le vele. Különösen a gyermekek szerették nagyon természetes édes íze miatt. Cukor ritkán jutott a tésztájába. Helyette zsírral dúsították, és ezáltal omlóssá is vált.

Az alföldi és az erdélyi területekhez hasonlóan⁵¹ az istvánmajori nép is gondolatilag különlegesen kötődik a *málékészítéshez*. Mikor a kukoricadarát és -lisztet forrázzák, akkor az asszony magában mondogatja, hogy ennek és ennek az embernek a szerelmére csinálja, hogy jó édes legyen. Többen is elmondták a következő rövid verset a *málével* kapcsolatban:

„Réztepsiben sül a málé,
Sosem leszek a magáé.
Rózsám tudnál-e megölelni,
Ha te tudnál megölelni,
Én is tudnálak szeretni.”

A *málé* tehát alig száz éve ismert étel az istvánmajori kultúrában. A kukorica termesztésével együtt fogadta be a közösség, és vált napjainkig a kulturális örökségük egyik elemévé. Nem így történt az ezen a területen általánosan fogyasztott *görhővel*. A *görhő* vagy másnépp *görho* kiszaggatott kukoricadara, avagy -liszt alapanyagú sült tészta ezen a vidéken. Az istvánmajoriak szerint „*to uherskie jedlo*”, ez magyar eledel, ezt csak a magyarok ették. Sütötték a Derenkkel szomszédos Szögligeten, sütötték és még ma is sütik néha Istvánmajor anyaközségében, Emődön. Az istvánmajori nép nem vette át, receptjét nem próbálta ki, szemléletükben ez megmaradt „magyar ételnek”.

A lengyel népnél a kukoricalepény megismerését, lassú befogadását jól érzékelteti az az írás, amely településtörténetileg a minket is érintő Dél-Lengyelország egyik tájegységéről való. „A XIX. században a parasztok gabonáért és lisztért Magyarországra jártak. Ott ismerték meg a kukoricát. A Muszynán és Orlyn át vezető vasútvonal megépítése után (1884—) már kezdték a kukoricát vagonokkal szállítani Gorlicebe. A befutott szállítmányt kereskedők adták el 20—25

51. Balassa Iván: A magyar kukorica ... i. m. 417.

kg-os tételekben. A kukoricát kézimalmon megőrölték, és kukoricakását főztek belőle, melyet édes tejjel, ritkábban szalonnatepertővel fogyasztották. Nem tudtak azonban sem kenyeret, sem lepényt sütni a kukorica lisztjéből. Panaszkodott is a nép, hogy „nincs ereje a kukoricának, mint ahogyan a többi gabonafélének”.⁵²

Az újabb keletű vizsgálatok már árpa- és rozsliszt mellett kukoricalisztból készült egyszerű erjesztetlen sült tésztáról is adnak leírást. A kukoricalisztból sültnek azonban még nem alakult ki önálló neve.⁵³

A kukoricaliszt a *málás*ütésnél önálló alapanyagként szerepel. Nem szaporító és nem helyettesítő nyersanyag. Az istvánmajori gyakorlatban nem is keverték más gabonanemű lisztjével. A *málét*, vagy ahogyan mondják, a *malejt* kizárólag kukorica örleményből sütötték.

A lepényfélék változatosságát növelik akkor, mikor rozs vagy búza lisztjéhez valamilyen szaporító vagy más számottevő tömegű ízesítő anyagot kevernek. Technológiájukat és formájukat tekintve erjesztetlen lepényfélék, funkcióban azonban már távol esnek a kezdetleges kenyérféléktől, a kenyérpótló szereptől.

Elsőként a gyakran megsütött *grulasnikot* kell megemlíteni. A lisztet főtt tört burgonyával, azaz *gruleval* keverik össze, sóval, vízzel és *pezsgővel* gyúrik meg. A *laksához* hasonló módon, csak attól kisebb, 15—20 cm átmérőjű vékony tésztákat formálnak. Régen a kemence alján sütötték meg, jelenleg a zárt tűzhely vasán. Derenken, amikor a férfiak rendszeresen jártak az erdőbe dolgozni, útravalónak szinte minden háznál sütöttek egy kemence *grulasnikot*. Melegen magában ették, az otthonmaradtak édes tejet ittak vagy aludt-tejet kanalaztak hozzá. A *grulasnikot* még ma is szívesen megsütik, de már nem olyan nagy mennyiségben, mint Derenken. A déli ebéd második fogásaként szerepel az étrendben, valamilyen zöldségleves után teszik az asztalra.⁵⁴

52. Alfred Waclawski: Pożywienie ... i. m. 215.

53. Zofia Szromba-Rysowa: Pożywienie ludności ... i. m. 75.

54. A *grulasnik*nak a megfelelője a magyar népryelvben a *krumplilángos*. A Zempléni-hegyvidék falvaiban gyakran fogyasztott lepény. A ruszin telepes Mogyoróskán és Komlósán *krompjanek* a neve. Nagy Éva: Népi táplálkozás ... 85.1.; Fehér Ágnes: A burgonya szerepe Komlóska népi táplálkozásában. Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 17. Miskolc, 1978—1979. 158.

Kapusniok a neve az apró savanyú káposztával, liszttel, sóval és pezsgővel készült sült tésztának. A savanyú káposztát előbb vízzel ki-mosták, hogy fanyar, savanyú ízéből valamennyit veszítsen. Ezt követően *siekaczcshal*, vagdalóval még apróbbra összevagdalták. Így gyúrták össze a liszttel. Keményre kellett összeállítani a tésztáját, melyet sodrófával elnyújtottak majd kézzel szabálytalan alakú darabokra szakítottak szét. Sütni csak a kemencében lehetett. Ott sült meg egyenletesen. A zárt tűzhely tetején a káposzta megég, mielőtt a tészta megsülne. A *kapusniok* nagyon kedvelt lepényféle volt. Piros színét, ropogós, savanykás ízét és laza tésztáját ma nosztalgiával emlegetik, mert mióta nincs kemence, azóta nem tudnak *kapusniokot* sütni.

Mind a *grulasnik*nak, mind a *kapusniok*nak a környező magyar és szlovák⁵⁵ területeken megtaláljuk a párhuzamait. Egy újabbkori általános kultúrjelenségről van szó,⁵⁶ amikor is azonos technológiai eljárással különböző nyersanyagokból készülhetnek ételek. Ezek a módosult ételek már más szerepet töltenek be a táplálkozás struktúrájában, közvetlenül nem a kenyeret helyettesítik.

A kenyérnek⁵⁷ a lengyel telepések kultúrájában is megvan a kiemelkedő jelentősége. A századfordulótól kezdve a kenyér minden-nél előbbrevaló étel lesz a derenkiek táplálkozásában. A minél jobb kenyérnekvalóért vállalnak munkát. A cserekereskedelmükben is az egyik árucikk a búza volt, amiért gondosan kifaragott szerszámnye-leket és jól égetett faszenet adtak. Olyan vidékekre szállították ezeket a termékeket, ahol búzát kaptak érte. Ha ez nem sikerült, akkor csakis rozsért cserélték. Lisztből és burgonyából egyszerűen elkészíthető változatos tésztaételeket tudtak készíteni, mégis szemelőtt az évi

55. *Michal Markuš*: Ludova strava ... i. m.; *Ján Podolák*: Tradičné sposoby ziskovania obzivy. In: Zamagurie. (Red. *Ján Podolák*) Kosice, 1972. 82.

56. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 59.; *Nagy Éva*: Népi táplálkozás ... i. m. 85.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i. m. 150.

57. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás néprajzi vizsgálatának ... i. m. 160.; Vö. még *Schwalm Edit*: Kenyérsütés Hevesaranyoson és Egerbocson. Egri Múzeum Évkönyve XIII—XIV. Eger, 1975. 221—239.; *Tar Emília*: A bodrogközi kenyér. In: Abaiú és Zemplén népeletéből. (Szerk.: *Kováts Dániel*) Sátoraljaújhely, 1971. 70—76. *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i. m. 151—153.; *Bodgál Ferenc*: Kenyérsütéssel kapcsolatos adatok egy 1795-ös miskolci periratban. Néprajzi Közlemények VIII. 1963. 429—431.; Gondateltű írás *Csupor Tibor*: A táplálkozás paradoxonai. Budapest, 1979.

kenyérnekvaló beszerzése, megtermelése volt. Ez határozta meg a gazdálkodás szinte minden mozzanatát.

Derenken a két világháború közötti években nem volt olyan család, mely eladásra is tudott volna termelni kenyérnekvaló gabonát. A legtöbb helyen azért küzdöttek éveken át, hogy országos szinten a többi élelmiszerfélékhez viszonyítva olcsó lisztből nekik is jusson. Nem csoda, hogy a fejlődésnek ezen a szintjén ebben az időben a kultúra több területén, a mindennapi gondolkodásban, a vallási életben mély gyökeret eresztett a kenyérrel kapcsolatos magatartás. Erre vonatkozóan a legsajátosabb mozzanatokat emeljük ki.

Az egyik idős lakos szavait idézzük elsőként: „A kenyér az nagyon hiányzott, ha nem volt, mert volt úgy, hogy nem volt miből örölni. Ilyenkor a gyerekek is, és a felnőttek is mindig éhesek voltak. Ették tálszámra a *haluskit*, mégsem laktak igazából jól. A kenyér az első ételünk nekünk. Egy népet a szerint lehet besorolni, hogy milyen kenyeret eszik. Én az anyámtól *po sloviensku* tanultam, amire most maguk azt mondják, hogy lengyel, *polski* nyelv. Lehet, én ezt nem tudhatom, csak azt, hogy minden nap magyar kenyeret eszek és eszünk itt mindnyájan Istvánmajorban. Ezért érzem én magyarnak magam”.

A mindennapi kenyér nagyon erősen hat a vélemények megfogalmazására. Még ma is az egyes tájak, vidékek, sőt néha falvak életéről kialakult ítélet szorosan összefügg az ott látott és fogyasztott kenyérrel. Nagyra tartották a tiszántúli gazdálkodást, mert ott, ahol voltak, csak fehérbélű búzakenyeret láttak.⁵⁸ Még javában Derenken laktak, mikor szezonmunka vállalással és faszén árusításkor eljutottak az Alföld falvaiba. Ekkor ismerték meg a magas, középen bevágott, lyukacsos bélű, könnyű búzakenyeret. Az ilyen kenyeret a derenkiek debreceni kenyérnek nevezték, bár közülük a két világháború között még alig jutott el valaki Debrecenbe, hogy valóban megkóstolhassa az ottani kenyeret.⁵⁹ Viszont ma is szinte mindenki

58. A kenyértípusok regionális tagolódásához *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m.

59. *Ecsedi István*: A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása. Déry Múzeum Néprajzi Osztályának Ismeretterjesztő Közleményei 5. Debrecen, 1935. 112–122.; *Szalacsi Rácz Mária, Korompayné*: A hajdú-bihari kenyér. Debrecen, 1963. (kézirat, DENIA 755.).

ismeri azt a dalt, melynek kezdeti sora bizonyára hatott a debreceni kenyér itteni fogalmának kialakulásához:

„Debrecenben sütik a jó kenyeret.
Pirosbarna kislányokat szeretek.
Pirosbarna kislány lesz az én babám,
Cimboráim azért haragszanak énreám.”

Az Alföldről hazatérők mindig is vittek haza „debreceni kenyeret”.

A derenkiek azt is nagyon jól tudták, hogy tőlük északabbra fekvő területen még ritkábban evett a nép kenyeret, mint ők. Inkább volt erős juhtúrójuk, *bryndzajuk*, mint kenyerük. Sáros és Trencsény megyében zabkenyérrel kínálták őket. A zabkenyér alakra kicsi volt, és édes ízű. Csodálkoztak is, mikor azt mondták nekik, hogy ez ott a kenyér. Bármilyen szükös esztendők jártak Derenken, az ottlakók zabból mégsem sütöttek kenyeret.

A kenyér fogyasztásán túl a vendéglátás, az ajándékozás, sőt a fizetés egyszerű formája volt Derenken ugyanúgy, mint ahogyan a magyar nyelvterület más vidékein.⁶⁰ Még ma is kenyérrel és szalonnával, vagy házi készítésű vajjal kínálják a betévedt idegent. Derenken még a kéregetők, a koldusok, akiket *dziady*nak neveztek, egy házból sem mentek ki üresen. Legalább egy darabka kenyeret — „*jeden falatek chlib*” — mindenhol illett nekik adni, még ha az utolsót is vitték el. Mikor 1939-ben a románok szőttestakarókat árultak a faluban és környékén, nagyon csodálkoztak, hogy Derenken a legtöbb házban ingyen kaptak kenyeret.

A pásztorfizetségben, a természetbeli juttatások sorában a kenyér volt az egyik tétel. Minden darab marhától kapott egy kenyeret a csordás, még akkor is, mikor már ezt nem írták elő. Később helyette véka búzában vagy rozszban egyeztek meg a többi járandóság mellé.

A beteg állatot kenyérrel gyógyították. Ha a szarvasmarha nem a megszokott módon viselkedett, de még pontosabban nem tudták megállapítani a baját, sőt, kenyeret etettek vele. Mikor a szopósborjút el

60. *Ecsedi István*: A debreceni ... i. m. 122.; *Bódi Erzsébet*: Pásztorbérek Karcagon. Műveltség és Hagyomány XV—XVI. Debrecen, 1974. 81—92.; *Petercsák Tivadar*: Közirtokosság, legeltetési társulatok a Hegyközben. Herman Ottó Múzeum Évkönyve XVII—XVIII. Miskolc, 1979. 274—276.

akarták választani, gömbölyű formájú kis korpakenyeret készítettek részére, hogy kenyér legyen az anyatej után az első falat ennivalója.

A kenyérrrel kapcsolatos szokások és hiedelmek gazdag sorát találjuk⁶¹ meg még ma is az istvánmajoriak szellemi műveltségében. Ez is bizonyítja azt, hogy a legutóbbi időkig a kenyér iránt megőrizték tiszteletüket, megbecsülésüket és sajátos gazdag emberi érzelmüket.

Köztudott, hogy Magyarország falvaiban a kenyér évszázadokon át az ötvenes évek közepéig házikenyérként került fogyasztásra. Éppen ezért az előállításánál kialakult szokásrend figyelhető meg. E szokásrend alapján a hagyományos népi kultúra törvényszerűségei is tanulmányozhatók.⁶²

Derenken, ebben az észak-magyarországi kis hegyi faluban minden család maga sütötte meg a kenyerét. A környéken csak Miskolcon⁶³ és Edelényben árultak kenyeret a két világháború között. A gazdasszony legfontosabb és állandóan ismétlődő heti feladatának a kenyérsütést tartotta.

A kenyérsütést a lengyel irodalmi nyelvben és népnyelvben egyaránt közismert kifejezéssel a *pieczenie chleba*⁶⁴ fejezi ki az istvánmajori nép. Némi eltérést állapíthatunk meg, ha tájszólásban *piecenie chliba* jegyezzük le a fogalmat.

Egy alkalommal általában egy hétre elegendő kenyeret sütöttek. hosszabb időre semmi esetre sem, mert megszáradt volna a kenyér. A kenyérsütésnek meghatározott napja nem volt. Mégis többen úgy vélték, hogy szombat a legmegfelelőbb. Naptári jeles ünnepeken tilos

61. A felhasznált kérdőív külön pontokban hívja fel a néprajzi adatgyűjtők figyelmét a kenyérről kapcsolatos szokásokra és hiedelmekre. Cs. Schwalm Edit—Ujváry Zoltán: Kérdőív a népi táplálkozás ... i. m.; Feldolgozások közül Kiss Lajos: A kenyérsütés babonái. Ethn. XXXIII. 1922. 86—91.; Irena Kubiak—Krzysztof Kubiak: Chleb w tradycji ludowej. Warszawa, 1981.

62. A kultúra térbeli tagoltságának kimutatását és tanulmányozását szolgáló néprajzi atlasz egyik témaköre a kenyérsütés. A Magyar Néprajzi Atlasz Kérdőíve III. (Készítették: Barabás Jenő, Diószegi Vilmos, Gunda Béla, Sz. Morvay Judit, Szolnoki Lajos) Budapest, 1958. 111. 112. 113. kérdéscsoport. Változásvizsgálathoz Schwalm Edit: Kenyérsütés ... i. m.

63. Bodgál Ferenc: Kenyérsütéssel ... i. m.

64. Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski. I. Gospodarstwo domowe — pożywienie. (Red.: Zenon Sobierajski—Józef Burszta) Wrocław—Warszawa—Kraków—Gdańsk, 1979. 65—66.

volt kenyeret sütni, mint ahogyan nagyobb házimunkát sem lehetett akkor végezni.

A kenyér alapanyaga századfordulótól napjainkig nem mondható egyáltalán egységesnek. Gyakran a pillanatnyi gazdasági helyzettől függően változott. Az emberek előtt az ideális kép azt sugallta, hogy búzalisztból lehet a legjobb kenyeret sütni. A lehetőség és a szándék csak ritkán esett egybe. Egész éven át búzakenyeret csak István-majorban tudott a többség sütni. Addig Derenken mindenki abból sütött, amit megtermelt, illetve a *kepén* mint summás megkeresett és be tudott szerezni.

A derenki tájökölógiai adottságok a gabonafélék közül a rozs termesztésének feleltek meg a legjobban. Csak rozslisztból a vizsgált időszakban mégis elvették sütöttek kenyeret. A rozslisztet, vagy ahogyan ezen a vidéken nevezik, a *gabonalisztet* valamivel mindig vegyítették. Ha a gazdasági viszonyok normálisak voltak, és semmilyen természeti csapás nem sújtotta a búzatermést, akkor búzalisztet adtak a *gabonaliszt*hez. Kenyérnek mind a kettőből a második lisztet, az ún. *bariasta mukat* használták fel. A vegyítés arányában ebben az esetben nem volt semmilyen előírás. Mindenki saját belátása és lehetőségei szerint vegyített. Nyáron a *kepére* járó aratóknak olyat sütöttek, amelynek tészája inkább rozslisztből volt, mint búzalisztból, hogy ne száradjon meg a kenyérük. A rozslisztből sütött kenyér ugyanis nem szárad olyan gyorsan, mint a búzalisztból sütött.

A derenki határ lejtős részein elég gyakran kicsírázott a learatott rozs még kint a földön, a keresztben. A csírás rozskévéket külön csépeleték ki, és szűkös gazdasági évben azt is megőrlették. Lisztjét kenyérsütésre is felhasználták. A csírás gabonalisztet nem volt szabad semmivel sem keverni, különösen nem burgonyával. Azt tapasztalták, hogy az ilyen kenyér nehezen sül, tészája sűrű és szalonnás. Az ebből készült kenyér tehát nehezen keleszthető, és a kelés rövid idő alatt lejátszódik. Emiatt a kenyér alapanyagához jól keleszthető, a kelesztéskor keletkezett gázt még süléskor is megőrző búzalisztet keverték. A csírás rozsliszthez tehát ezzel az indokkal is adtak hozzá búzalisztet.

Amikor a búzából kevés termett, és annak a jó részét is meg kellett hagyni kalács- és főtt tészának, akkor a búzaliszthez általában burgonyát vegyítették. A burgonya szaporította a búzalisztet, és sülés után a kenyér tészáját lazábbá tette. A főtt burgonyával és búza-

lisztből dagasztott kenyér tovább puhább maradt, mint a csak búzalisztből készült kenyér.⁶⁵

Előfordult, hogy kukoricalisztet kellett keverni a rozsliszthez, mert nem volt más. A kukoricát ilyenkor *vékonyra* megdarálták a *mal-mocskán*, átszitálták és szaporították vele a rozslisztet kenyérsütéshez. Mindig frissen darált kukoricalisztet használtak fel. Arra törekedtek, hogy a felhasznált mennyiség sohasem haladja meg a rozsliszt harmadrészét. Egy alkalommal nem is sütöttek belőle annyi kenyeret, mint más esetekben. A kukoricaliszt miatt a tésztát kisebbre is formálták. A kukoricalisztes kenyerek általában 2—3 kg-osak voltak. Sütötték tepsiben is, hogy szét ne folyjon. Utoljára a második világháború alatt ettek ilyen kenyeret. Azt megelőzően még Derenken is csak elvétve próbálkoztak vele, mert ott inkább volt burgonya szaporítani, mint kukorica. A kukoricás kenyeret ízletesebbnek tartották, különösen sülés után. Melegen szívesen ették magában is. Az istvánmajori kultúrában a kenyérliszt-szaporító anyagok sorába a kukoricaliszt tehát csak alkalmilag használt pótlóanyag volt.⁶⁶

A rosszul erjeszhető árpalisztból gyakrabban sütöttek kenyeret még e században is, mint kukoricalisztból. Az árpakenyér természeti csapások, háborús évek ínséges eledele volt. Az árpakenyér közvetlenül a második világháború előtt került gyakrabban a derenkiek asztalára és tarisznyájába, mint azt megelőző években. Ekkorra ugyanis sokan már csak búzát vetettek földjükön a rozs vetési területének rovására. A búzavetés egyik évben sikerült, de másik évben nem. Nem hozott évről évre olyan egyenletes termést, mint a rozs. A búzavetést gyakran *megütötte a hő*, vagy nem érett be. Ilyenkor az árpaliszthez nyúltak kenyérsütéskor. Dagasztottak kizárólag még árpalisztból is. Az ilyen kenyér azonban hamar megszáradt, szétmorzsolódott, másnapra már alig volt íze. E előnytelen tulajdonságokon úgy próbáltak enyhíteni, hogy az árpalisztet összekeverték nyers burgonyareszelékkel. A helyi gyakorlat és vélemény szerint sem búzaliszt, sem rozsliszt⁶⁷ nem javította az árpakenyér minőségét annyira,

65. *Kósa László*: A burgonya Magyarországon. Budapest, 1980. 207. 214.; *Rastislava Stoličná*: Zemiakové jedlá v ľudovej strave. Slovenský národopis 26. 1978. 475., 3. térkép.

66. *Schwalm Edit*: Kenyérsütés ... i. m. 223.; *Balassa Iván*: A magyar kukorica ... i. m. 421—423.

mint a nyers burgonya. Az árpakenyérhez annyi burgonyát reszeltek meg, mint amennyi az árpaliszt volt. Dagasztás előtt a nyers burgonyát forró vízzel leöntötték és amikor kihűlt, akkor hozzádagasztották az előkészített árpaliszthez. A kidolgozott tésztát nem hagyták teljesen megkelni, hogy szakítás után is legyen ereje még erjedni. Felületét a kemencébe történő bevetés előtt vízből és rozlisztből kevert sűrű péppel bekenték, hogy a tészta sülés alatt szét ne hasadjon. Sülés közben szintén megnedvesítették a tetejét, de akkor már csak vízzel. A nedvesítésre nagyon nagy szükség volt, mert e nélkül a kenyér héja megreped, és ezáltal egyenetlenül sül a kenyér belseje. Az elmondottak szerint a derenkiek elfogadható formájú, jó ízű árpa-kenyeret tudtak sütni. A szomszédos szögligeti magyarok, mikor meglátták az ilyen kenyerüket, elsőre nem hitték el, hogy árpalisztből sült, mert olyan szabályos volt a formája. Utoljára 1944 tavaszán, már Istvánmájorban sütöttek árpa-kenyeret, mikor a frontvonal a falun át húzódott meg.

A második világháború utáni békés esztendőekben már itt is a búza-kenyér sütése vált általánossá. Az Istvánmájorba települt derenkiek életükben eddig nem tapasztalt terméshozamot értek el. Különösen búzából. Az asszonyok valóban ekkor tanulták meg a búza-kenyér-sütés fortélyait. Nehéz, az egyéni gazdálkodást sújtó gazdaságpolitikai viszonyok között is minden nap búza-kenyeret ettek. A kenyérnekvaló búzaliszthez csak elvéve dagasztottak főtt burgonyát, de már ekkor nem azzal a szándékkal, hogy szaporítsák vele a kenyeret, hanem hogy puha és rugalmas tésztája legyen, ízre pedig különleges.

Az évi kenyérnekvaló liszt beosztása a gazdaasszonyok feladata volt. Derenken állandóan spórolni kellett. A kenyérnekvaló gabonát szigorú takarékossgal használták. Egy 10—12 tagú család részére egy alkalommal 5—6 nagy, 3—4 kg-os kenyeret sütöttek. A megszokott mennyiségnél csak különleges alkalmakkor sütöttek többet. Mindig attól féltek, hogy tavaszra nem marad kenyérnekvaló gabona.

Istvánmájorban már a kenyérgabona beosztása nem jelentett prob-

67. Rozs- és árpaliszt keverékből sült kenyért bemutatja *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 102.; 103.; 1. térkép. Árpa- és búzaliszt vegyítése *Schwalm Edit*: Kenyérsütés ... 223.; Búza-, árpaliszt és burgonya alapanyagú kenyért írja le *Gunda Béla*: Kenyérsütés Orosháza környékén. Néprajzi Értesítő XXIV. 1932. 108.

lémát. Mindenkinnek kitartott az újig, de ez nem jelentette azt, hogy pazaroltak volna.

A kenyérsütés menete főbb mozzanatokban az országos képpel azonos.⁶⁸ Az első fázisban előkészültek a kenyérsütéshez, előkészítik a kenyérnekvaló nyersanyagot és a szükséges eszközöket. Ezt követi a tésztakészítés. A harmadik fázis a szakítás. Majd a kelesztés és a sütés következik. A helyi sajátosságokat népnyelvi és kulturális vonatkozásban a részletekben leljük meg.

A kenyérsütésre történő előkészületet az istvánmajoriak is körülírják saját szavaikkal: *bedemy piec chliba*. A gazdaasszony fehér háziszöttes *surcot* kötött maga elé, a fejét szorosan hátrakötötte. A süstést megelőző nap estéjén, legtöbbször pénteken a kamrában *vahenkoval*, szakajtóval kimérte a lisztet. Nyáron még ott bele is szitálta sütőteknőbe, a *korytoba*, hogy ne poroljon vele a lakószobában vagyis a *chyzaban*. Télen a *chyzaban* szitálta át a lisztet. Már szitálás-kor ügyelt arra, hogy a különféle gabonalisztet gondosan vegyítse össze egymással. A szitálást követően a lisztet a *koryto* egyik végébe húzta össze, és letakarta a háziszöttes kenyérruhával. A liszt bekészítése után következett a kelesztőanyag gondos előkészítése. Ez a munka attól függött, hogy milyen erjesztő anyagot használtak. A kelesztőanyag történetileg változott,⁶⁹ de ezen túl összefüggésben van a kenyérnekvaló nyersanyagával is.

A századfordulótól kezdve a lakosok emlékezete szerint a háborús évek kivételével mindig lehetett kapni élesztőt, *cajgot*.⁷⁰ Kizárólag élesztővel azonban csak a kalácstésztát gyúrták. A kenyértésztához természetes, házilag előállított erjesztőt használtak.

Még Derenken laktak, mikor az akkori idős asszonyok a *kvas*t ászatták kenyérsütéshez. A *kvas* az előző sütéskor a teknőre tapadt tésztából, a teknővakarékából gyúrt lapos, korong alakú tészta.⁷¹ Méretre kétujjnyi vastag, 10—15 cm átmérőjű. A tésztát tányéron vagy a fedőn szárították a következő sütésig. Vigyázni kellett, hogy meg ne penészedjen, ezért szellős helyen tartották. A *kvas* kenyérsütéshez előbb langyos vízbe áztatták szét, és ezután öntötték a *koryto*

68. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 99—100.

69. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 106—114. 2. térkép.

70. *Cajg* terminológiát említi *Kardos László*: Az Őrség népi táplálkozási. Budapest, 1943. 104.

71. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 107—108.

üres végébe a kovászoláshoz. A *kvast* magyarul az istvánmajoriak kovásznak nevezik.

Magyarul kovásznak nevezték és nevezik ma is a *part* is. A *par* liszttel elmorzsolt teknőkaparék: *porylo se ze muka i oszczuchalo se*. Ezt a morzsalékot⁷² megszáritották, és vászonzacskóban, *mieseczká-*ban tárolták száraz helyiségben az ágasra akasztva. Némelyik háznál volt *párkosár* is. A *par* tovább elállt, mint a *kvás*. Nem penészedett meg. Ha sokára használták fel, akkor sütéshez több *part* áztattak be, mint abban az esetben, ha csak egy hétig állt. *Parral* sütöttek leggyakrabban. Erjesztő anyaga volt még a kalácsnak is. Míg a *kvásra* csak az idősebb nemzedék emlékezik, a *par* általánosan ismert. Ma már azonban gyakorlatban a *par* sem tölt be szerepet.

A *kvassal*, de főleg a *parral* együttesen már alkalmazták a bolti élesztőt. A szétázott házi erjesztő levébe tették bele.

A derenki határban megtermett a komló, a *chmel*. Idősek közül csak néhányan emlékeznek rá, hogy őseik a komló virágát megszedték, s a napon megszáritották, és kenyérsütéshez áztattak belőle. A levét *kvásra* öntötték. Istvánmajoriak közül már komlóval senki sem sütött.

Karácsonyi ünnepi szokáskör egyik mozzanata volt, hogy a pap hívei között kovászt osztott szét. Ez a kovász különbözött a helyben használtaktól. Korpából készült.⁷³ A receptjét a helybeli lakosok nem ismerték. Igényeiknek nem felelt meg, mert nem úgy kelesztette a tésztát, mint az általuk használt erjesztőanyag. Szerintük a kenyér savanyú lett tőle.

A leggondosabban az árpa- és a kukoricakenyerek erjesztő anyagát kellett előkészíteni. Mindkettő rosszul keleszthető. A kelesztés folyamata is jóval rövidebb, mint a rozslisztből dagasztott tésztának. Ezért törekedtek arra, hogy ilyenkor sok (5 dkg) bolti élesztőt áztassanak be.

Az erjesztőkkel kapcsolatban megállapítható, hogy a házikészítések egy vagy csak néhány következő sütéshez használták. Az ilyen erjesztőt a szakirodalom *kovászmag* típushoz⁷⁴ sorolja. Itt figyelmet

72. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 106—107.

73. *Schwalm Edit*: Kenyérsütés ... i. m. 224.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i. m. 152.

74. *Kisbán Eszter*: A kenyér a táplálkozási ... i. m. 107.; Magyar Néprajzi Lexikon III. Budapest, 1980.

érdemel az a tény, hogy az érett, kelesztett — vagyis a különböző párányi élesztőgombák és baktériumok által vegyileg átalakított — tésztából eltett *kovászmagot* nem korpával dörzsölték, morzsolták szét, hanem liszttel, s általában rozsliszttel. A korpa pedig a természetes erjedést jobban elősegítené, mint maga a rozliszt. A korpa széles körben más anyaggal vegyítve a legjelentősebb erjesztő a magyar nyelvterületen. Az atlaszi felmérések szintén kimutatták Dél-Szlovákiában is.⁷⁵ Bár elterjedési területe itt már nem alkot egy összefüggő sávot, jelenléte viszont számottevő. A legutóbbi lengyel közlések viszont nem említik,⁷⁶ mégsem mondhatjuk, hogy a derenki és a jelenlegi lengyel gyakorlat között valami genetikai összefüggés lenne. A kenyér egyetemes története nem engedi ezt.⁷⁷

Az erjesztőanyagok ismert változatai tanúságot szolgálnak ahhoz, hogy a vizsgált szakaszban a kulturális örökség mellett az ipar, a kereskedelem útján (az élesztő) és az egyház adományozással (a korpás kovász) hogyan variálta a derenki kultúrának ezt a kis részterületét.

Az erjesztőanyag áztatása után következett a tésztakészítés. Első mozzanata a *zaczynny*, a kovászolás. A kovászolásra mondják azt is, hogy *zaprawi na chlib*. A teknő egyik végében a liszt kisebbik részét és a már folyékony erjesztőanyagot ritkára felverték speciálisan erre a célra szolgáló kovászó *lopatkaval* vagy egy, az átlagosnál nagyobb fakanállal. A kovászolás nem nehéz munka. A lisztet és a folyadékot gondosan kellett összekeverni, hogy a tészta sima legyen. Mikor ezt a munkát befejezték, a tésztát belisztezték, a teknőn keresztül fektették a *rozkit* vagy másképp a *widlickit*, és ráterítették az *abrust*. Több órán át kelesztették, érlelték. Ha szükséges volt, dunnával is betakarták, hogy tökéletes legyen az erjedése. Ez idő alatt megfőzték a burgonyát, hogy dagasztás előtt már kész legyen. Ivóvizet melegítettek,

75. *Rastislava Stolična*: Obilinové ... i. m. 314., 4. térkép.

76. *Lutosława Hajnówna*: Tradycyjny wyrób chleba w zachodniej części województwa krakowskiego. In: Pożywienie ludności wiejskiej. (Red.: *Anna Kowalska-Lewicka*) Kraków, 1973. 240—242.; *Jadwiga Pawłowska*: Pożywienie ludności w dolnosląskiej Wsi Pracze. Prace i Materiały Etnograficzne XXIII. Wrocław, 1963. 359.; *Alfred Waclawski*: Pożywienie ludowe ... i. m. 216.

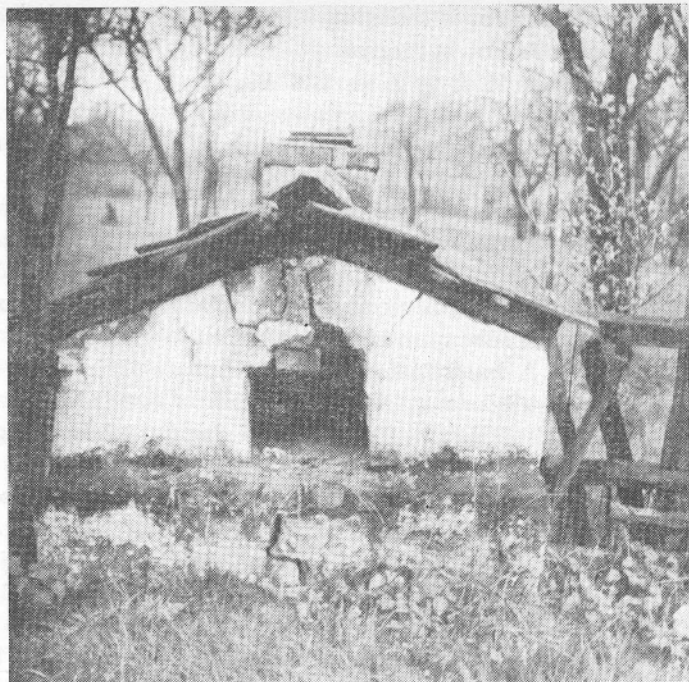
77. *Adam Maurizio*: Pożywienie roślinne ... 293—364.; *Kisbán Eszter*: A kenyér néprajzi kutatása Európában. Ethn. LXXIV. 1965. 313—340.; *Michał Markuś*: Súčasný stav ... i. m. 511—523.

és előkészítették a savót is a dagasztáshoz. Tüzelőanyagot behordták a kemence mellé. A főtt burgonyát áttörték, kihűtötték, mert a forró burgonya megakadályozza a tészta kelését.

A dagasztás, a *zamiesienie* munkájához hajnalban felkeltek, mert a családi rend megkívánta, hogy kellő időben süljön ki a kenyér és a kenyérsütés járulékos tésztái. A beérett kovászt most már kézzel keverik össze a főtt burgonyával, miközben a meleg vizet, illetve a savót fokozatosan hozzáöntik. A vízben már elolvasztották a szükséges sót. Egy kenyérhez félmarék só az adag. Ezután megkezdődik a dagasztás, ami köztudott, hogy az egyik legfárasztóbb, legnehezebb női házimunka volt. Minimum egy óráig kellett kézzel, ököllel simára dolgozni a tésztát. A dagasztást akkor lehetett befejezni, mikor a kézről magától levált a tészta. Az istvánmajoriak is ismerik azt az általánosan elterjedt mondást, hogy addig kell dagasztani, míg a gerenda nem csepeg, míg meg nem izzadnak az asszonyok a teknő felett. A simára megmunkált tésztát meglisztezik és kenyérsütő abrosszal letakarják, kelesztik: *skisnie chlib, zeby ruszalo*. Ha hűvös volt abban a helyiségben, ahol dagasztottak, akkor a zárt tűzhely tetején fedőt melegítettek, s a meleg fedőt rárakták a párnára, amivel betakarták a tésztát.

Míg a kenyértészta kelt, vagyis szaknyelven kifejezve míg biokémiai hatásra a tésztában kifejlődtek a gázbuborékok, addig előkészítették a szakasztókat és a korareggeli házimunkát elvégezték. Ahány kenyeret akartak sütni, annyi szakajtót liszteztek be a tészta kiszakításához. A jól megkelt kenyértészta puha, rugalmas, a felülete repezett s jól megszaporodott, belseje természetesen apró lyukacsos. Mikor ezt az állapotot eléri, kezdődik a szakajtás munkája, a *wywolać*,⁷⁸ vagy másképp *wysycakć chlib*. A tésztából egy-egy kenyérnek való adag tésztát kiszakítanak, szép, kerek formára kidolgozzák, s bele teszik a szakajtóba. Másodszorára már a szakajtóban kelesztik addig, míg a kemencét fel nem fűtik. A házikenyér formája mindig kerek volt. A most elterjedt hosszúkás kenyeret péküzemek sütötték csak. A szakajtó űrtartalma megszabta a kenyér nagyságát. De-
renken általában olyan szakajtók voltak, amikkel 3—4 kg-os kenyeret lehetett sütni. A kemence nagysága határozta meg, hogy hány kenyeret vethettek be egyszerre a kemencébe. Kukorica- és árpakenyeret

78. *wywolać* = kihívni, kiszólítani, előhívni, személyre vonatkozó ige. Słownik polsko—węgierski. Budapest, 1958.

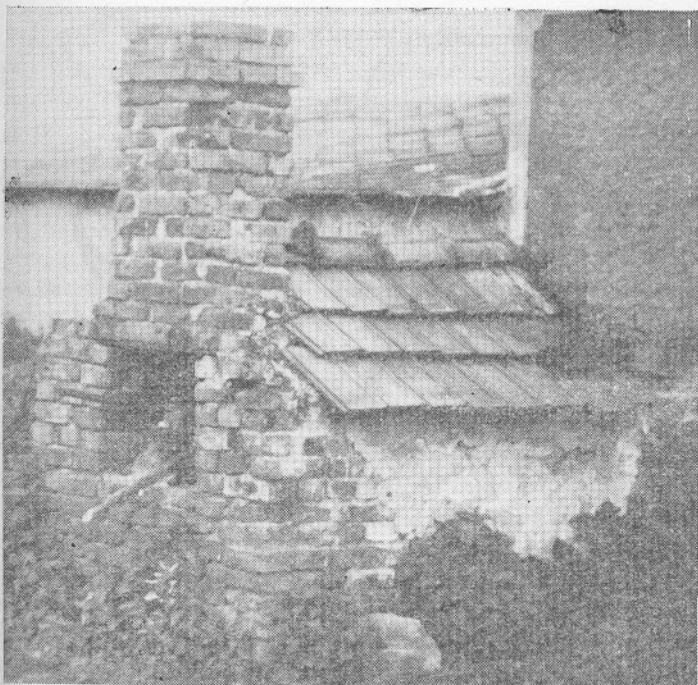


9. kép. Kemenca Derenken

másodszerára nem kelesztették, azokat formázás után már rögtön sütötték.

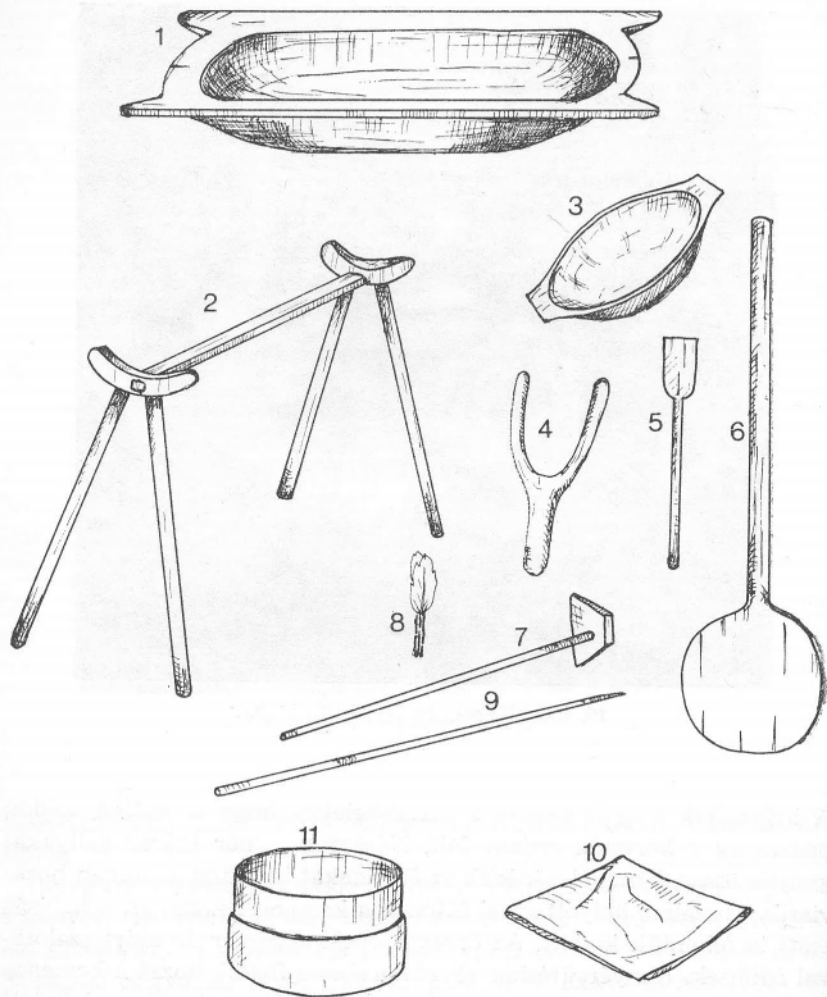
Derenken a kemencét akkor fűtötték fel, mikor a szakajtóban kelt a kenyér. *Ott könnyű volt tüzelni*, emlékeznek vissza, *mert csak fával fűtöttünk, és a fűtés alatt nem kellett a kemence mellett állni.* Könnyen és gyorsan elvégezték ezt a munkát. Kevés tűzrevalóval tökéletesen megsült a kenyér, különösen ott, ahol téglából rakott kemence belsejét kítapasztották, s az aljára törött üvegeket és cserepeket raktak a kemence fenekét képező téglák alá és közé.

Istvánmajorban gondot okozott a kemencefűtés. Eleinte többször is nyersen maradt a kenyér, hiába dagasztották csak búzalisztből. Kezdetben nem mertek szalmával tüzelni, még úgy sem, ahogyan az ott lakó cselédek csinálták. Inkább az útmenti erdősávban gyűjtöttek paticsot, vékony gallyakat, és a Derenkről hozott fát tüzeltek fel.

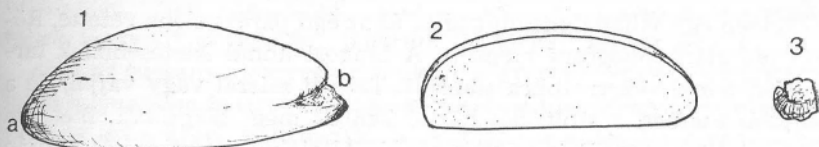


10. kép. Kemence Istvánmajorban

A helybeliek meg is szolták a derenkieieket, hogy szokatlan módon pusztítják a környék erdeit, fáit. Nemcsak a már száraz gallyakat gyűjtik össze, hanem letördelik az élő ágakat is, háton *zajdában* hazaviszik, és szalma helyett azzal fűtenek a kemencébe. Emiatt a hatóság előtt is felelniük kellett. Az ötvenes évek végére már azért szalmával fűtöttek. Kenyérsütéskor jóval korábban fogtak hozzá a kemence fűtéséhez, mint Derenken. A szalmával való tüzeléskor nem lehetett várni a fűtéssel a kenyértészta kiszakításáig, mert a kemence hosszabb idő alatt érte el a kívánt hőfokot, és előfordult, hogy a kenyér nem sült jól át, zsengés maradt a tésztája. Így dagasztás befejezése után begyűjtötták a kemencébe. Miközben a teknőben kelt a tészta, a gazdaasszony a kemence mellett állt és egyenletesen tüzelt. Fokozottan ügyelt arra, hogy a kemence feneke jól átforrósodjon: „*mindig kotorászni kellett a kemencét egy másfél méteres patikkal, hogy*



11. kép. A kenyérsütés eszközei: 1. koryto v. koreto, 2. nogi, 3. wachenko, 4. roszi, 5. lyska v. leska, 6. lopata, 7. ciosk, 8. toluseprű, 9. drycek v. patik, 10. obrus, 11. sitko



12. kép. Kenyér és részeinek elnevezései: 1. *caly chlib*, a) *domo*, b) *wywal chlib*; 2. *jeden falatek chlib*, 3. *wiaksy falatek*

égjen a szalma. Ezt Derenken sohasem csináltuk, nem is volt patikunk”.⁷⁹ A kemence akkor volt jól felfűtve, ha a hamu kihúzásakor a szénvonó, a *ciosk* szikrát vetett a kemence fenekén. Míg nem szikrázott, addig nem szabad volt bevetni a kenyeret.

A kenyér bevetését az istvánmajoriak körülírva fejezik ki: *juz je kladla chlib do pieca*. A sütőlapátra ráöntötték a szakajtóból a kenyértésztát, melyet kézzel megformáztak és vízzel lemostak, az első kenyér felett keresztet vetettek, és hangosan mondták: „*Ojcie is Syna, aby se swiecił*” — Az Atyának és a Fiúnak, hogy szentesítse. Legvégül a középső ujjat belenyomják a kenyér közepére és gyors mozdulattal bevetették a kemencébe. A többit is mellé helyezték. Arra ügyeltek, hogy a kemencében a kenyerek össze ne érjenek. A munka végeztével megnézték az órát vagy a nap állását, mert a kenyér két óra alatt sült meg. Ha sok burgonyát adtak hozzá, akkor még tovább sütötték.

A kenyérsütés sohasem állt csak a kenyerek sütéséből. Mindig kísérte valami másnak a sütése is. Az erjesztett tésztából ilyenkor sütötték a kelesztett lepényféléket, melyeket a néprajzi szakirodalomból *kenyérlepényeknek* ismerünk.⁸⁰

A legismertebb kenyérlepény⁸¹ a lángos volt, *chlebow lángos*. A lángost a kenyér bevetése előtt sütötték még a láng előtt, *pred plomenik*.⁸² A gazdaasszony kiszakított a kenyértésztából egy darabot és sütőlapát nagyságúra elsikálta, vagy kézzel vékonyra ellapította. Ezt

79. A *patikot*, mely másfél méter körüli egyenes bot, a környékbeli magyarok *piszkafának* nevezik.

80. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 55.; Magyar Néprajzi Lexikon III. ... i. m.

81. *Bödi Erzsébet*: Lepényfélék egy ... i. m. 329. 331.;

82. *Michal Markuš*: Súčasný stav ... i. m. 513.; *Jaroslav Štika*: Lidová strava ... i. m. 49—50.

követően egy villával meggyupálta és az égő parázs elébe vetette. Rövid idő alatt ropogósra megsült. A lángost annál ízletesebbnek tartották, minél vékonyabbra sikerült. Tetejét zsírral vagy vajjal, de a legtöbb esetben füstölt, sós hájjal kenték meg. Megsózva, melegen ették, még szalonnát is vágtak mellé. Általában kenyérsütés napján a lángos volt a fő étel, amit *fristikre* fogyasztottak el. Nagycsaládoknál 4–5 sütőlapátnyi nagyságú *chlebow lángos* sült. Ma a régi ételek közül ezt a fajta lángost hiányolják a legtöbben Istvánmajorban. Szívesen készítenének kenyéértésztát *chlebow lángosnak*, de nincs hol megsütni, mióta a kemencéket lebontották. A köznapi gyakorlatunknak megfelelően, forró zsírban vagy olajban az istvánmajoriak nem sütik meg. Ízlésüknek túl zsíros lenne, és szerintük pazarolnák így a zsiradékot. Az üzletben kapható lángost sem szívesen veszik meg. Kifogásolják olajos ízét és tésztájának minőségét. Többen is elmondták, hogy mióta a kenyeret a boltban szerzik be, azóta nem ettek lángost.

A kenyérsütés másik állandó tartozéka a *vakar*. A minden dolgot, lehetőséget megragadó és hasznosító paraszti magatartás egyik szép megnyilvánulása ez a kultúrelem. A kenyér készítésénél a kenyér kiszakítása után a teknőre tapadt tésztát levakarták és liszttel, zsírral, sóval és pezsővel összegyúrták: „*wyskrobali, polozyli esci muki, sól i pezső i jesli bylo maszcz*”. Gömbölyű formára alakították ki, s a kenyérral együtt tették be a kemencébe sülni a kemence szájához közel. Hamarabb megsült, mint a kenyér. Melegen ették. Íze hasonló volt a kenyéréhez. Valamilyen zsírfélével megkenve, még csemegeként is számított. Mikorra már kivették a kemencéből a *vakart*, a gazdaasszony már helyére tette a kenyérsütésnél használt tárgyakat, rendbe tette a konyháját, a kamráját és a lakószobát. A meleg *vakart* eltörte annyi fele, ahányan akkor odahaza tartózkodtak (a férfiak már a *chlebow lángos* elfogyasztása után kimentek a határba vagy az erdőbe dolgozni), megkente zsírral és megsózta. Mindenkinek odaadta az adag *vakart*, maga is a kezébe vette a részét, s dolga végeztével hozzáfogott a házkörűli napi munkához. A *vakarral* megkínálták a szomszédokat is. Az íze szerint már következtettek a kemencében levő kenyér minőségére.

A *vakar* a magyar nyelvterületen *vakaró* név alatt széles körben ismert.⁸³ Az istvánmajori kultúra a terminussal azonos jelentését

83. *Kisbán Eszter*: A lepénykenyér ... i. m. 67. 1. térkép; 73.

örizte meg.⁸⁴ Nem használják viszont a *podskrobki*, *wyskrobki*, *poskrobek* lengyel,⁸⁵ *poskrobky*, *postruheň* szlovák⁸⁶ terminusokat.

Ahol az édesanya kedveskedni akart a gyermekeinek, a *vakartész*-tábol *mlynarskie kolesot* (molnár kereket) süített. Magyarul perecnek nevezik ezt a kerek sült tésztát. A *mlynarskie kolesot* a zárt tűzhely vasán, vagy régen a *kocikon* süítették meg. A gyerekek nagyon várták ezt a tésztát, nem ették meg rögtön, felfűzték és játszottak vele. Emellett süítettek még *kukolkát* is. A *kukolka* (kakukk) madár alakú sült tészta.⁸⁷ Kézzel formázták ki, a szemét fekete babbal jelölték. A *mlynarskie kolesot* és a *kukolkat* azoknál a családoknál süítették, ahol kisgyermekek is voltak, s házilag állították elő a kenyeret. Mindkét sült tésztában a természetfeletti erőnek felajánlott adomány és a kisgyermekeket védő kultikus tárgyakat kell látnunk, melyek napjainkban a fent említett formában és jelentésben fordulnak elő a vizsgált kultúrában.

Míg a kenyér a kemencében volt, a gazdaasszony nem ment el otthonról. Figyelte az idő múlását, mert kb. 2 óra alatt a kenyér megsül. A kisült kenyeret azzal a lapáttal szedte ki, amelyekkel bevetette. Tollseprűvel leseperték róla a hamut, a kenyeret megemelték és az alját megkopogtatták, hogy megsült-e. A sületlen kenyér mély hangot adott, s ha lehetett, az ilyet még visszatették sülni. A kenyeret kiszedéskor már nem vizezték meg. A meleg kenyeret a helyére tették: a *komorában* függő kenyértartó polcra, a *polícára* vagy a legtöbb helyen a szemes gabonás hordóra helyezett deszkára, *deskira* helyezték.

Kenyérsütést követően az első kenyeret a felnőttek közül bárki megszeghette. Szegéskor felette késsel keresztet vetett. A megszegett kenyeret kenyérkendőbe burkolták, és a zárt tűzhely átellenében levő sarki lócára tették. Ott volt a helye, mert oda, a sarokba és az asztal sarkára úgy sem ült senki, magyarázták az idősek. A szakirodalomból jól tudjuk, hogy a parasztházaknál ott volt a szakrális centrum, s ezért nem volt szabad senkinek sem odatelepednie. Kenyér-

84. Másodlagos jelentését, hogy a *vakar* erjesztetlen tésztából készült lepényt is jelenthet, nem ismerik.

85. *Lutosława Hajówna*: Tradycyjny wyrób ... i. m. 244–255.; *Atlas języka i kultury* ... i. m. 80.; *Alfred Waclawski*: Pożywienie ludowe ... i. m. 217.

86. *Michal Markuš*: Súčasný stav ... i. m. 512.; *Uő.*: Ludova strava ... i. m.

87. *Irena Kubiak—Krzysztof Kubiak*: Chleb w tradycji ... i. m. 17–18.

fogyasztó, római katolikus vidékeken az emberek úgy vélték, hogy a kenyér színében Krisztus is ott ül az asztalnál és ott él a családi körben.⁸⁸ Az istvánmajoriak is *Boski darnak*, Isten áldásának tekintették a kenyeret. Ennek megfelelően jelölték ki a megtisztelő szent helyet. A bolti kenyeret ma az asztalon leterítve tartják, mellette van a nagykés, hogy bármikor könnyen lehessen vágni belőle.

Istvánmajorban a kenyérfogyasztással kapcsolatban megfigyeltük, hogy ellentétben az alföldi étkezési szokással, az ottani lakosok nem porciózzák a kenyeret a szalonna mellé. Zsíroskenyér sem volt gyakori étel, még a gyerekeknek sem. Helyette inkább lekváros kenyérral elégitették ki pillanatnyi éhségüket. Újabban gyakran előfordul, hogy egy szelet kenyeret belemártanak hideg vízbe, és a vizes részére cukrot szórnak. Ezt a cukros kenyeret adják az éhes gyerek kezébe. A kenyér gyakran volt ételsűrűsítő. A forralt tejet úgy ették, ha aprítottak bele kenyeret. Még a rántott bablevesbe is tördelnek kenyeret, hogy sűrűbb legyen. Így egytálételként szerepelhettek a habart levelek is. Piritós kenyér nem volt gyakori, mert nem mindig jutott mellé szalonna vagy rá zsír, egymagában pedig nem tartották laktatósnak, különösen egy erdei munkás részére. Istvánmajorban már szívesebben piritottak, de ott meg kellett védenie magát annak az embernek, akitől megkérdezték, hogy mit csinál, s azt felelte, hogy: „*pirítok, mert jobb reggel valami, mint egész nap semmi*”. Ez a szólás az egész faluban közismert. Száraz kenyérből még mai nap is házilag készítik a prézlit. Ezért ugyanis nem adnak ki pénzt. Még Derenken a tanítótól tanulták meg, hogyan kell prézlit készíteni az akkor már közkedvelt, vasárnapi ételnek számító derelyére. A száraz kenyeret szétmorzszolták, s az apró kenyérmorzszát kis zsírban megpirították, felöntötték annyi vízzel, hogy a prézlit ellepje, majd lefedték, hogy a megpirult morzsa megpuhuljon. A prézlit végül rászórták a kifőtt derelyére. Még ma is így készítenek főtt tésztákra prézlit.

A falu kenyérfogyasztásának mennyisége napjainkig növekedett. Ha vázlatokban figyeljük is meg a házi kenyérsütésről való áttérést a kenyér bolti beszerzésére, akkor Istvánmajorban a következőket tapasztaljuk: 1953-ig mindenki otthon sütötte a kenyeret. Esetleg a vasútnál dolgozó hazajáró munkások vásároltak távollétükben egy-egy szelet kenyeret alkalmi étkezésükhöz. 1953 őszén a településen megszervezték a szövetkezeti élelmiszerboltot. Az igénylésnek megfele-

88. *Bálint Sándor*: Táplálkozás és háztartás ... i. m. 119.

lően hetente két alkalommal szállítottak friss kenyeret. Ekkor még 15—20 db 2 kg-os kenyér volt az egyszeri heti igény a falu részéről. Nehéz gazdasági időszakban inkább megvásárolták a lakosok a lisztet és odahaza sütöttek belőle kenyeret, mint bolti kenyeret ettek volna. A kenyérrel takarékoskodtak, szigorúan csak emberi fogyasztásra használták. A 60-as évek végére a falu határában megszervezték a termelősövetkezetet. A gabonaföldek közös használatba kerültek. A tsz-tagokat illető természetbeli juttatások egyik tételét a család évi kenyérnekvaló búzájának mennyisége képezte. A búzát megőrlették, és továbbra is házilag sütötték a kenyeret. A faluból eljáró munkások azonban már kezdték üzletekben vásárolni a kenyeret. A 70-es évek közepétől a lakáskultúrában és az életmódban nagy átalakulás ment végbe. Erre az időre már nyugdíjba mentek a derenki életet már felnőtt fejjel tapasztalt munkás férfiak. Tsz-járadékosok lettek a mezőgazdaságban maradottak, azok, akiknek asszonyai még üzemekben, tsz-ben nem vállaltak munkát. Ezek az asszonyok öregségükig egész életükön át ugyanúgy végezték a napi házkörüli munkát, így a kenyérsütést is, mint ahogyan azt a szülői házban megszokták. Férjeik nyugdíjba vonulása után, koruknál fogva nekik is a könnyebb megoldást kellett választaniuk. Ők is boltban vették már a kenyeret. 1978-ban már egy hétre 200 db 2 kg-os kenyeret igényelt hetente a falu. A kereskedelem minden második nap friss kenyeret biztosít. Nagyobb ünnepekre, főleg búcsúra, amikor vidékről a legtöbben látogatnak a faluba, a kenyérré előrendelést vesz fel a kereskedelem. Egy-egy ilyen alkalomra 400—500 db 2 kg-os kenyeret is forgalmaz a bolt. Ez elég nagy mennyiség a 200 helybeli lakos és vendégei számára.

Kenyeret házilag ma már nem sütnek. Néhány idősebb asszony udvarán van még ugyan kemence, ahol esetleg kenyeret is lehetne sütni, de az utolsó 4 év alatt erre senki sem vállalkozott. A kenyérsütés házi technológiája a múlt emlékévé vált. Ezen a szinten a termelő és előállító közösség fogyasztó társadalommá alakult át.

A genetikai összefüggés indokolja, hogy a lepényfélék és a kenyér után a növényi alapanyagú táplálékoknak ezt a csoportját mutassuk be. Tésztájuk, összetételük és terminológiájuk fejlődéstörténetileg több vonatkozásban mutat folytonosságot a már megismert sült tésztákkal. Ezek a tésztáételek azonban már nem a hétköznapi táplálkozásban, hanem különleges alkalmak, ünnepek étrendjében töltenek be fontos szerepet. Ez a különleges, ünnepi szerepük az egyszerű táplálkozási funkción túl jóval nagyobb kulturális értéket alakított ki. Lényegüket több esetben nem is a készítésük módja és a formájuk határozza meg, hanem a rituális tartalmuk.

Az istvánmajori kultúrában a sült tészták egyik legismertebb és talán legrégebbi változatai a már említett, kenyértésztából kivált *bugacki*, a kenyértésztából készült *zuzoki*, az *oplatki* és a *chlebow langoshoz* kapcsolódó *langosie*. A helybeliek nem sorolják ezeket a kalács, a *kolacz* gyűjtőfogalma alá.

A *bugacki* a már bemutatott lepénykenyértől kapta a nevét. Magyar nyelvterületen közismert, a paraszti konyha leggyakoribb sült tésztájával, a pogácsával azonos.⁸⁹ Az istvánmajoriak csak *bugacki* név alatt ismerték.

Disznóölés után a téli névnapok, Andrások, Istvánok, Jánosok felköszöntésekor, szokás a vendégeket *bugackikkal* megkínálni. Derenken két változata, a zsíros és a tepertős (*z kwarki*) volt általánosan ismert. Később Istvánmajorban a szakácskönyvek receptjei alapján készítették a hájas *bugackit*, pogácsát is. Viszont a mai napig sem vált közkedvelté a burgonyás pogácsa, annak ellenére, hogy mint láttuk, a főtt burgonya nagyon jelentős kenyértészta-szaporító volt.

A *bugacki* kelt tésztából sült. A tésztáját kenyérnekvaló lisztből is dagaszthatták, melyhez tejfölt, sőt és mindenképpen zsírt, illetve

89. A lengyel irodalmi és népryelvben a sós sült tésztáknak nem alakult ki külön terminológiája. A pogácsát pl. sós tésztának, *slone ciastkonak* nevezik.



13. kép. Komakosár

helyette tepertőt keverték. Derenken még a dagasztáskor vagy az előtt, a lisztet morzszolták szét a zsírral, illetve az apróra összevagdalt, a disznóölésből megmaradt tepertőaljjal. Finomabb készítésnek tartják, ha a tejfellel bedagasztott tésztát vékonyra kinyújtják és a zsiradékot rákenik a tésztaalapra. Majd a tésztát a keléshez, a pihentetéshez felében egymásra hajtják. Kb. fél óra eltelte után újból elnyújtják és megkenik, megismételtetik a kelesztést erre alkalmas lan-

gyos helyen. Sütés előtt kétujjnyi vastagra kinyújtják a tésztát. Tetejét bevagdossák, *cifrowali* és vizes tejjel, jelenleg tojással megkenik, sőt pergetnek rá. Szaggatását *kanwick* kával, bádogbögrével végzik. Újabban arra törekednek, hogy minél kisebb *bugacki*kat formázzanak ki. Derenken viszont jó nagyokat volt szokás sütni, hogy a férfiaknak falós legyen, ne aprózzák el az evését. Forró kemencében jól kizsírított tepsibe sütötték meg. Ügyeltek arra, hogy a pogácsák ne száradjanak ki és ne deformálódjanak el, mert az szégyent hozott volna a gazdaasszonyra. Akkor jó a *bugacki*, ha tésztája leveles, foszlós. Frissen bor és pálinka mellé fogyasztották.

A sütőipar által előállított pogácsa Istvánmajorban még nem közkedvelt. Az asszonyok inkább megsütik, hogy „házi” ízű legyen a kínálgatásra szánt *bugacki*. A *bugacki* jelenleg is a téli időszak tésztája. Nem vált annyira általánossá fogyasztása, mint az Alföldön.⁹⁰

A kenyértésztából vált ki a *zuzoki* böjti eledel is, csak nem alakult ki annyi változata, mint a *bugacki*nak. Összetételét tekintve kétféle van: a kenyértésztából és a kalácstésztából készült. Az utóbbi anyiban különbözik a valódi kalácstésztától, hogy zsirt és tejet nem tesznek bele. Technológiailag tekintve átmenetet képez a sült tészták és a főtt tészták között. A *zuzokit* ugyanis előbb megsütik, majd megöntik vízzel. Készítése a következő: a kelt tésztát ujjnyi vastagságnyiara sodorják és spirál alakúra tekerik vigyázva arra, hogy a tésztája össze ne érjen. A kemence fenekén, később pedig tepsiben sütötték meg. Amikor megsült, még melegen apróra darabolták fel. Ezt követően kiszárították. Fogyasztása előtt forró vízzel megöntötték, mákkal és mézzel összerázták vagy olvasztott vajjal és túróval sósan fogyasztották. Karácsony estéjén, *vilián* csak mákkal ették. Később aratáskor is ezzel vendégelték meg az aratókat, mert jó laktató volt a túros változata. Mivel a mostani életkörülmények között nagyobb, kézierővel végzett gazdasági munkákra nincs szükség, a *zuzoki* megmaradt csak karácsonyi ételnek. A *zuzoki* a szomszédos magyar nyelvben *bobájka* néven ismert. A karácsonyi *zuzokit* káposztaleves után eszik. Adnak belőle a háziállatoknak is, hogy egészségesek legyenek, ne tudja megrontani a boszorkány.⁹¹

90. Magyar Néprajzi Lexikon IV. Budapest, 1981. *Ecsedi István*: A debreceni és a ... i. m. 120—122. *Hegyi Imre*: A lisztminőségek ... i. m. 374.

91. Cs. *Pócs Éva*: A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre. Néprajzi Közlemények X. 3—4. Budapest, 1965.; *Sz. Morvay Judit*: Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethn. LXI. 1950. 166.

A legegyszerűbb édes sült tésztának a töltelékes lángosokat,⁹² a *langosiet* tartja az istvánmajori nép. Abban különbözött a kenyérlángostól, hogy finomabb lisztből dagasztották és töltelékük is volt. Törekedtek arra, hogy tésztája szép fehér legyen. Tejjel dagasztották be. Fontos összetétele, a tölteléke szerint különböző lángosokat különböztettek meg: *langosie z tvarogiem* (túrós lángos), *z jablkem* (almás), *likvarem* (lekváros), *z kapuszta* (káposztás), *z grizem* (grízes). A megkelt lángostésztát kézzel formázták ki jó tenyérynyi nagyságnyira. Közepére tették a töltelékét, a tészta négy végét felhajtották, és a tészta közepén a végeket kézzel összenyomták. Kemence fenekén sütötték ki. Újabban tepsibe rakják, és a zárt tűzhely sütőjében sütik ki. Olyan nagyokra is formázták már, hogy egy közönséges méretű tepsiben csak két lángos fért el. Sülés előtt a tészta tetejét megkenik tojással. Sülés után a lángosokat felszelik. A lángosok a legismertebb és még ma is közkedvelt ünnepi sült tészták. Sütötték karácsonyra, pünkösdre és búcsúra. Nagyon laktató étel. Istvánmajorban már az aratókat és a cséplőgépnél dolgozókat is lángossal kínálták. A páztoroknak karácsony estéjére még ma is megsütik, és a részüket odaadják, ha eljönnek ünnepet köszönteni. Legutóbb sajátították el a krumplis lángost, mely formára abban különbözik a már ismertektől, hogy nem aprózzák szét a tésztáját. A tésztát két részre osztják. Az egyiket a tepszi aljára terítik le, ráraják a krumpli töltelékét, amit az elnyújtott másik tésztával fednek be. A töltelék elkészítése a következő: a krumplit héjában megfőzik, összetörik péppé, sóval, tojással és bőségesen tejfellel összetörik. Amikor ráteszik a tészta-
lapra, a töltelékre lisztet szórnak és ezután fedik be.

A *langosie*val kapcsolatban egyféle bizonytalanság tapasztalható, mely az elnevezésből ered. Az istvánmajoriak nem tudják, hogy hogyan nevezzék magyarul ezt a sült tésztát. A lángos név alatt ugyanis az ottani környékbeli magyarok kenyérlángost értenek. Ezért gyakran körülírással magyarázzák meg az idegeneknek ezt a sült tésztát. Megfigyelhetjük azt is, hogy a töltelékként szolgáló újabb nyers-

92. Az istvánmajori *langosiek* töltelékes lepények, melyek századunk elején Észak-Magyarországon a legnagyobb ünnepek ételei voltak. Magyar Néprajzi Lexikon III. i. m. A Zempléni-hegyvidék falvaiban szintén *lángos* a nevük. *Bódi Erzsébet: Növényi alapanyagú ... i. m. 155.*

anyagok hozzáadásával a *langosie* elnevezésben változás nem következett be, mint ahogyan azt szlovák területen kimutatták.⁹³

Kimondottan fehér, finom lisztből, *grizowa mukából* kissé édesre dagasztott kelt tésztát nevezik Istvánmajorban kalácsnak, az ők nyelvükön *kolacznak*. *Kolacz tylko s psenicy można bylo piec*, kalácsot csak búzalisztből volt szabad sütni, mondták többen is. Rozslisztből nem volt jó, árpából meg bűn lett volna. Derenken ez volt a legértékesebb sült tészta. Családi ünnepek és a karácsony, a húsvét egyik legfontosabb eledele volt.

Bármelyik változatát sütötték, a tészta elkészítése azonos volt. A *grizowa mukat* átszitálták és megre tették. Az élesztőt, a *cajgot* langyos edestejben elkeverték, kb. 3 kanál liszttel kovászt vertek fel, míg a kovász egy kicsit felpeszgett, addig tejben feloldották a szükséges cukrot és sót. A tésztát bedagasztották, a tejen kívül tettek bele olajat és vaját, két tojás sárgáját. A következő művelet a *skisie-nie*, vagyis a meleg helyen történő kelesztés volt mindaddig, míg a tészta háromszorosára nem szaporodott. Ekkor formázták. A tepsiben újból kelesztik, miután *pierko ze husinak* nevezett kenőtollal bőségesen megkenik tojással. Nem nagyon forró kemencében, illetve lassú tűznél zárt tűzhelyben szabad kisütni. A kalácskészítést lányok odahaza gyakorolják. Aki nem tud kalácsot sütni, jobban megszólják érte, mint aki nem tud kenyeret sütni. Funkcióját részben formai jellemzőjét tekintve, a kalácsnak öt változatát tudjuk megkülönböztetni. A legjelentősebb és talán az egyik legrégebbi kalács a lakodalmi kontyoló kalács. Egyszerűen csak *kolacznak*⁹⁴ nevezik. Mikor felkontyolták (*cepyni*) a menyecskét (*newiasta*), ezt a *kolac*ot szelte fel, és karos kosárba tette. Minden vendéget megkínált vele. A vendégek a szelet kalácsot hazavitték és a gyerekeikkel együtt ették meg. A *kolac*ot a menyasszony keresztanyja sütötte vagy „jobb gazdaasszonyokkal” süttette meg. Mindig üres volt. A legnagyobbra és a legízletesebbre kellett elkészíteni. Olyan volt, mint egy koszorú. Középen mélyebbre sült, mert háromágú fonatból körben három csíkot raktak egymásra. Hullámos szélű kerek tepsiben sütötték ki. Ennek a *kolac*znak a lényegét nem a fogyasztása, a tápértéke adja meg, hanem a hozzáfűződött szociális tartalom és a vele kapcsolatos hiedel-

93. *Michal Markuš*: *Eudova strava* ... i. m.

94. A *kolac* szó a szláv nyelvészek szerint az óslávoknál is ismert volt. Elsőként feltehetően valamilyen köralakú áldozati sült tésztát jelentett.

mek és mágikus gyakorlatok.⁹⁵ Kultúrtörténetileg figyelemre méltó az a tény, hogy terminológiájának megfelelően a kalácsot eredeti jelentésében értelmezi az istvánmajori nép, és ez a jelentés — a köralakú töltetlen tészta — rituális szerepben őrződött meg napjainkig. Bizonyoságot szolgál ahhoz a megállapításhoz, miszerint a kalácsfélék első változata a szláv kultúrában kerékalakú, kerek tárgyat jelenthetett, és azért válhatott ki a már előforduló sült tésztákból, mert különleges ünnepi szerepet kapott a nép kultúrájában.

A szokásnak megfelelően nagy kerek tepsiben kellett megsütni karácsonyra az újévi kalácsot is. Ezt az alkalmi tésztát *novolatek*nek nevezték. Újévig nem szabad volt megszegni. Újév napján reggel a gazdaasszony vághatta meg azzal a kívánsággal, hogy az elkövetkezendő évben mindig ilyen legyen a kenyere.

A századfordulótól kezdve a *kolaczon* kívül a lakodalmi események állandó kísérője volt a *plecionka*.⁹⁶ A *plecionka* fonott üres kalács. Többnyire három ágból fonták hosszúkára, és tepsiben sütötték ki. A hozzávaló nyersanyagot a lakodalomba meghívottak adták össze, s közösen készítették el. Egy lakodalomra 6—8 tepsi *plecionka* is kellett. Idősek még emlékeznek arra, hogy csak *plecionka* és pálinka mellett mulattak a férfiak. Nem volt éjfélkor főtt étel, s nem volt sütemény sem. A *plecionkat* felszelték és valaki, akit előzőleg a háziak ezzel a feladattal megbíztak, *do szoru*, sorba kínálgatta a vendégeket. A templomi szertartás után a *plecionkat* a nézők közé szórták, kapkodták is a gyerekek, hogy ki tud többet összeszedni. Nem jó *swacba*, azaz lagzi volt az olyan, ahol nem volt bőségesen *plecionka*. *Plecionkát* vittek az eskető papnak is. *Plecionkát* sütöttek a jobb módúak a tanítónak is, ezt adtak a zenészeknek. Húsvétkor szintén *plecionkát* vittek a templomba szentelni.

Plecionka Istvánmajorban már gyakrabban került az asztalra: vasárnaponként reggelire, búcsúra, jeles napok alkalmával. Hétköznapi étellé csak akkor vált, mikor már az üzletben is lehetett vásárolni.

95. Bemutatása eltérne eredeti célunktól. Vö.: *Ján Komorovský: Tradičná svadba ... i. m. 192—207.*; Russzkij narodnij szvabednij obrjad. (Red.: *Cisztoy K. V.—Bersztam T. A.*) Leningrad, 1978.; *Hoppál Mihály: Elosztás és egyenlőség ... i. m. Formai elemzése Dömötör Sándor: Lakodalmi kalácsaink néprajzához. Néprajzi Értesítő XLI. 1959. 304—322.*

96. Sz. *Morvay Judit: Az ünnepi táplálkozás ... i. m. 161.*

1978 óta folyamatosan szállítanak fonottkalácsot az üzletbe. Kedvelt sült tésztája is lett a lakosságnak, főleg az időseknek.

Családi eseményekhez és az esztendő jeles napjaihoz fűződnek a mákos, diós és lekváros tekerceskalácsok. Ezeket *peľniony kolacznak*, töltött kalácsnak nevezik. Általános ünnepi sült tésztává a második világháború után vált. Előbb lakodalmakra sütötték meg, de már ezt nem a lakodalmas háznál készítették, hanem mindenki saját háztartásában, s készen hordták össze. A vendéglátás egyik természetbeli hozzájárulása volt. Később a tésztát már vitték *komatálban* a *poloznicának*, a betegágyas asszonynak. Halotti torokban is ez a fajta kalács lett az egyik eledel.⁹⁷ Újabbban karácsonyra és húsvétra is megsütik. A *plecionka* mellé teszik, és ezt is elviszik szentelni a templomba húsvétkor. Megállapíthatjuk, hogy az üres kalács hétköznapi étellé válásával a töltött kalácsoknak nőtt a jelentőségük az ünnepélyes étkezéseknél.

Az Alföldre oly jellemző⁹⁸ és már az Északi-Középhegység falvaiban⁹⁹ is előforduló, egyik legrégebbi töltelikes sült tésztát, a rétest az istvánmajoriak nem ismerik. Újabbban figyeltek rá a miskolci és más nagyobb városok cukrászüzemeiben. Nem sütötték,¹⁰⁰ mert a háziretesnek különlegesen jó minőségű búzaliszt való, amit a derenki körülmények között senki sem tudott előállítani. A derenkiek Istvánmajorban már jó búzát termeltek, de ismeretük híján és kiegyensúlyozatlan életkörülmények között nem lehetett szó mégsem ennek a másol igen közkedvelt kultúrelemnek az elsajátításáról. Az istvánmajori kalácsok között mégis találunk olyan csoportot, melyet *réteskalácsnak* neveznek. A kelt tészta egyik felét a tepsiben elnyújtják, töltelékkel tesznek rá, a másik felével a tésztának befedik, vagy vékonyra sodort tésztacsíkokkal takarják be. Igen kedvelt alkalmi kalács, de akkor is megsütik, ha van egy kis idejük. *Réteskalácsot* szívesen visznek a szomszédnak, a rokonnak még alkalom nélkül is. Ezzel a tésztával kapcsolatban megfigyelhetjük, hogy egy sajátos új kultúrelem-

97. Sz. Morvay Judit: Az ünnepi táplálkozás ... i. m. 163.

98. Ecsedi István: A debreceni és a ... i. m. 126–127.; Bálint Sándor: Táplálkozás és ... i. m. 121.; Végh Antal: Száz szatmári ... i. m. 115–119.

99. Putnokon és környékén. Saját gyűjtés.

100. Ma már előfordul, bár még nem általános, a Felső-Garam menti falvakban. Ott *studle* a neve. Ottani elterjedését a bécsi konyha hatásának vélik. Michal Markuš: Ludova strava ... i. m.

nek a szomszédos, idegen nyelvű közegből úgy kölcsönöznek nevet, hogy ottani eredeti jelentését nem ismerik. Ily módon a terminológiát elválasztják a kultúrelemétől. Ennek következtében a terminológia térbeli elterjedése megelőzi az eredeti kultúrelem térbeli terjeszkedését.

A szintén kelt tésztából készült *kiflik* a legújabb kalácsok az istván-majori táplálkozásokultúrában. A környék magyar asszonyaitól vették át. Van, aki szakácskönyvben található recept alapján pontosította az elkészítésének módját. Diós és lekváros változatát sütik. A diós is lekvárral van megtöltve, csak sülés előtt felületét diódarába mártják. Nagyobb gazdasági munkák idejére az alkalmazottaknak sütötték. Napjainkban *parasztkifli* neve hallható, hogy megkülönböztethessék az üzletben árult, a pékipar által előállított kiflitől.

A kalácstésztába való töltelékek közül a káposzta, a dió, a mák, a lekvár, az alma és a gríz a leggyakoribb. Tehéntúrót csak gazdagabb háznál használtak fel tölteléknek.

A jobb módú derenki családoknál kimondottan mint vasárnapi étel szerepelt a *pitemálé*. Sok tejjel s liszt hozzáadásával híg masszát keverték habarófával. Tésztáját cukorral és tojással gazdagították. A belekevert élesztővel kelesztették. A folyékony, simára kidolgozott tésztát tepsibe öntötték, újra kelesztették, s a kemencében megsütötték. Sajátos aranyárga színű és édeskés ízű kalács lett belőle. A tepsiből kiborított sült tésztát nem vágják fel, a kukoricamáléhoz hasonlóan, mindenki tört magának belőle. A helyi gyakorlat szerint a *pitemálé* nem kötődik a megellett tehén első, felhasználható tejéhez. Inkább a család gazdasági körülményei szabták meg sütését, hasonlóan egy másik, ma már olcsón előállítható ebédtésztához, a *tarkedli*-hez. A fánkfélék csoportjába tartozó *tarkedlit* Derenken elsőként a Kovács-családnál sütötték a két világháború között. Nagyon különleges, csemege sült tésztának számított, mert speciális formájú sütő kellett hozzá, s a tésztájába viszonylag sok (4—5) tojás. Nem is vált általánossá. Kovácsék is akkor sütötték inkább, ha városból érkezett hozzájuk vendég. A hozzá szükséges cserépsütőt vásáron vették Szlovákiában. A cserépsütőt később kicserélték öntött vasból gyártott sütőre. Ma már alumíniumból készül, a kereskedelemben kapható. A *tarkedli* napjainkra sem mondható gyakori vasárnapi ételnek.

A *tarkedli* a pitemáléhoz hasonló gyenge, lágy kelt tésztából készül. Kiszaggatják a zsíros sütő mélyedéseibe, ami meghatározza a

tészták nagyságát. Gömbalakú, könnyű szivacsos bélű, fánkhoz hasonló tészta.

A sült tészták között külön kategóriát alkotnak a zsiradékban (olajban) sült tészták. Ennek a csoportnak a legjellegzetesebb képviselője a fánk, melyet Istvánmajorban népi nyelven *pampuskának* neveznek. Néha, a Szlovákiában gyakori *buchty* terminológiáját is használják. Farsangi ünnepnapok elmaradhatatlan tartozéka volt. Ezenkívül sütötték gyermekágyas anyának is. Később egész éven át vasárnapi süteményként került az asztalra. Az összetétele (liszt, *cajg*, tojás, olaj, tej), az elkészítés menete, a sütése és a formája azonos a szakácskönyvekben leírt adatokéval. Ebből azonban még nem következik az, hogy az istvánmajori asszonyok onnan tanulták volna meg. Ők már látták édesanyjuk konyháján, ahol már emberemlékezet óta ismerték. A gasztronómiai adatokkal való egyezés mégis azt jelenti, hogy egy korábban bekövetkezett városi, polgári hatást kell látniuk a *pampuska* népi étellé való válásában,¹⁰¹ és ebben a történeti folyamatban az általunk vizsgált lengyel település sem volt kivétel.

A fánkfélék másik tésztája a *herőce* vagy másképp *hőrőce*. Összetételében majdnem azonos a fánkéval, csak valamivel több tojást igényel tésztája. Talán táplálóbb tulajdonsága miatt jobban megőrződött ünnepi jellege, mint a *pampuskának*. *Ostatni farsienigi*, farsang utója alkalmára és betegágyas asszonynak szinte kötelezőszerűen megsütötték. Formára is különbözött a kerek *pampuskától*. A *herőce* tésztáját négyszögalakra vágják és az egyik végét át dugják a közepén vágott lyukba. Ropogósabbra, barnábbra sütik ki, mint a *pampuskát*. Csak frissen fogyasztják, mert a tojás miatt kihülve nagyon megkeményedik. Cukorral meghintve tálalják, míg a fánkot elvéve cukorozzák. A *herőce* tésztájába szaporító anyagnak néha tört burgonyát kevernek. Az ilyen tésztába több *pezsgőt* tesznek, hogy a tésztája kisütve is laza legyen. Derenken sokan tettek bele tört burgonyát, mert gyakran adódott olyan kötelezettség, hogy komatálat kellett hordani. A sokgyermekes családhoz sok *herőcét* vittek, mert nemcsak hogy sokan voltak, mert magából a tésztából is sok elfogyott a jólakáshoz.

101. Sz. Morvay Judit szemléletesen is bemutatta, hogy a Boldva völgyében századunk első évtizedében ment végbe a váltás, miszerint a komaételek sorában a főtt tészta helyett új tésztát, *pampuskát* és *herőcét* visznek. Sz. Morvay Judit: Az ünnepi táplálkozás ... i. m. 157—158.

A helyi gyakorlatban az igényes fiatal gazdaasszonyok kialakítottak egy, kimondottan csemegének számító tésztát, a túróperecet, vagy ahogyan ők mondják: *z twarogow perec*. Összetétele túróból, azaz *twarogból*, lisztből, tojásból állt. Sóval ízesítették. A tökéletes sülését *pezsgővel* segítették. A tésztáját lágyra gyúrták, és kis karikákat formáztak belőle. Forró zsírban sütötték ki. Kenyérmorzsával és cukorral lehintve tálalták. Ez a csemegeétel már süteménynek számított, amit ritkán ott, azoknál a házaknál készítettek, ahová a lányok összegyűltek szórakozni.

A zsíron való sütése miatt itt említjük meg a *palacinty*¹⁰² fogyasztását. Már Derenken néhol megsütötték vasárnapi ebédhez. Ekkor még mindenképp újdonság számba ment az ételek sorában. Istvánmajorban vált csak közkedveltté. Savanyúlevesek után fogyasztották. Tésztája kevert kelt tészta, édestej, liszt, élesztő, tojás, só, cukor az összetétele. A tésztát hígra, tejszín sűrűségűre keverték. Az emlékezet szerint mindenkor a közismert palacsintasütő serpenyőbe sütötték ki. Arra törekedtek, hogy minél vastagabb tésztájú palacsintát süsenek, hogy laktatós legyen. Ma már esztétikai szempont a mérvadó. Minél vékonyabbra sütik, annál ízletesebbnek tartják. A töltelke is megváltozott, a savanykás szilva- és bodzalekvárt felváltotta a különleges édes vanília- és túrókrém. A palacsinta formája megmaradt, továbbra is felcsavarva és nem négybehajtvva fogyasztják.

Istvánmajorban cukrozott, édes ízű apró sült tésztákat értenek a sütemény fogalma alatt. Ezek a legújabb édes ételek. Mint mondják, az idősebb asszonyok közül még ma is többen vannak, akik nem tudnak és nem is szívesen állnának rá süteményt sütni. Őri eledelnek tartják. A fiatalasszonyok viszont arra törekednek, hogy minél több sütemény receptjét gyűjtsék össze és próbálják ki. A receptgyűjtés ma már nem gond, mindenki vásárolhat szakácskönyvet. Az első süteményféle a helyiek szerint a *szalagáré* volt. Majd a hájastészta, aminek az ún. *hamis* változata az egyik legkedveltebb sütemény lett. Azért hívják *hamis hájasnak*, mert nem hájjal kenik a nyers tésztáját, hanem zsírral. Mikor Istvánmajorba költöztek, akkor tanulták meg az egyik otlakó magyar asszonytól.

Napjainkban az omlós linzerek és a piskótatészták a legkedveltebb

102. A nálunk olasz jövevényszónak számító *palacsinta* lengyelül *naleśniki*. A lengyel szó Istvánmajorban ismeretlen. A *palacinty* szóalak elterjedésének északi határa Szlovákia középső részén húzódik. *Michal Markuš*: Ludova strava ... i. m.



14. kép. A közkedvelt „hamis” hájas tészta

újdonságok. Már Istvánmajorban laktak, mikor az első tortákra fel-
figyeltek. Az ottani szokás ugyanis előírta, hogy lakodalmakra és ke-
resztelőkre tortát kell vinni. Az első tortákat még csináltatták, mert
maguk nem tudták elkészíteni. Később a piskótatészta-készítés forté-
lyait néhányan elsajátították, és szíveségből másoknak is megsütöt-
ték. Az összeállítását kimondottan recept alapján végzik. A piskóta-
tésztából inkább formáznak különböző töltelékes apró süteményt,

mint kerek alakú tortát. A sütemények búcsú és nagyobb családi ünnepek ételei. A torta lakodalmi sütemény lett. Mint az ország más területein, Istvánmajorban sem lehet torta nélkül lakodalmat elképzelni. A mai szokás szerint minden meghívott család egy tortát visz a lakodalomba. A legdíszesebb torta a menyasszonyé és a vőlegényé. Díszítése (cukorbaba, felirat, virágmotívumok) és formája kívánalmat jelképez, közvetít az ifjú párnak. A torta a kontyozó kalács helyébe lépett a lakodalmi étrendben, és ezáltal összetettebb funkciót vett át¹⁰³ a lakodalmi szokáskörben.

A leírtak alapján megállapíthatjuk, hogy a magyarországi lengyel telepések táplálkozási kultúrájában a lepényfélék és a kenyér kivételével a sült tésztáknak napjainkig megmaradt ünnepi jellege. A változás nem abban az irányban következett be, hogy ünnepi funkciójukat elveszítve a mindennapi táplálkozásban, a hétköznapi étrendben töltenének be szerepet. Ezeket a régi ünnepi ételeket inkább felváltotta új, a városi konyhán, a szakácskönyvekből megismert tészta. Ezáltal a régebbi sült tészták — pl. a Derenken sült kontyozó kalács, a karácsonyi *oplatki* — vagy egészében megszűntek, vagy készítésük egy-egy jeles alkalomra korlátozódik. Pl. *zuzoki*.

Egy másik tendencia is kifejezésre jut ezeknek a sült tésztáknak a fejlődéstörténetében. Még pedig az, hogy vannak közöttük olyanok, melyek hosszú időn át napjainkig hagyományozódtak, ellenálltak a megszüntető hatásnak. Ide soroljuk a karácsonyi étkezés sajátos jellegét meghatározó *zuzokit*, de ide tartozott a lakodalmi *kolocz* is. Mindkettő fogyasztása lengyel területen szintén általános.¹⁰⁴ A terminológia tekintetében a *kolacz* azonos, még a karácsonyi öntött mákostésztát már eltérő nevek (*makówka*, *kluski*, *galuski*, *makarony* stb.) alatt találjuk meg a lengyel szakirodalomban.

103. A változás folyamatát mutatja be *Oľga Danglová*: Obradové pečivo ako rituálna a výtvarná súčasť svobodného obradu u Sebechlebach. Slovenský národopis 27. 1979. 299—309.

104. *Jadwiga Pawłowska*: Pożywienie ludności ... i. m. 367—368.; *Alfred Wacławski*: Pożywienie ludowe ... i. m. 223.; *Maria Kopacz*: Pożywienie ludowe ... i. m. 140.; *Zofia Szromba-Rysowa*: Pożywienie ludności ... i. m. 87.

Derenken a mindennapi étkezés leggyakoribb ételei a főtt tészták voltak. Több háznál előfordult, hogy a még meglevő lisztjüket inkább főtt tésztához használták fel, mint kenyeret sütöttek volna belőle. Az áttelepítés előtt nem is nagyon akadt olyan család, ahol valamelyik változatát a hét valamelyik napján meg ne főzték volna.

Kisbán Eszter kiterjedt, részletes kutatása bizonyítja, hogy a magyar parasztság táplálkozásában a főtt tészták újkori, idegen elemek, és főleg böjti ételként honosodtak meg.¹⁰⁵ Ez a kép a századfordulóra már annyira átalakult, összetetté vált, hogy az idegen hatást és a böjti jelentését nem tudjuk néprajzi terepmunka adataival rekonstruálni. Észak-Magyarországon, ahol viszonylag kevés gabona termelt, ott is a főtt tésztának lett a legnagyobb szerepe a lakosság táplálkozásában. A burgonyával nagyon előnyösen tudták szaporítani tésztáját, és ennek következtében egyes változatai a paraszti konyha fő ételeivé váltak a századfordulóra.

A fogyasztás módja szerint két fő csoportját tudjuk megkülönböztetni a főtt tésztáknak. Az egyikbe azok tartoznak, melyeket valamilyen étel sűrűsítésére használnak, pl. a levesbetétek. A másik nagy csoportot alkotják a kifőtt tészták,¹⁰⁶ melyet az étrendben önálló főgásként fogyasztanak.

Az istvánmajori lengyel telepesek táplálkozásában az önálló főgásként szereplő főtt tészták gyakoribbak voltak, mint a tészta levesbetétek. A kifőtt tésztáknak az elkészítésük, technológiájuk szerint ismerték mind a gyúrt, mind a kevert változatait. Mindkettő a kenyérlisztnél jobb minőségű *slizga mukaból*, sima lisztből készült. Többéskor csak elvéve ütöttek bele. Gyakran nyúltak a kenyérliszthez is, mikor már nemcsak a jó minőségű liszt fogyott el, de az öretni való gabona is fogytán volt a kamrában.

105. A Magyar Néprajzi Társaság ülésén elhangzott előadás.

106. A kifőtt tészta címszót megtaláljuk a szakirodalomban. Magyar Néprajzi Lexikon. III. ... i. m.

A tésztaaszagztatás, -darabolás különbözőképp történt. Még látható az az eljárás, mikor a tésztát kézzel, kezujjakkal tépdésik vagy morzsolják szét apró darabokra. Egy másik szagztatási mód még általánosabb. A kavart, kidolgozott tésztát egy lapos deszkáról kanállal vagy késsel szagztatják bele a forró vízbe. A harmadik változathoz sorolhatjuk a nyújtott tésztának a késsel, vagy régebben e helyett vagdalóval, *siekaczcshal* történő vágását. Az üzletekben néha már kapható olasz gyártmányú háztartási tésztakészítő gépet még nem vásároltak. A tésztareszelő és a csigacsinaló felszerelés használata tartozik a legújabb tésztakészítési eljárásokhoz. Szlovákiában már a falvakban is közkedvelt egyszerű tésztaavágó gépre sem figyeltek még fel, annak ellenére, hogy elég gyakoriak a kapcsolatok a Szlovákiában lakó rokonokkal és ismerősökkel.

A tésztafélék közül Istvánmajorban leggyakrabban és legnagyobb mennyiségben *haluskít* fogyasztottak.¹⁰⁷ Vasárnap és ünnepnap kivételével a két háború között szinte mindennap megfőzték: „Édesanyám főzött annyi *haluskít* életében, hogy ebbe a nagy házba nem férne bele” — emlékszik vissza az egyik lakos. Ha egy kis túlzás is van a fenti megítélésben, mégis el kell fogadni azt a megállapítást, hogy az összes fogyasztott ételek közül a *haluski* került leggyakrabban Derenken az éhes emberek elé. Főleg szegényebb, kevés földet művelő családoknál volt mindennapi.

Az étel ottani gyakori fogyasztásával függ össze a szomszédos magyar falvak megkülönböztető jelzője a derenkiek megjelölésére. A magyar falvak lakói, a szögligetiek, a bodvaszilasiak és a többiek *haluskás tótok*nak csúfolták a derenkieket, mert szerintük Derenken mindig *haluskát* ettek. Bármikor megfordultak náluk, csak azt látták főni. A szögligeti cimborák fel is jártak *haluskít* enni, amikor arra alkalom adódott. A *haluskás tót* megkülönböztető elnevezés tehát azért született, hogy Derenken rendkívül gyakran ettek *haluskít*, de nem azért, hogy ugyanakkor a környék magyar falvaiban ismeretlen lett volna ez az étel. Sőt Magyarország nagy területén megtaláljuk ennek az ételnek valamelyik változatát.¹⁰⁸ A jelző mégis konkrét példaként szolgál ahhoz, hogy a többségi nemzet felhasználja a

107. *Bódi Erzsébet*: Ethnocultural Connections between Hungarians, Slovaks and Poles as Reflected through a Popular Dish. Műveltség és Hagyomány. XX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 2. Debrecen, 1981. 89—104.

108. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag és technika ... i. m.



15. kép. Gyúrt *haluski* készítése

táplálkozási szokást nemzetiségi megjelölésre. Ezáltal saját etnikai tudatát is alakítja. Az általa kialakított megjelöléssel nyíltan kifejezi, hogy velük szemben alárendelt helyzetben van ez a kis lengyel közösség. Az ételnek, mint kultúrelemnek ezt a sajátos, másodlagosan kialakult tulajdonságát nevezhetjük a kultúrelem szociális tartalmának.¹⁰⁹

Istvánmajori lengyel közösség *haluskinak* kétféle készítési eljárá-

109. Barabás Jenő: Kartográfiai módszer a néprajzban. Budapest, 1963. 135.; Malinowski Bronislaw: Baloma. Válogatott írások. Budapest, 1972. 418–420.



16. kép. Szagatatott *haluski* készítése

sát ismeri. Az egyik gyúrt tésztából készül. A lisztet vízzel gyúrnák össze, vastagra nyújtják és tetszés szerint darabolják fel. *Randawa haluski* a neve akkor, ha a kinyújtott tésztát kézzel szétszagatják, s beledobálják a forrásba levő vízbe. A felfőzés után leszűrik, szalonnazsírral leöntik, néha dinsztelt káposztát is szórnak rá. *Randawa haluskit* ma már ritkán főznek önálló ételnek. Leves sűrítésére még elkészítik. Frissen bablevesbe és húslevesbe szokás belefőzni.

Az ujjnyi csikokra felvágott gyúrt tésztát szintén *haluskinak* nevezik. Ehhez a tésztához már 1—2 tojást is ütnek. Az elnyújtott tésztát megszikkasztják, rácsavarják a nyújtófára, közepén végigvágják és ezután metélik fel *haluskinak*. Az ilyen *haluskit* rendszerint zsírozó mellett még dinsztelt édeskáposztával is ízesítik. Őszel gyakori étel, amikor a káposztabetakarítás idején a sérült káposztafejeket erre hasznosítják, vagy a káposztataposáskor a hulladék káposztát dinsztelik meg. Általában csak sósan eszik, édes ízesítővel, mákkal vagy dióval nagyon ritkán, néha vasárnaponként szerepel déli ebédre.

A harmadik *haluskiváltozat* vált végül is a leggyakoribb étellé a két világháború között. A tészta összetétele már módosult az előző változatokhoz viszonyítva, ennek következtében a darabolás is megváltozott. Liszt helyett jórészt nyers burgonyából készül, és ezért jelölik *grulowe haluskinak*. Itt jegyezzük meg, hogy ismerik az étel *sztatpaczka* elnevezését is,¹¹⁰ de azt saját nyelvükön idegen kifejezésnek tartják: „*Haluski to jest miano, Uherzy gwarili tylko statpaczki*” — haluski, ez a neve, a magyarok mondják csak trapaczkának. A *grulowe haluski* elkészítése nagyon egyszerű: a nyers burgonyát leszerelik és csak annyi liszttel keverik össze, hogy közepes keménységű galuska sűrűségű tésztát nyerjenek. Tojást sohasem ütnek hozzá, mert a krumpli, a *grule* keményítő tartama úgy is össze fogja a tésztát. A nyers tésztába kizárólag sót tesznek. Kanállal keverik össze, és galuska formára forró vízbe kiszaggatják. Felfőzés után hideg vízbe kieszedik, állni hagyják egy rövid ideig, majd leszűrik, *scedzi* és a vizet kicsepegtetik belőle. Ízesítve azonnal fogyasztják. Az étel készítésénél a burgonya fajtájára nem figyeltek fel. A megtermelték közül bármelyiket lereszelhették *haluskinak*. A gabonafélék közül egyaránt jó volt a búza- vagy a rozsliszt. Az sem számított, ha durvára volt örölvé. Gyakran előfordult, hogy a *namlynku*, a kézimalmom darálták le a hozzávaló lisztet. A kukoricalisztet viszont nem keverték hozzá még ún. szűkös időszakban sem.

A *grulowe haluski* eszköze egy közismert, általánosan elterjedt lapos deszka, melyet *deseczkanak* neveznek a helyiek. A fémből készült, boltokban árusított nokedliszaggató itt még nem váltotta fel a *deseczkat*, mert az istvánmajori asszonyok szerint *dziamává* válna a *haluski*, ha azon eresztenék át.

A *grulowe haluskit* mindig sósan, *posolinie* ették. Kifőzés után valamilyen zsírróval le kellett önteni, hogy a tészta össze ne álljon. Magával a zsírróval, s még gyakran azon felül is ízesítették, ezáltal tették még kalóriadúsabbá. A helyi gyakorlat szerint nagyon sokféle ízesítővel párosították. A gyakoriság ugyanis megkövetelte, hogy mindenkor más-más ízesítővel egyék, hogy mindennapi fogyasztása miatt ne unjanak rá. Az istvánmajoriak a következő ízekkel tették változatossá: zsírban pirított hagymával, sült szalonnadarabokkal, pirított vajjal, valamilyen zsíradékon felsütött, borssal és törtpapri-

110. *Bódi Erzsébet*: Sztrapacska. Adatok egy felvidéki étel néprajzi vizsgálatához. Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20. Miskolc, 1982. 73–79.

kával fűszerezett főtt burgonyával, apróra vágott, párolt édes vagy savanyú káposztával, reszelt karalábéval, tehén- és juhtúróval. Az erős juhtúróval, vagy ahogyan Istvánmajorban nevezik *bryndza*-val készített *haluski* számított a legfinomabb ételnek, de egyúttal ritkán is került rá a sor. *Bryndza*hoz csak aratáskor jutottak hozzá, akik *kepére* eljártak. A fizetséghez *bryndza adag*, vagy helyette juh-sajt tartozott. A *bryndzat* egy kis friss tejben feloldották és ezután szórták a *haluskira*.

A *grulowe haluski*¹¹¹ általában reggeli étel volt. A második világháború előtt még Derenken a gazdaasszonyoknak *haluskifőzéssel* kezdődött a napjuk. A lányok már 6 éves kortól besegítettek a krumplireszelésbe, mert reggel igyekezni kellett, hogy minél hamarabb kész legyen az étel, s a férfiak minél korábban el tudjanak indulni az erdőbe dolgozni. Kiadós *haluskievés* után kezdték ugyanis rendszeresen a napi munkát. Ilyenkor a férfiaknak s velük együtt a családnak is a reggeli jelentette az alapvető napi étkezést. A *grulowe haluski* kiadós és az ízesítőtől függően tápláló étel volt, jól lehetett utána fizikai munkát végezni. Ugyanakkor előnyösen alakult élettani hatása is az emberi szervezetre. Többen is megjegyezték, hogy ettől nem lehetett *megcsemelni*, akármennyit is evett belőle egyszerre az ember. Reggeli fogyasztása pedig egy tágabb összefüggésben példaként szolgálhat a napi kétszeri étkezés rendjének kutatásához.¹¹² Napjainkban már jóval ritkábban és csak ebédkor, leves után, második fogásként fogyasztják. Ez a változás nemcsak az áttelepítés után következett be, miután már nem jártak az emberek erdei munkára, de elősegítette az a körülmény is, hogy általában ma már nem végeznek rendszeresen olyan nehéz fizikai munkát, hogy erre a laktató, kalóriadús ételre szüksége lenne a szervezetnek. Értelmét veszítette készítésének gyakorisága, mennyisége és időpontja. Az új ételek fogyasztására a *grulowe haluski* a táplálkozási struktúrában visszatorzult olyan helyre, ahonnan most már a változatosságot jelenti, nem az alapvető szükségletet tükrözi vissza. Az alapvető eledelből tehát alkalmi étel lett.

Az ételek között gyors ételnek is számított a *grulowe haluski*.

111. A *grulowe haluski*, röviden *haluski* helyi terminológiát sajátosan csak többes számban használják.

112. *Kisbán Eszter*: Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd. Magyar Nyelv 71. 1975. 177—185.; *Uő.*: A táplálkozás néprajzi ... i. m. 164.

Ennek előnyét Istvánmajorban látták, amikor is dologidőben gyorsan ezt az ételt állították össze akár ebédre, akár vacsorára a férfiakkal együtt a határban dolgozó asszonyok.

A *grulowe haluski* készítésével kapcsolatban jellemző a mennyiségi arány. Derenkre vonatkozóan általában úgy tartják, hogy mivel ott egytál étel volt és egyedüli fogásként szerepelt, egy felnőtt férfi adagja annyi, mint amennyi a nyers tésztából a *deseczkára* egyszer ráfér, amit megállás nélkül egyszerre belevetnek a forró vízbe. Egy 8—12 tagú család részére 6—7 literes *miskaval*, azaz tállal kellett főzni. Ez a mennyiség természetesen jóval lecsökkent az istvánmajori körülmények között.

Az étel evése szinte napjainkig megőrizte az egy tálból való evés szokását. Tányért csak a vendég kezébe adnak. A család körüli a tálát, Derenken még fakanállal, ma már közönséges kanállal falatozzák az ízletes, csúsós *grulowe haluskit*. Más ételeknél és másféle *haluskik*nál ugyanakkor már régóta használják a tányért.

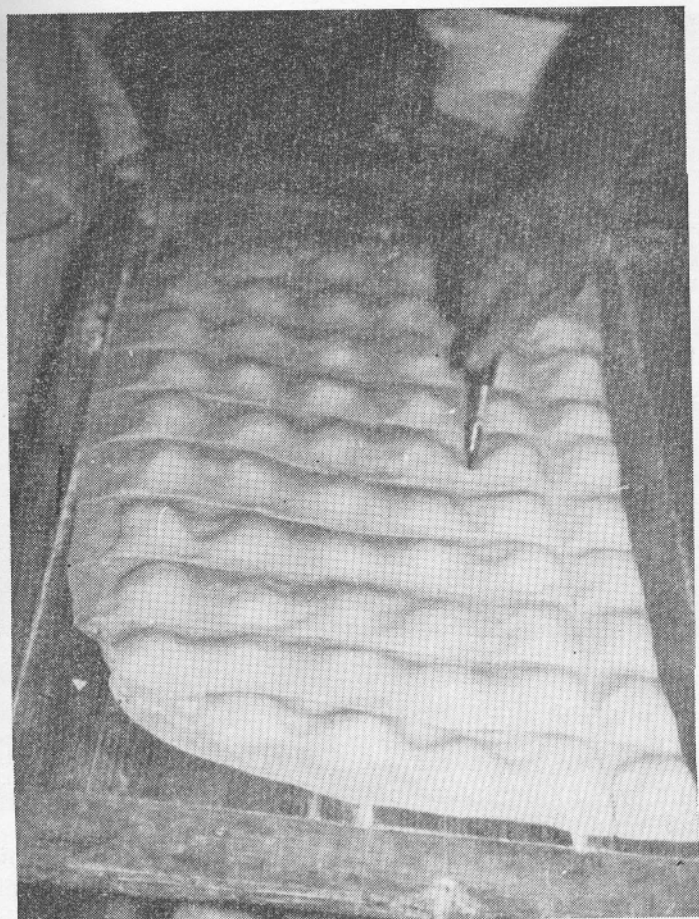
Jelenleg, a környező nép táplálkozásához viszonyítva, az istvánmajori közösség sajátos ételének kellene feltüntetni a *grulowe haluskit*. A környéken már akkor nem készítették, mikor ide betelepültek a derenkiek. A derenkiektől vették át a magyar ismerősök, rokonok, kik szívesen megfőzik napjainkban is. A szomszédos magyar településeken azonban nem vált általánossá. Mégsem állíthatjuk azt, hogy sohasem fordult elő ez az étel ezen a vidéken, vagyis a Bükk-alján és a vele délre szomszédos területen. A szakirodalom ugyanis jelzi előfordulását nem messze ettől a területtől már a századforduló időszakában.¹¹³ Ez arra enged következtetni, hogy valószínűleg a vizsgált területünkön élő lakosság valamikor főzte,¹¹⁴ csak már feledésbe ment, mire egy nyelvtanilag idegen közösségnél felfigyeltek rá. Az étel receptjét különben magyar szakácskönyvek már régóta közlik. Felvidéki vagy újabban szlovák ételkülönlegességnek tüntetik fel.¹¹⁵

A két világháború között a *grulowe haluski* és a kenyér fogyasztása között nagyon szoros összefüggés volt. A nehéz fizikai munkát végzőknek ez az étel jelentette a kenyér-szalonnát. Amikor már bizto-

113. *Istvánffy Gyula*: Újabb adalékok a palóczok etnográfijához. Ethn. IX. 1898. 313.; *Kiskéri Balogh István*: Cserhádi néprajzi adatok. Ethn. IX. 1930.

114. *Ecsedi István*: A debreceni és . . . i. m. 112.; *Erdész Sándor*: Nyírség. Budapest, 1974. 109.; *Végh Antal*: Száz szatmári . . . i. m. 130.

115. *Bődi Erzsébet*: Sztrapacska . . . i. m. 73.



17. kép. A népszerű *pierogi* darabolása

sítva volt a kenyérnekvaló gabona és e mellett az állattartás elegendő hús- és zsírhozamot adott, a *haluskira* kevesebb szer került sor. Helyette kenyér — szalonnát ettek. Míg nem történt meg ez a fejlődés, addig rá voltak utalva a *haluskira*.

A burgonya felhasználásával a *zomieskához* hasonló technológiai módosulásokat figyelhetünk meg. A *zomieskánál* a gabonadara helyett használt burgonya miatt eresztett daraételből tört pép lett. A



18. kép. Pierogi tálalása

haluskinál a burgonya alkalmazása a gyúrt és a vágott tésztát átalakította kevert és szaggatott tésztává. Mindkét étel szerepét és gyakoriságát végsősoron a burgonya határozta meg.

A helyi hagyományok szerint régi tésztának számít a *pierogi*, ami a magyar nyelvterületen a derelyéhez hasonlít, vagy egyes változatai azzal meg is egyeznek. A *pierogit* nehéz munkák idején volt szokás enni. Édes változatai vasárnapi ebédre készültek. Gyakoriságuk tehát nem érte el a *grulowe haluskiét*. Nem is lehetett sűrűn főzni, mert tésztájához sok liszt kellett, amiből viszont sosem volt elég. Egy alkalomra 3—4 levél *pierogit* tésztát nyújtottak el. Majd háromszög alakúra darabokra késsel felvágták, és arra tették a töltelékét: lekvárt, főtt krumplit és esetleg túró. Derenken még nem használtak derelyemetszőt, amivel napjainkban a *pierogit* egyenlő nagyságú négyszögekre formálják. A kifőtt *pierogira* kenyérmorzsát pirítanak, sosem szórják meg cukorral, lekvártól és lekvárral kevert túró tölteléktől kapott természetes édes ízt.

A *pierogi pirohy* név alatt a keleti és a nyugati szlávoknál (lengyeleknél, szlovákoknál) nagyon kedvelt étel. A terminológia nagy területen azonos, ami jelentheti azt, hogy valamilyen töltelékkel ellátott főtt tészta a szláv kultúrában visszanyúlik az újkor előtti időszakra.¹¹⁶ Ezt a feltevést az istvánmajori előfordulása önmagában mégsem képes megerősíteni. Csupán adalékot szolgáltat a terminológia megőrzésének vizsgálatához.

A főtt burgonya felhasználásával készült tészták nem voltak gyakoriak. Derenken ugyan általánosan ismert a lekvárogombóc és a szilvásgombóc. Nagyon kevesen készítették, mert nem volt kiadós étel. Egy családnak csak két asszony tudott volna elegendőt főzni. A tésztájával sem kínlódtak, mert gyakran nem is sikerült, tapasztalat híján nem ismerték fel a liszt és a főtt burgonya helyes arányát. Istvánmajorban ma már az idősebb asszonyok nyugodtabb körülmények között készítik el ezt a munkaigényes ételt. Gyakorivá még szilvaéréskor sem vált. Megmaradt nagyon ritkán fogyasztott, édes íze miatt csemege ételnek.

A gombócokhoz hasonlóan új eledelnek számít a sodrott burgonyatészta, közönséges nevén a nudli is. A nudlit *bögyörő*nek nevezik. Derenken még senki sem ismerte, „de ott nem is bajlódtak volna vele, inkább *grulasnikot*, krumplilángost sütöttek az ilyen tésztából, mert az kiadósabb volt” — emlékeztek többen is vissza. A *bögyörő* főzését az áttelepüléskor még a fiatalasszonyok tanulták meg magyar anyósuktól vagy közeli ismerős helybeliektől. A *zuzoki*hoz hasonló formára vágják fel a tésztáját, cukros mákkal meghintve fogyasztják. Újabb eljárásnak tartják, ha vajon grízt pirítanak, majd azt felöntik vízzel és fedő alatt megpuhítják. Ezzel a grízzel keverik össze. A *bögyörőre* prézlit nem szokás pirítani, mint ahogyan az általánossá vált a gasztronómiai gyakorlatban.

A főtt tészták és a levestészták között átmeneti változatokat találunk rendeltetésük szerint. Ide tartoznak a *haluskik*, melyeket levek sűrítésére szintén használt a nép. A tépett tésztájú *randawa haluskit* bablevesbe főzték. A *grulowe haluskit* füstölt sonkából, oldalasból főtt húsvesssel párosították. Külön főzik ki. Tálaláskor egy

116. *Michał Markuś*: Súčasný stav ... i. m. 521.; *Anna Kowalska-Lewicka—Zofia Szromba-Rysowa*: Pożywienie. In: *Etnografia Polski. Przemiany kultury ludowej*. (Red.: *Maria Frankowska*) Wrocław—Warszawa—Kraków—Gdańsk, 1976. 366.

külön tálban teszik a leves mellé. Előbb a levest mérik szét, és ezután szednek a *gulowe haluskiból*.

A gyúrt tésztájú levesbetétek minőségét a hozzáadott tojás mennyisége és a formájuk határozta meg. A legegyszerűbb tojás nélküli levestészta a *gombóda*. A keményre gyúrt és vékonyra elnyújtott tésztát *siekaczcshal*, vagdalóval feldarabolták különböző nagyságúra. A *siekacz* helyett ma már kést használnak. Frissiben főzték bele a levesbe. Gombódát használtak zöldséges, krumpli-, fehérbablevesbe, savanyú káposztából főzött *kwasicaba* és tejlevesbe.

A *gombóda* tésztájával azonos a *csipetke*. Csak itt a tésztát kézzel, ujjakkal gömbölyűre sodorják. A helyi ízlés szerint fehérbablevesbe való. Megfigyelhető, hogy Istvánmajorban jelenleg a különböző nagyságú *gombóda* helyében szívesebben készítenek, sodornak egységes formájúakat. A régivel azonos összetétel és elkészítési mód, a hasonló rendeltetés ellenére, mint látjuk a terminológia nem tevődött át az új formára. Ebben a vonatkozásban a környező nép kultúrája és nyelvi hatása bizonyult erősebbnek és gyorsabbnak a helyi változások bekövetkezésénél.

Hétköznapi tálat levesekhez kockatésztát is használnak, melyet Istvánmajorban mindenki *lecskének* nevez. A *lecske* már jobb minőségű tészta. Ugyanis tojást használnak hozzá és ezáltal kellemes sárgás színű lesz. Bármilyen hétköznapi levest sűrítettek *lecskével*.

Egyfajta változatosságot jelent a reszelttészta főzése. A tésztának az istvánmajori nyelvben nincs más neve, mivel erőltetett meghatározásnak tarthatjuk a néha hallani vélt *reseluwane czasto* kifejezést, amely a magyarból a szó szerinti fordítást követi. Reszelt tészta itt is tojásos. A keményre gyúrt tésztát az általános gyakorlatnak megfelelően készítik el. Kimondottan bablevesbe főzik bele. Ez a levesbetét is arra enged következtetni bennünket, hogy Istvánmajorban a betelepültek szívesen vettek át számukra újnak számító, levesbe való tésztaféléket, hogy ezekkel megszüntessék a mindennapi táplálékok (baleves) egyhangúságát.

Kizárólag húslevesbe és csak ünnepi alkalmakra gyúrták Derenken a legfinomabbnak vélt *metélkét*. Derenken sok helyütt csak ez volt a tiszta tojásos tészta a levesbetétek között. A tésztát jó minőségű *slizgowa mukából* gyúrták és a lehető legvékonyabbra *sikálták* el, majd cérnavekonyra metélték el. A *metélkét* nem főzik bele a húslevesbe, hanem külön forrásban levő vízben főzik ki. Fogasztáskor külön tálba teszik az asztalra. Viszonylag sok *metélkét* ettek. Arra

törekedtek, hogy a tésztából minél sűrűbb legyen a tányérban a húsleves és ezáltal tartalmasabb. Ha a *metélkéből* másnapra is maradt, akkor a nyers tésztát besózzák, hogy ne szikkadjon ki.

A *metélke* különleges, alkalmi jellegét az Istvánmajorban megismert *csigi*, csigatészta vette át. A *csigi* csak tojásan gyúrt tésztából készül. A környék és a távoli területekhez hasonlóan, Istvánmajorban is csak nagy, ünnepélyes alkalmak (lakodalom) levestésztája. Napjainkban lehetünk tanúi annak, hogy hogyan sajátítják el a készítését. A *csigi csinálóba* összejönnek lakodalom előtt, a tapasztalt aszszonyok gyúrnák és nyújtják a tésztát, a többiek rombusz alakú darabkákra felvágják, és minden kis darab tésztát a szövőszék bordájának, a *bardonak* egy darabján orsónyéllel, *wrecionowe tronkon* összecsavarják. Így a tészta kívülről lesz recés. A *csigi* mint látjuk sajátos, lakodalom előtt lezajló társasmunka útján terjed. Ez a terjedés napjainkra felgyorsult, mert készítése közvetlenül már nem függ az adott vidék ökológiai adottságaitól. Ott is csinálhatják, hol a hozzávaló jó minőségű búza nem terem meg. Szívesen fordítanak rá több időt — a levestészták között a legidőigényesebb —, mert különleges mivolta semmilyen más levesbetéttel nem pótolható ízt ad a levesnek. A levesbetétek között esztétikailag is a legmagasabbra van minősítve a helyiek értékrendjében.

Új, városi eredetű levesbetét Istvánmajorban a *grízgaluska*. Receptjét szakácskönyvekből tanulták meg. Gyermekágyas anyáknak, betegeknek, kisgyermekeknek főzik. Csak húslevest sűrítenek vele. A húslevesből kimernek és abba szaggatják bele, mikor megfőtt, akkor öntik rá a levest.

A gyúrt tésztáknak szárítva történő tartalékolását Derenken egyáltalán nem ismerték. A száraztészta fogalmat napjainkban sem tudják egyértelműen meghatározni, bár már helyenkén késő tavasszal és ősszel, mikor sok a tojás, gyúrnak ún. *eperlevélnak* való tésztát, *lebbencset* és *metélkét*. Az istvánmajoriak a száraztészta készítését akkor kezdték meg, mikor már nem a kisparaszti gazdálkodás munkarendje határozta meg a tészta tartalékolását. Ez a rend addigra felbomlott. A száraztésztaféléket a falun kívül lakó dolgozó felnőtt gyermekek igénylik. Azoknak a háztartás vezetését segítik a tartalékolható tésztákkal. Az ők kérésükre gyúrnák. A száraztészták tehát az istvánmajori telepések kultúrájában sosem töltöttek be olyan szerepet, mint a szomszédos alföldi parasztság táplálkozásában, az étkezési szokásaiban. A tarhonyafélék közül is csak az iparilag előállí-

tott változatot ismerik. Általában az üzletekben kapható tésztauktól nem idegenkednek, szívesen megvásárolják azokat is, melyekkel eddig sosem találkoztak, a hosszú csőtésztát, a makarónit stb. A tészta továbbra is fontos szerepet töltenek be. Változatai egyre bővülnek, és erre a bővülésre igényt is tart a közösség. Minőségi tekintetben napjainkban figyelhető meg gyökeres változás. Ezt a változást a környező települések — Emőd, Mezőcsát, Miskolc, Leninváros — hatása, a foglalkozás jellege, az állami élelmiszeripari termékek, a kereskedelem közvetlenül befolyásolja. A tésztaukat újabban hús mellé köretnek is feltálalják.

A Kárpát-medence és a vele szomszédos területek népéhez hasonlóan, Istvánmajorban a levesek nagyon fontos ételek a mindennapi táplálkozásban. A leves szinte mindenkor (hétköznap és ünnepnap) rendszeresen előforduló étel, főétel, de szerepel már előételként, étvágykeltő fogásként a főétkezés étrendjében.

Az istvánmajori levesfélék sora elég változatos. Valamilyen rendszerben történő áttekintésükhöz nehéz egységes kritériumot találni. A leveseket nyersanyaguk alapján két fő csoportra tagolhatjuk. Növényi eredetű nyersanyagból főzött és állati nyersanyag (hús, tej, tojás) felhasználásával készült levesek. Lehetne beszélni olyan levesekről, melyekhez mind a kétféle alapanyag lényegi összetétel. További bontásban lehet szó habarással és rántással sűrített levesekről. A sűrítés technikájától függetlenül is vannak sűrű levesek és híg levesek, *lék*. A terminológia szerint Istvánmajorban beszélnek *polewka*-ról és *leves*ről. A kettő nem ugyanazt jelenti. *Leves* a helyi használatban húslevest jelent, míg a *polewka* szó minden más, szemmel láthatóan folyékony ételfajtát jelöl. A *polewka*k között megkülönböztetnek *husta*, azaz sűrű- és *redka*, vagyis hígfélét.

A hétköznapra készített levesek *husta polewka*k, mert gyakran egyedüli ételek a főétkezéshez. A vasárnapi és az ünnepi ebéd több fogásos étrendjében viszont hígabb levesek fogyasztása mondható általánosnak, de nem kizárólagosnak. A húsvéti hagyományos étrendben pl. *husta polewka* egyik változata szerepel.

A *husta polewka* sorában elsőként figyelmünket a vadontermő növényekből főzött levesekre irányítjuk. Bár ezeket az ételeket egyre kevesebbszer készítik el, és a mai szemléletünk visszavetítésével közülük nem egy szükségeselednek számít, mégis fontos adalékokat szolgálhatnak később a levesfélék történetét, fejlődését feldolgozó kutatásokhoz.¹¹⁷

117. Vö.: *Ujváry Zoltán*: A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. Néprajzi Értesítő XXXIX. 1957. 231—244.



19. kép. Mutwica, a habarófa

A *pokrywa* sűrű csalánleves, melyet Derenken még tavasszal nagyon gyakran megfőztek. A derenkiek két csalánfajtaát különböztetnek meg: az aprójóságok etetésére alkalmas *mérgescsalánt* — köznyelvükön csipős csalánnak ismerjük — és az *árvacsanált* (*Urtica diorica*), aminek levéből főzték a *husta pokrywat*. A leszedett leveleket frissiben használták fel. Megmosták, összevágták, sós vízben fel-főzték és végül tejjel behabarták: *zatrepali z muka i mlekiem*. Tej



20. kép. A habarás, *zatreпка* művelete

helyett teljfeles aludttej vagy tejfel használata még kiadósabbá tette ezt a kissé savanykás, sűrű levest. Betegeknek, időseknek külön is megfőzték, mert vitaminos növénynek tartották a *csanált*. A második világháború éveiben még gyakran készítették, különösen tavasszal, amikor már nem nagyon volt mihez nyúlni, és a leromlott szervezetnek is jót tett. Ma már a gyakorlatban nem fordul elő. Esetleg idős, beteg kérésére néhol még meg-megfőzik.

A vadontermő növények közül az egyik legjelentősebb növény az istvánmajoriak tavaszi étkezésében a vadsóska volt. A sóska helyi neve *bzsdzio*. A belőle készült levest is *bzsdzionak* nevezik. A falu egyik, *Nizny Berek*nek nevezett határrésznél tavasztól nyár végéig szedték a növényt. A hosszú tél után a határban szedett sóska jelentette az első friss zöld táplálékot. A gyerekek marékkal ették — emlékeznek vissza. Az asszonyok kötényükbe szedték: *islimy na Berek bzsdziot zbierac* —, és otthon habartlevesnek megfőzték: az összevagdalt levelet sós vízben felfőzték és sok, fél liternél is több sűrű habarással felöntötték. A *bzsdzio* étel mindig édestej habarással készült, mert a növény természetes savanykás ízét a friss tej közömbösíti, míg a savanykás, tejsavas aludttej fokozza. Derenken ugyanis a hétköznapi gyakorlattól eltérően, a főni feltett sóska első levét nem párologtatták el, hogy vad, savanykás ízéből veszítsen, ott pároltatás és zsír nélkül főzték. Cukrot sem tettek bele. A *bzsdzio* gyakran volt egytál étel vacsorára. Ha jutott, kenyeret aprítottak bele, így még laktatóbb volt.

A sóska-félék (*Rumex-félék*) között nem tesznek különbséget. Az elmondás alapján Derenk határában csak egyféléket ismertek, azt, melyet ették, melyet később Istvánmajorban a konyhakertekben vetettek el. Ez a ma már *szelidbzsdzionak* nevezett növény, a közismert *Rumex acetosa* L. Napjainkban inkább mártást főznek belőle, mint levest. A *bzsdziomártást* húсок mellé tálalják. Főzése annyiban korszerűsödött, hogy a sóskalevelet forró zsírban párolják, *ductolják*, hogy a nyers, vad ízét elvegyék és ezután engedik fel vízzel. Végül habarják be sűrűre, liszttel és tejjel. Cukorral édesítik. A *bzsdziomártás* az elmúlt két évtized alatt vált divatossá. Ezzel az egyszerű, olcsó étellel újabb ízt és változatosságot igyekeztek elérni a már megszokott étrendben. Mivel hús mellé tálalták, eleinte vasárnapra és ünnepnapra főzték. Kedvező táplálkozásélettani tulajdonsága miatt egyre gyakoribb étel, s fogyasztják hétköznapi, csak már korszerűen elkészítve.

A *podlupka* név alatt ismert leves valamilyen gumós növény leveleiből főzött sűrű étel volt. *Podlupkának* nevezték a csak egy növény, pl. karalábé leveléből főzöttet is. Készítése megegyezett a már leírtak receptjével. Ezt is habarva ették: „*Mamika esci zrobila podlupke z liscie karpielei, z karalaby, z pokrywy a potem zatrepali*” — az öreg szüle még csinálta a *podlupkat* karpielei-, karalábé-, csalánlevélből, melyet behabart. Főleg tavaszi és nyár eleji étel volt, amikor még a



21. kép. Polewka-evés

termesztett *karpziel* (*Brassica napus* var. *rapifera* *napobrassia*) és a kertben ültetett téli karalábénak gyengék voltak a levelei. A *podlupka* szintén gyors étel. Szorgos tavaszi munkák alatt gyakran készítették vacsorára, amikor valamilyen egyszerű sült tésztát ettek hozzá, de maradt belőle reggelire is, mikor a *haluski* elé jól esett. Ízességén úgy segítettek, hogy evés előtt zsírban hagymát piritottak rá és törtpaprikát szórtak a tetejére. Mindezek ellenére szegényes ételnek számított. Istvánmajorban már nem is főzik. Neve és emléke él még.

A *podlupkat* felváltotta a saláta, a közönséges salátából készült habart leves. Salátát Istvánmajorban mindenki termel. Többségét nem hús mellé, nyersen fogyasztják el, hanem sűrű salátalevesnek, melyre azt mondják, hogy: „*to nie leves, bo huste jak sos*” — ez nem leves, olyan sűrű, mint a mártás. Szalonnatepertőt sütnek rá és kenyérral fogyasztják. Nyári meleg hétköznapokon gyakori étel. Rendszerint ebédre készítik, de a maradékát vacsorára is szívesen veszik.

Dologidőben már kora reggel megfőzték, és ételhordó edénybe magukkal vitték a határba.

A vadontermő növények közül a gomba felhasználása nagyon jelentős volt Derenken. A gombából készült ételek egyike a gomba-leves. A helyi kifejezés szerint *hubna polewka*, mely név a gomba szlovák *hubna* elnevezéséből alakult ki. A gombát frissen és szárítva használják fel levesnek. A leszedett *harmatki* (*Marasimus oreades*), *tínóru* (*Boletus edulis*, *B. aereus*), *golomki* (*Russula alutacea*), *piecorki* (*Psalliota capestris*), *kurcieta* (*Cantharellus cibarius*) bármelyikéből főztek levest. Szárítani csak *podpinka* gombát (*Tricholoma couglobatum*) szárítottak levesnek. A gombát előbb sós vízben felforralták, és ezután főznek belőle ételt. Derenken kétféle gombalevest készítettek. Hétköznapra zöldséggel és *gombódával* sűrített rántottlevest, melyhez nem tettek burgonyát, mert a helyi ízlés szerint a burgonya nem illik a gombával együtt. A másik változat szerint a szárított gombát savanyú káposztával főzik meg, erről a későbbiekben bővebben lesz szó. Itt csak azt jegyezzük meg, hogy jóval nagyobb múltja és földrajzi elterjedése van ennek a levesfélének, mint az előbbinek.¹¹⁸

A gombászás, így a gombaleves is ma már nem jellemző az istvánmajori életre és a táplálkozásra. Nincs hová menni gombát szedni, így a gombaételek elvesztették szerepüket, viszonylag hamar kiestek a helyi táplálkozáskultúrából.

A *pokrywa*, a *bszdzio*, a *podlupka* és a *szalata* tavasszal és nyáron főzött ételek, ugyanakkor a télnek is megvoltak a habart ételei. Ide tartozott a *karpieľ*ből készült. A répát meghámozták, kockára feldarabolták, és sós vízben puhára főzték, édes tejjel készítettek rá habarást. Édeskés íze miatt szerették. A *karpieľ* vagy másképp *karpé* szó magát a répát jelenti, de a *karpieľ*nek nevezik a belőle főtt ételt is ugyanúgy, mint ahogyan az előzőeknél is észrevehettük a terminológia alakulását. *Karpieľt* még Derenken mindenki vetett, volt belőle elég. Ősztől tavaszig lehetett belőle főzni *polewkát*. Derenken nem tartották a szegények ételének. Ott minden háznál megfőzték, ha nem is egyforma gyakorisággal, bár a környék falvaiban ekkor már ismeretlen volt ez az étel, s magát a növényt sem termelték. A szögligetiek nem is figyeltek fel erre a derenki ételre. Istvánmajorban történt áttelepítés után a Derenkről hozott *karpieľ*magot az első években még elvetették, de a termést már csak állatok takarmányozására

118. Cs. Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i. m. 10—13.

használták fel. *Polewkat* csak kivételes esetben főztek belőle. Az új környezetben pár év alatt magának a növénynek a termesztése is teljesen megszűnt. Ennek közvetlen eredményeként a *karpieleből* készült sűrű leves sem fordul már elő az istvánmajoriak hagyományos étrendjében. Az idősebbek emlékeznek csak rá. Ezzel a gyors megszűnéssel arra következtethetünk, hogy a *karpieleből* készült étel is a szükség-eledek sorába tartozott már a századfordulónktól kezdve.

Derenken a termesztett sütőtökből is főztek *polewkat*. Aranysárga színű *tekwicat*, vagyis habart levest készítettek, melynek felismerték jelentős tápértékét. Különösen kisgyermek, idősek téli táplálkozásában volt gyakori étel. Sütőtökből a derenki határban sok termett. Nagyonbár megfogyasztották el, de e mellett mint látjuk, értékes, vitaminokban gazdag főtt étel formájában is ették. Ízre nem volt savanyú, inkább édes. A habaráshoz is édes tejet használtak.

Kedvelt téli leves volt a *zur*.¹¹⁹ Aszalt körtéből, szilvából főzték. *Zatrepany zur* annyit jelent, hogy habart gyümölcsle. Bármiféle *zomieska* elé szívesen megfőzték. A főző lébe fűszernek csak egy kis sót tettek. Az ízet a *zur* alapanyaga, szárított gyümölcs határozta meg, a habarás, mely ebben az esetben is édestejes liszttel történt, igazodott a gyümölcsle kellemesen édes ízhatásához. Színre sötétbarna volt. A *zur* napjainkig böjti étel szerepében maradt fenn. A karácsonyi és a húsvét előtti böjti napokon — *postne dni* — ez az egyedüli étel a hagyományörző idősebbek asztalán. Ezek az emberek még mindig törekednek arra, hogy a nyers gyümölcsből legalább annyit aszaljanak meg, amennyiből háromszor-négyszer *zurt* lehessen főzni a nagy ünnepek előtt.

Derenken jeles böjti napokon *zur* helyett *makowa polewka* főtt. Ma már senki sem csinálja. Készítése érdemel figyelmet. Egy meghatározott mennyiségű vízben levestésztát, *randawa haluskit*, legutóbb *metélkét* főztek. ki. A megfőtt tésztát kiszedik a léből, a lére előzőleg ráöntötték a már egy tálban jól megtört, tejszerűvé változott mákot. A tésztát hideg vízzel átmoszák, s mikor a lé újból felforrt a mákkal, akkor visszaöntik. Ennek az ugyancsak *husta polewkanak* sós íze volt. Szigorú böjti napokon régebben csak ez volt az egyedüli megengedett étel. Ezt írták elő a derenki öregek — emlékeznek vissza az istvánmajoriak. Istvánmajorban ily módon senki

119. Savanyúlé jelentésben számos *żurfélet* ismer a lengyel nép. *Anna Kowalska-Lewicka-Zofia Szromba-Rysowa: Pożywienie ... i. m. 365—367.*

sem főz ma *makowa polewkat*, helyette, mint már említettük, télen a valamikor hétköznapi eledelnek számító *zurhoz* tértek vissza.

A jelesnap-i ételek sorában szinte a legsajátosabb helyet a böjti ételnek is számító *kwasnica* tölti be. Savanyú káposztából készült. Abból a nyersanyagból, melyből egész télen át a leggyakrabban főztek ételt. A káposztalevesek készítmódja igen egyszerű volt. Változatai sem nagyon alakultak ki. Az egyik legjelentősebbet, a *kwasnicat*, szárított gombával (*z wysusionymi hubami*) főzik. Pontosabban savanyú káposzta levében főzik puhára a gombát. Ha nagyon savanyú a lé, akkor vizet is öntenek hozzá. Ha a levesben kevés volt a gomba, akkor savanyú aprókáposztát tesznek a lébe. A *kwasnicának* ugyanis sűrűnek kell lennie. A *kwasnicat* végül savanyúkáposztalével habarják be. Ez a habarás is azt jelentette, hogy szigorúan böjtölnek, és még tejet sem használhattak. A *kwasnica* karácsony esti böjti étel, melyet a kialakult rend szerint a már említett *zuzoki* követ. Az említett módon elkészített *kwasnicat* mind a mai napig elkészítik karácsony viliájára.

Itt teszünk említést a káposztából főzött levesek további változatairól, melyek már nem kötődnek szorosan a jelesnapokhoz. A savanyú káposztalé egyszerű elkészítése abból áll, hogy a lét felfőzték és sok rántással, *zaproskával* besűrítették. Ha vékony rántást szánnak rá, akkor *randawa haluskival* eszik. Csak hagymászsírral ízesítve már újabb változatát kapják. Az ilyen *polewkat zomieskával* ették. Csúpan zsírban pírított hagymát öntöttek rá. Ezt adták részeg embernek is, hogy „gyomrát rendbe hozza”. Újabban elég bőségesen törtpaprikával és törtborssal fűszerezik.

Savanyúkáposzta-leves hétköznapra jelenleg füstölthússal vagy kolbásszal fő. A legkedveltebb egytál téli étel. A levest kevés zsíron pírított hagymás, paprikás és fokhagymás rántással sűrítik. Van, aki tejfelt is tesz rá evés előtt. Ha nyomon követjük a sűrítés módját, akkor azt vesszük észre, hogy a habarást ebben az esetben a rántás váltja fel, ez az újabb sűrítő eljárás. A savanyú káposztából főzött levesek változataihoz még ma is ragaszkodik az istvánmajori nép annak ellenére, hogy a környéken ma már nem gyakori étel. Az emődi rokonok, ismerősök és munkatársak többször is felfigyeltek rá, hogy milyen különleges ízű savanyú káposztalevesel és nem egyszer mellétálalt *haluskival* kínálják meg őket Istvánmajorban. A közösség helyi speciális ételének tartják.

A *zatrepana slodka kapusta* az előző változat leírása szerint készül.

Alapanyaga édes, nyári káposzta. Melyet szintén rántással ízesítettek, de újabban ecettel savanykás ízűre főzik. Derenken inkább nyár végén és ősszel készítették, akkor még több helyen csak habarással. Istvánmajorban nem gyakori már ez a *polewka*, de bármikor elkészíthető, mert káposztát tárolnak, de a beszerzése sem jelent problémát. Hétköznapi étel.

A húsvéti ünnepkör szokásrendjében két sajátos savanyúleves változat alakult ki. Az egyik tormából¹²⁰ készül. Ez a *chrenina*. A derenki vízenyős területek partos oldalán a vadon nőtt tormát tavasszal kiásták és a *tarlon* megreszelték. Pár napig szárították, miután húsvét előtti Nagyszombaton megfőzött sonka levélvel főzték össze. Édes tejjel *redka zapraskat*, habarást készítettek rá. *Chrenina* volt húsvét vasárnapján az első étel, ami már ekkorra el is volt készítve, hiszen ezen a napon régebben nem szabad volt főzni. Erre az alkalomra legalább 10—12 literes fazékkal főztek *chreninat*. A tormából a sonkához mártást is készítettek. Míg a *chreninat* édes tejjel habarták be, a mártáshoz sűrű tejfelt használtak, hogy savanykásabb legyen, mint a leves változata. Tejfeles mártásból még a templomba is vittek szentelni húsvét első napján.

A húsvéti szokáskör másik sajátos savanyúlevese szintén sonkaléből készült. A húsvétra főtt sonka levét nem öntötték ki. A sonkalét hideg helyre tették, ahol pár napig elállt. Az ünnepek utáni fogyasztásához a léből vettek el és ráhabartak. Üresen kenyérrel ették, máskor meg burgonyát főztek bele. Régebben savanyú káposzta levélvel, ma ecettel savanyítják. Ezt a savanyúlet *kwasna polewkanak* nevezik. Sajátos helyi étel, mert a környéken sehol sem fogyasztották.

A savanyúlevesek sorában az istvánmajoriak ismernek olyanokat, melyek ízét nem az alapanyag és a habarás adta meg, hanem erjesztés következtében lett savanykás ízük. Ide tartoznak a *kisel*¹²¹ vagy magyarul a *ciberéknek* nevezettek. Híg állapotban még víz helyett is itták. Más ételekhez ízesítésre is használták. De lehetett belőlük sűrű levest is főzni. A *gabonakisel* a következőképp készült: egy cserép fazekban, *w harcku gabonakorpára* meleg vizet öntöttek, sótt tettek bele, negyedik napra annyira megsavanyodott, hogy átszűrték. A lét, a *kiselt* felforralták és egyszerű tésztát főztek bele: *gombódát* vagy

120. *Kisbán Eszter*: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. Népi Kultúra — Népi Társadalom 2—3. 1969. 114.

121. *Adam Maurizio*: Pożywienie roślinne ... i. m. 140—143.

randawa haluskit, tettek bele még burgonyát is. Tüdő- és gyomorbetegeket gyógyítottak vele. Pénteki böjtös étel is lehetett, mert nem volt benne zsír. Nyáron meg frissítő és könnyű üdítő ételnek tartották. „Régebben majdnem minden háznál erjesztettek *kiselt*, sajnos mára már minden egyforma lett” — emlékeztek vissza kissé nosztalgikusan ezzel az étellel kapcsolatosan. A *kisel* összetétele alapján jól megfelel a zsír és a hús nélküli böjtös ételek kritériumainak. A gyakorlatban nem maradt fenn napjainkig. Legutoljára a korpa helyett már kenyérhajat áztattak be, s azt erjesztették. De csak akkor foglalatostkodtak vele, ha gyógyitalnak kellett, vagy levét savanyításra használták fel.

A tésztalevések különleges változatát találjuk meg Istvánmajorban. A fő táplálékként a reggelire fogyasztott *haluski* levéből készül az ízletes, kissé savanykás ízű *zalota*.¹²² A haluski levéből kiöntik a hígabb részt, és csak az alja részét főzik fel. Bőségesen öntenek bele édes tejet, tejfelt, sőt aludttejet is. Sűrítésre pedig *randawa haluskit* tépdésnek bele. Fűszerezésére csak sót használnak. A *zalotát* nagyon egészséges ételnek tartják, és még ma is megfőzik olykor, főleg az idős emberek kérésére. Derenken még az is előfordult, hogy a *zalotához* árpalisztból gyúrták a tésztát. Minőségén nem sokat rontott, mert már kifőtt benne a reszeltburgonya és rozsliszt keverékéből a *haluski*. Minél több tejet öntöttek hozzá, annál ízletesebbnek tartották. Sosem sűrítették burgonyával, csak tésztaival. Mint mondták: „*nie pasowalo grule*” — krumpli nem illett hozzá. Esetleg sültburgonyát ettek mellé. *Zalotát* csak akkor készíthettek, ha *haluskit* főztek. Az étrendben mégsem előtte fogyasztották el, mert a *haluskit* reggelire megették, a levét meg ebédre tették el, amikor is már nem kellett kiadós ételt előállítani. A *zalota* tehát gyorsan elkészíthető, egyszerű étel, mely a nagyban fogyasztott *haluskival* kapcsolatban alakult ki, s attól a mai napig sem vált el.

Teljesen új átvételnek számítanak a többi tésztalevések. Ezeknek még nincs is külön elnevezésük (pl. lebbencs, tarhonya- és pirított leves), mindegyiket csak tésztalevesnek nevezik. Készítik frissen gyúrt tésztából, pl. *gombódával*, *randawa haluskival* és az újabban megkedvelt száraztésztákból, pl. lebbencsből, bolti tarhonyából. A tészta-*pirítás* még nagyon ritka, pedig többször is meggyőződhetek a magyaroknál, hogy a tészta *pirításával* különleges ízt érhetnek el. A tész-

122. *Michal Markuš*: *Eudova strava* ... i. m.

talevesben mindig főznek burgonyát és zöldséget. Sőt ez az a leves, melyhez az üzletekben kapható ételízestőt elsőként próbálták ki. A téstalevesek ízre különböznek is az Alföldön megszokott és onnan átvett ételektől. Istvánmajorban is önálló étel. Szabadtűzön bográcsban sohasem főzték. *Pergelt* elnevezését sem ismerik. Az több helyen is tapasztalható, hogy a főtt meghámozott burgonya levében belefőzik a tésztát, és azt öntik rá a törtpaprikával fűszerezett hagymászsírra. Gyorsan elkészíthető étel, és ezt is téstalevesnek nevezik.

A levesfélék között a leggyakrabban fogyasztottak a bab- és a burgonyalevesek. Emlékezet óta, de még jelenleg sem telik el olyan hét, amelynek valamelyik napjára nem került volna az asztalra bableves vagy burgonyaleves. Ezek a népszerű levesváltozatok a készítmódot figyelembe véve, hasonló tulajdonságokat mutatnak. A bableveseket két csoportra tagolhatjuk: a habarással és a rántással készültre. Ugyanezeket az istvánmajori nyelvben *zatrepany bob* és *zaprazony bob* kifejezés jelöli. A *zatrepany bob*, azaz a habart bableves volt a gyakoribb. Két változatát főzték, a sóst és a savanyút. A savanyú bablevest készítették hússal és hús nélkül. Mindenkor más volt az íze. A habarástól is függően lehetett tejeles bab és káposztalével habart bab. A babot nem szokás előző este beáztatni. Arra ügyeltek, hogy milyen babfajtát használtak az egyes levesekhez. A *rapsos* héjú tarka *kakasbobból* főtt az egyszerű habart bableves, amihez hideg vízben puhára főzték a babot, és édes tejjel behabarták. Esetleg tettek bele kockára vágott burgonyát, hogy még sűrűbb legyen a *bob*. Ha nagyon szárazra, fojtósra sikerült a leves, akkor az egészre tettek evéskor egy-két kanál tejfelt. Fűszernek csak sóst használtak. *Kakasbobból*, *vajbobból*, *erzsibobból* készül a savanyú bableves, melyet szintén *bobnak* neveznek. A leveshez viszonylag sok babot főznek, s amikor a bab már megpuhult, akkor tesznek hozzá burgonyát, apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát, újabban babéllevelet. Végül 2—3 liternyi tejeles savanyútejtel behabarták. Kenyeret aprítottak bele és úgy ették. Cukrot sohasem szórtak rá. Bőjti időszakban savanyú káposztalével habartak és ilyenkor még aprókáposztát is főztek bele, hogy még sűrűbb legyen. Ecetet (*ocetet*) csak elvétve használtak, anélkül is savanyú ízűre tudták főzni. Előfordult, hogy előbb behabarták a savanyú bablevest, majd egy kis paprikás rántással érték el a kívánt szint. Különösen kolbászszíron sült rántás fokozta a leves szín- és ízhatását. Természetesen ezt a rán-

tásos savanyú bablevest már nem lehetett böjti időszakban főzni. Füstölt, csontos disznóhússal és vadhússal főtt a még tartalmasabb habart bableves. Előbb kenyérrel megették a levest, majd a húst külön fogyasztották el. Ilyen levest hús tartalma ellenére sem volt szabad főzni ünnepnapokon: „mert a *bob* az hétköznapi étel, nem illik az asztalra tenni ünnepnap, de még vasárnap sem, ha valaki akkor ezt eszi, annak valami baja lesz. A *bob* tiltott étel a *két krácony* között is, mert *kilist* okoz” — magyarázták a helybeliek. Amikor a szokásrend nem tiltotta, akkor viszont mindig sokat főztek belőle. Ez volt az a leves, melyből egy alkalomra a legtöbbit főzték. Több napig lehetett fogyasztani, károsodás nélkül elállt hűvös helyen.

A *zaprazony bob* hasonlóan készül, csak ezt nem habarják sohasem, hanem rántják és újabban mindenhol zöldséggel is ízesítik. A *zatrepány bob*hoz hasonlóan ezt is burgonyával sűrítik, esetleg *gerslit* tesznek még hozzá. Gyakran főznek bele füstölt szalonnabőrt vagy csontot. Meg kell jegyeznünk, hogy a rántott bableveshez nem használnak tésztabetétet, mint ahogyan a Zempléni-hegyvidéken oly gyakori *lecskés bab*¹²³ esetében, vagy ahogyan a közétkeztetésnél azt megszoktuk. Mindenképp figyelmet érdemel az a helybeli táplálkozási szokás, miszerint a gyakori babételeket burgonyával sűrítik, párosítják.

Az új levesek sorához tartozik a zöldbaleves, melyhez már termelnek megfelelő fajtájú babot. Borsót szintén nem régóta termesztnek.

A sárga laposborsót nem fogyasztják, csak a zölden hasznosított borsófajtákat használják fel levesnek és főzeléknek.

A derenki lányok közül többen is szolgáltak zsidó családoknál Miskolcon. Az ott tapasztalt étkezési és főzési szokásokat később saját otthonukban nem követték. Úgy vélték, hogy az ott megismert új ételek a zsidó vallási gyakorlattal függnek össze. Így pl. a hízott kacsa és liba fogyasztástól még Istvánmajorban is idegenkedtek, vagy az általuk oly gyakran megfőzött *sólet* a hazai környezetben teljesen lehetetlennek tűnt előttük. Pedig megvolt hozzá a nyersanyag (bab, hús, fűszerek), s nekik is ízlett. Ide tartozott a húsvéti céklaleves is. Céklát Istvánmajorban már termelnek, mégsem próbálkoznak belőle levest főzni.

Többféle leves nyersanyaga burgonya. Alapjában véve a burgonya-levesek szintén egyszerű ételek. A bab- és a káposztalevesek főzési

123. *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i. m. 158.

eljárására alakultak ki. Így beszélnek *zatrepane gruleról*, habart burgonyalevesről és *zaprazane gruleról*, rántott burgonyalevesről. Az utóbbit szegényes levesnek tartották, mert elég *redka* volt. Ha teheték nem is főzték, helyette még a kukoricazomieska is jobb volt. A rántott burgonyalevesek sűrítéséhez tésztát nem használtak. Csak újabban zöldségelik be.

Derenken nagyon gyakori volt a savanyú *zatrepane grule*. Különösen nyári időben, mikor kora reggel megfőzték, magukkal vitték a határba, hűvös helyen tartották. Savanyúsága miatt nem forrt fel még a legnagyobb melegben sem. A *kepéseknek* ez volt a leggyakoribb ételük. Ha napközben nem is ezt ették, akkor elkészítették vacsorára. A jó *zatrepane grule* habarásához 1,5–2 liter tej is kellett. Minél több tej és tejfel jutott bele, annál értékesebb és ízletesebb volt. Néha füstölt hájat vagy netalán füstölt húst is főztek bele. A *zatrepane grule* még ma is népszerű leves. Kenyeret aprítanak bele, és ebédre így fogyasztják. Jelenleg azonban már nem a nyári idény főtápláléka, az év bármelyik szakában megfőzik. Mint mondták az idősebbek: „a derenki napokra, az ottani életre emlékezteti őket ez az étel is, a többi savanykás, finom habart ételekkel együtt”. A burgonyát, mint leves sűrítésére kiválóan alkalmas élelmiszert, többféle levesben megtaláljuk. Sok esetben mennyisége a leves alapanyagát is megközelíti, pl. bablevesnél édes káposztából készült levesnél.

A keménymagos leves szintén a hagyományos ételek sorába tartozik, de ez már kimondottan *redka polewka*. A derenki réteken összeszedték az asszonyok és a gyerekek a keménymagot kiszélelték, és *torbeckában* tárolták az egész évre szükséges mennyiséget. Az egészséges embernek szükségeledelnek számított, míg a szoptató asszonyoknak kívánatos volt fogyasztaniuk. Hasfájós kisgyerekeket is ezzel próbálták gyógyítani. Ezért inkább alkalmi ételnek tartjuk, mint köznapinak. Azt is meg kell jegyezni, hogy a köménymag, a *rasc* valójában csak ízesíti és nem sűríti a levest, és egyéb levesbetétek nélkül egyszerű rántott levest lehet belőle készíteni. A köménymagot *rascnak* nevezik, s a belőle főzött levest *rascowa polewkanak*. A levest sűrítéssel, *randawa haluskival* próbálták laktatósabbá tenni, de így sem vált jelentős táplálékká a mindennapi hagyományos étrendben. A tojásos köménymagos leves újabb változat, mely már előételként szerepel a déli étkezésekkor.

A *zaprazona polewka* a legelesettebb, legszegényebb idős emberek, főleg asszonyok *strawaja*, ételle volt. Ahogyan elmondták, „*zapraska*

se robilo, kusku masla i chleb dodano” — rántást készítettek, egy kis vaját tettek rá, és kenyeret aprítottak bele. Ették hajában sült *gruleval*, *zomieskához*, törtek bele még *laksat* is. Ezt az egyszerű ételt még a férfiak is megfőzték szabad tűzön az erdőben.

Az emberi táplálkozás általános történetében archaikus ételként számontartott köles a XX. századeleji derenkieknek és az Istvánmajorba áttelepült leszármazottjainak teljesen újnak számított. Ez azal magyarázható, hogy náluk a derenki határban nem termett meg a köles, ugyanakkor máshol pedig már nem termelték és nem fogyasztották olyan mértékben, hogy korábban a falujukat olykor elhagyó derenkiek felfigyeltek volna rá. Mikor áttelepítették őket, Istvánmajor határában és a környéken sok kölest termesztettek. Az ottlakó cselédek pedig gyakran főztek belőle ételt. Ették híg és sűrű változatát. A betelepült derenkiek a híg változatát tanulták el az ottlakóktól, s szívesen még is főzték, de ők sűrítésre nemcsak burgonyát tettek hozzá, vastag rántással rántották be, hogy még laktatósabb legyen. Az ilyen ételt *kölesnek*, *köleszowa polewkanak* nevezték. Nem bizonyult hosszú életű ételnek. A konyhára addig jutott belőle, míg megtermelték. Pénzt nem adtak érte. A rántott köleslevest, mint máshol, ők is szegény, paraszti ételnek tekintették, s a nagy gazdasági átalakulással együtt ez az étel is szükségtelennek bizonyult.

A kölessel azonos módon készült a hasonló ízű *krupa polewka*. Ma már ezt az ételt sem főzik. Derenken még hússal alkalmanként elkészítették. A *krupa polewka* alatt *gerslilevest*, árpagyöngylevest kell értenünk. Burgonyával sűrűsítették, s az egész főzés menete hasonlított a rántott ételekéhez. Az *árpakrupát* vízzel felforralták, s az első levét leöntötték, majd újból öntöttek rá vizet, és alig sós vízben lassú tűzön félig puhára főzték, ekkor hozzá tették a húst. Utoljára darabolták bele a burgonyát, s legvégül berántották. A rántásban fokhagymát és vereshagymát dinszteltek. A hússal főtt *krupa polewka* vasárnapra, ünnepnapra került az asztalra. Egytál étel, s a levesek közül az egyik legízletesebbnek és a legegészségesebbnek tartották.

Az állati eredetű nyersanyagokból készült levesek egyik igen fontos csoportját a tejlevesek képezik. Ezek a múlt században még nagyon fontos táplálékai voltak a derenki, főleg állattartó közösségnek. Jelenőségük fokozatosan csökkent. Némelyiket jelenleg már nem is

készítik el. Ilyen a *zvara*,¹²⁴ melynek már csak emléke él. Az aludt-tejet felmelegítették annyira, hogy túróssá vált, és azt édes tejjel behabarták. Kissé savanykás ízű levest kaptak. Az új termés előtt gyakran főzték, mert tej minden háznál volt, míg gabonából már nagyon kevés. A *zwarat* reggel készítették el, s vitték magukkal *kanlinak* nevezett zománcos edényben vagy még azt megelőzőleg *rajtopekben*, azaz cserépedényben, ki a mezőre. Kora reggel jól laktak otthon *haluskival*, a *zwarat* meg a határban dél körül fogyasztották el. Ha déli étkezéshez az egész családnak főzték a *zwarat*, akkor valamilyen sült tésztát *grulesnikit*, *laksát* vagy *palacsintit* sütöttek hozzá. Mert egy magában a *zvara* nagyon könnyű étel volt, hamar megéheztek utána. *Zwarat* utoljára a második világháború előtt, Derenken főztek. Istvánmajorban nem volt rá szükség, mert ott az átköltözés után a világháború ellenére nagyarányú földműveléshez kezdtek, s a betakarított termés biztosította az eddig hiányzó mennyiséget a gabonafélékből. Ennek következtében szaporodott a gabonaalapanyagú ételek száma, s megváltozott a napi étkezés is. Az előállított tejtermékeket már nem élték fel, áruba bocsátották.

A másik figyelemre méltó tejeves a *domikot*.¹²⁵ Többféle készítése él az emberek emlékezetében. Lényegében minden változata túróval meghintett, majd leforrázott kenyérdarabokból áll. Kezdetben csak juhtúró, *bryndzat* morzsoltak szét, s egyidejűleg szárazkenyeret, *bugacot* vagy *laksát*, apróra összetördeltek és összerázták, végül sós forró vizet öntöttek rá. Állni hagyták, hogy a juhtúró szétolvadjon és a leve fehér tejszerűvé váljon. A juhtúróból főtt *domikot* a pásztorkodó ősök étele volt, tartja a hagyomány. A most élő volt derenkieknek már nem volt juhok, de még főzték *dominikotot*, mikor juhtúróhoz jutottak. Előfordult, hogy a *kepén* kapott juhsajtot hazavitték, sóval begyúrták, s *dominikotot* főztek az egész családnak. Tehéntúróval is elkészítették. De annak ízre gyengébb lett a minősége. Úgy segítettek rajta, hogy a forró vízre vékony rántást pirítottak, amiben hagymát dinszteltek, s ezt öntötték a túróval meghintett száraz lepényfélére. Volt, hogy a túró elmaradt, s csak kenyeret aprí-

124. A *zvara* szlovák nyelvterületen összement tejet jelent, amelyből levest főznek. *Michal Markuš*: *Ludova strava ... i. m.*

125. *Michal Markuš*: *Die Volksnahrung*. In: *Die slowakische Volkskultur*. (Red.: *Emília Horváthová, Viera Urbancová*) Bratislava, 1972. 58. *Jaroslav Štika*: *Lidová strava ... i. m.* 71—72.

tottak a rántásos lé alá. A mai fiatal nemzedék már úgy ismerte meg, hogy ez egy rántott lé, ami alá száraz kenyeret aprítanak, s vacsorára ették az idősek valamikor. Ők már nem *domikotnak* nevezik, hanem *domikának*, mert így nem hangzik idegenül számukra ez a szó.

Akár juhtúrót, akár tehéntúrót áztattak a *haluski* levében el, sós ízű tejszeletet kaptak. Az ilyen leves szigorúbb böjti napok egyik megengedett étele volt. Egyszerűen csak túrólének vagy csak *polewkanak* nevezték. Az elnevezés és az egyszerű készítés jelzi, hogy ez egy helyileg kigondolt és készített ételváltozat, mely nagyon kezdetleges fokot ért meg. Összetétele miatt és nem a hagyomány előírása alapján fogyasztották böjti napokon.

A közismert tejszelet, mely forralt tejből és tojásos tésztalevesbetétből áll, nem vált gyakori étellé. Derenken még nagyon különleges, finom városi eledelnek tartották. Istvánmajorban már megfőzték, és tettek bele cukrot. Nem vált azonban általánosan fogyasztott étellé, csak alkalmakkor készítették kisgyerekeknek, betegeknek és öregeknek. A tejszeletet a helyiek a *papcún*nal vetik össze, e összehasonlításban a pépes *papcún* ételt helyezik előtérbe. Egészségesebb, gyógyító, jól emészthető tulajdonságai miatt. A másik ok abban keresendő, hogy a tejet nem volt szokás felforralni. Csak napjainkban forralják fel általánosan a boltban vásárolt zacskós tejet, azt is azért, hogy forraltan jobban tartósítható, de nem azért, hogy a fogyasztása ezt indokolná.

Húsalapanyagú leveseket részben már említettünk habart savanyúleveseknél. A mai értelemben vett húisleveseket egyszerűen *levesnek*¹²⁶ nevezik. Ez alatt a kifejezés alatt értik a tyúkhúsleveset, a vadhúsból, a disznóhúsból főzött levest és a manapság már meg-megfőzött marhahúsleveset. Az ételek sorában a legtáplálóbba a *levesek* voltak. Az étrendben első fogásként szerepeltek nagy családi ünnepeken ugyanúgy, mint ahogyan ezt általánosan kialakította magának a magyar nép. A derenki körülmények annyiban módosították ezt az egységesnek látszó szokást, hogy ők bármikor megfőzték, mikor vadhúshoz jutottak. A vadhús jelentette ebben az ételcsoportban a fő nyersanyagot. Az őzhúsból, a *sarnicaból* csak *leves*et főztek. A szalontázás idején szinte minden héten *snepleves*et ettek. Egy-egy család részére jó pár *snepet* össze kellett fogni, hogy elegendő legyen a főzet. Igyekeztek minél sűrűbbre főzni. Zöldséget és tésztabetétet bőven raktak

126. *Kisbán Eszter*: A sertéshús tartósítása ... i. m. 157.

bele, illetve főztek ki mellé. Mint minden levesnél, itt is a levesben főzték meg a burgonyát egészben, melyet a leves elfogyasztása után a családtagoknak szétosztottak, s a hús mellé elfogyasztották. A vadnyúlak erős volt a levese. Ezen úgy segítettek, hogy egészben több burgonyát főztek bele. A nyulat a tyúkhöz hasonlóan, levesnek megtöltötték, hogy kiadósabb adag legyen belőle. Ilyenkor természetesen nem darabolták fel, *níe rezali*. A hús előkészítésére ügyeltek, a nyúlhúst előbb besózták, majd hideg vízbe beáztatták, bőségesen karikáztak bele vereshagymát. Egy óráig állni hagyták, majd átmosták s újból beáztatták, és csak ezután tették fel a tűzhelyre főzni.

Emlékezet óta a levesek közül Derenken is a tyúklevés volt a legünnepebb étel. Lakodalmak, különleges alkalmak, búcsúk első fogása volt az étkezésnél. Éves átlagban azonban elég kevésszer vágtak tyúkot. A derenki vagyoni különbség itt tükröződött vissza szembenézőn. A módosabbak 20—30 darab tyúkot is tartottak egy szezonban, mert volt takarmányuk. A szegényebbek ennél jóval kevesebbet. Csak annyit, hogy hetente 1—2 tojás legyen a portán. Előfordult, hogy hosszú hónapokon át nem vágtak tyúkot, mert vagy nem jutott, vagy pedig elegendő volt a vadhús is. Lakodalomban sem volt mindig tyúkhúsleves, akkorra összegyűjtöttek annyi vadhúst, hogy abból kitellett a főétkezés.

Derenken általában a tyúkot töltve főzték. Ezt nevezték *pelniona kuranak*. Ez sokkal kiadósabb volt, mint a mai szokás szerint főzött tyúkhúsleves. A töltelékhez, a *pelnina*hoz *bugacot* vagy *laksat*, jelenleg zsemletét áztatnak be, petrezselyem levelével, borssal, sóval, dinszelt vereshagymával ízesítik, *pezsgővel* segítik elő a tökéletesebb főzést, és annyi tojást ütnek rá, amennyit pillanatnyi helyzetük megenged. Ez utóbbival kapcsolatban többen is hozzátették, „keveset ütöttünk rá, mert spórolni kellett a tojással, hiszen azért vettünk sót, élesztőt, gyufát és ecetet”. Egy tyúkhöz 5 nyers tojás szükséges. A töltelékét összekeverik, a darával még sűrűbbé teszik. A tyúk májával, a *pleconkaval* adják meg a töltelék jellegzetes ízét. Ezt a keveréket evőkanállal beleszedik az előzőleg erre a célra előkészített, belsőségektől megfosztott tyúkhúsba. A gazdaasszony ügyességéről árulkodik a töltelék minősége és a leves színe. A megtöltött tyúkot forró vízbe lehetett feltenni, hogy a tölteléke azonnal megszilárduljon: „*chwicilo se*”. A jó töltelék szivacsos és nem kemény, mert ez utóbbi arról árulkodik, hogy kisajnálták belőle a tojást. A leves zöldségelése is fontos művelet. Karalábé, gyökér, sárgarépa, zeller és petre-

zselyem zöldjét nem szabad volt kihagyni. Törtpaprikát is szórtak a leves zsirjára. Derenken még nem ismerték a sáfrányt, amit csak Istvánmajorban kezdtek el a *zachradkában* termesztetni. Aranyárga színhatása és kellemes illata miatt ma már szívesen fűszerezik vele a levest. A tyúkhúslevesbe még a mai napig is főznek bele egészbe annyi burgonyát, ahány személyre tálalnak. Itt figyelhető meg, hogy a hús alapanyagú ennivalókat az igényekhez igazodva mennyire felfszaporítják más alapanyagú ételekkel. Derenken még lakodalmakra is töltve főztek tyúkot. Később a töltött tyúkhúsleves inkább vasárnapi ételnek felelt meg, mint lakodalminak. Az újabb tapasztalatok arra készítették a gazdaasszonyokat, hogy a tyúkot feldarabolva főzzék meg levesnek, mert ízre finomabb, zamatosabb lesz így a levese és színe is tisztább. Sok vendéget fogadó ünnepekre, pl. ballagásra, lakodalomra és búcsúra már így főznek húslevest. Vasárnapi családi ebédhez viszont most is tölteléket készítenek, tehát még nem szakítottak teljesen a hagyománnyal. Úgy módosítottak az előkészületen, hogy a tyúkot, baromfit feldarabolják s a tölteléket, a *pelminat* beleteszik egy nylonzacskóba, ami főzés közben nem ereszti ki a tölteléket, és így nem színeződik a leves, viszont ugyanakkor a töltelék kellően meg is fő. Tálaláskor a levesből kivesszik a húst, a tölteléket, a főttburgonyát és a zöldséget. Külön eszik meg első fogásnak a levest, majd ezután kerül másodiknak a hús a töltékkel, a főttburgonyával és a zöldséggel. Ehhez esetleg már savanyú mártást is tálalnak. Az emlékezet szerint a húslevest már a századfordulótól kezdve így tálalták fel, mindig kétfogásos ünnepi étkezést jelentett. A tyúkhúsleves az az étel, melyhez a soktojásos, a leggondosabban elkészített levesbetét járul. Derenken *metélke*, Istvánmajorban *csigi* és *metélke* a jellemző tésztája. Ünnepi jellege miatt el sem képzelhető, hogy esetleg *randawa haluskit* vagy *gombódát* főznének ki hozzá.

A tyúkhöz hasonlóan töltve főzik a galambot, a *golebiet*, a sovány fiatal *kackit*, a fiatal *pulkit* és a mostanában tenyészített gyöngytyúkot. A gyöngytyúkot eladásra és kimondottan finom leveséért tartják. Vasárnapi étel. Nagyobb társasmunkák alkalmával is megfőzik. Alkalmi jellege abban mérhető fel, hogy legyengült betegeknek, kisgyermekes anyáknak készítik. A gyöngytyúkleves élettani tulajdonságait a helybeliek nagyra becsülik, s olcsó ételnek tartják.

A töltött-tyúkleves analógiájára alakult ki a *látatlan-tyúkleves* tréfás nyelvet viselő étel. A lényege, hogy nem tyúkhúsból fő. Csak a tölteléket készítik el. Ezt teszik bele egy tiszta vászonzacskóba, s azt

főzik fel, bezöltségelik. Ugyanazokat a fűszereket használják ízesítőnek, mintha húsból főznék. Derenken idős, magányos asszonyok vasárnap is megfőzték maguknak. Különösen tavasszal és nyár elején, mikor friss zöldséglevéllel ellensúlyozni tudták a hús hiányzó zamatát.

Sertéshúsból híg húslevest csak disznóvágás napján főztek. Ezt is vacsorakor a disznótorra tálalták fel, természetesen első fogásként a toroskáposzta előtt. Az *orjaleves* Derenken még nem volt olyan jellegzetes disznótori étel, mint Istvánmajorban. Ott inkább a bontásból és a feldolgozásból keletkezett apróbb húsdarabokat főzték meg húslevesnek. Istvánmajorban lett általános az *orjának* nevezett testrészből főtt leves, melyet csak akkor készítenek, ha disznóvágás van.

A disznóvágáshoz kapcsolódik a hurka kifőzéséből származó léből készült *dreicup*. Receptjét az egyik idős asszony így fogalmazta meg: „*kied swinie bijemy, napelnione hurki wywarymy w cystej wodzie, zostaje w kotliku meso is kasa. Stary wywali to wode do jednej miski, posolili i ta polewka byla dreicup*” — disznóöléskor a megtöltött beleket tiszta vízben kifőzzük. A töltelékes kásás víz maradt az üstben. Ezt a lét az idősebbek egy lábasba öntötték, besózták, és ez volt a *dreicup*. Derenken nem öntötték ki a hurkalét. Ott még többen is csak vékonybelekbe töltöttek hurkát, mert kolbászt nem csináltak. A vékonybelektől nem lett kellemetlen szagú a lé, és élvezhető volt a *dreicup*, de mikor már vastagbelekbe is töltöttek hurkát, akkor bizony eleinte nem tudták tökéletesen megtisztítani a beleket. A *dreicup*nak csak a sűrű alját fogyasztották el. A *dreicup* disznóvágás után harmadik-negyedik nap került sorra. A *dreicup*ba tettek *árpakrupat* és *grulet*. Így egy *husta polewkat*, azaz árpadarával és burgonyával sűrített levest kaptak. A *dreicup* módosított változata már egyfajta savanyú levest jelentett. Ez is nagyon régi ételnek számított, a derenki ősök főzték, kik a hízó gyomrát még nem töltötték meg sajtnak. A hurka abálólevében a tisztára mosott bendőt apróra vágva beletették, így főzték puhára. Majd legvégül evés előtt tejjel behabarták, és öntöttek rá egy kis savanyú káposztalét vagy erjesztett korpalét. A gyomron kívül bőröket is raktak bele. Istvánmajor környékén a *dreicup* istvánmajori specialitásnak számít. Az emődi, a mezőcsáti lakosok az abálólé savanyú változatát nem ismerik.

Általánosan elterjedt, sertésbelsősegekből készült savanyú levest Istvánmajorban is szívesen megfőzik. A felfüstölt nyelvet a nyelő-



csővel, a tüdőt a légcsővel és a szívet apró darabokra felvágják. Zsírban vereshagymával és sóval addig dinsztelik, míg majdnem puhára megfő. Ezután erősen befűszerezik: paprika, bors, régebben borsfű, babéllevél, és felöntik vízzel. Végül édes tejjel bőségesen behabarják. Ennek a levesnek nem volt külön neve: *kisiona polewkaval* — savanyúlé — gyűjtőfogalommal jelölték. Nagyon gondosan igyekeztek elkészíteni ezt az ételt, mert évente csak egy alkalom adódott rá. Ezért valamilyen jeles eseményhez, vendéglátáshoz kötötték fogyasztását. Derenken több háznál is előfordult, hogy a sertésnyelvből és a hozzá kapcsolódó részekből habart *kisiona polewkat* főztek az egyik alkalommal, míg máskor a tüdőből rántással sűrített és *randawa haluskival* tálalt levest készítettek.

A füstölt sonkával és a füstölt oldalasból főzött húsleves ritkán került a derenkiek asztalára. A sonkát szeletenként használták. Egy-egy hússzelethez hozzáfűrészték a csontot is. Ezáltal egy elég zsíros húslét kaptak. Ennek a levesnek az a sajátossága, hogy betétnek szinte mindig reszeltburgonya és liszt összetételű *haluskit* főztek ki. A *haluski* étlettanilag kedvezően hat, közömbösíti a zsíros húslevest. Evés előtt nem volt szokás régebben a levest a *haluskival* összevegyíteni. Mindkettőt külön edényben teszik az asztalra. Szedéskor előbb a levest mérik szét tányérokra, majd ezután szednek rá a tésztából elég bőségesen.

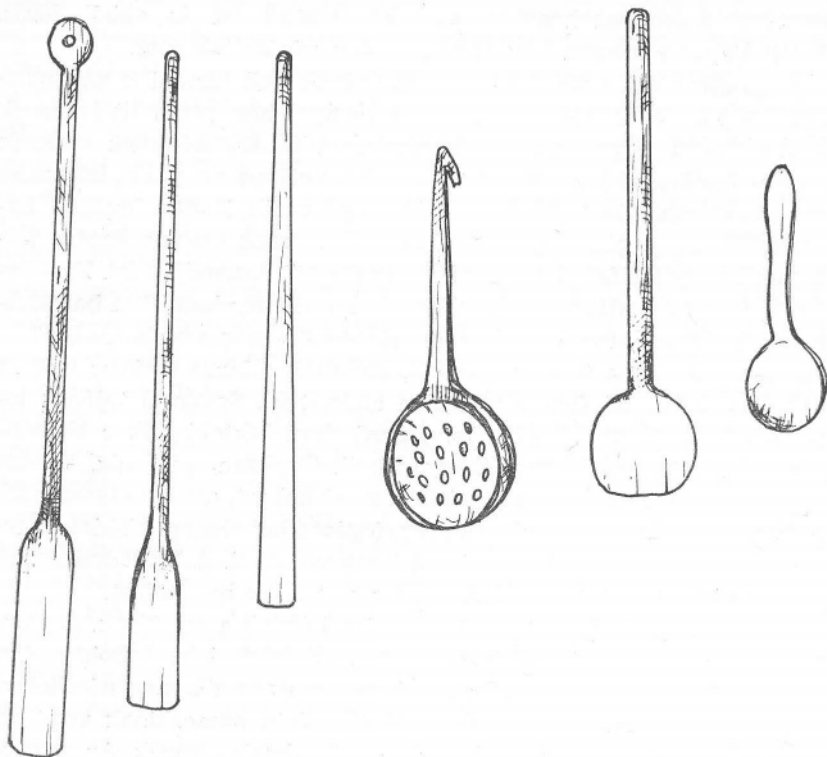
A juhhúshoz kapcsolódik a *gulyásos*, melyet Istvánmajorban tanultak meg főzni. A helybeli szokásnak megfelelően a termelőszövetkezet *gulyásossal* vendégeli meg dolgozóit nagy munkahelyi ünnepeken. Társadalmi ünnepeken pedig juhhúst mér szét a tagság között. A lakosok is nagyobb vendéglátás alkalmával ezzel kínálták meg a meghívottakat, de az étel a főétkezés étrendjében még nem szerepel. Egytál húsos ételt adnak a lakodalomra gyülekező vendégeknek. Az étel a *gulyásos*. A juhhúst apróra vágják, és hagymás zsíron a húst megpörkölik, miután a belevaló zöldséggel együtt főzik tovább, befűszerezik (só, paprika, bors, köménymag), s ezután öntik fel vízzel. Legvégül főznek hozzá krumplit. Juhhúshoz ma már nagyon drágán lehet hozzájutni. Helyette sertéshúst vágnak, darabolnak fel apróra, s abból fő a lakodalmi ebédre a *gulyásos*. Ez ma már állandóan szereplő étel lakodalomban. A kisebb családi igényeket kielégítő *gulyásos* étel már baromfihúsból, hentesüzletben vásárolt marhahúsból is készül. Egyre gyakoribb húsos étellé vált az utóbbi

években. Előfordul, hogy kolbászt karikáznak fel és abból főzik. Vagy újabban konzervhúst is erre a célra vásárolják meg.

A gasztronómiai szakirodalom hatásának kell tartani a szárnyas-aprólék raguleves, vagy másképp a köznyelvben becsinált levesnek nevezett étel egyre gyakoribb készítését. Szakácskönyvek receptje szerint főzik. Azért kedvelik, mert a baromfihús nagyobb, húsosabb részét kiránthatják, megsüthetik és még leves is főhet a levágott baromfiból. Lényegében a baromfihúst ételnemek szerint kezdik felosztani, s egy ételfajtaához már nem az egészet használják fel. Táplálékok differenciálódása, minőségileg történő finomodása itt, a baromfihús felhasználásával kapcsolatban figyelhető meg szembetűnően. Itt teszünk említést a tojásos levesről, melynek a *leves wajcow* neve a magyarból történő fordítás alapján alakult ki. Savanyú tejszerű tojásos levest jelent. Új étel. Istvánmajorban laktak, mikor eltanulták és átvették a környező magyaroktól. Gyakran megfőzik, ha van bőven tojás. Ízlésüknek is megfelelő, mert habart, savanykás ízű étel. A beleengedett tojásokkal pedig egyfogásos hétköznapi ebédet nyerne vele, melyhez bőségesen lehet kenyeret enni. A levét másnapra is elteszik, evés előtt újra forralják, s engednek bele tojást.

A levesekkel technológiailag összefüggő ételek a mártások. A mártások alapjába véve sűrű levesek. A kettő közötti különbség a terminológiában és a fogyasztás módjában mutatkozik meg némiképp. A levesektől eltérően a mártásokat általában *omaczkának* vagy az újabbakat csak magyar megjelöléssel *szószoknak* nevezik. Az *omaczkát* főtt húсок mellé eszik, vagy kenyeret és lepényféle sült tésztát mártogatnak bele. Csak elvétve fogyasztják önálló ételként, ha a maradékhoz már nem jutott hús vagy sült tészta.

Az egyik legkedveltebb *omaczka* a *bospor*. A *bospor* lisztalapanyagú, savanyú, sűrű lé. Nagyon egyszerű étel. A lisztet zsíron megpirítják, felfűszerezik (só, bors, paprika), és vízzel felöntik. Tejfellet és édes tejjel sűrű habarást készítenek rá. Evés előtt savanyítják be. Langyos állapotban eszik a hús mellé vagy sült tésztával. Derenken a megsült vadhús zsírját használták erre a célra. Több helyen is előfordult, hogy nem külön sütötték meg a húst és főzték a *bosport*, hanem a párolt sült hústra szórták rá a lisztet és öntötték fel vízzel, majd behabarták. Az ilyen *bosporos* húst több napig ették. Hideg helyen tárolták. A vadhús jórészét *bosporral* fogyasztották el. Istvánmajorban már ritkábban került sor a főzésére. Újabban az idősebbek egyre gyakrabban készítik maguknak, mert a fűszeres, sa-

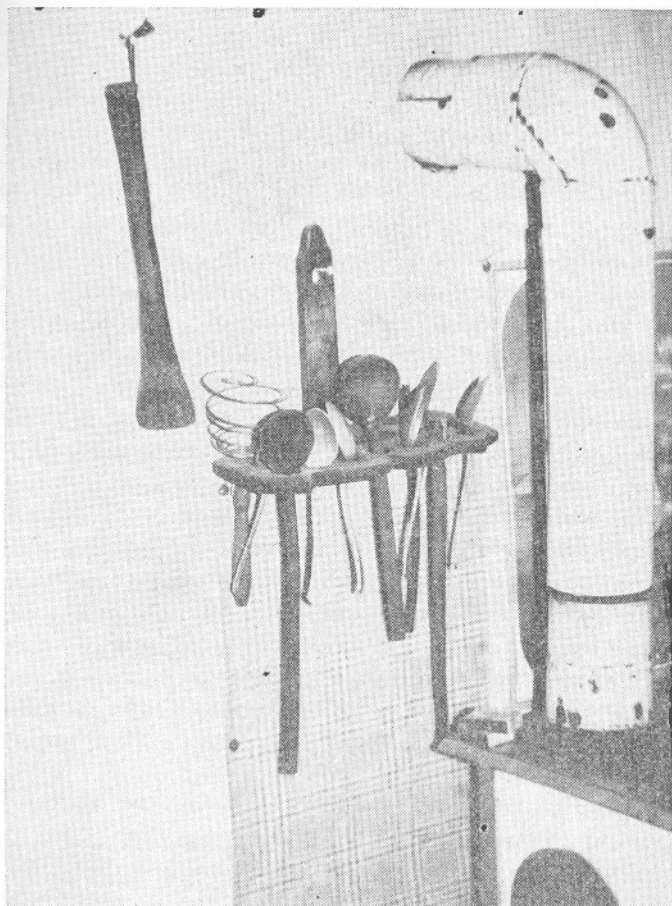


22. kép. Fakanál változatai Istvánmajorban

vanyú, sűrű lé főtt tojással vagy bolti kiflivel ízletesnek bizonyul. Könnyű, ugyanakkor laktató ételként tartják számon, és nagyon olcsó. A hozzávaló nyersanyag minden háztartásban megvan. Főzésekor csak a kifliért kell pénzt kiadni.

Régóta fogyasztott mártás a már említett *chreń omaczka*, a tormásmártás. Lényegében ez is lisztalapanyagú, a torma mint ízesítő határozza meg az étel jellegét. Jelesnapi étel. Húsvétkor a sonkával együtt ették.

Aszalt gyümölcsből főzött leves és mártás között nem lehet különbséget tenni. Csak újabban figyelhető meg, hogy a friss gyümölcsökből mártást is készítenek a hús mellé. Ugyanez vonatkozik a főzelék-



23. kép. Derenkről hozott kanalas, lyzник, mellette a burgonyatörő bunkó függ

levelekből (csalán és sóska) sűrűre főzött ételekre is, amelyekről nehéz megállapítani, hogy melyik változata volt leves és melyik változata volt mártás. Terminológiában, alapanyagában és a főzésében nem mutatnak eltérést, így ha még a levesnél sűrűbbre is készítették, visszavetítve besorolásukat nehéz elvégezni. A *borpor* kivételével egyedül csak a hús mellé tálalt létéle sűrű ételeket sorolhatjuk a mártások csoportjához.

Az istvánmajori asszonyok által ismert és készített levesek, mártások fontos tanúságot szolgálnak a népi táplálkozás kutatásához. Megállapíthatjuk, hogy mennyiségileg ebben az ételcsoportban találjuk a legtöbb ételnemet. A fentiekben mintegy 40 féléőről adtunk rövid leírást. A felsorolást azonban folytathatnánk a legújabbakkal, pl. az általánosan fogyasztott paradicsomlevesel, vagy az ételízesítőkkal főzöttekkel s azokkal, melyeket azonos módon készítenek el a szakácskönyvek lapjain olvasható receptekkel. Ebben az esetben teljességre tehát nem törekedtünk. Inkább a nemzedékről nemzedékre, anyáról lányra öröklődött s főzött leveseket akartuk sorba venni. E sorban 25 féle leves növényi alapanyagból készül s 12-re mondható, hogy állati eredetű nyersanyagból lehet főzni. Mindkét csoportban feltűnően sokféle levest habarnak, ami egyben azt is jelenti, hogy savanyúan fogyasztanak. A savanyú levesek terminológiájuk alapján három csoportra oszthatók fel:

1. a növényi alapanyagú *kwasnicak*,
2. az inkább állati nyersanyagból főzött *kisionak*,
3. az önálló név alatt előfordulók: *dreicup*, *zwara*, *bospor*.

A felosztásból is kitűnik, hogy két, savanyút jelentő szláv szó, a *kwasnica*¹²⁷ és a *kisiona*¹²⁸ együttesen fordul elő. Ezek a szavak gyűjtőfogalmakká váltak, amelyek alatt sajátosan rendeződtek a századfordulótól fogyasztott savanyú ételek. Ezt megelőzően a *kisiona* általánosabb terminológia lehetett, mint a *kwasnica*, mert a korpából és a kenyérből erjesztett (vagyis növényi alapanyagú) egyszerű ételt jelölő *kisiel* szó fennmaradt. Tanulságos lenne végigkövetni a *kisiel*, a *kisiona* azonos szótóval jelölt ételek jelentésbeli alakulását tág földrajzi körzetben. Adatokat gyűjteni ahhoz, hogy más növények, főleg káposzta savanyításával elterjedt, szintén nagyon régi ételek mikor jelentek meg s váltak a népi táplálkozás alapvető összetevőivé, ho-

127. *Kwasnica*, Adam Maurizio: Pożywienie roślinne ... i. m. 140.; Anna Kowalska-Lewicka, Zofia Szromba-Ryszowa: Pożywienie ... 366.; M. Ulehlová-Tilshová: Česká strava ... i. m. 464.

128. *Kisiel*, Milovan Gavazzi: Beiträge zur altslawischen Kulturkunde. 1. Kysel. Zeitschrift für Slavische Philologie. 1954. 349.; M. Ulehlová-Tilshová: Česká strava ... i. m. 466.; Jaroslav Štíka: Lidová strava ... i. m. 66—67.; Bátky Zsigmond: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, é.n. 90.; Újabb adat, Schwalm Edit: Nagybőjti táplálkozás Észak-Heves megye palóc falvaiban. Egri Múzeum Évkönyve X. 1972. 310.

gyan hatottak a már meglevő *kisiona* ételekre. A vizsgált magyarországi lengyel közösség nyelvében az eredetileg erjesztett gabonalét jelölő *kisiel* terminológia áttevődött a savanyú, sűrűre főzött húslékre.

A *zwara* és a *dreicip* terminológiák közvetlenül nem utalnak a savanyítás folyamatára. A *zwara* a szlovák nyelvben összement tejet, túrósá vált tejet jelent. A lengyel irodalmi nyelvben nem fordul elő. A lengyel nyelvterület déli területén a népnelvben már hasonló jelentésével találkozunk. A magashegyi pásztorok szókincsében a *zwar-nica* a zsentice egyik szegényes változatát jelenti.¹²⁹ A *dreicip* régebbi jelentését pontosan nem ismerjük, de feltételezhetjük, hogy ezt az ételt nem a savanyú levesek összefüggésében érdemes vizsgálni. Az abálólének az emberi táplálékként történő hasznosítását kell felmérni¹³⁰ ahhoz, hogy tovább lépjünk ennek a terminológiának és a kultúrelemnek a vizsgálatában.

A *domikot* tejleves, melyet sem habarással, és sem rántással nem sűrítene, ma már reliktumnak számít az istvánmajori kultúrában. A *domikot* vlach pásztorok kultúra egyik sajátos eleme. Annak hatására terjedt el a Kárpátokkal szomszédos területekre.¹³¹ A magyar nyelvterületen első írásos emléke Erdélyből, a XVII. századból származik.¹³² Az erdélyi *domika*, *domikat* szó közvetlenül a románból való átvétel. A szó és minden bizonnyal a jelentése is a pásztorok közvetítésével jutott el a derenki közösséghez. Az Észak-Magyarország területein, a Zempléni-hegyvidékeken a palóc nyelvterületen feljegyzett *domika*, *domikát* közvetlen nyelvi forrása valószínűleg Szlovákia déli területén keresendő. Dél-Lengyelország magas hegyi pásztorvidékén ugyanis már nem jegyzik az előfordulását.

129. *Wanda HERNICZEK-MOROZOWA: Terminologia polskiego ... i. m. 206.*

130. *Kisbán Eszter: A sertéshús tartósítása ... i. m. 114.*

131. *Czuczor Gergely és Fogarasi János: A magyar nyelv szótára I. Pest, 1862.; Kniezsa István: A magyar nyelv szláv jövevényszavai. I. k. Budapest, 1955. 150.; Václav Machek: Etymologický slovník jazyka českého a slovenského. Praha, 1957.*

132. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára. I. k. Budapest, 1967.*

A köznyelvben konyhakerti növényeknek nevezzük az idetartozó káposzta-, burgonya- gyöker és gumós zöldségféléket, kabakosokat, hüvelyeseket és hagymaféléket. A népi gyakorlatban ennél tágabb a jelentése. A konyhakerti növények mellett a vadon termők is jelentős szerepet töltenek be a táplálkozásban. Jórészükről az előző fejezetben már esett szó. Az alábbiakban részletesebben mutatjuk be jelentőségüket s mindazokat a belőlük készült önálló ételeket, melyeket sűrűségük különbözteti meg a levesféléktől, és rántás vagy habarás alkalmazása választja el a kásáktól és a pépektől. A zöldségfélék egy részét fogyasztják nyersen is. Étélizésítő szerepük nagyon is számottevő.

A vadon termő növények közül a gombák önálló ételnek elkészítve voltak fontosak. „Derenken batyuszámra lehetett szedni gombát” — emlékeznek vissza. Az ehető gombákat a lakosság *hubyknak* vagy *gribyknak* nevezi. A gombászás és a gombák ismeretének rekonsztrukciója az egyik legnehezebb feladat, mert a környezet megváltozásával a kultúrájuknak ez a részterülete teljesen emlékezetre hagyatkozik. Istvánmajorban esetleg a pásztor hoz a legelőről *piecorkit*, s ő sem falubeli. Csak a derenki élet velejárója volt a gombászás. Ott egész évben szedték alkalmi jelleggel. A szükséglet és a gazdasági helyzet nagyon is indokolta a természet adta lehetőségek, így a gombák és más vadon termő növények hasznosítását. Mindezek ellenére mégis azt kell mondani, hogy a lakosság csak néhány ehető *gribyt* ismert és fogyasztott. Ezek a következők: *podpinkí* (*Tricholoma conglabatum*), *rydzyki* (*Lactarius deliciosus*), *golombki* (*Russula alutacea*), *piecorki* (*Psalliota campestris*), *osipnioki* (*Laktarius piperatus*), *kurcentka* (*Cantharellus cibarius*), *tinoru* (*Boletus edulis*, *B. aereus*), *özlábfgomba* (*Tuber aestivum*), *harmatki* (*Marasimus orcadés*). A gombák nevei arra utalnak, hogy a mai napig megtartották szláv népi nevüket. Magyar gombanevet alig ismernek. A fiatal bimbós korában fogyasztott pöfeteggombát (*Lycoperdon perlatum*) is *purchowkanak*

hívják. Derenken a férfiak éppúgy jártak gombát szedni, mint a nők vagy a fiatalok. A legegyszerűbb gombás ételt is legtöbbször az erdőben dolgozó férfiak készítették el. A megszedett *gribyt* a *watra* fölött, az izzó faparázson nyáron sütötték. A hazavitt gombát már forrás után hagymás zsíron megsütötték, és burgonyát főztek mellé. A másik sűrű gombaétel habarással készült. A forró vízben megabált gombát, főleg a *pieciorkit* és a *tinorut* forró zsírra tették, befűszereztek és vízzel feleeresztették. Végül édes tejjel vagy tejjel elkevert liszttel behabarták. Mellé köretnek *haluskit* ettek. Az *özlábgombát* a vagdalt hús receptje szerint *gombafasírt*nak is hasznosították. A vagdalóval összedarabolt gombával ugyanúgy jártak el, mint a hússal. Kis gombócokban zsírban sütötték ki. Ritkán készítették, inkább csemegeételnek való, mint közétkeztetésre. A már említett gombalevelekkel együtt itt állt meg a gombaételek fejlődése. A derenki körülmények között ezt a szintet érték el a gombaételek változatai. Ezután az alföldi környezetben, tehát 1941—42-től egy olyan időszak következik, hol csak a karácsony esti gombás *kwasnica* emlékezteti őket a gomba hajdani szerepére.

A természetett zöldségfélék közül a már említett *karpíel*, *karpiele*, *karpé* répaféle (*Brassica napus var rapifera napobrassica*) helyileg emberi eledel is volt. Hasonlított a tarlórépához, csak annál sokkal sárgább a bele és édesebb. A takarmányrépától abban különbözött, hogy nem nőtt meg olyan nagyra, gömbölyű volt és a belseje sárga. Derenken *karpíel*t mindenki termelt. Állatok, főleg szarvasmarha téli takarmányozására használták. Az emberek ették meghámozva nyersen és habarva levesen vagy még sűrűbb főzelékszerű ételként. Őszel és télen bármikor főzhettek belőle, mert Derenken bőségesen megtermelt. Sülve nem ették.

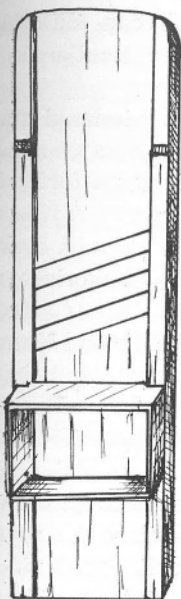
Nyersen a *karpíel*hez hasonló ízű volt az erdőben vadon termő *cicoski* (*Helianthus tuberosus*). Gumóját a *cicoski grulet* kiásták, előfordult, hogy télen sűrű habart ételt készítettek belőle. A gyerekek nyersen is ették. Virágzaskor pedig csapatostól járták az erdőt. Leszakították a tölcser alakú *cicoski* virágját, s kiszívták az édes tejszerű nedvét.

A cukorrépa a harmincas években honosodott meg a derenki határban. Főztek belőle édesítőnek *melaszt* és alkalomadtán ebből is készítettek habart ételt. Mindhárom nyersanyagot csak akkor használták fel emberi táplálkozásra, ha nem volt elegendő lisztjük, ha netalán a burgonyából is hiány mutatkozott. Istvánmajorban 1945 után egyi-

ket sem főzték. Itt említjük meg, hogy napjainkban egyre több konyhakertben termelnek céklát. Céklát Derenken még senki se vetett, viszont ekkor már tudomásuk volt arról, hogy Miskolc környékén dolgozó bolgár kertészek nagyban termesztették, és viszonylag olcsón hozzá is lehetett jutni. A zsidócsaládoknál szolgáló derenki lányok pedig ismerték a cékla felhasználásának módjait. Ennek következtében módosabb helyeken a cukorrépával savanyított céklát már tettek el télire. Fogyasztása sokáig csak alkalmi jellegű maradt. Újabban, a saját termelésű cékla felhasználásával mondható csak általánosnak a céklaforgasztás.

A termesztett zöldségfélék sorában a káposzta, a burgonya és a bab volt a legalapvetőbb kultúrnövény.

Kapustat Derenken mindenki termelt, még a legszegényebb ember is. A *Kapusnica* dűlőben minden családnak megvolt a *falatkája*. Odaültették, mert a dűlő mellett folyt a patak, s onnan vezették le a vizet öntözésre. Derenken jó káposztatermést értek el. Jóval többet is ültettek, mint később Istvánmajorban. Eladásra viszont nem jutott, mert akármennyit is megtermeltek, mindet felélték. Kétféle káposztát ültettek: a *latusna kapustat* és a *jesienska* vagy másképp *zimiosna kapustat*. Mindkettő fehér káposzta. A nyári káposzta gömbölyű, tömött fejű és fehér levelű. Savanyításra nem alkalmas, azért termesztik, mert korábban érik be, hamarabb nő, mint a téli fajta. Frissen fogyasztják el, nem is tárolják. A téli káposzta lapos, lazább fejű, terebélyes zöldlevelű. Ez az értékesebb fajta. Ezt savanyítják. Októberben *motykával*, kapával felszedték s behordták a *dworra*, a lakóépület előtti udvarra, ahol nem lehetett sokáig tartani, mert a legelőre kijáró állatok kárt tettek volna benne. Még aznap a káposzta nagyrésztét besavanyították, csak a sérült fejeket, sérült külső leveleket hagyták meg. Egy nagyobb család részére 2—3, 5—6 vékás hordóval savanyítottak. Október végétől májusig ez volt a leggyakoribb eledel. Megfőzték vasárnapra, eltartott szerdáig. Csütörtökön és pénteken mást főztek, szombaton a kenyérsütéskor megint megfőzték vasárnapra. Ez így ment heteken keresztül — fogalmazták meg a visszaemlékezők. „Ha valamelyik családnak ideje korán elfogyott a káposztája, ők bizony nagyon megéreztek. A szomszédok s a rokonok hetente adtak az ilyen családnak egy-egy *szalka* savanyú káposztát, mert mindenki tudta, hogy a káposzta a portáról nem hiányozhat, mert ott már nagybaj lesz.” Különösen a levét küldözgették a gyerekekkel gyakorta, mert azt lehetett pótolni, s azok is jól jártak,



24. kép. A derenki *hebel* és az Istvánmajorban csináltatott káposztás *kadzicko*

kik kapták. Jól tudták, hogy a téli eledelek közül a savanyú káposzta az, mely az egészségüket megőrzi, segíti átvészelni a hosszú telet.

A káposzta savanyítás műveletét *deptanie kapustynak*, káposztataposásnak nevezik. A család minden tagja részt vett a munkában, ami rendszerint délután kezdődött és eltartott éjjelig. A fiatalok az udvaron tisztították a káposztát, egy nagy késsel kivágták a torzsát, a *glabat*, és a megtisztított káposztát behordták a *chyza*, a szoba asztalára. Ott a gazdaasszony átnézte, kettévágta a nagyobb fejeket, s utasította a kisgyerekeket, hogy hordják oda az apjukhoz gyalulni a káposztát. Ő gondoskodott a fűszerezésről, míg a családfő feladata a gyalulás és a taposás irányítása, illetve végzése volt.

Minden háznál volt *hebelnek* nevezett káposztagyalyu, még ma is a Derenkről hozottat használják. A káposztáshordó, a *becka* közönséges boroshordóval azonos faedény volt, csak az egyik végét kiütötték, és az oldalára nem fűrtak lyukat. Kádat, *kadziczkot* savanyításra csak

Istvánmajorban kezdtek használni. A *beckát* a szobában állították fel. Alá *pazdzieret*, kenderkócot raktak, hogy ki ne lazuljanak a *becka* alsó *klepkai*.

A káposzta taposására nem volt jó akárki, mert nem mindenki után volt egyformán jóízű — „*bo nie za kazdym czlowiekiem byla smoczna, bo nie kazdy znol deptac*”. Ezért minden évben ugyanaz a férfi végezte a taposást, kivel az előző években meg voltak elégedve. A fűszert és az erjedést elősegítő anyagot kétféleképp adagolták hozzá. A *becka* aljára helyezték egy vászonzacskóban a *part*, a két cső kukoricát, az összekötött *kopert*. Három tál aprókáposztát öntöttek bele, és ilyen vastag réteg után adták hozzá a többi fűszert: egy marék só, félmarék apróra vágott vereshagymát, borsfüvet, köménymagot, babérlevelet, fokhagymát, egy összmarék vadalmát. A rétegeket addig taposták, míg levét nem eresztett. Minden réteg után megismétlődött a fűszerezés, a *becka* közepére még tormát is tettek, azzal a céllal, hogy a káposztában kellemetlen szagú tenyészgombák ne szaporodjanak el. A gondos fűszerezés is jelzi, hogy milyen fontos táplálék volt a savanyú káposzta, melynek ízet és erjedését nem szabad volt elrontani.

A *becka* tetejét káposztalevelekkel, *lupokkal* takarták be, majd arra a hordó végére kiszabott *klepkiket* helyeztek, azt egy nagy termés-kővel lenyomatták. Abrosszal letakarták. Kb. két hétig erjesztették meleg helyen, miután a férfiak kigurították a kamrába vagy a *pitvorba*, ahol télen nem melegítettek. A hordó felső részét hetente egyszer gondosan lemosták, a káposzta levét, ha nem fogyott el, lemerték és hideg vízzel pótolták. A káposztát egész idény alatt gondosan kezelték, s nagyon ügyeltek rá, hogy meg ne lágyuljon.

Istvánmajorba történt átköltözés után fokozatosan csökkent a savanyításra szánt káposzta mennyisége. Ez a csökkenő tendencia a káposztasavanyításra szánt edény megváltozásával szemléletesen mutatkozik meg. Az átköltözés után a 100—200 literes *beckakat* felváltotta az 50 literes ürtartalmú *kadzickak*, majd azokat napjainkban a Szlovákiából származó 20—25 literes *szafelkak*. Jelenleg még minden háznál savanyítanak annak ellenére, hogy az igény jóval kisebb, s a kereskedelem is árusít helyben téltől késő tavaszig savanyú káposztát. A káposztát viszont már nem termelik, a savanyítani valót egy tételben vásárolják meg. Istvánmajorban az aprókáposzta közé hasábot is savanyítanak töltött káposztának. Az aprókáposzta neve *poreza kapusta*, a hasábé *kryzalka*.

Istvánmajorban tanulták meg, hogy hogyan kell nyáron egyszeri

vagy kétszeri használatra káposztát savanyítani. Fazekat vagy befőttes üveget használnak erre a célra. Az összevágott káposztát besózzák s langyos vizet öntenek rá. Az edény aljára tett darab hajaskenyér a melegen megindítja a káposzta természetes erjedését. Pár nap múlva a kellemes ízű savanyú káposztát hús mellé nyersen vagy pirítva fogyasztják el. Jelenleg nyáron egyre gyakrabban savanyítanak egy-egy fej káposztát is, melyet töltött káposztának főznek meg.

A káposztás ételek jórésze savanyú káposztához kapcsolódik. A savanyú káposztalét itták, belőle főzték a már említett *kwasnica* levest, habartak vele és ecet helyett ételek savanyítására használták. Az aprókáposztát nyersen is ették, sült hús, *zomieska*, sült tészta mellé: „ez volt télen és tavasszal a legfőbb savanyúság, mert az üveges savanyúságot akkor még nem is ismertük” — magyarázták. Lábasban gyakran pirították a *prazona kapustat*. Egymagában ették, vagy ízesítőnek vagy köretnek használták. *Prazona kapustat* szórtak legtöbbször a *haluskira*, a *rezankira*, töltelékként a kalácsba és a *langosie*be is tettek. Ezzel sütötték a finom *kapusniok* lepényt. A legfinomabb *prazona kapusta* pecsenyészírban van pirítva. A *soros káposzta* vagy másgépp *rakott káposzta* hússal ünnepi ételnek számított. Mint az elnevezése is utal rá, a hozzávalók rétegesen voltak egymásra helyezve: 1 sor aprókáposzta, 1 réteg feldarabolt hús és 1 réteg *gersli* követte egymást mindaddig, míg a lábas meg nem telt. Amikor mindez bő lében puhára megfőtt, behabarták. Főzés közben sosem kavarták, csak rázták, és arra ügyeltek, hogy a *gersli* ne kerüljön az edény aljára. Derenken régebben kemencében is megfőzték kenyérsütés után. Többen is úgy vélik, hogy a *soros káposzta* finomabb étel volt, mint a későbbiekben készített töltött káposzta, mely napjainkban fokozatosan felvátja ezt a régi ételt. *Soros káposztát* Derenken hús nélkül is megfőzték. Egy darab szalonnát tettek bele, és annak az íze főtt szét. Egy Derenkre férjhez ment, ma már idős istvánmajori asszony így emlékezett vissza: „gyakran főztek káposztát hús nélkül, nem mertem otthon elmondani, hogy még a *soros káposztát* is így eszik”.

A disznóvágások sajátos étele a *toros káposzta*. *Toros káposztának* azt nevezik, amikor a pecsenyesült mellé savanyú káposztát dinsztelnek és azt együtt fogyasztják el az esti disznótori vacsorán.

A töltött káposzta Istvánmajorban elsajátított étel: „Láttuk, hogy a magyarok hogyan csinálják a *kryzalki* savanyítását és hogyan töltik meg a *lupokat*, anyósom meg is mutatta, s azóta a legkedveltebb



25. kép. Az ünnepi étrend fő étele a töltött káposzta

ünnepi ételünk. Mi csak azt mondjuk, hogy *pelniona kapusta*”. Karácsony, húsvét, disznóvágás és búcsú elképzélhetetlen töltött káposzta vagy *soros káposzta* nélkül. Télen annyit megfőznek, hogy két hétig is elég legyen. Pincében tárolják, a két hét alatt egyszer-kétszer felfőzik, hogy meg ne romoljon. Az *ízletes* töltött káposzta füstölt sonkából, gersliből és sok aprókáposztából fő a helyi szokás szerint. A tölteléket fokhagymával, majorannával, köménymaggal, sóval és pap-

rikával fűszerezik. A töltelékek közé még szórnak *gerslit*, az említett fűszerekből és aprókáposztát. Egy darab csontot és füstölt bőrt is főznek bele. „Jó sok káposzta kell hozzá, mert akkor nem lesz zsíros” — magyarázták régen is. Végül rántással sűrítik be, de még most is előfodul, hogy a megszokott ízlés szerint a töltött káposztát is behabarják. A töltött káposztához felhasznált nyersanyagok aránya még napjainkban jelzi, hogy mennyire szűkösen volt húsuk, s a meglevőt mennyire takarékosan kellett beosztani. Ma már a legtöbb családnál nem jelent problémát a hús beszerzése, a megszokott arányok még sem engedik meg, hogy „zsíros” legyen a káposzta. Ez vonatkozik a rizs használatára is, ami ebben az esetben a mai napig sem váltotta fel a *gerslit*.

Kelkapustát Derenken csak a tanító ültetett a konyhakertjében. A nála szolgáló lány eltanulta a káposztafőzelék készítését, de a faluban akkor még idegen étel volt. Jelenleg Istvánmajorban többen is próbálkoznak a kelkáposzta termesztésével, mert a termelőszövetkezet helyi kertészetében előnevelt palántákat árulnak. Inkább húsleves ízesítésére hasznosítják, s a főtt hús mellé a zöldségekkel együtt szívesen megeszik, de főzeléket kivételesen főznek belőle, mert: „a mi embereink nem ismerik”.

A piroskáposztát szintén Istvánmajorban kezdték el ültetni a termelőszövetkezet kertészetének hatására. Téli savanyúságként fogyasztják. Zöldpaprikát töltenek vele, vagy vékony csíkokra felvágva vegyes savanyúságot készítenek belőle.

A káposztafélékhez tartozó *karaláb* fontos konyhakerti növény volt Derenken. A *zachradkában* termelték, nem úgy, mint a káposztát. A *cyrwona ziemben* (terra rossa), a vörös laza földben különösen nagyra megnöttek. Két változatát ültették a *latusny* és a *zimosny karalábot*. Pincében, kamrában leöntve tárolták. Nélkülözhetetlen ízesítő volt húslevesbe, de ha jutott, tettek a rántott bablevesbe, krumplilevesbe is. A legtöbb *karalábot* vékony csíkokra felszelték, s *haluskira*, *randawa haluskira* zsírban megdinsztelték. Nagyon kedvelték az így ízesített tésztát. A *karalábéból* levest és főzeléket a mai napig sem főznek.

A burgonyát *grulenak* nevezik az istvánmajoriak. Mennyiségileg legfőbb élelmiszerük volt. Derenken a talajtani adottságoknak köszönhetően (terra rossaban) mindenki megtermelte a szükségeset, mely több esetben átsegítette őket a nehéz időszakokon. „*Esci grule bylo, glodu nie bylo*” — ha krumpli volt, nem volt éhínség — vallja

a helyi mondás. *Nyári és őszi rózsza, lilásveres* burgonyafajtát ismerték. Az állatok takarmányozására külön nem ültettek burgonyát, így az emberi fogyasztáskor a termelt fajták között nem tettek különbséget. *Grulet*¹³³ valamilyen formában mindennap ettek Derenken. Ha a *gruléből* készült ételeket sorra vesszük, a következő csoportokban találjuk meg: a főtt tésztáknál a *haluski*, a gombóc, a nudli öszszetételénél, a *grulasnik* lepény és a kenyér alapanyagának szaporítójaként, ízesítője a *haluskinak* és a különböző leveseknek, alapanyaga önálló ételeknek.¹³⁴

A burgonyafélék legtermészetesebb és legegyszerűbb fogyasztási módja a sült burgonya, a *piecone grule*. Az erdőkben dolgozó favágók, szénégetők, a legelőn a pásztorok, a kukoricát őrző gyerekek, a krumpliszedéskor a felnőttek a szabad tűzben, a *watraban* sütötték. Szalonnaszírt csepegtettek rá, de magában még gyakrabban ették. A *watraban* a hájában sült *grule* nagyon gyakori eledele volt a szabadban dolgozóknak. Ma már csak krumpliszedés, *zbieranie grule*, befejezésekor raknak tüzet a célból, hogy hájában süssenek *grulet*, s ezzel befejezettnek tekintsék ezt a munkát. A hájában sült *grule* a derenki kultúrában a szabad tűzhez kapcsolódott. Ott kemencében nem sütötték, sem a zárt tűzhely sütőjében.

A meghámozott *grulét* egészben tepsi alatt piritották zárt tűzhely vasán. A tepsit néha megmozgatták, hogy egyenletesen süljenek alatta a *grulék*. Téli napok második étkezésekor ették. Zsírban vagy olajban sült *grulét* csak Istvánmajorban engedhetek meg maguknak. Négy részre vágják, forró zsírban megsütik, s önmagában kenyérrel kiadós reggelit jelent. Újabban húсок mellé köretnek fogyasztanak zsírban vagy olajban sült *grulét*.

A *grule zomieskaról* már volt szó, ahhoz hasonló a *pucone grulenak* nevezett étel. Ez egyszerű tört burgonya, mely mellé édes tejet vagy aludttejet fogyasztanak. A krumplipüré újabb változat ebben az ételcsoportban, napjainkban készítik.

A *paprikásgrule* kenyérrel fogyasztott nyári hétköznapi étel. Már Derenken is megfőzték, de nem volt szapora és laktató önmagában, ezért nem vált gyakori étellé. A rakott burgonya napjaink közkedvelt

133. Vö.: *Jan Piotr Dekowski*: Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów kozienickich. In: *Pożywienie ludności wiejskiej*. Kraków, 1973. 247–254.

134. Vö.: *Kósa László*: A burgonya ... i. m. 207–221.; *Fehér Ágnes*: A burgonya szerepe ... i. m. 157–159.

étele, bár időigényes, s többen is megjegyzik, hogy időhiány miatt nem készítik gyakran.

A nyers reszelt burgonya és liszt alapanyagú sült ételt *a lapcsankát*, melyet magyarul *mackónak* neveztek el, csak Istvánmajorban kezdték fogyasztani. Derenken még ismeretlen volt.

A burgonya alapanyagú ételek változatai, ha lassan is, de bővülnek. Ugyanakkor már inkább kiegészítő ételeket készítenek belőle. Mennyiségi szempontból viszont egyre kevesebb burgonyát fogyasztanak el egy idényben. Míg Derenken minden személyre legalább három zsák burgonya kellett, addig a mai körülmények lecsökkentették azt fél zsákra. Ez a számítás becslés szerint történt, hiszen a burgonyát csak napjainkban kezdik zsákokban tárolni. A burgonya megmaradt a mai napig legolcsóbban előállított élelmiszernek, s az egy főre jutó mennyiség további csökkenése már nem várható.

A derenki táplálkozásban a hüvelyesek közül a babnak, vagy ahogyan nevezik, a *bobnak* volt a legnagyobb jelentősége. Ez volt az egyedüli kultúrnövény, melyből az igények kielégítésén túl eladásra is jutott. Szántóföldön a kukoricasorok között termelték. Fajtái közül ismeretesekek voltak a helyi nyelvben *erzsibobnak*, *vajbobnak*, *kakassbobnak*, *gyöngybobnak* és *zöldbobnak* nevezettek. Mindegyiknek megvan a sajátos vonása, és mindegyikről kialakult a vélemény, hogy milyen étel főzésére a legmegfelelőbb.

A babételek lényegében két csoportot alkotnak: a *polewkák* és a *törvebob*. Ez bizonyos szempontból beszűkülést jelent. A szakirodalom adatai¹³⁵ alapján feltételezhető, hogy a burgonya elterjedése előtt a babot nagyobb mennyiségben fogyasztották, s többféle táplálék elkészítéséhez használták fel. Kedvezőtlen táplálkozásélettani tulajdonságai miatt újabb ételek és növények szorították ki az egyes ételváltozatait a paraszti étrendből. A babot ételízésítőnek nem lehet felhasználni. Kiegészítő ételt még nem tudnak belőle készíteni, így az önálló babételek sorát csak a már említett levesek csoportjában bővítették. A sűrű ételeknél megmaradtak az egyfélénél, hiszen minden további módosítása, pl. főzelék, maga után vont volna a kiegészítő húst vagy tojást, amit a derenki körülmények között nem lehetett megtenni. Sőt a mai napig sem főznek főzeléket babból. A bab jellegzetes sűrű ételle,¹³⁶ bizonyos technológiai szempont szerint pépes

135. *Michal Markuš*: Ludova strava ... i. m.

136. *Nagy Éva*: Népi táplálkozás ... i. m. 84.; *Bödi Erzsébet*: Növényi alapanyagú ... i. m. 158.

ételcsoporthoz is sorolható törvebab, a helyi nevén *tlucony bob*. A helyi lakosság még *pucony bob*nak is nevezi. A puhára főzött babot saját levében liszttel feltörték. Hagymás zsírral lecsurgatva fogyasztották. Elég fojtó, sűrű étel volt, ezért nem mindenki szerette.

A babfogyasztás évről évre csökken. *Pucony bobra* is nagyon ritkán kerül sor. Már nem önálló étel, mellé sült húst, oldalast fogyasztanak. Ezt a sűrű, pépszerű ételt az istvánmajoriak nem párosították dinsztelt savanyú káposztával, aminek hatására megszűnne az evés-kor tapasztalható fojtó, fullasztó tulajdonsága. A hozzáadott káposzta ugyanis lazábbá és élvezhetőbbé tenné az ételt.¹³⁷

Borsót és lencsét a visszaemlékezések szerint nem termeltek. A belőlük készített ételeket alig ismerik. Az üzletekben kapható száraz laposborsót, mirelit zöldborsót és lencsét még ma sem vásárolják. Nem is tartják szükségesnek (pl. a szakácskönyvek receptje szerint) megismerni a borsó- és a lencseételeket.

Idényjellegű a tök felhasználása emberi táplálékul. Derenken háromféle tököt, *tekwicat* termesztettek: a kukoricasorok között marhatököket és sütötököket, a konyhakertben főzötököket. A marhatökből és a főzötökből egyaránt főztek ősszel a mai értelemben vett főzeléket, *töklötyöt*. A sütötök, melyet *na piecenie tekwica* körülírással határoznak meg, a gyerekek és az idősek téli gyümölcsének tartották. Nekik sütötték a kemencében nemcsak kedveskedésből, hanem tudták, hogy tápláló, vitamindús eledel a kicsinyeknek és a rászoruló időseknek. Egy-egy háznál ősszel 3—4 szekér sütötök tárolásáról kellett gondoskodni. Sütésen kívül, mint említettük már, a *papcún*hoz hasonló téli ételt főztek belőle.

Már emberemlékezet óta termelnek *petruskat* és *murnat*, azaz petrezselymet és sárgarépat. Csak húsleves ízesítésére használták és használják ma is. Nyersen gyerekek ették alkalomadtán. Szalmával kibélelt *jamaban*, földbe vájt gödörben tárolták télen. Annyit termeltek, hogy az igényeket ki tudták elégíteni. Télire a petrezselyem levelét megszáritották, és sóval összekeverve egy üvegbe belenyomkodták.

Az istvánmajoriak visszaemlékezete szerint régebben kevesebb hagymát használtak az ételek ízesítésére, mint most. Akadt olyan ház,

137. Népi gyakorlatban előfordul az északkeleti magyar nyelvterületen. *Végh Antal*: Száz szatmári ... i. m. 52—53.; a zempléni és az Ungvidéki adatok saját gyűjtés.

hol nem is volt *cebula*, vöröshagyma. Elterjedése a derenki körülmények között a rántással sűrített ételekkel függ össze. Minden rántásba dinsztelnek hagymát. A fokhagymát, a *czesnokot* viszont már korábban természetették. Ezzel ízesítették az ételek többségét, a sült húsokat, és betegség ellen magában is ették. Gyógyító és gonoszelhárító célokra Derenken is éppúgy felhasználták, mint más területeken.

Teljesen új zöldségféléhez tartozik a paradicsom és a paprika. Mindkettő termelését az istvánmajori adottságok tették lehetővé. Ma már minden háznál előállítják a szükséges mennyiséget. Télire konzerválják is. Fogyasztása tehát már nem kizárólagosan idényjellegű. A paprika és a paradicsom alapanyagú *lecsót* néhol már elkészítik, de azok közé az ételek közé tartozik, melynek nem alakult ki egységes helyi technológiája, s ízre sem azonos. Van, aki édesen, van ki sósan, fűszerezve eszi; van, hol tojást ütnek rá és kolbásszal eszik; van, hol rizzsel vagy *gerslivel* fogyasztják. A spenót jelenleg olyan növény, melyet a konyhakertekben ugyan elvetnek, de még nem főznek belőle ételt, mert nem tudják, hogy hogyan kell ízletesre főzni. A szakirodalomban megadott recept szerint sokaknak idegen a belőle készített étel.

Az *iborka*, a fejes saláta és a zöld dinnye napjainkban a húsételek kiegészítői, úgy is mint saláták, úgy is mint télire eltett savanyúságok.

Istvánmajorban a fogyasztott zöldségfélék száma egyre több. A vadon nőtt és a természetben gyűjthető növényekre ma már alig kerül sor az ételek készítésénél. A régóta természetett konyhakerti növényeknek (a káposztának, a burgonyának és a hüvelyeseknek) továbbra is megvan a jelentősége. Ezek azok a zöldségfélék, melyekből régóta önálló ételeket tudnak előállítani, de önálló ételként ma már nem olyan gyakorisággal fordulnak elő az étrendben, mint Derenken. Az újabban meghonosodott zöldségfélék száma viszont nagy. Étélizésítő és ételkiegészítő funkciójuk kerül előtérbe. Alig készítenek belőlük főzelékeket, melyek önálló ételként az étrend fő fogásai lehetnének. Ennek következtében a táplálkozás struktúráját alapvetően nem változtatták meg, viszont ízeikkel minőségileg elősegítették az étkezés élvezhetőségét, az étvágy fokozását. Egy-egy növény természetése ezért válik viszonylag rövid idő alatt az egész faluban általánossá. Istvánmajorban a kereskedelmi úton történő zöldségellátás kielégítő, de káposzta kivételével az igényeket saját termésből elégítik ki. A konzerv és a gyorsfagyasztott zöldségek fogyasztása csekély.

Derenk 400 m körüli tenger feletti magasságban terült el a mélykarszt belsejében. Vékony termőtalaja gyümölcsstermesztésre alig alkalmas. Vízellátása sem kielégítő. A lejtők déli oldalán, a mészkőváladékon valamikor mégis megteremhetett még a szőlő is, mert egy még ma is emlegetett helynév, a *Winnica*¹³⁸ erre enged következtetni. A szőlőművelés északi határa pedig Derenktől még északabbra terült el, a Körtvélyestől Somodiig húzható vonal mentén. Ezen a vidéken a hegy napsütötte déli oldalán összefüggő szőlőültetvényeket találunk, de ahol a mészkőváladékot kavics fedi, vagy a termőtalaj elvékonyodott, ott a táj egykori szőlőit már csak dülőnevek őrzik. Derenken a vékony termőföldön eredményesen csak diót, *orehet* termeltek. Később már szilva- és almafát is ültettek. Fajtáit nem különböztették meg. A szilvából lekvárt főztek. Az almát éréskor megették. Aszalni sem jutott belőle.

A termesztett gyümölcsfák hiánya miatt a vadon növény gyümölcsöknek nagyon fontos szerepet tulajdonítottak a táplálkozás kiegészítésében. Ez a szerep inkább a gyümölcsfogyasztás mennyiségében mérhető fel, mint a minőséget jelző változatosságban. Derenken még a ház körül is volt valamilyen vadgyümölcsfa. A lakosok nagyon is számon tartották a környék, az erdő fogyasztható gyümölcseit. Általában nyersen ették, de egyes fajtáit fel is dolgozták és konzerválták (aszalták).

A legkedvesebb erdei gyümölcs a szamóca és a málna volt. A szamócát helyileg *dziwe jagodyn*nak, a málnát *malyn*nak nevezik. Mindkettőt csak frissen ették. A szedernek csak egy változata fordult elő, a fára vagy bokorra felfutó, vastag szárú, nagy szemű szeder, melyet csak magyar néven ismertek. Kora nyártól késő őszig lehetett szedni a derenki határban. A mezőn, erdőn járó emberek, ha meglátták, le-

138. *winnica* lengyelül szőlő, szőlőskert, a szlovák *vinny* melléknév borost jelent.

szedték. Kimondottan szedrezni csak a gyerekek jártak, kik helyben meg is ették a leszedett szedert. Feldolgozásra nem gyűjtötték.

A vadcseresznye vagy másképp *cseresznye*, ritkán található fa volt, ezért nagyonis megjegyezték azt a helyet, ahol valamikor rátaláltak. A korábban érő gyümölcsökhöz tartozott ez is, és édes íze miatt szedték nagyon. Fiatal fáját nemesítés céljából alanynak átültették a házkörülre kertbe.

A vadalmát és a vadkörte szárították és aszalták *susonkanak*.¹³⁹ A gyümölcsöt vékony szeletekre vágják, előbb a napon kb. 1 hétig szárították, majd a kerti aszalóban vagy kenyérsütés után a kemencében aszalták. Az aszaló (*susiarnia*) földbe vajt tűztérből és hőelvezető füsttérből állt. A füsttér fölött vesszőből font tartót (*leskat*) helyeztek el, és erre szórták az aszalni való vadgyümölcsöt. A *susonkaból* télen *zur* habart levest főztek, de magában is ették.

A kökény helyi neve *torka*. Apró, gömbölyű, hamvas kék színű termését akkor szedték, mikor megcsípte a fagy. Főleg a gyerekek *torkáztak*, és velük is szedették a szülők, mert nagyon egészséges, étvágyfokozó őszi gyümölcsnek tartották. Nem dolgozták fel. Nyersen fogyasztották el a hazavitt mennyiséget is.

Csipkebogyóból, a *swierborkiból* szedték viszonylag a legnagyobb mennyiséget, és ennek volt a legtöbb rendeltetése. *Kandlikba* gyűjtötték össze, és hazavitték feldolgozni. Teának magvastól szárították meg a napon, majd egy vászonzacskóban a tűzhely felett vagy a kemence mellett százaz helyen tartották. Minden család gondoskodott a szükséges mennyiségről, mert szinte csak ebből főztek teát: „*tylko z swierbork my pijemy teji*”. Még napjainkban is Istvánmajorban a családok többsége megszedi a téli szükséges adagot útszéli árkokon, legelőn és határbeli kiemelkedéseken megtalálható *swierbork*-bokrokon.

A gondosabb gazdaasszonyok *likwornak*, vagyis lekvárnak feldolgozták. Ezzel is vitamindús, egészséges táplálékot kívántak télire tartálékolni, mert betegség gyógyítására a legalkalmasabbnak vélték. *Likwornak* csak a dér-, fagycsípte bogyót használták fel. A csipkebogyó két végét körömmel lecsípték, kétfelé vágják, kikaparták belőle a szőrös magokat, vízbe tették felfőzni és addig főzték, míg meg nem sűrűsödött. A *likwort* kenyérre kenték, vagy a betegnek a teájá-

139. Emma Kahounová-Drábíková: Sušenie ovocia. Slovenský národopis. 27. 1979. 86—102.

ba tettek egy kanállal. *Swiebork*ból *likwort* ma már nem főznek, csak teának szárítják.

A falu határában nagyon sok sombokor nőtt. Főleg a kősziklás részekben. A som *deren* szláv neve mindörökké megőrződött a falu nevében. A somot nagyban gyűjtötték, belőle főzték a *palonkat*.

A feketebodzát *burań*nak ismerik. A *burań* terméséből *likwort*, lekvárt főztek. Virágját nem hasznosították. A földimogyorót ősszel és tavasszal szedték össze a szántáskor a gyerekek. Lehúzták a barna héját, és már ették is. Finom csemeg volt. Viszonylag skoat felforgatott az eke.

A vadgyümölcsök szerepe gyökeresen megváltozott az áttelepüléssel. Az új környezetben ezek a javak ma már kiestek a mindennapi életből. Helyettük a belső telken található gyümölcsös elégíti ki az igényeket. Az áttelepítéskor szőlőültetvényt is kaptak a családok. Akinek nem jutott volna, az hamarosan beültette szőlővel a Szőlős dűlőben kapott területét. Szőlőből készítettek először bort. A szőlőbor az egyik legnagyobb novumnak számított a derenki élethez viszonyítva. Addig ugyanis egyik vadgyümölcsből sem tudtak bort erjeszteni.

A házkörüli kertekben megtermelt gyümölcs (*kosmutka*, *baracka*, meggy és *cseresznye*, szilva, *oreh*) az önellátást szolgálja. Nyersen fogyasztják el, és befőzéssel tartósítják télire levesekhez, mártásokhoz és süteményekhez.

Itt említjük meg a dinnyefogyasztást. A dinnye termesztésével Istvánmajorban találkozunk, ahová a Heves megyei csányi és horti dinnyések jártak évről évre dinnyét termelni bérelt földön. A bérleti viszony megtartásával a helybeliek is dinnyéhez jutottak. A dinnyével vásároltak, és természetesen nagyban fogyasztották. Augusztus elejétől szeptember végéig mindennapi eledelük volt. Kenyérrel ették reggelire s vacsorára, ebéd után. A vendéget dinnyével kínálták. Szinte ez volt az egyedüli étel, melyből bőséges termés esetén pazarlásra is került. A legnagyobb gondon, a dinnye idényjellegén úgy próbáltak enyhíteni, hogy az értékesítésből visszamaradt dinnyét bemeszelték, és a pincében tárolták akár egy hónapig is, mígnem elfogyott. A termelőszövetkezet kertészetének a dinnyetermesztés most is az egyik feladata. Ezáltal a helybeliek és a tsz-tagok jelenlegi igényeit is ki tudják elégíteni. A szántóföld használati viszonyának változása ellenére a helyi körülmények tehát úgy alakultak, hogy a dinnyefogyasztás mennyiségileg az utóbbi 40 év alatt nem változott.

Derenken az állatokat nem annyira húsup, mint inkább más hasznuk (tej, igaerő, pénzforrás) miatt tartották. A tenyésztett állatok levágásából származó hús mennyisége egy főre számítva nem volt számottevő. A derenki családok táplálkozásáról mégsem mondható el, hogy éves átlagban kritikusan kevés húst ettek volna.

A környék gazdag vadállománya nemcsak az odautazott vadászok szenvedélyét elégítette ki, hanem évtizedeken keresztül nagyon is jelentős szerepet töltött be ennek a kis közösségnek az élelmezésében, életében. Mint láttuk, a falut épp a rendkívüli vadállománya miatt szüntették meg, s lakosságát telepítették ki. A természetadta javaknak köszönhető, hogy az állandóan szűkös körülmények között élő lakosság az inséges időszakokat viszonylag éhínség nélkül tudta átévezselni. „Hús inkább akadt, mint gabona vagy zsírnakvaló. Ahol legényemberek voltak, az a család nem éhezett, mert volt ki menjen vadat fogni. A húst a cimborák, az ismerősök, a szomszédok egymás között szétosztották, így jutott azoknak is, hol nem volt, ki vadásszon” — emlékeztek vissza. A derenki férfiakat a szükség tanította meg, hogy sajátos vadfogási módokat alkalmazzanak az erdei vadak elejtésére: (vaddisznó — *dziwe swinie*, szarvas — *jelyn*, őz — *sarnie*, vadnyúl — *zajac*, borz — *borsug*, szalonta — *snep* és továbbá a nem húsáért fogott vadak). Nagyvadra mindig csoportosan mentek. Az elejtett vadat az erdőben megnyúzták, felbontották, a szívét és a tüdejét *veresnyirok*kal bekenték, szabadtűz parázsában megsütötték, és helyben kenyér nélkül el is fogyasztották. A szétdarabolt húst hátizsákokba rakták. Íratlan szabály volt, hogy a csoportból előbb egy legényember jelent meg a faluban megtudakolni, nem tartózkodik-e idegen, vagy nincs-e valamilyen veszély otthon. Az ő jeladására tértek haza a többiek. Ekkor is a nőtlen férfiak jöttek elől, hozták a hátizsákokat, majd őket követték kis szünet után a családosok. A sok-sok veszéllyel járó tiltott foglalkozás olyannyira összekovácsolta a falu társadalmát, a vadászó férfiak csoportjait, hogy ebben a tekintetben az egész falu

valóban zárt közösség volt, más falubelit sohasem avattak be, s ezen az alapon a cimboraság nagyon is élő és funkcionáló kis közösségekbe tömörítette a derenki férfiakat.¹⁴⁰

A vadhúst azonnal megfőzték vagy megsütötték Sózására vagy fel-füstölésére ritkán került sor. Ha böjti időszakban ejtettek el vadat, húsát akkor besózták, s *antalek*nek nevezett fakádban tárolták. Az *antaleket* le lehetett zárni, így a családfő tudta nélkül senki sem nyúlhatott a tartalmához. A vaddisznó szalonnáját kisütötték. A szemcsés, ikrás zsírában tárolták a lesütött húsát.

A vadhúsból a már említett savanyú és húseveseket, húsételeket készítettek. Sajátos ételneme a nagyban fogyasztott *bospor* mártásos párolt hús volt. Előfordult, hogy az erdőben éjszakázó férfiak nyáron sütötték meg az elejtett és a megnyúzott vadat. A kicsepegő zsírt egy edényben összegyűjtötték, s azt más alkalommal élték fel sült burgonyával vagy gombával.

Bármennyire is kevés háziállatot vágtak le saját fogyasztásra, a húsfeldolgozás részletei mégis itt alakultak ki. A háziállat-vágással kapcsolatban figyelhetők meg a századfordulótól napjainkig bekövetkezett változások is. Egy közepes derenki parasztportán 2 tehénből, 2 ökörből, 2—3 sertésből, 15—20 tyúkból és néhány házinyúlból állt az állatállomány. A legszegényebb családoknak is volt tehenük és legalább egy sertésük, melyet felhizlaltak, s karácsony tájékán levágtak. Minden háznál tartottak baromfit is. Húst nagyon ritkán vásároltak a környéki mészárszékben.

Az idősebb emberek emlékeznek még arra, hogy valamikor hosszú vékony, nagylábú, „kutyaorrú” ún. *górskie swiniet* vágtak. Ez egy hegyi sertésfajta lehetett, melyet a századforduló idején felváltotta a *gendraste* mangalica fajta. Arra már az emlékezet is halványan utal, hogy azt a *górskie swiniet* be fogták-e hizlalni, vagy csak ridegtartással takarmányozták a levágásra kerülőt is. Sokkal vékonyabb volt a szalonnája, mint a később közkedvelt mangalica hízóé. Arra sem emlékeznek, hogy zsírt is sütöttek volna ki az ilyenfajta sertés levágásakor.

Az Istvánmajorba települt derenkiek csak mangalicát tartottak. Igényeiknek nagyon megfelelt, mert viszonylag hamar nőtt, a makkon, a *zoledzien* kitűnően rövid idő alatt meghízott, és zsíros, vas-

140. Ewa Krasínska—Ryszard Kantor: The Cimborstwo. Műveltség és Hagyomány XX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 2. Debrecen, 1981. 147—160.

tag szalonnája volt. Ez utóbbi nagyon is számított. Derenken zsír- és szalonnahiány ellen küszködtek. Szalonnáért jártak dolgozni. Az erdőgazdaságban 1 kg szalonnát adtak egy napi munkáért. A *kepések*, a szénakaszálók munkadíjában, a pásztor fizetésében mindig szerepelt szalonna. Az Alföldre lejárók, általuk *summás sloninának* nevezett, fehér sózott szalonna nélkül ritkán tértek haza.

A levágásra szánt mangalicát makkon, tőkön és főtt burgonyán, csak kisebb mértékben kukoricadarán hizlalták. Általában fiatal sertést fogtak be hizlalni, mert a már kifejlett, több éves anyaállatot vagy ártánt inkább áruba bocsátották. Az anyaállatot tovább tartották szaporulatáért. A vágásra kihízott sertés súlya átlagosan alig haladta meg az egy mázsát. A szegényebb családoknál 60—70 kg-osakat is vágtak. A módosság és a szorgalom mértéke lett, hogy ki milyen nagy és milyen vastag szalonnájú hizót tudott vágni. Jelezte, hogy mennyi takarmányuk volt, mennyi makkot gyűjtöttek össze.

A családban a férfiak közül mindig volt valaki, kinek értenie kellett a disznóvágáshoz, s kinek át kellett adnia a tapasztalatát. Pl. az egyik 12 tagú családban csak két fiú volt. Az egyik állandóan az apjával az erdőben dolgozott, míg a másik a nagypapjával gazdálkodott, s neki volt kötelessége kitanulni a disznóvágás fogásait. Akire ez a feladat jutott, az járt el a már önálló családot alapított testvérekhez is disznót vágni. Ez így megy még a mai napig is.

A disznóvágásnak, a *bic swini*enek nem voltak különösebb helyi specifikumai. A vágásból eredő nyersanyagot nem tudták hiánytalanul felhasználni. A felszerelés elég kezdetleges volt. Itt jegyezzük meg, hogy az alábbiakban csak vázlatosan rögzítjük a legfontosabb ismereteket: a bontás, a húsneműek, a szalonna, a zsír és a töltelékek témakörökkel kapcsolatban.¹⁴¹

Na Kracon, karácsonyra vágta, más alkalomra csak rendkívüli esetben. Az öléshez mindig a nem ottlakó rokonokat és cimborákat is elhívták. Az öléssel kapcsolatos munkák elvégzéséhez ez egyfajta segítség volt, melyet aztán azonos módon viszonzottak. A hizót szíven

141. *Kisbán Eszter*: A sertés-hús tartósítása ... i. m. 103—116.; *Ecsedi István*: A debreceni és a ... i. m. 63—86.; *Hajdú Mihály*: Disznóvágás Orosházán. Szántó Kovács János Múzeum Évkönyve 1963—1964. 227—248.; *Zsigmond József*: Disznóölés Magyarán. Népmismereti Dolgozatok 1978. 107—117.; *Knézy Judit*: A sertés-hús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál (1850—1960), Somogy néprajza 2. 1980. 109—136.

szúrták le egy hosszabb konyhakéssel. Ezt nevezték *lábalszúrás*nak. Csepűvel azonnal bedugták a szúrás helyét, hogy míg a hízó vergődik, a vér ne folyjon el. Mikor az állat kimúlt, akkor a csepűt kivették, és egy asszony lábasba felvette a vért. Gyakran csak felbontás után szedték ki, mert a vér benne maradt az állatban. A vért egymás zsíron *fristikre* megsütötték. Csak aljaszalmával perzseltek: „*naj-pierw herbet oswedzili, potem boki, obrucili na herbet i brzuch swedzili, potem zaczuhal i z popiolem, zeszkrobali ze nozem na czysto, myli, wyrezyli*” — előbb a gerincét perzselték meg, majd a két oldalát, ezután gerincére fordították, s a hasrész következett, szalmapernyével bekenték az egész állatot, s késsel tisztították meg állandó locsolás közben a bőrt. *Gabonaszalmával*, ún. *zsuppal* csak szorosabb testrészeknél perzseltek.

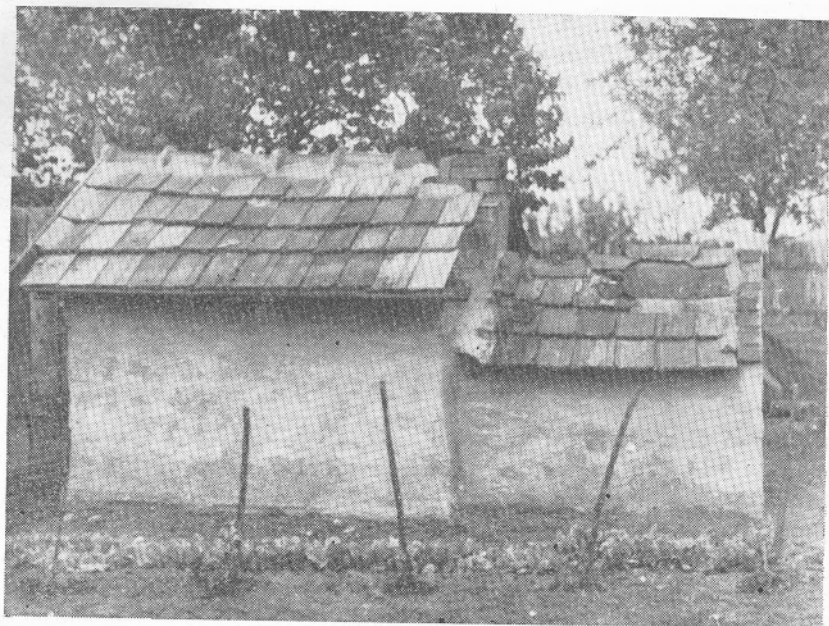
A bontás mindig orjára történt. A gerincoszlopot a rajta maradt szalonnával egy darabban vették ki a farkával és a felső félfejjel. Ezt az egybefüggő részt nevezik *pochrednek*. Ezután kivették a belsőségeket előbb a mell- s ezután a hasüregből. A kiterített hízót középen hosszában kettévágták úgy, hogy az egyik felén maradjon a fej alsórésze. A fél-fél disznót bevitték egy asztalra a lakóházba, ahol megkezdődött a feldolgozás.

Az asszonyok feladata az abálás, a belek tisztítása és a főzés. Az abárlólébe került a tüdő, szív, máj, vese és a nyelv. Régebben kolbászt nem készítettek, a hurkát a vékonybelekbe töltötték meg, a vastagbeleket kidobták. A vékonybeleket (*cienkie hurki*) csak mosták, nem kaparták, sóban állni hagyták, ecetes, apróra vágott vereshagymával többször átmosták, miközben szagolgatták és ízlelgették, hogy megfelelő-e. Végül felfújták, és így állapították meg a tisztaságát. A disznóvágáskor a napi étrend mindenhol azonos volt: *fristikre* egymás zsíron sült vér, ebédre sült pecsenye, vacsora volt a főétkezés alkalma, s ekkor *leves*, főtt hús és *toros káposzta* képezte a háromfogásos ünnepi étkezést.*

Az udvarból bekerült félbe vágott hízót, a *félhízókat* külön-külön darabolták fel. A századforduló tájékán az egész sertést hét nagy részre vágták. Nem aprózták fel úgy, mint jelenleg. Ez a hét rész 4 sonkából, *sodryna*, két oldalszalonnából, *jeden i drugi bok sloniny* és a már említett *pochredből* állt. Az első lábakkal a két lapockát is kivágták. A hátsólábaknál a *félkeresztcsonttal* vették ki a sonkát. Az oldalas, a *zebro* rajta maradt a szalonnán. Az egyik oldalszalonna végén volt rajta a fej egyik fele, a másik félfej a *pochreddel* együtt ma-

radt. Elsőként a sonkát, a *sodrynat* kanyarították ki a szalonnaréteggel együtt. A szalonna megakadályozta, hogy kiszáradjon alatta a hús. Felhasználáskor szeletenként vágta le belőle, az első lábat a lapockánál kezdték meg, s legugtoljára maradt a lábszár a körömmel. A hátsó lábánál a comb fölött a félmedencecsonttal együtt vágnak sonkát. A másik darab medencecsontot nevezik *keresztcsont*nak. A *keresztcsont*ot annyi részre darabolják fel, ahány helyre küldenek kóstolót. Ezt sohasem konzelválták. A hízó hasaszalonnájára ráfekvő, orszászerte *nyúlnak*, *nyúljának* nevezett ágyékizmot nem különítették el. Rajta hagyták a szalonnán. A hátgerinc vonalán az oldalon meghúzódnó hosszú izomszalagot nevezték *zajac*nak, ami magyarul vadnyulat jelent. Ezt az izomréteget csak akkor vették le, mikor az oldalast nem bontották el a szalonnától. A *zajac*ból sütötték az aznapi pecsenyét, abból vágta a *toros káposztába*. A másik pecsenye a kövér hónaalja pecsenye, melyet az első lábak alatt vágnak ki a bőrös szalonnaréteggel együtt. Ezt is frissen sütik meg.

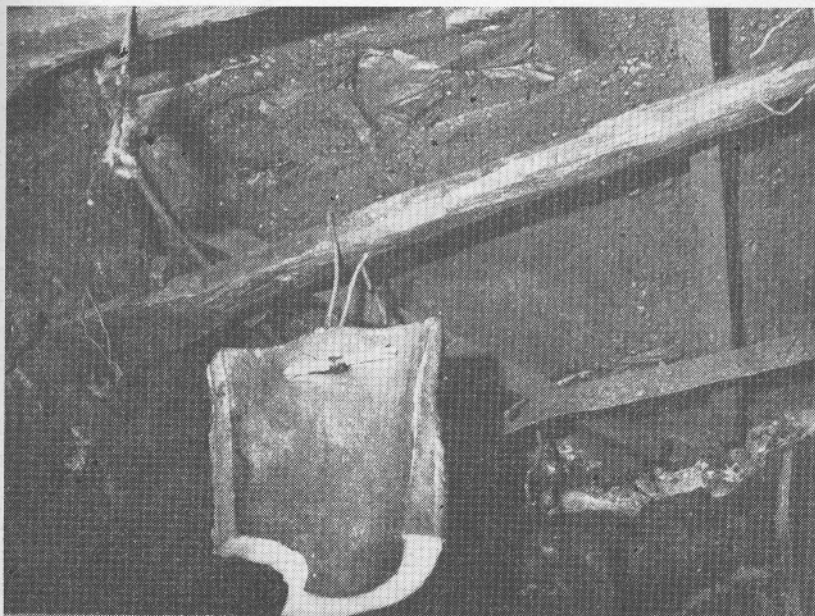
A hízó zsiradéka szalonnából, hájból és bélzsírból áll. Derenken a legfontosabb a szalonna volt. A felső réteget nem szedték le, a hárttyás fedőrésszel együtt hagyták meg. Rajta maradt a tokarész is. A család helyzetét abból ítelték meg, hogy milyen nagy és vastag szalonna függött a szabadkéményben. A szalonna elsősorban zsírozó volt és csak másodsorban kenyér mellé fogyasztott étel. Szalonnatepertővel öntötték le a mindennapi *haluskit*, a gyakori rántáshoz előbb szalonnát pirítottak. A szalonnát egy nyársra húzták fel és a palacsintaserpenyőt azzal zsírozták be. Egy darab szalonnát a káposztába is belefőztek, hogy az étel zsírosabb legyen. A mangalica szalonnájából a zsír hamar és bőségesen kicsepegett, alig maradt tepertője. A szalonnát sózással és füstöléssel tartósították. Derenken csak két oldalban hagyott füstölt szalonnát állítottak elő. Ismerték és olykor fogyasztották az alföldi fehérszalonnát is, melyet még bőségesebb zsirtartalma miatt nagyon kedveltek. Fehérszalonnának mégsem hagyták szalonnát, mert tapasztalatuk és ismereteik szerint csak a kukoricán hizott sertés szalonnája lett volna alkalmas, továbbá a tárolás körülményei (nádpadlás, kevés nedvességtartalmú levegő) sem voltak adottak. A szalonna füstölés nélkül megavasodott volna. Az avas szalonna az egyik legnagyobb szégyellnivaló dolog. A szalonnát darabolás után a hússal együtt besózták, és 2—3 hétig a sólében állt. A sózás, a *solenie* egy nagy *korytó*ban történt. Nagyon bőségesen megsóztak minden darabot. 3—4 nap múlva levet eresztett a hús, és



26. kép. Kemencével egybeépített füstölő

azzal a lével locsolták naponta többször is a léből kiálló felületeket, mindennap megforgatták a sózóra került részeket. Azután kiakasztották szellős, hideg helyre, ahol lecsepegett róluk a véres sós lé. Pár napig tartott ez a szikkasztás, miután a szabadkéménybe felakasztották, ahol megfüstölődött a hús. Többen is úgy emlékeznek vissza, hogy ott tárolták a 7 darabot, ahol állandóan füstölődött, érte a levegőmozgás, védve volt a kártékony bogaraktól. A hús- és a zsírnak való beosztása teljesen a gazdaasszony, a *gazdzinka* feladata volt. Csak neki volt szabad a szalonnához nyúlnia, a főzéshez is ő vágatta le a sonkaszeletet vagy a fejrészt. Ő gondoskodott arról, hogy húsvét-
ra is maradjon sonka.

A hasalja tájékon, a belek alatt meghúzódó, szalonnától elváló részt *maséna*k, vagyis hájnak nevezik. A hájat a századfordulón csak fel-füstölték. A levágott hizóból kivett hájat melegen még összegömbölyítették a hártás *fodorba*, s egy kerekaljú, kenyérsütésre használt *wachenkóba* beletették. Ott kihült. Formára hasonlított a kenyérre.



27. kép. A füstölőben tárolt szalonna

Ezután füstölték fel. A füstölt hájat használták rendszeresen a főzéshez. Egy-egy alkalomra csak a szükséges hájdarabot vágták le. A hájat nyáron is sütötték, zsírját *laksára*, *bugacra*, lángosra vagy főtt tésztára csepegtették. A hájat betegségek ellen állatokkal is etettek. A második világháború előtt már több háznál a háj felét kisütötték zsírnak. Előbb megabálták, s ezután sütötték ki öntött vaslábasban. A kapott zsír a *masé*, fehér, kristályos volt. A zsírban benne maradt az apró töpörtyű, azt nem szűrték le, így tárolták apró cserépedényekben, *rajtopek*ben. A füstölt háj készítése az átköltözésig sehol sem maradt el.

A belek közötti zsíros hártýából sütötték ki a bélzsírt, melyet kelt tészták sütésére hasznosítottak.

A töltelékek közül a századfordulón csak egyfajta hurkát, *hurkit* ismertek és készítettek. A megabált májat, *pleconát*, a tüdőt, *plucát*, szívet, *sercát* összevagdalták és az előzőleg kisütött bélzsíron vereshagymát dínstelték, szaporítónak esetleg az alsó félfejből tettek még

bele. A *hurki* fűszereihez: só, dínstelt vereshagyma, összetört száraz borsfű, majd bors és majoránna, később már törtpaprika is tartozott. A töltelék kétharmadát a megfőzött *árpakrupa* vagy helyette a *kukoricakrupa* tette ki. Ritkán hántolt sárgakölessel is töltöttek hurkát. A második világháború előtt a házilag előállított árpa- és kukoricadarát felváltotta az ipar által kibocsátott *gersli*, árpagyöngyszem. Előfordult, hogy a *gerslit* kölessel keverték. Ilyenkor külön-külön főzték ki a két nyersanyagot. Az abárlólé a tölteléknek való dara, *gersli*, köles kifőzésére nagyon alkalmas volt, mert a benne levő zsiradék felszívódott s egyben megakadályozta, hogy a főzet összeálljon. A hurkatöltelékeket egy kisebb *korytóban* összekeverték, és az ugyancsak *hurkinak* nevezett bélbe töltötték meg egy fából faragott *dudu*, cső segítségével.

A kitelepítést megelőző években készítették az első kolbászszalakat. Tölteléknek sonkát sohasem vágtak fel, csak apró húsdarabokat, az oldalas izomrétegét szedték meg kolbászhúsnak. Inkább csak akkor fogtak a kolbászcsináláshoz, ha disznóvágáskor vadhúshoz jutottak. E nélkül sehosem töltöttek egy-két szál kolbásznál többet. Inkább inycenfatnak számított, mint sem a téli táplálkozást befolyásoló ennivalónak.

Sajtot Derenken még nem készítettek. A gyomrot, a *zsaludeket* levesnek összevagdalták, a vékonybél és a vastagbél határán található vakbelet a többi vastagbéllal együtt kidobták.

A disznóvágás végét megülték főétekhez mellett, amire vonatkozóan mondják, hogy disznótor van. Csak azok vesznek részt a toron, akik segítkeztek. Erre az egyedüli alkalomra főtt a friss disznóhúsból a *leves* és a *toros káposzta*. A jelenlevők napközben kóstolgattak, csemegéztek. Volt, aki a meleg vérből ivott. Perzselés után a legkedvesebb falatnak a hízó farkából letört és a füléből kivágott részt vélték. A felbontáskor az agyvelőt, a *rozumot* az asszonyok megabálták, és kenyérre kenve sósan a gyerekekkel együtt megették. Disznóvágáskor a legfinomabb falat az abált vese, a *nerki* volt. Alig várták, hogy az abárlóléből ki lehessen venni. Szétosztották és sósan magában megették.

A disznóvágást emberemlékezet óta Derenken is kísérte a kóstoló széthordása. Kóstolót küldtek a segítők, a rokonok, a komák és a cimborák családjának. A csomagba egy levesfőzetre való *keresztcsontból* levágott darab volt és *fristikre* való *hurki*. A gyerekek feladatához tartozott a kóstolóok széthordása. Szívesen végezték, mert

mindenhol pénzt kaptak munkájukért. A tanítónak azok küldtek, kiknek iskoláskorú gyermekük volt. A papnak már nem volt szokásban kóstolót küldeni, ő nem is lakott a faluban. A csordás, a kondás viszont mindig kapott. Egy család disznóvágáskor kb. 7—9 helyre csomagolt kóstolót.

A disznóvágás apró kellékeit pár nap alatt felélték. A szózóban levő darabokhoz senki sem nyúlt addig, míg a szabadkéményben, a *kom*-ban fel nem füstölődött. Így eltelt egy hónap is, mikor először fogyasztottak belőle. Eközben a kapott kóstolókat fogyasztották és főzték meg vasárnapokra. A következők kerültek a füstölőre: két oldalszalonna (az egyikén rajta van a félfej), a hátgerinc a farokkal és a másik félfejjel, négy sonka a lábakkal együtt és a háj.

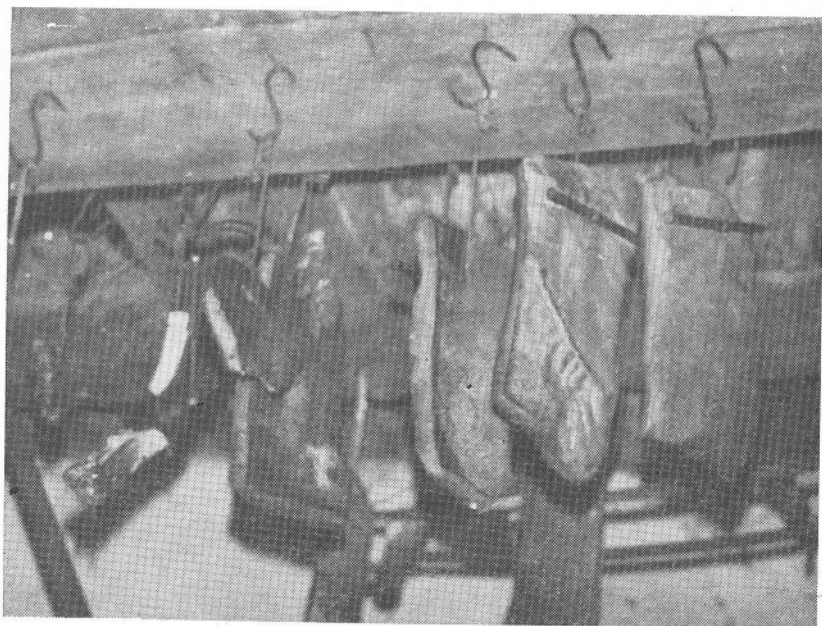
Istvánmajori körülmények között lehetővé vált a nagyarányú sertéstartás. Az ötvenes évek végén újabb fajtaváltás következett be. Mangalica helyett húsertés lett rövid idő alatt a hízőnak való. A sertést csak kukoricadarán és szemes kukoricán hizlalják. Egy évben legalább kétszer vágnak, de nagyobb esemény, lakodalom, balagás megünneplésére is sertéshúsból állítanak elő ételeket.

Nem *lábala* szúrnak, hanem torkon. Az állat hamar kimúlik, és a vére sem marad benne. Újabban palackozott gázzal működő lángfejjel perzselnek, de előfordul még a szalmával történő perzselés is, mert a szalonna ízén lehet érezni a perzselés módját. A 60-as években Emődön elterjedt fatüzelésű mechanikus perzselő használatát az istvánmajoriak „kihagyták”. Ott ekkor még mindenki szalmával perzselte.

A bontás még általánosan orjára történik. A fejét azonban már elválasztják a törzstől. A lábakat veszik ki először, s ezután az orját a farokkal. Az oldalast már mindenhol lefejtik a szalonnáról, a hasalj húst és az orja melletti húst is felfeszítik. A fejét teljes egészében megabálják disznósajtnak. A sonkáról lefejtik a szalonnaréteget. Gyakran a hátsó sonkát „felvágják”, leszedik a csontról, a húst kolbásznak darálják össze. A kolbászt finomabb ételnek tartják, mint a sonkát. 10—12 darab méteres szál kolbászt töltenek egy híző feldolgozásakor.

A szalonnát megszedik, szalagcsíkokra vágják. A csíkokat különbözőképp fűszerezik és tartósítják. Minél vékonyabb és húsosabb a szalonna, annál finomabbnak vélik.

30—35 cm széles és félméter hosszú szalonnadarabokból paprikás, fokhagymás, sima füstölt és a hasalji részből még keskenyebb és rövidebb abált szalonna készül. Az első változást rögtön az átköltözés-



28. kép. „Szalonnacsíkok”

kor vezették be. Az istvánmajori házakban nem volt olyan nagy szabadkémény, mint Derenken. Az oldalszalonnák a kamrában megavasodtak. Az új házak mellé épített füstölőben már nem tárolhatták a szalonnát és a sonkát. Ott csak felfüstöltetik. Nyáron kamrában, télen a *pojton*, padláson vannak a felfüstölt húsneműek és a szalonnák. A vastag szalonna hamar avasodik, ezért is szedik le a felső rétegét. Már hizlalásnál arra törekednek, hogy a hizó szalonnája réteges legyen. Ezt úgy érik el, hogy egy hónap után megszakítják a kukoricával való hizlalást, és egy hétig csak tököt, főtt burgonyát és esetleg árpa- vagy zabdarát etetnek a hizóval. Ilyenkor szalonnája megsűrűsödik és húsosabb lesz. Ezután visszatérnek a kukoricadarával való etetésre. A szalonnán szemmel látható nyomot hagy a takarmányozás megváltoztatása. Fehér szalonnát még ma sem hagy senki, mert még a füstölt szalonna is gyakran megavasodik. Az avasodás okát a helyi klímában és a tartósításban látják. Újabban a sózásra fektetnek nagy hangsúlyt és nem a füstölésre, hogy elkerüljék az avasodást.

Zsírt mindenhol sütnek. A hájat, a sonkákról, az orjáról lekerült szalonnaréteget, a nyaki és a hasalji részt kisütik. A bőrt lefejtik, s viszonylag kis darabokra (2—3×2—3 cm) vágják fel. A zsírsütést másnap végzik el. Amikor már majdnem kisült a zsír, és a tepertő kopogós, akkor az üstöt leveszik a tűzről és fél liter tejet öntenek hozzá. A tejtől a tepertő hirtelen bepirosodik, a zsír pedig ízletesebb lesz. Ma már hájat nagyon kevés helyen füstölnek, és csak betegség esetén használják. A kisült bélzsírt a hurkatöltelékhez öntik.

Kétféle hurkát töltenek, véreset és májasat. Mindkettőt a gazdasszony készíti el, ő kavarja a töltelékét, ő fűszerezi, és az asszonyok töltik meg és főzik ki az abálólében. Már felhasználják az állat vastagbélét, a béltisztítás már nem mosáson, hanem kaparáson, *slajmoláson* alapszik.

A disznósajt teljesen új étel az istvánmajoriak háztartásában. A 60-as évektől kezdték el készíteni, mikor már a paraszti gazdálkodás nyilvánvalóvá vált, hogy milyen úton halad előre, s a helybeli parasztság életkörülményei lehetővé tették, hogy emódi magyar ismerősöket kérjenek fel disznóvágásra. Ők készítették a háziak beleegyezésével vagy kérésére az első disznósajtot, vagy ahogyan itt nevezik, *gömböcöt*. Rövid idő alatt általánossá vált, s ma már a téli időszakban disznóvágáskor mindenütt elkészítik. Tölteléke a csontról letépett főzött fejhús, szalonnabőr, melyet vékony csíkokra felváganak s bőségesen fűszereznek törtpaprikával, borssal, sóval, fokhagymával. A töltelékét az előzőleg meghúzott gyomorba rakják, bevarrják és megabárolják, kipréselik belőle a folyadékot, átkötözik és felfüstölik. Egy hónapnál tovább nem tárolják még a felfüstölt sajtot sem, mert attól tartanak, hogy a főtt hús megromlik. Ezért ünnepi alkalommal (vendégérkezéskor, névnapra) megkezdik.

A disznóvágás napjának étrendje is némileg megváltozott: hajnalban 1—2 pohár pálinka és kenyér, *fristikre* hagymás zsíron pirított vér, ebédre sült pecsenye gyümölcsbefőttel, *torra*: orjaleves, főtt hús, mellé gyümölcsbefőtt, töltött káposzta, sült hurka és kolbász, ital szerepel az étrendben. Közös étkezés csak vacsorakor van most is, terített asztal mellett.

A kóstolóküldést mindenhol számon tartják. Egy család 19—21 helyre is küld. Hurka, kolbász, abált szalonna és tepertő kerül kóstolásra.

A disznóvágáshoz szükséges eszközök, tárgyak szintén tökéletesedtek. Speciális disznóvágókések, szűrő-, bőrkaparó, bélkaparó, bon-

tökések ugyan még nem tartoznak a felszereléshez. Különböző konyhakésekkel végzik el a munkákat. Az első húsdaráló a tanítónak volt Derenken. A többség késsel vagy vagdalóval aprított. A kolbásztöltelékhez már szükség volt a húsdarálóra. A disznóvágáshoz értő férfiak meg is vásárolták. Magukkal vitték, ha vágásra hívták őket. Később különböző elven működő hurkatöltőket szereztek be, s ismertették meg a falut ezekkel a szerszámokkal. Húsvágóbárd a mai napig sincs a faluban. Fejszével, *toporral* vágják el továbbra is bordákat a gerinctől.

A sertéshús paraszti feldolgozása a századfordulótól napjainkig egyre finomodik, és egyre többféle ételt tudnak előállítani. A már említett *dreicip* és *kisiel* savanyúlevesek, a régebbi feldolgozással és tartósítással függtek össze. Húsnyersanyaguk nem volt kizárólagos. Megfigyelhető, hogy az újabb húsételeknél a tömény hús előtérbe kerül, és a főzés helyett inkább sütik: pl. kirántott hús, vagdalt hús, töltött hús, párolt hús. Mindezek az ételek már csak több fogásos étrendben szerepelnek.

Az istvánmajoriaknál nem régi étel a disznóvágáshoz kapcsolódó *koconinynek* nevezett kocsonya. A sertésfejből, csontokból és bőrökből főzött, erősen fűszerezett (bors, paprika, sáfrány és sok fokhagyma) lét karácsonyi ünnepekre készítik. A *koconiny* még nem általánosan fogyasztott étel.

Az istvánmajoriak nem nagyon vannak hozzászokva a tepertő kenyérrrel való evéséhez. A tepertőt zsírban tárolják és ételeket főznek vele. Az egyik speciális ételük a tepertős káposzta, a *swarkowa kapusta*: a lábasban egy sor káposztát követ egy sor zsírból kiolvasztott tepertő, három ilyen összetételű réteg követi egymást, majd *gerslit* szórnak a tetejére. Az ételt végül behabarják. A zsírban tárolt tepertőt burgonyás *zomieskával* és tört burgonyával is gyakran fogyasztják.

A derenkiek marhahús fogyasztása minimális volt. Csak akkor adódott rá alkalom, ha kényszervágással levágtak valahol a faluban egy szarvasmarhát. Ilyenkor a gazdaasszony házról házra járta a falut és elmondta, hogy miért kellett levágni a borjút, tehenet vagy az ökröt. Mindenhol sajnálattal fogadták a hírt, s mindenhol elment valaki, hogy pénzért húst vegyen a szerencsétlenül járt családtól. Megvették a húst, mert senki sem tudta, hogy az ő családjánál mikor betegszik meg állat, mikor kell rajtuk segíteni. Ily módon elkerülték, hogy csak a tulajdonosokat sújtsa a kár. Marhahúsból csak húslevest

készítettek. Sohasem konzerválták, sózták. A jelenlegi húsellátás elenére, ritkán vesznek marhahúst. Helyette inkább a helyi ismeretek szerint többféleképp hasznosítható sertéshúst vásárolnak.

Kimondottan húsáért tartották a házinyulakat. Derenken a második világháború előtt minden háznál volt *zajac*. Az istállóban, a jászol alatt tartózkodtak, ahol kifúrták a földet és oda fészkeltek. Üreget fúrtak a fal alatt és télen—nyáron kijártak a szabadba. Rendszeresen nem is tudták, hogy mennyi nyuluk van. A költözködésnél derült ki, hogy mindenhol meglepetésszerűen sokat (50—150 db) fogtak össze. A nyulak különösebb gondozást nem kaptak. Az üregen keresztül kijártak a szabadba legelni, a jászolból lehullott takarmányt felélték. Itatni sohasem kellett, mert a takarmányban, fűben levő nedvesség elegendő a nyulaknak. Színük szerint fekete, fehér, szürke és tarka nyulat különböztettek meg. A legkedveltebb a fehér nyúl volt, mert annak a húsa a legzsírosabb. A nyulakat vitték Istvánmajorba magukkal, és eleinte ott is hasonló körülmények között tartották. Mivel az új istálló falát nagyon megrongálták, ezért sokan felszámolták az állományt. A takarmányozásuk sem volt kielégítő. Tapasztalat híján több helyen is a vizes, zöld lóherétől elpusztultak a nyulak. Újabban gyerekeknek kedveskednek a nyúltenyésztéssel. A nyulat ketrecekben tartják, ahol rendszeresen etetni, és az alját tisztogatni kell.

A házinyúl nagyon szapora állat, ahogy nőtt, úgy vagdosták le étkezés céljára. Ha nem volt baromfi, nyulat vágtak. A vágást, a nyúzást maga a gazdaasszony végezte. Húsát hideg vízben kiáztatták. Többféleképpen használták fel: *bosporosan*, húslevesnek, levesnek, meg is töltötték, alkalmanként meg is sütötték. Újabban a paprikás nyúlhús kedvelt étel lett. A házinyúlhús *bosporosan* elkészítve azonos a már említett vadhúsból főzött *bosporos*¹⁴² étellel. Húslevesnek ugyanúgy főzik meg, mint a tyúkhúsleveset. Ugyanaz a tölteléke is. A nyúlpecsenyét egyszerű sütéssel állítják elő, de bőségesen felfűszerezik. Új ételnek számít a vadas nyúlhús. A szakácskönyvek tanácsait figyelembevéve az istvánmajori receptje a következőképp alakult: a húst ecetes sós lében, sárgarépa reszelékkel, vereshagymával és petrezselyem zöldjével együtt megáztatják. Dinsztelt hagymás zsírban párolják puhára a húst, majd zöldségféléket adnak hozzá, és leg-

142. *Beke Ödön*: Bospor. Magyar Nyelvőr 1947. 171.; *Schram Ferenc*: Összefüggések az úri és a népi konyha között. Ethn. LXXII. 1961. 270.

végül liszttel és híg tejjel behabarják. Tört burgonyával és nem zsemlegombócokkal fogyasztják.

A nyúlhús-ételek vasárnapokhoz kapcsolódnak, nagyobb ünnepek alkalmára nem tartják méltónak.¹⁴³

A tyúkot elsősorban tojásáért nevelik, vittek eladásra is. A baromfihús fogyasztása családi ünnepekkel függött össze, amikor is az ételek között a legfinomabbnak tartott tyúkhúsleves volt a főétkezés első fogása.

Az Istvánmajorba történt áttelepítés után a nagy portán az aszszonyok sok baromfit neveltek évről évre. A takarmányozás nem jelentett problémát, mert a közeli határba kijárhattak a tyúkok anélkül, hogy a vetésben nagyobb kárt okoztak volna. Annyi baromfit, de főleg tyúkot tartottak, hogy az eladás és a tojáshozam mellett bőven jutott saját húsellátásra is. Ma már vasárnaponként tyúkot vágnak. Nyári szezonban hetente kétszer is megfőzik. A baromfivágást csak a téli sertésvágás szakítja meg. A tyúkhús az a nyersanyag, melynek a feldolozása a legtöbbet finomodott, és amihez a legváltozatosabb ételek kapcsolódnak. A baromfivágás menete a közismert mozzanatokból áll, melyet a helyi nyelvben a következőképp fejeznek ki: *odrezal kark, oparil kure, odskubal, osmeczyl ze sloma, umyjem, odrezal nogi, glowe, wymnul zobo,j, wynniem hurki.*

A tyúkhúsból jelenleg kétféle tyúkhúsleves (töltött tyúkhúsleves, feldarabolt húsból főzött), kétféle sülttyúk-ételt (levesben főtt töltött tyúkot egészben vagy nyershúsként sűtik meg), kétféle tyúkprikást (zöldséggel fűszerezett és nokedlivel tálalt, közönséges paprikáshús rizzsel), kirántottat, raguleves és gulyásost állítanak elő. Talán érdemes megemlíteni, hogy a családtagok hogyan osztják szét a tyúk részeit egymás között. Az alábbi kép egyfajta, ebben a közönségben egységes fogyasztási szokást mutat: az apát és a nagyapát illeti meg a *bonce*, vagyis a combhús és combtő, a *piers* a mellehús a nőtlen férfiaké, a belsőségeket (a zúza, *pleconka, pluca, serco, nerki*) és a *glovat*, a fejet, a *kurse nogit*, a lábat a gyerekek eszik, a gazdasszonyé a *rycz* az izletes *pupenczel*, ez a farrész, a nagymamáé a *rebla*, a hátrész.

Az ételek és a fogyasztás szempontjából tyúkhússal azonos jelenségeket tapasztalunk a gyöngytyúk felhasználásánál is.

143. *Seweryn Udziela: Krakowiacy. Polska, ziemia i człowiek.* Kraków, 1924 26.; — a nyúlhús ünnepi étel Krakkó környékén.



29. kép. Keresztelőre hízott libát ajándékoz a nagyszülő

A *husit* és a *kackit*, vagyis a libát és a kacsát tolláért és eladásra tartották. Derenken a családi érendben nem voltak jelentősek. Később Istvánmajorban már a kihízott állatokat nagyobb családi összefüvetekre le-levágtak. Sültve fogyasztják.

Egyéni gazdálkodás alatt Istvánmajorban nagyon fellendült a pulykatenyésztés. A kifejlett állatokat szekérral vitték a környék piacaira, ahol mindenkor jó pénzt kaptak értük. A pulykatartás kiegészítő

paraszti üzemágnak számított, melyet teljes mértékben a nők láttak el. Egy-egy csapat pulykából azért vágásra is került. Különösen búcsúra vágtak pulykát. Több személy vendéglátására elegendő, kiadós ételeket lehetett belőle készíteni. Speciális pulykahúsétel nem alakult ki, a tyúkhússal azonos módon dolgozták fel.

A baromfitartással szorosan összefügg a tojáshozam, a tojás felhasználása. A paraszti háztartásokban nélkülözhetetlen nyersanyag volt. A tojáshozamot Derenken minden gazdaasszony körütekintően osztotta be. Mindig tartogattak eladásra. Saját fogyasztásra a legtöbb esetben tésztalevesbetétet gyúrtak vele. Olykor a *haluskit* ízesítették. Ilyenkor pár tojást lisztes tejben elkevertek és *pirított* vajon lágyra megsütötték. A lágytojást meleg *haluskira* ráöntötték. Így készült a *rezanki*, a *grulowe*, vagy a *randawa haluski z wajcami*. Néha levesbe is eresztettek tojást, pl. habart burgonyalevesbe. A tojásból ritkán készítettek önálló ételt. A jellegzetes tojásételek ünnepnapokhoz kapcsolódnak. Valamilyen jelesnap és családi ünnepnap reggelijére készült a már említett *wajcow bugac*. A hétköznap megszokott reggeli *haluskit* helyettesítették ezzel az étellel. A *wajcom bugac* tojáslepény. Tejeles tejből és lisztből palacsintatésztához hasonló sűrűségű masszát kevertek, melyben 3—4 tojást *mutwicával* szétkevertek. Megsózták és forró zsírban vagy vajban kisütötték. Az ünnepi *fristikre* sült *wajcom bugacot* vitték betegnek és komatálban a betegágyas asszonynak is. A *wajcom bugac* Istvánmajorban gyakran készített, kedvelt étel lett. Szorgos dologidőben, szénakaszáláskor, aratáskor, csépléskor stb. szinte elmaradhatatlan volt reggelire. Tojás már bőven akadt a háztartásokban, így az egykori ünnepi jellegű étel, ízletessége és tápláléértéke miatt, dolgozó hétköznapok reggelijévé vált. A *wajcow bugacot* ma is gyakran elkészítik, főleg az egyedülálló asszonyok, férfiak eledele.

A tükörtojás és a tojásrántotta teljesen új, napjaink étele, mely nagyon rövid idő alatt vált általánossá az egész faluban. Váratlan vendéget tojásrántottával szokás kínálni.

Húsvétot főtt tojás nélkül el sem lehetett képzelni. A húsvéti tojásnak nincs külön helyi megnevezése. A sonka levében főzték meg, nem színezték. A szentelmények közé tojást is raktak. Szokásban volt, hogy a már megszentelt tojásból legalább kettőt a papnak ajándékoztak. Szentelt tojást adtak a legényeknek, ha locsolkodni jöttek, s sonkával együtt maga a család is fogyasztotta. Más alkalomra főtt

tojtást nem ettek, ma sem gyakori. Újabban megfigyelhető, hogy böjti időszakban eszik.

A derenki fiatalok életében a rákászás és a halászás szórakozást jelentett. Rákászni a *mocsolyák*hoz és a Ménes-patakhoz jártak. Kézvel fogdosták, a fiúk versenyeztek, hogy ki tud többet kifogni. Az összegyűjtött rákot egyszerre ráöntötték a tűzre, megsütötték, letörték a farkrészt és az ollóját, elropogtatták. A patakban csak pisztrángot lehetett fogni. A pisztrángot szabad tűz felett nyárson sütötték meg. Pisztrángfogással is csak a fiúk „foglalkoztak”. Halat Istvánmajorban nagyon ritkán sűtnek. Hiszen ők csak azt fogyasztanak, amit megtermelnek, vagy amit a természeti környezetben meg tudnak szerezni.

Az istvánmajori nép táplálkozása a húsfogyasztással kapcsolatban változott a legtöbbet. Ha mennyiségileg érzékeltetjük, akkor az átlapítható meg, hogy Derenken egyes családoknál a böjti időszak kivételével is teltek el olyan hetek, amikor nem volt hús. Kevés húst tudtak előállítani a paraszti gazdaságok. A vadhúsnak volt a legnagyobb jelentősége. Háziállatot csak ünnepnap és vasárnap vágta. Húsfajták között leggyakoribb a nyúlhús volt. A mostani heti étrendben a vasárnap, a csütörtök és a szombat általában „húsos” nap. Ünnepnapokon bőségesen fogyasztanak húst. A húsételeket gyakran önmagában, köret nélkül tálalják. Míg Derenken inkább főzték a húst, Istvánmajorban főleg sűtik és pergelik. Az új sűtési és a főzési eljárásokat (kirántott hús, vagdalt hús, gulyásos) rövid idő alatt sajátították el, és meglepően gyorsan váltak népszerűkké. A húsfajták bővültek, az előállítottak mellett kereseti lehetőség minden család számára lehetővé teszi, hogy húst vásároljon. Különösen a friss disznóhús fogyasztása jellemző. Húsipari termékeket ma már megveszik, s általában ebédre fogyasztják el, ha főzésre már nem jutott idő. Megállapíthatjuk, hogy Istvánmajorban a hústermelés és a -fogyasztás egyenes arányban növekedett és növekszik napjainkban is, függetlenül attól, hogy ezt a helyi összefüggést az országos ételmiszer- és húselátás ma már nem indokolja. Ma már termelés nélkül is húshoz jut a paraszti háztartás. Az istvánmajoriak azonban jóval többet állítanak elő, mint amennyit elfogyasztanak. Az állattartással árutermelőkké váltak.

A bemutatott táplálkozási kultúra a tej és tejtermékek előállításával és fogyasztásával alkot egységet. Ezt a területet a későbbiekben részleteiben kívánjuk tanulmányozni, ezért itt csak vázlatosan érzékeltetjük a tejnek és a tejtermékeknek a táplálkozásban betöltött szerepét.¹⁴⁴ Mint láttuk, Derenken a mindennapi étkezés és a táplálékok jórészének elkészítése a tehéntej, a *mleko* felhasználására épült.

A frissen kifejt tejet a felnőttek nem szívesen itták. A tej forralása sem volt gyakori. Az édes tejjel, *slodka mleko*val habartak. A tej nagyobb részét lehűtötték *chrackin*nak nevezett cserépedényekben. A savanyú tejet *kisle mlekonak*, az aludttejet *siadle mlekonak* nevezik. Attól függően, hogy tejeles aludttejet vagy sovány aludttejet akartak-e nyerni, előbb meleg, illetve hideg helyre tették a friss tejet. Valamilyen aludttej mindig volt a háznál. A tejeles aludttejet *chrackiból* ették, és savanykás állapotában habartak vele. Nyáron Derenken a nap valamelyik szakában, főleg estefelé, rendszeresen fogyasztották. Szomjúság ellen, vacsorára pedig *zomieskaval*, *pucone gruleval* vagy *laksával* ették. A hideg helyen altatott tej jól feladja a tejfelt, a *smetanat*. Harmadnapra leszedik róla, s egy alacsony gömbölyű cserépedénybe gyűjtik össze. Habaráshoz kivesznek belőle 3—4 fakanálnyit, és ebből készítik a tejeles édes tejet. A tejfelt a frissen kifejt tejben elkeverik, *mutwicaval* habosra felveszik, s ezután szórnak hozzá lisztet. Ez egy sajátos habarási mód, melyet máig is alkalmaznak.

A sovány aludttejből készítették a túrót, a *tworogot*. *Tworogra* viszonylag ritkán került sor, mert elfogyott az aludttej. A *tworog* készítése a következőképp történik: az aludttejjel telt edényt a tűzhely szélére állítják — *odgrewamy tworog* —, hogy a savó feladja a túrót. Mikor az edény szélén kis buborékok jönnek fel, akkor kézzel

144. K. Kovács László: Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. In: Viehwirtschaft und Hinterkultur. (Red.: Földes László) Budapest, 1969. 640—695.

vagy egy nagy fakanállal óvatosan megforgatják. Amikor a savó jól elvált a kissé megkeményedett és megsűrűsödött aludttejűtől, az edény tartalmát 1—1,5 napig hideg helyen tárolják és csak ezután szűrik le egy háromszög alakú vászonzacskóba, csurgatják ki a savót. A helyi tapasztalat szerint azért kell hosszabb ideig a savóval együtt hagyni a túrót, hogy ne legyen kemény, és egyúttal savanykás ízt vegyen fel. A savóból, a *serwatkából* ittak, mert egészséges italnak tartották. Az asszonyok és a lányok megmosták vele az arcukat és a kezüket, hogy tisztább és simább legyen a bőrük. A túrót ízesítőnek és tölteléknek, főtt és sült tésztákra használták. Tehéntúróból sosem volt elég, abból általában hiányt éreztek a derenki családok.

A *tworognál* fontosabb volt a tejfel, a *smetana*. A gyakori habaróshoz szinte nélkülözhetetlen nyersanyag. A tejfelt forró zsírban pirították is. A tejfelből kicsapódott zsiradék rózsaszínű szemcsékké pirult. A pirított tejfelrel főtt tésztát ízesítettek. Nagyon szerették a pirított tejfelrel leöntött *haluskit*. A vajzsírnyerésnek ez a módja töredékében őriz egy régi vajnyerési eljárást, amikor is nem mechanikai úton választják el a vajat az írótól, hanem hő segítségével csapják ki.¹⁴⁵

Az összegyűjtött tejfelből igyekeztek vajat, *maslot* köpülni, mert a vajra nagy szükség volt. Általában hetente egyszer minden háznál köpültek vajat. A vajat nem kenték kenyérre, kellett az ételek zsírozásához, ízesítéséhez. A köpülésnek nincs önálló szava az istvánmajori nyelvben: „*uz zrobim maslo*” — csinálók már vajat. Általában közönséges faköpülővel, *masnickával* köpültek, de előfordult, hogy egy faedényben rázták össze a vajat, később pedig többen is vásároltak üvegköpülőt, ami nem bizonyult hosszú életűnek. Kis mennyiségű tejfölből néhol *mutwicaval*, habarófával is ki tudták csapni a vajat. A *masnicka* verő részének külön elnevezése van, ez a *toporka*. A faköpülőt előbb kiforrázzák, majd hideg vízzel kiöblintik, ezután öntik bele a tejfelt. A felső részét egy abrosszal lekötik, hogy köpülés közben ki ne fröccsenjen a tejfel. Ha a tejfelből a zsiradék nem akar kicsapódni, langyos tejet öntenek hozzá, vizet sohasem, mert az író ember fogasztásra használják fel, s a vizes író egészségre ártalmas. Amikor már összement a vaj, a *toporkával* az író vajat jól meglö-

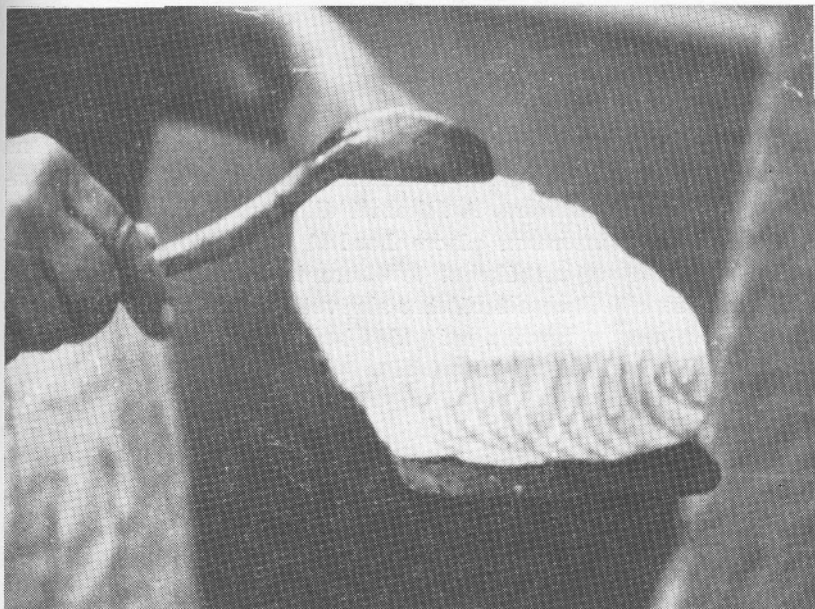
145. *Bödi Erzsébet*: The Obtaining of Butter and its Utensils in the Carpathian Basin. Műveltség és Hagomány XXI. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 3. Debrecen, 1983. 87—100.





30. kép. Vajköpülés

työgtetik, hogy a *masnicka* falához tapadt zsírszemcsék váljanak le, ezután tejfelszedő fakanállal egy tálba kisedik a vaját, hideg vízzel kimossák belőle az írórt (a vizes íróval beteg állatot gyógyítanak), majd újból hideg vizet öntenek rá, és következik a formázás. Saját szükségletre egy darabban hagyják, eladásra kis négyszög alakú formákat alakítanak ki. A vaját frissen és *piritva* használják fel. A *piritott* vaj alatt olvasztott vaját kell érteni, melyet magas hőfokon ki-



31. kép. Vajformázás

sütnek. A *pirított* vajat egy edényben, leggyakrabban *rajtopek*ben tárolják, szükség esetén vesznek ki belőle, és köpüléskor *pirítanak* hozzá. Böjtkben *pirított* vajon főznek, de ezenkívül főtt tésztákra, *laksára* szinte nélkülözhetetlen volt.

A vajköpülés mellékterméke az író, melyet *cmornak* neveznek. A *cmort* mindig elfogyasztották, itták víz helyett, *zomieska*, törtburgonya étel, vagy babpép, sült lepények mellé. A *cmort* nem szabad volt kiönteni, mert tápláló ital, s habaráshoz is fel lehetett használni.

A tejtermékek között sajátos helyet foglal el a megellett tehén tejéből készült *sara*. Az ellés után a harmadik és negyedik fejésből főzik, amikor még a tej nem forr fel, hanem megsűrűsödik. A *sarat* gyerekekkel etetik meg: „elhívom a gyerekeket, gyertek gyerekek *sarat* enni, mert megellett a tehenünk, kész a *sara*. Egy nagy cseréptálba kiszedem nekik, a gyerekek körülülük, és mint a madárlátta kenyeret, úgy eszik, öröm rájuk nézni, a *sara* meg olyan, mint a harmat, gyenge és hirtelen eltűnik.” — így foglalta össze az egyik

idős istvánmajori asszony a *saraevés* örömeit, melyben egy ünne-
pi alkalom megnyilatkozásait és a termékenység, egészségvarázslás
szimbólumát is észrevehetjük.

A két világháború közötti időszakokhoz viszonyítva Istvánmajor-
ban lényeges változás a vajjal kapcsolatban tapasztalható. A vaj ma
már nem az ételek készítéséhez nélkülözhetetlen zsírozó, hanem köz-
vetlenül kerül fogyasztásra. A fokozott állattartás következtében a
tejtermékeket rendszeresen piacra hordták, s ma is házhoz viszik
megrendelésre. A tejtermékeket továbbra is házilag, hagyományos
módon állítják elő. Ezen a területen alapvető változás azért nem kö-
vetkezett be, mert a faluban még 1981-ben nem hoztak létre állami
vagy termelőszövetkezeti tejbegyűjtőt.

Az istvánmajori táplálkozási kultúra szintjét és szerkezetét az önellátó gazdálkodás még napjainkban is döntően meghatározza. A természeti környezet közvetlen hatása a derenki időszakban érvényesült, amikor a földművelésre alkalmatlan helyvidéken élt a lakosság. A táplálékok és a természeti javak összefüggése lényegében teljesen megszűnt azzal, hogy az Alföldre áttelepültek, s ott nagyarányú paraszti gazdálkodást folytattak. Ekkor újabb, a magyar parasztságra jellemző tendencia lépett érvénybe, miszerint az adott körülmények között jóval többet termelni, mint amennyit elfogyasztani. Ez a szemlélet jelenleg is visszatükröződik a táplálkozásban. Pénzért csak legszükségesebb élelmiszereket vásárolnak, az előállított tejtermékeket nem élik fel, eladják.

A derenki életre jellemző egyhangú és idényjellegű táplálkozás gyökeresen megváltozott. A változás okát az új környezet hatásában találjuk meg. Az intenzív gazdálkodás következtében új termékeket állítottak elő, az új társadalmi és kulturális környezettől ételeket, tartósítási eljárásokat vettek át, s nagymértékben gazdagították eddigi ismereteiket. A főleg növényi alapanyagú ételek fogyasztását felváltották a húsételek. A sajátos ételeik mellé átvették a magyar lakosság népszerű ételeit. Ezáltal ételekben és konyhatechnológiai ismeretekben egy gazdag kultúrát hoztak létre.

Az istvánmajori közösség által fogyasztott ételek sajátos helyet foglalnak el Észak-Magyarország táplálkozási kultúrájában. Nem lehet kétséges, hogy napjainkig megőrizték az óhaza, a lengyel nyelvterület kultúrájának több jegyét, melyek a kásák, a pépek és a levesek vonatkozásában mutathatók ki. A terminológiai azonosság (*papcún*, *polewka*, *zur*, *kvassnica*, *pokrywa*, *karpziel*, *zuzoki*, *kukulka*, *novolaty* és *pirohy*) erősíti ezt az állítást. Dél-Lengyelország keleti részén találtuk meg több esetben a párhuzamokat. Ezen a területen etnikailag vegyes (lengyel, ruszin és szlovák) lakosság él.

Az ételek és a terminológiák történeti és eredet szerinti rétegződé-

sében a kelet-szlovák táplálkozási kultúra hatása nagyon számottevő. A nagyfokú nyelvi hasonlóság, a gyakori kapcsolatok és a majdnem azonos természeti környezet következtében nagyon sok közös vonás alakult ki a derenki és az északabbra lakó szlovákok táplálkozásában. Ez a közös vonás Derenzen inkább átvétel útján jött létre, mint belső fejlődés eredménye. Ide tartoznak a *bugac*, *loksa* nevű erjesztetlen lepények, a főtt tészták közül a *haluski*, a *rezanki*, a levesek korában a *podlupka*, a *zalota*, a *domikat* és a *zwara* ételek. A tejfeldolgozásnál a tejeles aludttej készítése és habaráshoz történő felhasználása is szlovák hagyománnyal azonos. Mindezek a kultúrelemek nem jelentik azt, hogy a múlt század végén a felvidéki magyar falvakban egyáltalán nem lettek volna meg, inkább a nyelvi megegyezés az, mely a vizsgált helyi kultúrában a szlovák kapcsolatot bizonyítja.

A második világháború előtt a magyar kulturális hatások a kenyérfeldolgozásnál, a sült tésztáknál (*pampuska*, *herőce*, *palacsinta*), a kukoricaételeknél (*málé*), a sertéshús feldolgozásánál és a vajnyerésnél figyelhetők meg közvetlenül. Ezek az etnikai hatások sohasem elszigetelten zajlottak az átadó és az átvevő között. Szervesen beilleszkedtek az adott időszakra jellemző, egy nagyobb földrajzi területet érintő általános fejlődési folyamatba.

DIE ERNÄHRUNGSWEISE IN EINEM POLENDORF IN UNGARN

Unter den in Ungarn ansässigen nationalen Minderheiten gibt es eine kleine Gruppe, von der man in der Öffentlichkeit kaum etwas weiss, und mit der sich die volkskundliche Forschung erst seit den vergangenen Jahren eingehend befasst. Diese zahlenmässig kleine Gruppe ist polnischer Nationalität. Ihre Angehörigen leben in einigen Dörfern im Nordosten Ungarns. Sie bedienen sich auch heute noch der polnischen Sprache, und auch in ihrem ethnischen Bewusstsein grenzen sie sich scharf von den sie umgebenden Ungarn ab.

Die mehr als zweieinhalb Jahrhunderte andauernde Geschichte dieser nationalen Minderheit in Ungarn gliedert sich in zwei grosse Abschnitte. Der erste reichte von ihrer Ansiedelung in Ungarn (1717) bis zum Beginn des zweiten Weltkrieges (1940). Während dieses Zeitabschnittes waren sie als eine Gruppe in dem nordungarischen Gebirgsdorf Derenk ansässig. Der zweite Abschnitt der ungarischen Geschichte dieser nationalen Minderheit begann mit ihrer Aussiedelung aus Derenk und reicht bis in die Gegenwart. Nach ihrer Aussiedelung konnten sich die Polen unter wirtschaftlich weitaus günstigeren Bedingungen ein Zuhause schaffen und ihre gegenwärtige Kultur herausbilden; doch gleichzeitig zersplitterte die einst so geschlossene gesellschaflich-kulturelle Gesellschaftsform von Derenk auch räumlich in kleinere Gruppen. Man siedelte sie nämlich in sechs voneinander recht weit entfernte Dörfer um. Die meisten von ihnen, 50 Familien, zogen nach Istvánmajor. Diese Ortschaft liegt im Flachland, im nördlichen Gebiet der Grossen Ungarischen Tiefebene. Die vorliegenden volkskundlichen Forschungen wurden in den Kreisen der Polen von Istvánmajor unternommen. Hier soll die Ernährungsweise dieser Gemeinschaft vorgestellt werden. Den Gegenstand der Beschreibung bildeten in erster Linie die in der Erinnerung bewahrten und in der gegenwärtigen Praxis vorkommenden Speisearten, ihre Zubereitung, die Nutzung von Rohmaterialien im frischen, noch rohen Zustand, die Anwendung von Methoden zur Haltbarkeitmachung sowie die Terminologie von Speisen und Zubereitungsverfahren. Besondere Aufmerksamkeit wurde den Ansichten und Meinungen gewidmet, die sich in Verbindung mit den Speisen und ihrem Verzehr herausgebildet haben, und von der allgemeinen Volkskundewissenschaft als sozialer Inhalt eines Kulturelements in Evidenz gehalten werden. Unter Zuhilfenahme des für den Vergleich geeigneten rezenten ethnografischen Materials wurde der Versuch unternommen, die historischen Schichten der rezenten volkstümlichen Ernährungskultur voneinander zu lösen, da für die Vorgeschichte der rezenten Erscheinungen und ihre geschichtlichen Beziehungen kaum eine andere Quelle zur Verfügung stand.

Der Umfang des mit dem Anspruch, eine Monografie darzustellen, gesammelten Materials macht es unmöglich, alle Speisen und küchentechnologischen Verfahren sowie jedes Element der hier vorgestellten Ernährungsweise einer vergleichenden Untersuchung zu unterziehen. Nach Parallelen wurde in erster Linie in der in Südpolen, in der Südslowakei und in Nordungarn üblichen Ernährungsweise gesucht. Es wurde dafür gesorgt, im Volksmund gebräuchliche Ausdrücke vorzustellen, da sich mit Hilfe dieser Terminologie auf die zeitliche Einordnung einzelner Speisen schliessen lässt.

Bei den mus- und breiartigen Speisen wird zwischen festen Speisen (slaw.: *huste jadlo*) und dünnen Speisen (slaw.: *redke jadlo*) unterschieden. Eine typische Speise dieser nationalen Minderheit stellen *zomieska* und *pacún* dar, welche sowohl aus gemahlenem Hafer, Weizen, Roggen oder Mais bereitet werden konnten. Parallelen in der Terminologie und in der Bedeutung des dünnflüssigen Breies *pacún* können in der Volkskultur der in der Ostslowakei und an den nordwestlichen Hängen der Beskiden ansässigen polnischen und ukrainischen Bevölkerung entdeckt werden. *Zomieska* stellt hingegen die typische Speise für ein schon mehr südlicheres slawisches Gebiet und dessen Umgebung dar.

Die ungegorenen Fladen (slaw.: *bugac, loksa, grulasnik* und *kapusniok*, ung.: *málé*) unterscheiden sich gut von den gegorenen (ung.: *langosie, vakar*). Während bei den ungegorenen Fladen die Ähnlichkeit zwischen den nördlichen, den slowakischen und polnischen stärker ist, sind bei den gegorenen Fladen und beim Brot die weiter aus dem Südlichen kommenden, hauptsächlich aus der Grossen Ungarischen Tiefebene stammenden Kulturströmungen von grösserer Bedeutung. Unter den Gärmitteln waren dar sog. *kwas*, ein aus Teigresten zu einer flachen Scheibe gekneteter Teig, und das sog. *par*, welches zerbröckelt und getrocknet wurde, bekannt.

Die Termini für die Hauptmomente des Brotbackens — *zaczyna, zamiesienie, skisnie chlib, wywolac chlib, piec chlib* — sind im Volksmund des Südpolnischen anzutreffen. Heutzutage backen sie ihr Brot nicht mehr zu Hause. So gehört die Technologie des häuslichen Brotbackens jetzt der Vergangenheit an. Auf dieser Ebene ist die anbauende und produzierende Gemeinschaft zur Verbrauchergesellschaft geworden.

Die Backwaren, Kolatschen und Kuchen nehmen bei den Mahlzeiten zu besonderen Anlässen und Festen eine wichtige Rolle ein. Die Hochzeitkolatsche (slaw.: *kolacz*) und die slawische *oplatki* sind allgemeine slawische Kulturelemente, die sich in der Kultur der Polen von Istvánmajor bis auf den heutigen Tag erhalten haben. Die Gusskuchen zu Weihnachten werden *zuzoki* genannt, ihre Terminologie kommt in den östlichen slowakischen Gebieten vor.

Eine für die hier untersuchte Gemeinschaft typische gekochte Mehlspeise stellt die aus rohen geriebenen Kartoffeln und Mehl gefertigte, im Slawischen *haluski* genannte Speise dar. Mit Ausnahme von Sonn- und Feiertagen wurde eliese Speise in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen nahezu tagtäglich zubereitet und anstelle von Brotmehl verzehrt. Und es ist der verhältnismässig reichen Kartoffelernte zu verdanken, dass die Leute hier der Hungersnot entgehen konnten, und dass sich auf diese Weise diese so einfache und schnell zu zubereitende, in verschiedenen

Geschmacksrichtungen anzutreffende Speise herausgebildet hat. Die *pierogi*, eine gefüllte Mehlspeise, kann ebenfalls auf eine lange Vergangenheit zurückblicken. In Derenk wurde sie an arbeitsreichen Wochentagen zum Mittagessen gekocht. Unter den Suppeneinlagen existieren schon viele neue Variationen. Was ihre Qualität angeht, so können heutzutage eingehende Veränderungen festgestellt werden: die selbst zubereiteten Nudelarten werden getrocknet gelagert, doch es werden auch in grossem Masse die im Handel erhältlichen Produkte verwendet.

Zu den besonders wichtigen Speisen in der täglichen Ernährung gehören die Suppen. Hier sind die verschiedensten Arten anzutreffen. Von 40 Suppen wurde eine kurze Beschreibung gegeben. Von der Terminologie her wird in Istvánmajor von *polewka* und von *leves* gesprochen. Das ungarische Wort *leves* bedeutet in der lokalen Volkssprache Fleischbrühe, während alle übrigen flüssigen Speisearten mit dem slawischen *polewka* bezeichnet werden. Besondere Beachtung haben die aus pflanzlichen Produkten zubereiteten sauren Suppen, die sog. *kwasnica*, die vorwiegend aus Fleisch zubereiteten kisiona und die unter selbständigen Namen vorkommenden, aber ebenfalls sauren Suppen, die *dreicup*, *zwara* und *bospor*, verdient. Die Milchsuppe „*domiko*“ stellt ein spezifisches Element der walachischen Hirtenkultur dar.

Unter den verschiedenen Gemüsearten haben sich bei den wildwachsenden Pflanzen die essbaren Pilze ihre slawischen Volksnamen erhalten: *piecorki*, *podpinki*, *rydzyki*, *golombki*, *osipnioki* und *kurcenta*. Die mit Pilzen gekochte saure Suppe *kwasnica*, die zum Weihnachtsabend zubereitet wird, ist heute die einzige Pilzspeise. Unter den hier angebauten Gemüsearten gehörten der Kohl, die Kartoffel und die Bohne zu den grundlegendsten. Die für die Winterszeit typischen Speisen wurden aus Sauerkraut gekocht. Mit Ausnahme von Donnerstag und Freitag wurden hier vom frühen Herbst an bis zum späten Frühling Gerichte aus Kohl gegessen. Die vorwiegend aus Kartoffeln zubereiteten Speisen werden allmählich immer mehr variiert, was den mengenmässigen Verbrauch betrifft, so stand die Kartoffel an der Spitze. Von den in Derenk angebauten Kulturpflanzen waren allein bei den Bohnen die Erträge so hoch, dass es über die Deckung des eigenen Bedarfes hinaus auch noch zum Verkauf reichte. In der hiesigen Ernährungsstruktur spielen die Bohnengerichte eine sehr wichtige Rolle. Dennoch ist es schwer, einen konkreten historischen Zusammenhang auszumachen, weil das Gebiet der Nördlichen Karpaten und Nordungarns ein zu einheitliches Bild abgeben. In der Gegenwart nimmt die Zahl der in Istvánmajor verzehrten Gemüsearten immer stärker zu. Ihre Funktion als Geschmacksgeber und Ergänzung von Gerichten ist in den Vordergrund getreten.

Die Ortschaft Derenk liegt in einer Höhe von 400 m über dem Meeresspiegel inmitten einer Karstsenke. Die dünne Schicht an Mutterboden eignete sich kaum zum Obstanbau. So kam bei der Ergänzung der Lebensmittel den wildwachsenden Obstarten eine wichtige Rolle zu. Man sammelte Walderdbeeren, Himbeeren, Wildkirschen, Schlehbeeren, Hagebutten, Kornelkirschen und Fliederbeeren. Wildäpfel und Wildbirnen wurden gedörft.

In Verbindung mit dem Fleischverbrauch zeichnen sich die meisten Veränderungen in der Ernährung der hier untersuchten Gemeinschaft ab. Die bäuerlichen Anwesen

von Derenk konnten nur sehr wenig Fleisch produzieren. Unter den Fleischarten kam das Hasenfleisch am meisten vor. Daneben war der Verzehr von Wildfleisch recht beachtlich. Das Fleisch wurde im allgemeinen gekocht. In Istvánmajor wurden die bäuerlichen Anwesen durch die Viehhaltung zu Warenproduzenten. In dem Wochenspeiseplan von heute gelten im allgemeinen der Sonntag, der Donnerstag und der Sonnabend als „Fleischtage“. An Feiertagen wird reichlich Fleisch aufgetischt, manchmal sogar ohne alle Beilagen. Das Fleisch wird vorwiegend gebraten und gesotten. Die neuen Verfahren für das Braten und Kochen wurden innerhalb kurzer Zeit heimisch hier.

In Derenk hatten das tägliche Essen und die Zubereitung eines Grossteils der Gerichte ihre Grundlage in der Nutzung von Kuhmilch. Die Speisen wurden mit süsser Milch angerührt. Einen grossen Teil der Milch kühlte man. Dicke Milch gehörte im Sommer zu den häufig vorkommenden Speisen. Die Butter galt als unentbehrlicher Fettspeicher. Von der Terminologie her bewahrten die Milchprodukte bis auf den heutigen Tag ihren slawischen Namen: *mleko*, *siadle mleko*, *smetana*, *tworog*, *maslo* und *sara*.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Gruppe der hier untersuchten polnischen Minderheit in Ungarn aufgrund ihrer aussergewöhnlichen Geschichte in den Gerichten und ihrem küchentechnologischen Wissen über eine reiche Ernährungskultur verfügt. Indem sie ihre alten, charakteristischen Speisen beibehielten, übernahmen sie die allgemein bekannten Speisen der ungarischen Bevölkerung. Hierdurch kommt ihnen ein ganz besonderer Platz in der Ernährungskultur Nordungarns zu. Es steht ausser Zweifel, dass sie die Kulturmerkmale ihrer Urheimat und des polnischen Sprachgebietes bewahrt haben. Diese können bei den Mus- und Breispeisen sowie bei den Suppen nachgewiesen werden.

In der historischen und ursprungsgemässen Schichtung der Speisen und Terminologien ist die Wirkung der Ernährungskultur der Ostslowaken ausschlaggebend. Bei der Brotzubereitung, dem Backwerk, den Maisspeisen, der Schweinefleischverarbeitung und der Buttergewinnung können Merkmale der ungarischen Kultur entdeckt werden. Die ethnischen Wirkungen spielten sich niemals isoliert voneinander zwischen Übergeber und Übernehmer ab. Sie fügten sich organisch in den für den gegebenen Zeitabschnitt typischen und ein grösseres geografisches Gebiet umfassenden allgemeinen Entwicklungsprozess ein.

Erzsébet Bódi

POŻYWIENIE POLSKIEJ LUDNOŚCI WIEJSKIEJ NA WĘGRZECH

Istnienie wsi polskiej na Węgrzech niedawno zbudziło głębokie zainteresowanie wśród polskich i węgierskich etnografów. Jeszcze do dziś jednak opinia publiczna mało wie o tym, że wśród narodowości żyjących na Węgrzech znajduje jedna mała społeczność, która mówi po polsku i ma odrębne poczucie narodowości w stosunku do sąsiedniej ludności węgierskiej. Okazało się, że nie tylko w jednej wsi żyją Polacy, lecz po wielu miejscowości Północnych Węgier. Żyją oni w niewielkich skupiskach i ich historia łączy się z jedyną wsią, która nazywała się *Derenk*. *Derenk* leżał także na Północnych Węgrzech, w historycznym komitacie Abauj-Torna. *Derenk* był typową wsią górską. Historia zaludnienia jej nie jest dokładnie znana. W oparciu jednak o materiały archiwalne i o badanie prowadzone przez językoznawcę *Marię Hemmert*, jako datę przybycia Polaków na *Derenk* należy przyjąć rok 1717.

Wież *Derenk* mianowicie była wyludniona po wojnach tureckich i przez panującą w 1710 roku epidemię czarnej ospy. Według danych historycznych w roku 1715 *Derenk* jeszcze jest zupełnie wyludniony i przynależał do majątku ziemskiego Szádvár. Dokumenty Archivum Państwowego świadczą o tym, że w 1717 roku *Derenk* został zaludniony Polakami.

Żyjąca tam ludność polska uprawiała niewielkie swoje pólki, latem pracowała w sąsiednich majątkach, a zimą mężczyźni trudnili się wyrąbem lasów i wypalaniem węgla drzewnego.

Ludność *Derenku* została w latach 1940—1942 wysiedlona, ponieważ reżim Horthyego pragnął utrzymać na tych terenach rewir łowicki. Przesiedlenie nastąpiło do 6 miejscowości. Skupisko byłych Drenczan jest najliczniejsze *Istvánmajor*. Badania etnograficzne zostały tam prowadzone. *Istvánmajor* leży na równinie północno-wschodniej części Węgier. Wieś zamieszkują około 200 osób. Wieś jest zamożna. Od 1961 roku istnieje Spółdzielnia Produkcyjna.

Celem pracy był opis konsumpcji żywnościowej oraz wykrycie historycznych warstw poszczególnych elementów pożywienia. Materiały do opisu dostarczyły przede wszystkim badania terenowe, prowadzone przez autora, ponieważ do historycznych czasów dochowało się mało dokumentów dotyczących wsi badanego. Praca powstała w Katedrze Etnograficznym w Debreczynie pod kierunkiem Prof. dra *Zoltána Ujváryego*, któremu należy podziękować za pomoc i za inspirację do badań kultury ludowej w *Istvánmajor*.

Nieurodzajność gleby i nieraz nędza spowodowały opóźnienie się rozwoju gospodarczego i kulturalnego ludności górskiej wsi *Derenk* w stosunku do bogatszych

części Węgier. Z tego powodu utrzymało się tu dłużej niż gdzie indziej tradycyjne pożywienie, nawet archaiczne potrawy, które mają analogie w kulturze południowej części Polski oraz w wschodnich terenach Słowacji. O tym świadczą nie tylko poszczególne elementy pożywienia lecz i nazewnictwo.

Ważną grupę potraw stanowią jeszcze do dziś bryje. Wśród potraw bryjowatych na szczególną uwagę zasługuje tak zwany *zomieska* i *pacpún*. *Zomieska* to jest *huste jadlo*, a *pacpún* to jest *redke jadlo*. Obydwa potrawy odegrały rolę w pożywieniu codziennym i mają analogie w Słowacji i w górach Wschodnich Beskidów, gdzie żyje ludność polska, słowacka i ukraińska.

Nieraz z wystygniętej bryji ugniatano placki, które pieczono wprost w piecu albo w wazrze. Te placki nie zarabiano na kwasnym zaczynie. Sporządzane były z różnych zbóż i roślin, jak na przykład z mąki żytniej, owsianej, kukurydzy, ziemniaków z małą domieszką mąki żytniej. Te placki noszą, następujące nazwe: *bugac*, *laksa*, *grulasnik*, *kapusniok* i *málé*. Zasadniczo różnią się od drożdżowych placek, od tak zwanych *langosiów* i *wakarów*. Te, ostatnio wymienione placki związane są z produkcją chleba, która składa się następująco nazywane procesy: *zaczyna*, *zamiesienie*, *skiszenie chliba*, *wywolać chlib* i *piec chlib*. Używano jako zaczynę tak zwany *kwas* i *par*. *Kwas* i *par* były zrobione z reszty ciasta zeskrobanego z koryta i uformowanego w kształt placek i prosiek. Dzisiaj już zanikł na ogół stary zwyczaj wypieku chleba w domu. Chleb kupuje się w sklepie miejscowym.

Drożdżowe kołaczki mają charakter wyłącznie świąteczny, od niedawna wkraczają do posiłków niedzielnych. Pieczywem obrzędowym wesela było okrągłe ciasto tak zwane *kolocz*, obok którego występowały różne *plecionki* i również kołaczki nadziewane.

W pożywieniu ludności *Istvánmajor* dominowały potrawy mączne w postaci klusek, które spełniały rolę potrawy sycającej i odżywczej, taką w węgierskich wsiach przypisywano chlebie i słoninie. Charakterystyczną potrawą były *haluski*, gotowano przede wszystkim z surowych tartych ziemniaków z niewielkim dodatkiem mąki. Kluski spożywano najrozmaicie: z masłem, z słoniną, z smalcem, z kapustą, repą i tak dalej. Obok *halusiek* występują do dziś i *pirogi*, czyli pierogi, które są prastarymi potrawami kultury słowiańskiej.

W tradycyjnym pożywieniu ludowym ważną rolę spełniały płynne polewki. W *Istvánmajor* ludzie znają i gotują aż 40 rodzaje polewek. Warto wspominać, że jeszcze zachowała się w tutajszym języku ogólnosłowiańska nazwa *polewka*. Obok niej już występuje węgierska terminologia *leves*, który w tej miejscowej kulturze oznacza tylko rosół. Polewkę kwaśną reprezentują w *Istvánmajor* *kwaśnice*, *kisione*, *dreicip*, *zvara*, *bospor*. Na uwagę zasługuje jeszcze potrawa przygotowana z mleka, z twarogu, lub z sera oraz z suchego chleba, znana w *Istvánmajor*, jak też z innych terenów Karpat, pod nazwą *domikot*. Jest on właściwym elementem wołoskiej kultury pasterkiej.

W życiu ludności *Derenku* produkty zdobywane drogą zbieractwa odgrywały dość ważną rolę, zwłaszcza w latach nieurodzaju i głodu. Owoce i grzyby jednak zbierali w ciągu każdego roku. Grzybów leśnych około 10 gatunków, większość część z nich była powszechnie znana pod nazwami słowiańskimi: *piecorki*, *podpinki*, *rydzyki*,

golomki, osipnioki i kurcenta. Grzyby gotowano lub duszono na gęsto, gotowano na rzadko razem kwasem spod kiszzonej kapusty, zwana *kwaśnica*. Niektóre grzyby pieczono na blacie kuchennym albo nad ogniskiem. Współczesne zbieractwo na nizinnym terenie *Istvánmajor* zostało bardzo ograniczone.

Z uprawianych w Derenku ogrodowizn duże znaczenie miała kapusta, ziemniaki i fasola. W największych ilościach spożywano ziemniaki, czyli *grule*. Fasola była jedyną rośliną, która uprawiono w ilościach wystarczających w stosunku do potrzeb.

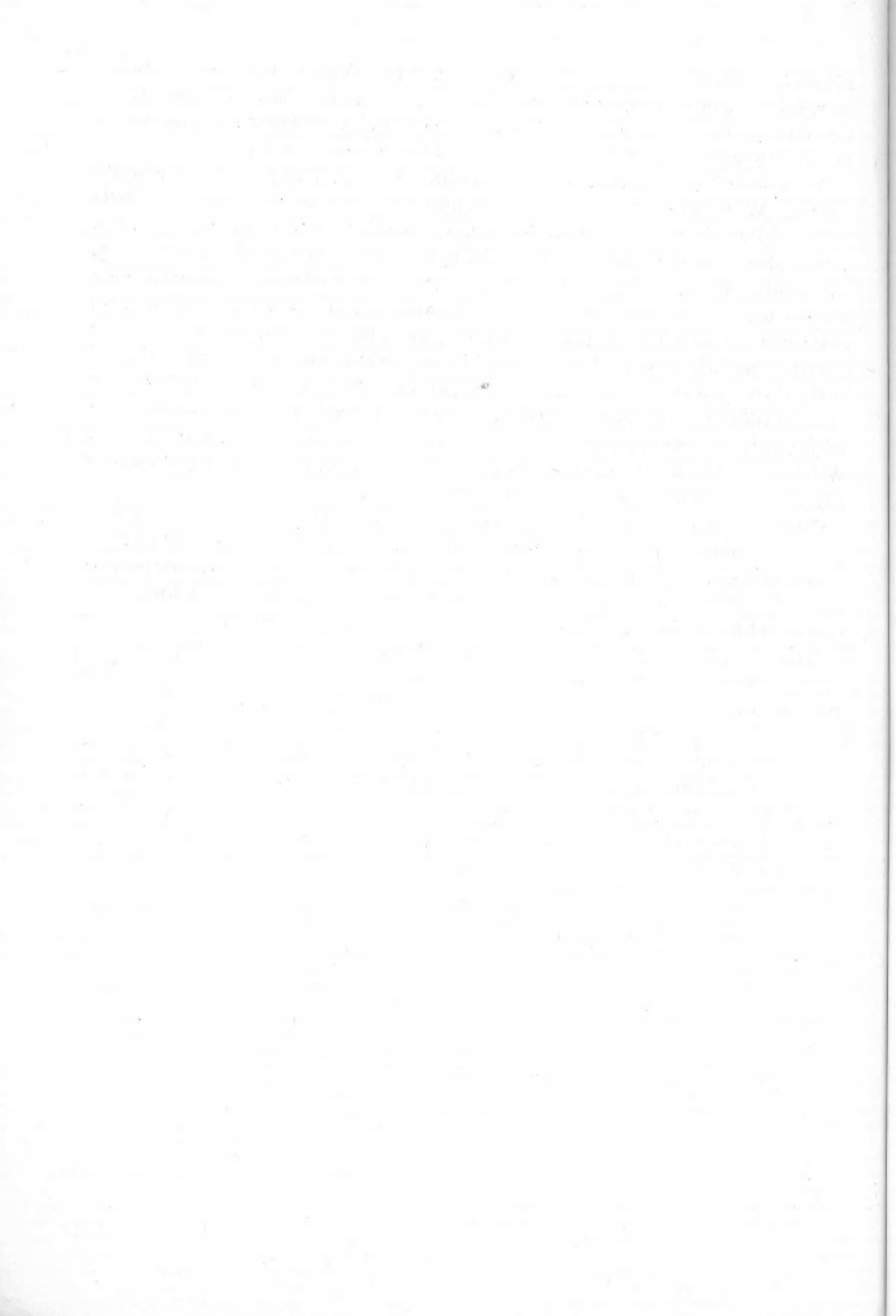
W tradycyjnym pożywieniu wiepszowina była podstawowym produktem mięsnym. Na *Drenku* chłopskie gospodarstwo bardzo mało mięsa mogło produkować rocznie i dlatego też ludność tam żyjąca zaczęła uprawić kłusownictwo. Mięso upolowanej zwierzyny używane było na pokarm dla myśliwcy i jego rodziny. Mięso przeważnie gotowano na świeżo. Starzy ludzie pamiętają, że o to mięso w dawne lata było łatwiej w Derenku niż o zboże, o chleb. Jednak mięso wieprzowe spożywane było okresowo z okazji większych uroczystości i świąt. Ceniony był przede wszystkim tłuszcz wieprzowy, zwłaszcza wędzona słonina. Ludność często spożywała także mięso królików. W *Istvánmajor* hodowla zwierząt dynamicznie rozwijała się. Z związku z tym zachodziły się zmiany polegające na wzroście spożycia mięsa.

Obok produktów roślinnych ważne miejsce w pożywieniu wsi polskiej na Węgrzech zajmował nabiał, a zwłaszcza mleko krowie i jego przetwory. W *Derenku* znaczne spożycie mleka kwaśnego, serwatki, siary, smetany i masła podnosiło wartość odżywczą tradycyjnego pożywienia. Mleko i jego przetwory zachowały do dziś słowiańskie nazwy: *mleko, siadle mleko, smetana, serwatka, tvorog, masło i szara*.

Wreście należy pokreslić, iż współczesna kultura pożywna badanej ludności jest niezmiernie bogata w potrawy. Niektóre potrawy mają słowiańskie (polskie) podłoże historyczne, niektóre są związane z kulturą słowacką, a niektóre nowsze potrawy są wynikami silnego wpływu kultury węgierkiej.

Ogólne kierunki przeobrażeń konsumpcji żywności współczesnej charakteryzują się z tym, że samowystarczalne gospodarstwo przekształcało się w gospodarstwo towarowe, którego głównym celem nie jest już wyłącznie samowżywnienia rodziny, ale produkcja (mięso, nabiał, jajka) na zbył. To stwarza konieczność nabywania żywności drogą kupną, z związku z tym żywność *istvánmajorska* przestaje mieć wyłącznie charakter lokalny i etnicznie słowiański.

Erzsébet Bödi

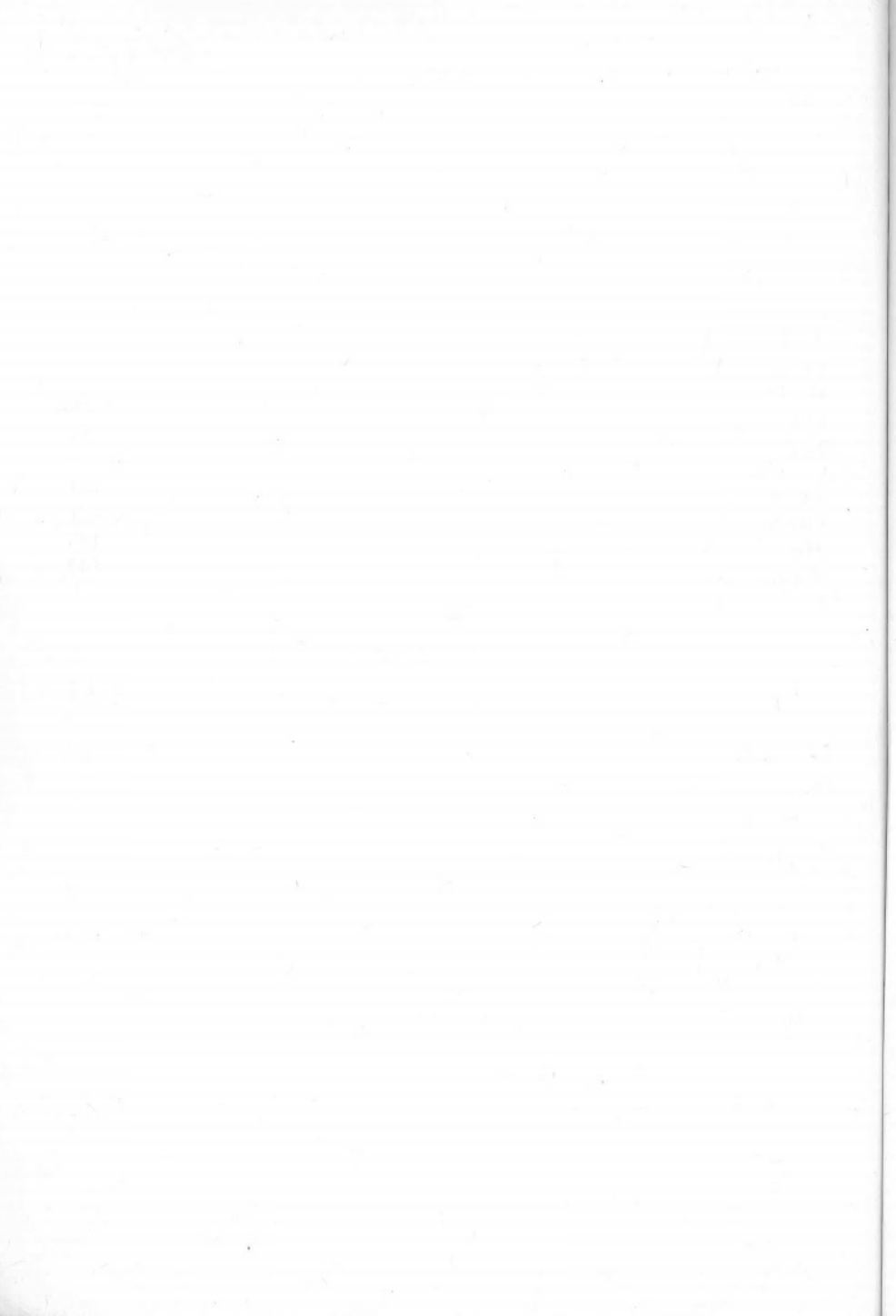


INHALT

Einleitung	5
Mus- und breiartige Gerichte	17
Fladen und Brot	26
Backwaren, Kolatschen und Kuchen	56
Gekochte Mehlspeisen und Suppeneinlagen	68
Suppen und Sossen	81
Gemüsearten	106
Der Verzehr von Obst	118
Der Verzehr von Fleisch	121
Milch und Milchprodukte	138
Zusammenfassung	143

SPIS TREŚCI

Uwagi wstępne	5
Potrawy bryjowate	17
Placki i chleb domowy	26
Drożdżowe ciasta, kołacze i słodkie ciasteczka	56
Kluski i ciasta do zupy	68
Polewki i gęste sosy	81
Warzywa	106
Owoce	118
Komsumpcja mięsa	121
Mleko i przetwory	138
Podsumowanie	143



TARTALOM

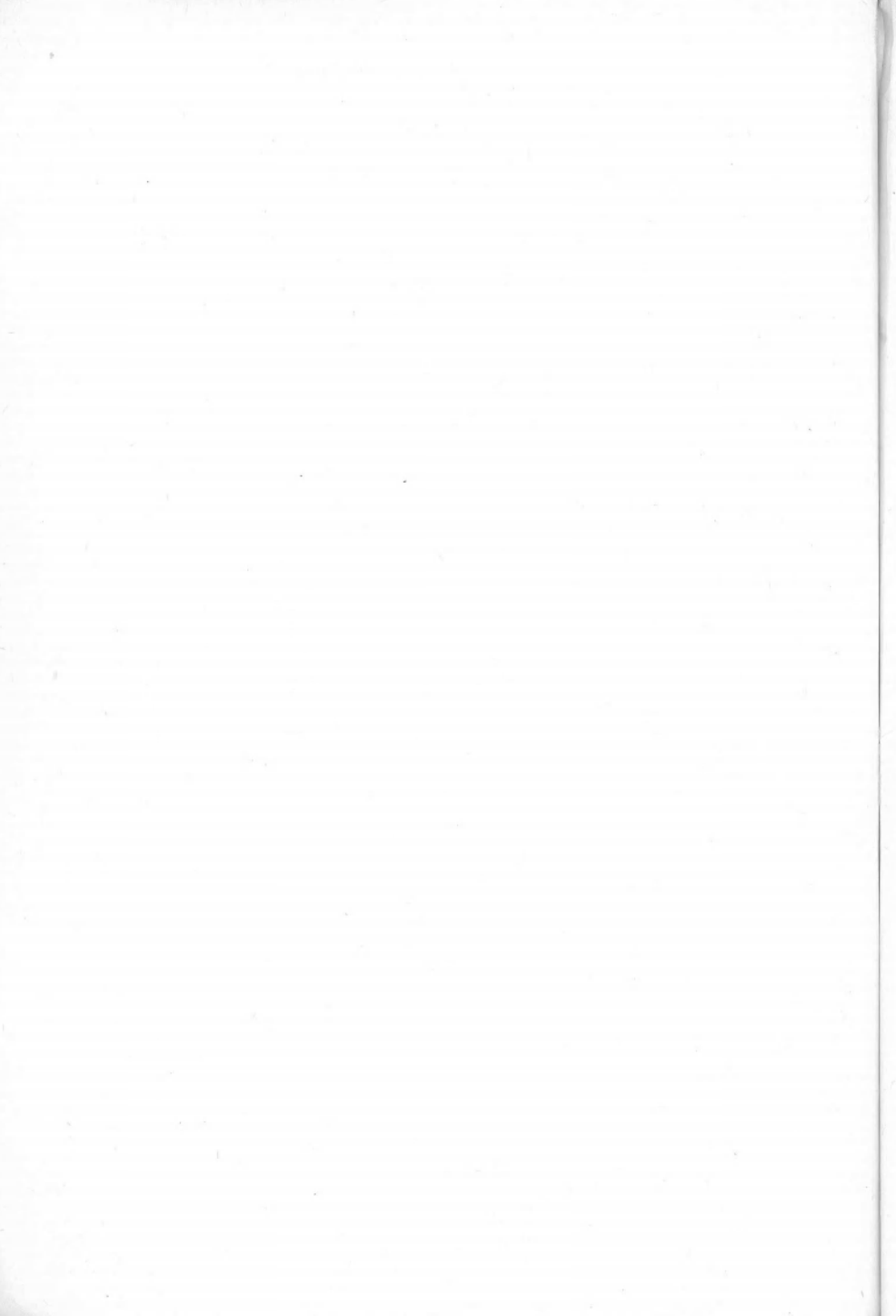
Bevezetés	5
Kása- és pépes ételek	17
Lepények és a kenyér	26
Sült tészták, kalácsok és sütemények	56
Főtt tészták és levesbetétek	68
Levesek és mártások	81
Zöldségfélék	106
Gyümölcsfogyasztás	118
Húsfogyasztás	121
Tej és tejtermékek	138
Összegzés	143

STUDIA FOLKLORISTICA ET ETHNOGRAPHICA

Publikation des Lehrstuhls Für Volkskunde der Universität

Lajos Kossuth zu Debrecen

1. UJVÁRY Zoltán: A temetés paródiája (*Die Parodie auf das Begräbnis*). Debrecen, 1978.
2. DOBROSSY István: Dohánytermesztés a Nyírségben (*Tabakanbau der Nyíregend*). Debrecen, 1978.
3. KUNT Ernő: Temetők az Aggteleki-karszt falvaiban (*Friedhöfe in den Dörfern der Aggteleker-Karztgegend*). Debrecen, 1978.
4. SZABÓ László: A magyar rokonsági rendszer (*Das ungarische Verwandtschaftssystem*). Debrecen, 1980.
5. BARTHA Elek: A hitélet néprajzi vizsgálata egy zempléni faluban (*Die ethnographische Untersuchung des Glaubenslebens in einem zempléner Dorf*). Debrecen, 1980.
6. DÁM László: Lakóházak a Nyírségben (*Wohnhäuser in der Nyíregend*). Debrecen, 1982.
7. SZALAY Emőke—UJVÁRY Zoltán: Két fazekas falu Gömörben (*Zwei Töpferdörfer in Gömör*). Debrecen, 1982.
8. FARKAS József: Fejezetek az Ecsedi-láp gazdálkodásához (*Einige Kapitel zur Wirtschaftsethnographie des Marschgebietes von Ecsed*). Debrecen, 1982.
9. DOBROSSY István—FÜGEDI Márta: Termelés és életmód (*Produktion und Lebensweise*). Debrecen, 1983.
10. SZABADFALVI József: Tanulmányok a magyar pásztorkodás köréből (*Studien zum ungarischen Hirtentum*). Debrecen, 1984.



Redakteur:
Zoltán Ujváry

Adresse:
Néprajzi Tanszék
Lehrstuhl für Volkskunde
Lajos Kossuth Universität
DEBRECEN, 10
Pobox 16.
H—4010
Ungarn

Szedte és nyomta az Alföldi Nyomda
A nyomdai megrendelés törzsszáma: 999.66-19-2
Készült Debrecenben, az 1984. évben