

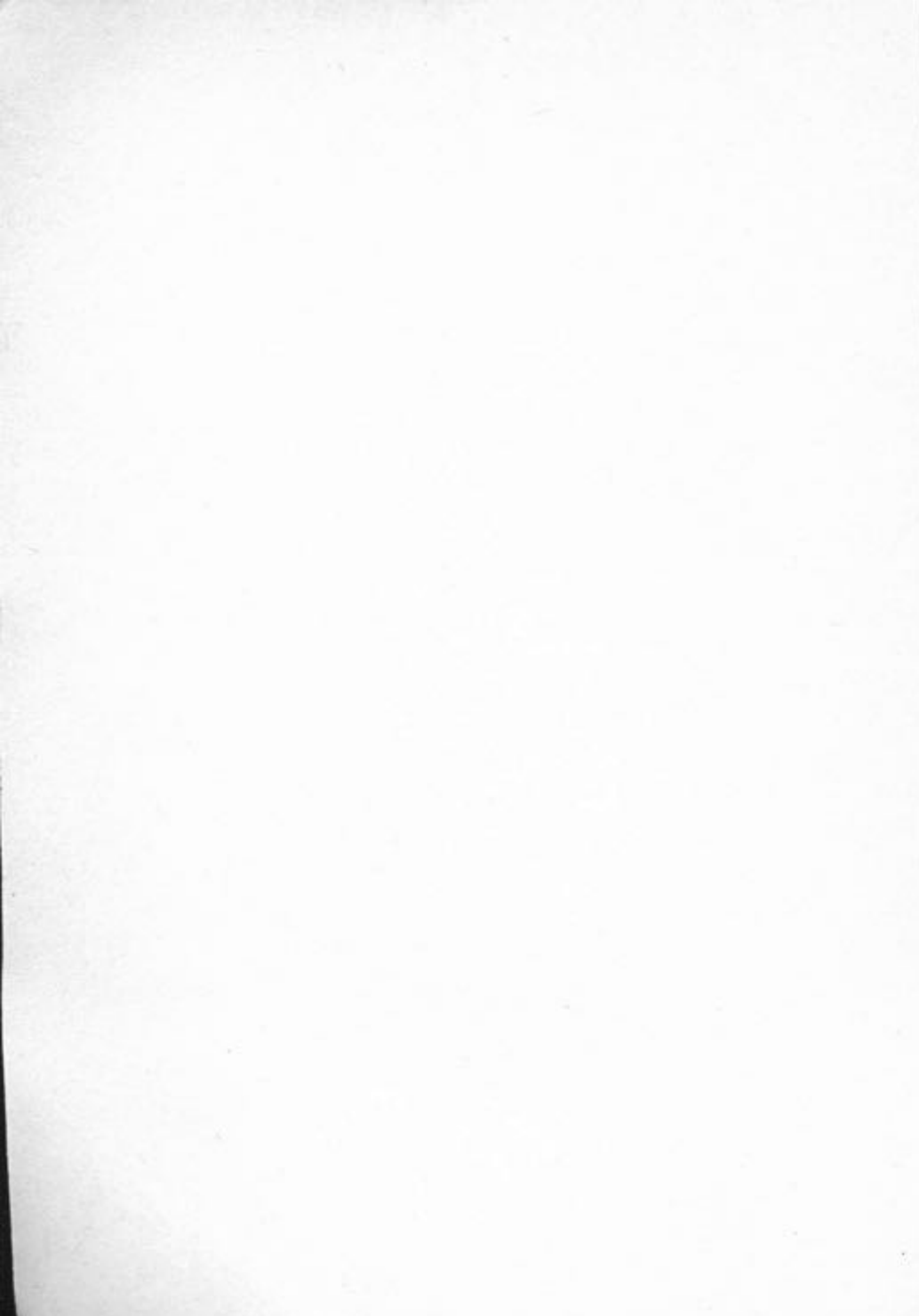
T. BERECZKI IBOLYA

NÉPI TÁPLÁLKOZÁS
SZOLNOK MEGYÉBEN



DEBRECEN, 1986





T. BERECZKI IBOLYA

**NÉPI TÁPLÁLKOZÁS
SZOLNOK MEGYÉBEN**

DEBRECEN, 1986

STUDIA FOLKLORISTICA ET ETHNOGRAPHICA

A Kossuth Lajos Tudományegyetem Néprajzi Tanszékének
kiadványa

Szerkeszti:
UJVÁRY ZOLTÁN

Munkatárs:
Bódi Erzsébet

Megjelent a Szolnok megyei múzeumi szervezettel való együttműködés keretében

ISSN 0138-9882
ISBN 963 471 420 X

A népi táplálkozás iránti érdeklődés a magyar néprajztudomány kibontakozását követő időszakban, a XIX–XX. század fordulójától lendült fel. A kutatók a táplálkozás témaköréhez döntően művelődéstörténeti kérdéseken keresztül és a néprajzi tárgygyűjtés útján jutottak el. Az előzményeket *Vajkai Aurél* 1947-ben részletesen tárgyalta,¹ itt csupán utalunk a népi táplálkozás kutatásának korai forrásaira: a középkori feljegyzésekre, amelyek elsősorban a főúri lakomákról és az inséges időszakok eledeléről emlékeznek meg.² A XVII. századtól fennmaradt szakácskönyveink a főúri háztartások számadásaival, feljegyzéseivel együtt becses lelőhelyei a régies ételfajtáknak. Étel- és fűszernövények, ételkészítési eljárások megjelenését, elterjedését vizsgálva kormeghatározóként szolgálnak.³

Úri és népi konyha összefüggése a későbbi századokban is az érdeklődés homlokterében állt. *Vajkai Aurél* írja, hogy a XVI–XVII. századbeli szakácsírók magyar konyháról, magyar szakácsstudományról beszélnek, s az úri–paraszti konyha jellegzetességét a régebbi megfigyelők, az újabbak egyaránt az erős ízekben találták.⁴ Európa szerte ismert volt az erdélyi konyhaművészet. Szakácskönyvirodalmunk legújabb, elemző összefoglalását *Kovács Sándor Iván* tollából olvashattuk. A Szakács mesterségnek könyvecskéje címmel megjelent kötet a XVII. századi csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyvével és a Tótfalusi Kis Miklós megjelentette kolozsvári szakácskönyvvel gazdagította irodalmunkat.⁵

A XVIII. századi orvosi szakmunkák kiemelkedő könyve, *Mátyus István Ó- és Uj Dieteticája* fontos népi táplálkozási adatokat közöl. Gyógyászati, növénytani munkák szintén forrásul szolgálnak, köztük *Lippay János* 1664-ben megjelent Posoni kertje egészen korainak számít. Az irodalmárok közül *Gvadányi József* nevét kell megemlítenünk. *Szirmay Antal* leírásai is jellemző adalékok a népi táplálkozáshoz.⁶

XVIII–XIX. századi népleírásaink kisebb-nagyobb teret szentelnek a táplálkozás bemutatásának. *Bél Mátyás*, *Csaplovics János*, *Fényes Elek* munkásságát és a Tudományos Gyűjtemény cikkeit emelhetjük ki. Részletes bemutatás az Őrségről *Nemes Népi Zakál György* kéziratos munkája 1818-ból.⁷ A XIX. század közepétől a kialakuló statisztika tudománya – *Galgóczy Károly*, *Keleti Károly* munkái – fontos adatokkal szolgál a népi táplálkozást kutatók számára.⁸

A XIX. század második felétől megjelent helytörténeti írásokban, monográfiákban többnyire csak az említés szintjén esett szó a leírt népesség táplálkozásáról, étkezési szokásairól. Viszonylag legtöbbet a palócokról tudunk *Reguly Antal* jegyzeteiből, *Istvánffy Gyula*, *Pintér Sándor* leírásaiból.⁹

A nyelvészet témánkhoz kapcsolódó eredményei feltétlenül említésre méltóak. A Magyar Nyelvőr tájszó-sorozatai és a tájszótárak az ételek, ételkészítési eljárások, eszközök neveinek földrajzi elterjedtségére mutattak rá.¹⁰ Termékenyítő hatásának bizonyult *Gombocz Zoltán* tanulmánya a régi magyar ételnevek eredetéről.¹¹

Bátty Zsigmond 1906-ban megjelent Utmutató néprajzi múzeumok szervezésére című munkája határkő, s a nagyobb arányú, bár tematikailag és földrajzilag még hosszú ideig egyetlen népi táplálkozási gyűjtés és kutatás legfontosabb inspirálója. A könyv megjelenése előtti időszakot *Vajkai Aurél* így jellemezte: „A szorosabban vett néprajzi gyűjtőmunka a Néprajzi Társaság folyóiratának, az Ethnographiának megindulásával (1890) sem hoz jelentősebb változást a népi táplál-

kozás kutatásában. Az akkori ... gyűjtések jellemzője, hogy a népi táplálkozás különálló studiumként még nem szerepel és a tárgyi leltárral, kemencével részletesebben nem foglalkoznak, a táplálkozással kapcsolatos hiedelmek függetlenül a táplálkozástól egyéb „baboná”-val keverten látnak napvilágot. Feltűnő, hogy ép a *Herman Ottó*tól elindított, a tárgyi néprajzot hangsúlyozó kutatás a táplálék elkészítésében nélkülözhetetlen és az eredet, a kialakulás kérdésében fontos tárgyi hagyatékkal alig törődött.”^{1 2} *Bátky* az Utmutató bevezetőjében hangsúlyozta a saját nemzet társadalmi rétegei tárgyi kultúrájának összegyűjtését, s ezt a feladatot elsősorban a vidéki múzeumok tevékenysége fő területének szánta. E múzeumok hivatása, hogy „domborítsa ki területének mindennemű néprajzi jellegzetességét más vidékekkel szemben.”^{1 3} Ugyanakkor felhívja a figyelmet rá, hogy nemcsak a reprezentatív tárgyakat kell bevinni a múzeumba, „gyűjtenünk kell, ami parasztkultúránk, népünk élete mibenlétének illusztrálására szükséges.”^{1 4}

A munkában *Bátky* a népi kultúra ágainak megfelelő csoportosításban, a tárgyak típusait rajzban és szövegben bemutatva ad támpontokat a néprajzi gyűjtemények létrehozásához. Külön csoportban kaptak helyet a *Konyhaszerszámok*: sütő-főző eszközök és edények, az étel, ital tárolására szolgáló tárgyak. *Bátky* elősegítette a gyűjtők tájékozódását, nagy számban közölt az egész magyar nyelvterületen közönséges tárgyakat, ugyanakkor utalt táji különbségekre is, hiszen bizonyos eszközök elsősorban az Alföldön, mások a Felvidéken voltak használatosak.^{1 5}

Bátky szavai – „a magyar konyha történetének és életének megírása pedig egyik legóhajtandóbb néprajzi feladatunk”^{1 6} – több évtizedre meghatározták a népi táplálkozási kutatások irányát. Az általa inspirált vizsgálatok legfontosabb sajátossága, hogy alapvetően tárgy- és eszközközpontúak, az ételkészítés folyamatában elsősorban nem a nyersanyag vagy a technika – a *miből* és a *hogyan* – hanem a főzés, sütés, tárolás, fogyasztás eszköze, szerszáma és építményei a leghangsúlyosabbak.

A táplálkozás tárgyait vizsgálva nemcsak azok eredetére, történetére kívántak *Bátky* és követői rávilágítani, hanem az építkezés kutatásának nagyobb keretébe ágyazták a konyhát, a tűzhelyet és a főző-sütő szerszámokat, tárolóeszközöket. *Bátky Zsigmond* két korai tanulmánya – Boglyakemence alakú gabonások és egyéb építmények a Nagy-Alföldről, 1903-ból és Tűzikutyák a Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályán, 1909-ből – ezen az úton indult,¹⁷ de 1920–30-as évekbeli munkái is ezt a kutatási irányt követik.¹⁸

Györffy István települési és építkezési tanulmányaiban külön figyelmet szentelt a konyha és a tűzhely bemutatásának,¹⁹ *Gunda Bélát* elsősorban a tűzhelytípusok és a konyhai eljárások eredetkérdései és európai kapcsolatai foglalkoztatták.²⁰ 1939-es gyűjtési útmutatója napjainkig vezérfonala a gyűjtögetés és a kenyérsütés néprajzi kutatásának.²¹

Madarassy László a XX. század elején és az 1930-as években sorra közölte témakörünkbe tartozó tanulmányait a kiskunsági szélmalmokról, gabonásokról, ivóharangról, a jellegzetes pázstorételekről.²²

Kiss Lajos tanulmányainak csak kisebb részében foglalkozik a táplálkozás tárgyaival, építményeivel,²³ az ő írásai a táplálkozási kutatásokban az 1940-es évektől teret nyert étel- és emberközpontú vizsgálatok előfutárai. Kiváló leírása jelent meg 1908-ban a hódmezővásárhelyi kenyérsütésről, 1924-ben a hódmezővásárhelyi ember eledeléről. 1930-ban kiadott tanulmánya *A szegény ember malacá-ról a húsfogyasztás szerepét, a disznóölés menetét, munkafolyamatát, a disznóhúsból készült ételeket a legapróbb részletességgel mutatta be.* 1934-re elkészült, de csak 1939-ben jelent meg *A szegény ember élete*, mely munka *A szegény asszony élete* címen folytatódott. A plasztikus élet- és munkaleírásokban helyet kapott a különböző foglalkozási csoportok táplálkozásának jellemzése is.²⁴

Ecsedi István tiszántúli táplálkozási monográfiáját megelőző cikkei a kunsági olajütőt, hajdúszoboszlói gabonásvermet, a

bodrogközi pákász tűzrakását, a pásztorok tejes ételeit és a gazdasági evés szokásrendjét mutatták be.²⁵

A rokontudományok kutatói szintén igyekeztek hozzájárulni a népi táplálkozás eredetkérdéseinek tisztázásához: *Szabó Kálmán* 1929-es kisebb közlése egy XIV. századi alföldi konyha tárgyi emlékeit mutatta be, 1938-ban pedig az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékeiről jelent meg tanulmánya.²⁶ A kenyérsütés hagyományait feltáró munkák művelődéstörténeti alapjául szolgált *Rapaics Raymund* A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története című könyve.²⁷

A XX. század elejének szociográfiai kezdeményezései, melyeknek egyik korai példája *E. Keményfi Katinka* 1900-as tanulmánya – A Kibéd vidéki székely köznép táplálkozása és a táplálkozás befolyása a közegészségre címen²⁸ – után a magyar szociográfia nagy évtizedét az 1930-as évek jelentik. A magyar falvakat a szociográfiai és közegészségügyi szempontból vizsgáló kutatók szükségképpen szembekerültek a hagyományos paraszti táplálkozással. Többnyire a parasztság alsóbb rétegeinek sorsa került a kutatói és írói érdeklődés homlokterébe, így nem véletlen, ha a főzéshez használt nyersanyagok, az ételfajták és a napi étrendek többnyire a táplálkozás szegényességét és egyoldalúságát mutatták ki. A szociográfiai témájú írások közül az Előörs című folyóirat 1920-as évek vége, 1930-as évekbeli cikkeit, a Magyarország Felfedezése sorozat köteteit, *Erdei Ferenc* (Futóhomok, 1937.), *Féja Géza* (Viharsarok, 1937.), *Szabó Zoltán* (Tardi helyzet, 1936., Cifra nyomorúság, 1938.), *Darvas József* (Egy parasztcsalád története, 1939.), *Illyés Gyula* (Puszták népe, Lélek és kenyér, 1939.) munkáit, *Sinka István* önéletrajzi írásait, *Szabó Pál*, *Veres Péter* publicisztikáját (Előörs, Független Kisgazda, Új Magyarország, Népszava, Magyarország című folyóiratokban) kell kiemelnünk. *Veres Péter*, *Szabó Pál*, *Tamási Áron* regényei néprajzi hitelességük révén kiemelkedő fontosságúak témánk szempontjából is.²⁹ Jelentős teret szentel néptáplálkozási kérdéseknek a Tiszaug településeiről (Tiszaug,

Tiszasas, Csépa, Szelevény) írott szociográfiájában *Szállási Sándor*, akinek 1935-ben készült munkája máig csak kéziratban olvasható.³⁰

Vajkai Aurél hívta fel a figyelmet azokra a tudományszakokra – gazdaságföldrajz, néptáplálkozástan – melyek szempontjaikkal szintén hozzájárulhatnak az eredményes népi táplálkozási kutatásokhoz.³¹ *Sós József* 1942-ben megjelent Néptáplálkozástana összefoglalja mindazokat a biológiai ismereteket is, amelyek szükségesek a néprajzi szempontú vizsgálódáshoz.³²

A magyarság néprajza megjelenése előtti időszakot reprezentálják *Viski Károly* és *Palotay Gertrúd* tanulmányai, de jelzik a táplálkozási kutatás irányának módosulását is.³³ Fokozatosan az érdeklődés körébe kerülnek az étkezés szokásszerű mozzanatai. *Szendrey Zsigmond* hívja fel a figyelmet arra a tényre, hogy a családi élet tárgyi központja a tűzhely és az asztal. Érthető, ha a tűzhöz, tűzhelyhez, asztalhoz, konyhaeszközökhöz annyi hiedelem, szokás tapad.³⁴

Bátky Zsigmond írta a Táplálkozás című fejezetet A magyarság néprajza számára. Munkája hangsúlyát a táplálkozás tárgyi oldalára helyezte: „Miféle nyersanyagokkal él a magyar nép, miképpen tartja el, dolgozza fel s költi el azokat, s miféle anyagú, formájú és rendeltetésű szakácszszerzőmök járják: a főkérdéseink.”³⁵ Fontos feladatnak tekinti, hogy a táplálkozás nemzeti jellegének összetevőit felderítsék. Megfogalmazza, hogy e jelleg egyik meghatározója a megtermelt javak mennyisége, minősége, változatossága (vagyis a nyersanyagok), a másik pedig a termények fölhasználásának módja – tehát az ételkészítés technikája.³⁶ Összefoglalásának nagy érdeme – ahogyan *Vajkai Aurél* írta –, hogy „*Bátky* megvázolja a magyar népi táplálkozás helyzetét Közép-Európában. A sok ősi elemet megőrző tárgyi leltár Közép-Európa eltűnőben lévő hagyatéka, tűzhelytípusban Nyugat- és Közép-Európa, hasonlóképp sok kezdetleges ételféléinkkel Európa keleti és nyugati fele közt állunk.”³⁷

Bátky csoportosításában a legősibbnek vélt eljárásoktól –

a gyűjtögető életmód emlékeitől – indul el, a nyersen fogyasztott növényi és állati termékeket, majd a nyersanyagok feldolgozási módjait (savanyítás, aszalás, törés, őrlés, sajtolás) és eszközeit veszi sorra. A tárolási módokat az ételek elkészítése, az egyes ételfajták, az étrend bemutatása követi, majd *Gombocz Zoltán* vizsgálatai nyomán rámutat a táplálkozásnak azokra a történeti rétegeire, amelyek ételneveink eredete alapján követhetők nyomon.

A táplálkozási szempontú néprajzi gyűjtés késői megindulása, táji és tematikai egyenetlensége következtében A magyarság néprajza-beli összefoglalás erényei ellenére sem nyújthatott átfogó képet témakörünkről. Erre maga *Bátky* is utalt. Hasonlóan nem sikerült *Vajkai Aurélnak* sem, aki a *Bartucz Lajos* szerkesztette A magyar nép című munkához készített összegző leírást.^{3 8} A fordulatot két táj népi táplálkozását bemutató monográfia, *Ecsedi István* és *Kardos László* munkái jelzik.^{3 9} *Ecsedi* az ősfoglalkozások – pásztorkodás, gyűjtögetés, vadászat, halászat – Debrecen környéki hagyományainak összegyűjtését követően írta a debreceni és tiszántúli magyarság táplálkozásáról szóló munkáját. Ki kell emelnünk anyagfeltárása részletességét, ugyanakkor megjegyzendő, hogy *Ecsedi István* tanulmányában alig-alig tett különbséget a címben megjelölt nagyobb földrajzi egységen belül.

Mintaszerű, meg nem haladott és a maga nemében máig korszerű táji feldolgozás Az Őrség népi táplálkozása. *Kardos László* az élelem elkészítését, fogyasztását, tartósítását, tárolását táji keretbe helyezi, a gazdálkodási mód és a társadalmi állapot függvényében vizsgálja a táplálkozás rendszerét.^{4 0} *Nemes Népi Zakál György* leírása alapján a XVIII–XIX. századi előzményeket is megrajzolja, és lehető teljes képet ad a táplálkozás egész rendszeréről, kezdve a gyűjtögetéssel, folytatva a csecsemő és kisgyermek táplálkozásának bemutatásával. A készítés technikája, valamint a nyersanyagok együtt adják az ételek csoportosításának alapját. Így ír a levesekről, főzelékes ételekről, a hús-

félékről, salátákról, tésztafélékről és a kenyérről. Az ételfajtákkal párhuzamosan mutatja be az elkészítésükre szolgáló edényeket, eszközöket. Szól a tejfeldolgozásról, a gyümölcsökről és konzerválásuk eljárásairól, a csemegekről, fűszerekről, italokról és a dohányzásról.

Külön fejezetet szentel az őrségi konyhának, leírva a konyha helyét a házban, tüzelőberendezését, bútorait, főző-sütőszerszámait, tálaló eszközeit, a tárolás helyét és tárgyait. Az őrségi táplálkozás rendjéről írott fejezete termékenyítően hatott a későbbi népi táplálkozási vizsgálatokra. Célja, hogy az étkezés alkalmait, lefolyását, magát a fogyasztást és annak társadalmi vonatkozásait bemutassa.^{4 1}

Összegzésében hangsúlyozta azokat a változásokat, amelyek a gazdálkodási rendszer és a társadalom átalakulásával a táplálkozásban végbementek a XIX. század folyamán, valamint – az összehasonlító anyag hiányosságai ellenére – összevetette az őrségi táplálkozást a szomszédos, magyar és nemzetiségek lakta területek étkezési sajátosságaival. Fontos megállapítása, hogy a táplálkozás terén nagyobb táji egységbe illeszthető be az Őrség táplálkozása: „egy etnikai terület határai, amilyen jelesen az Őrség is, messze átnyúlnak a szomszédos etnikumok területeire és azokkal együtt alkotnak újabb, azonos kulturális egységet, annál inkább, minél több műveltségi részlet, motívum egyezik. ... A táplálkozásvizsgálat tanulságai szerint az Őrség, amely mint említettük, történeti-néprajzi egység – beletartozik Dél-nyugat-Dunántúl etnikumába, egységben a szomszédos szlovénsséggel és nem teljesen elkülönítve még a határokon túli stájeriaktól sem.”^{4 2}

1946-ban jelent meg *Tálas Istvánnak* a népi táplálkozás problematikáját is érintő tanulmánya,^{4 3} a témakör széleskörű összefoglalása pedig *Vajkai Aurél* tollán született 1947-ben,^{4 4} a Magyar népkutatás kézikönyve sorozatban. A szerző hangsúlyozza a táplálkozás gazdálkodási rendszerekkel összhangban álló, kultúra alakító fontosságát, valamint kijelöli a népi táplálkozás kapcsolódási pontjait más tudományágakhoz, a művelődéstörténethez, gazdaságtanhoz, néptáplálkozástanhoz, a szociológiához.^{4 5} *Vajkai Aurél* foglalta össze először módszeresen a népi táplálkozás kutatásának forrásait, értékelt a megjelent tanulmányokat.^{4 6} Munkájában a népi táplálkozási kutatások irányát a következőképpen jelölte ki: 1. alapos bibliográfia összeállítása az eddigi gyűjtések csoportosításával és rendszerezésével. 2. táplálkozási vonatkozások felkutatása középkori és újkori vallási, természettudományi és szépirodalmi munkákban. 3. a népi táplálkozással összefüggő tárgyi emlékek összegyűjtése. 4. régészeti ásatások az elpusztult falvak helyén. 5. a faluban élő polgári rétegek táplálkozási szokásainak vizsgálata. 6. nemek szerinti, vallási, korok szerinti és nemzetiségi különbségek kimutatása a táplálkozásban. 7. rendkívüli viszonyok (ínség, háború, gazdasági fellendülés) hatása az étkezésre. 8. táji monográfiák készítése *Kardos Örségének* példájára. 9. az egész országra kiterjedő feldolgozások a táplálkozás egyes témaköreiben. 10. szomszédos népek táplálkozásának megismerése.^{4 7}

E nagyívű program inspirálója lett a felszabadulás utáni hazai táplálkozásvizsgálatoknak, amelyek azonban csak bizonyos késéssel bontakoztak ki. Az 1955-ig terjedő időszak eredményeit ill. eredménytelenségét *Tálas István* foglalta össze: „A táplálkozás kutatását az igazi problémák felismerése, illetve átgondolása nélkül többen csupán receptkérdésnek értelmezik.” – írta.^{4 8} Felhívja a figyelmet az archaikus főzési-sütési eljárások

további kutatására, a paraszti táplálkozásban végbement ízlés-változás vizsgálatára. Kiemelt feladatnak tekinti a magyar kenyér monográfikus feldolgozását a hazai előzményekre és a külföldi kutatók munkáira támaszkodva.⁴⁹ Konkrét kutatási javaslatok közé tartozik a hústáplálékok konzerválási eljárásainak és a vadhússal való bánásmódnak a feltárása. Felhívja a figyelmet a tejfeldolgozás menetének az állattartási vizsgálatokkal párhuzamos felkutatására és táji táplálkozási monográfiák írására, ezekben pedig a változási tendenciák rögzítésére néhány elkészült tanulmányra hivatkozva.⁵⁰

Morvay Judit a Boldva völgy ünnepi táplálkozását tárgyaló tanulmánya kilép abból a bűvkörből, melyben az ünnepi táplálkozási adatok elsősorban a szokásleírásokban, azoknak alárendelve kaptak csak szerepet. Nemcsak az egyes társadalmi rétegek ünnepi étkezési rendje között húz határvonalat, hanem a múlt század közepétől évtizednyi pontossággal rajzolja meg az étrendek változását, újabb ételfajták étkezésbeli térnyerését. *Morvay Judit* másik jeles tanulmánya a cserépedények szerepét tárgyalja a mezőkövesdi nép kultúrájában. Asszonyok a nagycsaládban című munkája is számos táplálkozási vonatkozást tartalmaz.⁵¹

Bakó Ferenc kisebb tanulmányban írta le az erdőhorváti perecsütő asszonyok munkáját. A felsőtárkányi lakodalmi szokásokat összefoglaló tanulmánya pedig a lakodalmi étkezés teljes bemutatását is adja.⁵²

Az 1950-es évek második felétől élénkültek meg hazánkban azok a kutatások, melyek napjainkig egyre szélesülő körben ölelik fel a népi táplálkozás teljes témakörét. Az 1951–1976 közötti időszak eredményeit *Kisbán Eszter* részletesen összefoglalta, így e helyütt elsősorban a kutatás fő irányaira utalunk.⁵³

Nagy fontosságúak az egy táj vagy település táplálkozásait monográfikus igénnyel tárgyaló munkák. 1976-ig megjelentek: Átány, Orosháza. a Vásárhelyi-pusztá, Tápé, Apátfalva, Mezőberény, Rákospalota az Alföldről.⁵⁴ 1976 óta elkészültek Sze-

ged, Berettyóújfalu, Békés, Hódmezővásárhely, a balmazújvárosi Németfalu, Kismarja, Csépa, Kecel népi táplálkozását feltáró tanulmányok. A Gondolat Kiadó 1976 óta megjelentetett kismonográfiái közül a Kiskunság és a Jászság szentel önálló fejezetet a táplálkozásnak. 1985-ben jelent meg a Tápió-mente néhány településének táplálkozási sajátosságait vázoló munka. *Bódi Erzsébet* az Alföld szélén élő istvánmajori lengyel eredetű népesség étkezési hagyományait dolgozta fel.^{5 5}

Szolnok megye gazdag népi táplálkozási irodalma csak igen kevésbé publikált, örvendetes tény viszont, hogy egyes témakörökben Szolnok Megye Néprajzi Atlasza a megye minden településéről hoz adatsort.^{5 6} Rendkívül fontos az is, hogy Jász-árokszállás,^{5 7} Tiszaroff,^{5 8} Tiszasas,^{5 9} Kisújszállás,^{6 0} Karcag,^{6 1} Túrkeve,^{6 2} Tiszakürt^{6 3} népi táplálkozási monográfiája kéziratban olvasható, s jelentős számú adatunk van Jászapáti,^{6 4} Jászkisér,^{6 5} Tiszaigar,^{6 6} Törökszentmiklós,^{6 7} Kunszentmárton^{6 8} táplálkozásáról.

A Dunántúlon Szentgálról, Csökölyről és környékéről, 1976 óta Babócsa vidékéről jelent meg táplálkozási tanulmány. Somogy megyéből összefoglalóan pedig a sertéshús fogyasztásáról és tartósításáról valamint a tejtermékek készítéséről és felhasználásáról olvashatunk.^{6 9} Észak-Magyarországot Hevesaranyos, Egerbocs, Visonta, Mezőkövesd képviseli. 1976 óta több feldolgozás tárta fel a Zempléni hegyvidék falvainak táplálkozási hagyományait.^{7 0} Erdély mindig fehér foltnak számít a lokális feltárások vonatkozásában, annak ellenére, hogy újabban a népi táplálkozás iránti érdeklődés megnövekedésének lehetünk tanúi. Összefoglaló igényű, de kisebb terjedelmű munka a bán-sági magyarság, Nagykároly és környékének népe és a gyergyói örmények étkezéséről készült.^{7 1} Részletfeldolgozások nagyobb számban 1976 óta jelentek meg.^{7 2} A jugoszláviai magyarság táplálkozásáról *Penavin Olga* néhány újabb írásából értesültünk.^{7 3}

Táji táplálkozási monográfiáink a feltárás mélységében, részletességében máig sem tudták meghaladni a *Kardos László* ál-

tal az Őrségről leírtakat. Hiányzik az az egység, melyben a táplálkozás tárgyi kultúrája az ételkészítés technikájával és a fogyasztott ételekkel együtt áll a vizsgálódás középpontjában. Amennyire tárgycentrikusak voltak a század eleji kutatások, úgy tűnik, most annyira az ételfajták kerültek bemutatásra. Örvendetes viszont a táji feldolgozások viszonylag nagy száma, bár jónéhány közülük sajnos, csak kéziratban olvasható.⁷⁴ Elkészült 1976 óta néhány olyan munka is, mely a földrajzi áttekintést egyenletesebbé, könnyebbé teheti (Zemplén, Kismarja, Békés, Szeged, Kecel, Csépa). A Dunántúl népi táplálkozásáról azonban még mindig kevesebbet tudunk. Tendenciaként figyelhettük meg, hogy az újabb táplálkozási monográfiák nagyjából a XX. század fordulójától követik nyomon az étkezés alakulását, változását az adott földrajzi területen – kivételek *Bálint Sándor, Knézy Judit* munkái –. Jónéhány tanulmányban az ételfajták csoportosítása egységesebb lett, és az ételkészítés nyersanyagaira alapozódott (Zemplén, Istvánmajor).

Sajátos szempontot képviselnek azok a tanulmányok, melyek a palóc kutatás 1967-es indulása óta születtek, és *Kisbán Eszter* akkori helyzetképe után a palóc, illetve palócos kulturális jelenségeket kívánták kimutatni a táplálkozás menetében.⁷⁵

Táplálkozási monográfiáink sorából hiánypótló voltuk miatt ki kell emelnünk azokat, melyek egy-egy nemzetiségi közösség étkezési hagyományait kutatták fel (Mezőberény, Balmazújváros, Budaörs–Solymár, Istvánmajor, Zempléni hegyvidék).⁷⁶ Az utóbbi években – főleg *Bódi Erzsébet, Schwalm Edit* tanulmányai nyomán – egyre inkább tisztázódnak a szlovák–magyar etnikus kapcsolatok, elsősorban bizonyos ételfajták, a lakodalmi étkezés, a jeles napok táplálkozása kérdéskörében.⁷⁷ Nagy segítséget jelent mindehhez a szomszédos országokban – különösen Csehszlovákiában – szép eredménnyel folyó táplálkozási kutatás, melyet táji monográfiák sora és egyes tárgykörök feldolgozása jelez.⁷⁸ A kutatók közül

elsősorban *Márkus Mihály (Michal' Markuš)* táplálkozási munkásságát kell kiemelnünk.⁷⁹ Tájföldrajzát követő újabb tanulmányait a szlovákiai savanyú levesekről, a lakodalmi ételek interetnikus kapcsolatairól publikálta.⁸⁰ A csehszlovákiai néprajzi kutatás fontos eredménye a morvai vlachság (Valaško) táplálkozási monográfiája.⁸¹

Az országos és regionális néprajzi atlaszok válogatott kérdéskörökben, de egységes, nagyobb földrajzi egységre kiterjesztett adatfelvétel alapján a századforduló körüli állapotokra vonatkozóan gyűjtöttek össze nagy mennyiségű anyagot. A Magyar Néprajzi Atlasz anyagából publikált mutatóanyag a vajnyerés eszközeit és terminusait tipologizálja az egész magyar nyelvterületen, bemutatja a szalonna feldolgozásában a füstölt és sós szalonna készítésének területi és történeti változásait.⁸²

A regionális atlaszok közül a publikációig még csak Szolnok Megye Néprajzi Atlasza jutott el. A megye minden településére kiterjedő gyűjtést térképlapokon dolgozták fel, a jellegzetességeket, táji különbségeket a kommentárok tartalmazzák az egyes témakörökről. Néhány táplálkozási kérdést is felvetve elemezte az atlasz nyújtotta tanulságokat *Füvessy Anikó*.⁸³ A Magyar Nyelvjárások Atlasza kötetek sok – eddig gyakorlatilag kihasználatlan – lehetőséget adnak az egyes ételnevek földrajzi elterjedtségének megfigyelésére, elemzésére.⁸⁴ Ebben a témakörben újabb tájszótárainkat sem hagyhatjuk figyelmen kívül.

Népi táplálkozási ismereteink általános összefoglalását olvashatjuk *Ortutay Gyula – Balassa Iván: Magyar néprajz* című munkájában.⁸⁵ A táplálkozás történeti rétegeiből, az egész magyar nyelvterületről hoz példákat a Kis magyar néprajz a rádióban népi táplálkozásról szóló fejezete.⁸⁶

Nagy számban íródtak az elmúlt három évtizedben a táplálkozás részkérdéseit egy-egy településen, vidéken vizsgáló munkák. *Kisbán Eszter* 1976-os tematikai összefoglalója az újabb tanulmányokra is érvényes: „uralkodó témák az ételkészítés,

élelmiszerfeldolgozás. A gabonatáplálékok körében legnagyobb figyelmet kaptak a kalácsok, visszatérően szerepel a kenyérsütés, előfordul a lepénykenyér és a főtt tészták számbavétele is. Az állati eredetű táplálékok körében hangsúlyos a húskonzerválás, elsősorban a disznóöléssel kapcsolatban, valamint a tejfeldolgozás.”⁸⁷ *Morvay Judit* 1962-ben megjelentetett Népi táplálkozás, a *Kresz Mária*val közösen írt Táplálkozás. Konyha, kamra, cserépedények című gyűjtési útmutatója, valamint *Schwalm Edit* – *Ujváry Zoltán* Kérdőív a népi táplálkozás kutatásához című munkája az önkéntes néprajzi gyűjtők nagy táborához jutott el.⁸⁸ A kérdőívek jelentős anyagfeltárást indítottak meg s elsősorban részkérdések helyi felkutatását, tisztázását eredményezték.⁸⁹ A Néprajzi Közlemények egy kötete a Táplálkozás kérdőívekre beérkezett legjobb dolgozatokat közölte.⁹⁰

Szolnok megyében az egyes táplálkozási témák feldolgozása az országos helyzethez hasonló, de a publikációig viszonylag kevés munka jutott el. Több dolgozat szól a kenyérsütésről, s alig van a megyének olyan települése, ahol ne folyt volna erre vonatkozó gyűjtés.⁹¹ Érdeklődés nyilvánult meg a tejfeldolgozás, a sertés- és birkahúsfogyasztás témakörei iránt.⁹² Nagy mennyiségű anyag gyűlt össze az ünnepi táplálkozásra vonatkozóan a megyében szép számmal készült lakodalmi leírásokban,⁹³ és a jeles napok szokásait, hiedelmeit bemutató munkákban, gyűjtésekben.⁹⁴

A pásztorélet széles körű hazai és kárpát-medencei kutatásai során az 1960–70-es évek során jórészt tisztázódtak az alföldi pásztorság táplálkozásának sajátosságai, a napi és heti étrendek, a húskonzerválás eljárásai, a tejfeldolgozás étkezési vonatkozásai.⁹⁵ Szolnok megyében nincsenek nagy pásztorkodó területek. Jelentősebb külterjes állattartás Tiszafüred, Nagyiván környékén, a Nagykunság Hortobággal határos részén, Túrkeve pusztáján, a Tiszazug kisebb uradalmaiban, Törökszentmiklós határában folyt. E vidékek pásztorainak táp-

lálkozásáról több leírás született, belőlük kirajzolódnak azonoságok és eltérések egyaránt az egyes pásztorcsoportok között.^{9 6} Néhány munkából képet kaptunk a jázsági juhászok, csikósok és a csak nyáron pásztorkodó parasztgyerekek táplálkozási gyakorlatáról, ételeiről is.^{9 7}

Halászok és parasztok halfogyasztása, a halkonzerválás módjai, hagyományos halételek kerültek bemutatásra néhány újabb munkában. Kisebb közlés jelent meg egy mezőváros iparosainak táplálkozási hagyományairól.^{9 8} Bár a táplálkozási monográfiáknál már szóltunk róla, külön is ki kell emelnünk *Hagymásy Sándor* Túrkevéről szóló munkáját, melyben élesen kidomborodnak a különbségek a túrkevei társadalom rétegeinek táplálkozási rendjében.^{9 9} Több dolgozatból ismerhettük meg a megye uradalmaiban dolgozó summások, cselédek életkörülményeit, ezen belül táplálkozási szokásait, s számos adattal rendelkezünk az aratók, cséplőmunkások, kubikusok, dohányosok étkezéséről.^{1 0 0}

Kisbán Eszter elemezte azokat a kutatási eredményeket, amelyek a korábbi történeti korszakokra vonatkozó forrásfeltárások során születtek – itt csak *Belényesy Márta*, *Schram Ferenc* nevét említjük –, illetve amelyek a legutóbbi évtizedek táplálkozási sajátosságait vizsgálták.^{1 0 1} Az 1976 óta eltelt időben megszáporodtak az olyan leírások, szakácskönyvek, népszerűsítő munkák, melyek a hagyományos ételek mai konyhai alkalmazását, készítését mutatják be.^{1 0 2} Nyelvészeti kérdések újabban szintén az érdeklődés homlokterébe kerültek, legalábbis egyes részletkérdések tisztázása erejéig.^{1 0 3}

Örvendetes tény, hogy több olyan tanulmány is született az elmúlt években, mely a táplálkozás tárgyi kultúrájának egy darabját vizsgálta. Az élelmiszer-feldolgozás tárgyai közül a kézimalmokról publikálta tanulmányait *Selmeczi Kovács Attila*.^{1 0 4} A kemencében, illetve a nyílt tűzön történő sütés-főzés eszközeit vizsgálta *Viga Gyula*, *Csiszár Árpád*, *Cs. Tábori Hajnalka*.^{1 0 5}

A zselici falvak fából készült konyhai használati tárgyait *Knézy Judit* írta le.¹⁰⁶

Az egy-egy vidék, település népi építkezését bemutató dolgozatokban hagyományosan helyet kap a konyha- és a tüzelő berendezés. Az újabb tanulmányok is követik ezt az irányt. A lakóház és vele a konyha fejlődésének történeti kérdéseit vizsgálta *Dám László*.¹⁰⁷ A tárolóépítmények témakörében *Dankó Imre* és *Füzes Endre* munkáit említhetjük.¹⁰⁸ A lakóház tüzelőberendezését *Vajkai Aurél*, *Dám László*, *Kücsán József*, legújabban pedig *Lukács László* kutatták.¹⁰⁹ A lakáshasználatot, a konyha berendezését, az étkezések rendjét a lakáskultúrával foglalkozó tanulmányok mutatták be.¹¹⁰

Kisbán Eszter az 1951–1976 közötti negyedszázad kutatástörténetét áttekintve a legfőbb eredménynek az új anyagbemutatókat tartja. Úgy véli, hogy „az eddigi feltárások nyomán a paraszti rétegek századforduló körüli táplálkozása egészében és regionális változataiban is meglehetősen jól, a magyar táplálkozás történetében pedig egyenesen a legjobban ismert.”¹¹¹ Szükségesnek látja mielőbb a szintézis megvalósítását. Erre rész-kérdésekben (de nagyon jelentős rész-kérdésekben) az ő 1960–70-es években megjelent tanulmányai a legjobb hazai példák. A sorban az első a kásafélék és pépes ételek rendszerezése, tipologizálása az egész magyar nyelvterületen.¹¹² A kandidátusi értekezés formájában feldolgozott kérdéskör az erjesztett kenyér magyarországi története volt.¹¹³ A szerző fontos tanulságként rámutatott arra a tényre, hogy „a gabonaételek körében elsősorban a kásaételek versenytársaként belépő erjesztett kenyér a XIII. századtól kezdve jelentkezik, s a XIV. század közepétől számottevőbb a népi táplálkozásban. A XV. században már elkülönül finomabb kivitelű változata, a kalács.”¹¹⁴ A XVI. század a lepénykenyerek visszaszorulásának kezdete, a XVIII. század pedig a tartósított erjesztőanyag kialakulásának, és a szakajtó használatával a nagyméretű kenyerek készítésének időszaka.

Kisbán Eszternek áttekintő feldolgozása készült a teljes magyar nyelvterület kukoricaételeiről, az édes ízű lepényekről, az ünnepi táplálkozás körében a karácsonyi gyümölcskenyerről.¹¹⁵ Tisztázta a zsiradékhasználat újkori átalakulását a Kárpát-medence területén.¹¹⁶ Munkái kiemelkedő jelentőségűek népi táplálkozásunk kutatásában, hiszen a feldolgozott témakörökben az egyes ételfajtáknak nemcsak középkori, újkori történetét rajzolta meg az egész magyar nyelvterületen vagy egy kisebb régióban, hanem európai, illetve közép-kelet-európai közegben helyezte el a jelenségeket, átadás-átvétel kérdéseit, irányait is tisztázva.¹¹⁷ Szintézisnek tekinthetjük a Magyar Néprajzi Lexikon számára írt, ételekkel, ételkészítéssel, az étkezés rendjével kapcsolatos szócikkeit. A Lexikon számára a tápláléknövényeket *Kósa László* foglalta össze, az ételek, étkezés hiedelemvonatkozásait *Pócs Éva*, a konyha tárgyait, bútorait *Tátrai Zsuzsanna*, *K. Csilléry Klára*, tüzelőberendezéseit *Kósa László*, *Filep Antal* tárgyalta.¹¹⁸

Kutatástörténetünk utolsó harminc évét áttekintő vizsgálatunk végére hagytuk a témánk szempontjából különösen fontos étkezés rendjét és az ünnepi táplálkozást. *Kisbán Eszter* a táplálkozás néprajzi vizsgálatában itt látja az előrelépés lehetőségét, hiszen „a táplálkozásnak az étkezés az a kulturális egysége, amely egyrészt térben, időben és társadalmilag egyaránt univerzális, másrészt az életmód, a munkarend és az életritmussal való szoros kapcsolata révén a táplálkozást az emberi tevékenység egészébe, a táplálkozáskutatást pedig a néprajz egészébe szervesen bekapcsolja. Így minden táplálkozási vizsgálatnál a napi étkezések rendje és szerkezete a legelső tisztázandó kérdés.”¹¹⁹ E témakörben a legtöbb helyi táplálkozási monográfia szolgál adatokkal. A napi étkezések rendjének történeti kérdéseit pedig *Kisbán Eszter* tisztázta. Rámutatott arra, hogy a középkorban általános napi két étkezést az újkorban váltotta föl a háromszori evés,¹²⁰ mely azonban a paraszti gyakorlatban csak századunkban vált uralkodóvá, s a téli két-

szeri evés emléke sok vidékünkön ma is eleven. Az egyes étkezéseken szereplő ételek sorának bemutatására az ünnepi étrendben *Morvay Judit* mutatott példát.¹²¹ A külföldi kutatók közül *Wiegelmann, G.* az ételek étrendbeli szerepének tisztázása során azok táplálkozási rendszerben elfoglalt helyére is rámutatott.¹²² A köznapi étkezés szokásait – melyekre gyűjtőink általában a legkevesebb figyelmet fordítják – Túrkevéen *Hagyomány* Sándor jegyezte fel.¹²³

Kevés munkában kapott mindezidáig hangsúlyt az étkezés évszakok szerinti rendjének bemutatása,¹²⁴ ez pedig további összefüggések szempontjából nagyon fontos, hiszen a táplálkozásnak is van éves ritmusa: nem ugyanazok a nyersanyagok állnak rendelkezésre télen, későtavasszal, a nyár folyamán és ősszel. Tartósított és frissen fogyasztható, főzhető táplálékok váltják egymást évszakonként. Megfigyelések szerint a téli étkezéseken szerepelnek, illetve maradnak meg a legtovább a hagyományosabb ételfajták. A településtől távolabb élő pásztorok esetében inkább a tartósítható, tárolható, könnyen szállítható télies alapanyagok és ételek jelentik a főétkezés alapját.¹²⁵

Az étkezés heti rendjének meghatározója a tésztás és húsevő napok váltakozása. A táji leírásokban rendszerint találkozunk a heti étrendről szóló adatokkal, de nagyobb földrajzi egységek, illetve a nagy táplálkozási tájak összehasonlítása több tanulsággal járna. Ezt mutatja Szolnok megye Néprajzi Atlasza is: a heti étrend változatos képet mutat egy olyan kisebb földrajzi egységen belül is, mint Szolnok megye.¹²⁶

Nincs áttekintésünk a hétköznapiétől eltérő alkalmak étkezéséről. Valamit tudunk – éppen a heti étrend kapcsán – a vasárnapról, melynek ételsora beilleszkedik a húsos és tésztás napok váltakozása adta ritmusba, ugyanakkor „jobb” ételeivel, a vasárnapi ebéd több fogásával (ahol a tészta nem főétel, hanem csemege) átmenetet jelent az ünnepi étkezés felé. Hasonló vonásaikkal emelkednek a hétköznapiétől fölé a nagyobb munkalkalmak (aratás, cséplés, szüret, házépítés, disznóölés). Ebben

az esetben a tartalmasabb, az ünnepihez közelítő ételeket nemcsak a nagyobb erő kifejtését igénylő munka kívánja, hanem az, hogy ezeknek az alkalmaknak ünnepi, szórakozási funkciói vannak. Szintén a hétköznapitól eltérően táplálkoznak piaci napokon, s a vásárok forgatagában. Rendelkezünk ugyan ezekre vonatkozó adatokkal, leírásokkal, de az ilyen alkalmaknak a táplálkozás rendjébe való beillesztése nem történt meg.¹²⁷ Hasonlóképpen feldolgozatlan az ételeknek mint ajándékoknak a szerepe, pedig az étel ajándékozására számos alkalom van a néphagyományban (pásztorok, névnapot köszöntők, betlehemesek, koldusok, disznótóri alakoskodók kínálása). A csemegék, édességek elsősorban a gyermekek megajándékozására szolgálnak, de szerepük van az udvarlás menetében is (karácsonyfa, cefrehányás).

Több figyelmet kaptak újabb táplálkozási irodalmunkban az étkezés és ételek hiedelemvonatkozásai.¹²⁸ A karácsonyi vacsora kötött étrendjének országos áttekintését, elemeinek eredetét, kárpát-mendencei elterjedtségét vizsgálta az e kérdésben szintézisnek tekinthető munkájában Pócs Éva.¹²⁹ A Magyar Néprajzi Lexikon összefoglalja azoknak az ételeknek a típusait, melyek mint mágikus tárgyak mágikus eljárásokban – szerelmi varázslás, termékenységvarázslás –, valamint az ünnepi étkezésben jósló, szerencsét hozó, bajelhárító szerepben kaptak helyet.¹³⁰ Egy speciális étel, a *gurászta* bőségvarázsló szerepét, alföldi előfordulását és párhuzamait Ferenczi Imre foglalta össze, tiszazugi hagyományait Bereczki Ibolya jegyezte fel.¹³¹

Bizonyos ételek fogyasztására vonatkozó tilalmak az egyház által előírt böjttől jellemezték elsősorban, más tilalmakat az ételek tulajdonságaival kapcsolatos analógiás elképzelések magyaráznak.¹³² Áttekintő feldolgozásuk nem történt meg. Az ételkészítéshez kapcsolódó hiedelmek leírását táji monográfiáinkban többnyire olvashatjuk¹³³ elemzésükre Pócs Éva újabb tanulmánya a példa a kenyér és a lepény sütésére vonatkozó magyarországi tilalmak és előírások feldolgozásával.¹³⁴

Az ünnepi étkezések egyrészt az esztendő jeles napjai, másrészt az emberi élet nagy fordulói körül csoportosulnak. Az ünnep légkörét, a hétköznapokból való kiemelkedését biztosító tényezők egyik legfontosabbika a táplálkozás, s mint ilyen, gyakran része az adott ünnep szokásrendjének. Ünnep és táplálkozás általános összefüggéseire mutattak rá *Szabó István, Szabó László*.¹³⁵ *Kisbán Eszter* hívta fel a figyelmet arra, hogy az ünnepi étel táplálék voltán túl, gyakran hiedelem- és szokáselemekkel is összefonódik, s a kivételes alkalmak kötött étrendje igen nagymértékben hagyományos. Ugyanakkor az új ételek nem ritkán éppen az ünnepi étkezéseken kapnak először szerepet.¹³⁶ A bőjti étkezés rendjének több táji feldolgozását olvashattuk.¹³⁷ A nagypéntek ételeit vizsgálta Szolnok Megye Néprajzi Atlasza,¹³⁸ viszont a bőjt és a bőjtös étkezés általános kérdései, magyarországi történetének állomásai máig tisztázatlanok. Táplálkozási vizsgálataink során feltétlenül figyelembe kell vennünk a szokásleírásokat, hiszen szinte kivétel nélkül tartalmazznak az ünnepi étkezés rendjére, ételeire vonatkozó adatokat.

Az emberi élet fordulói közül a keresztelő nem elsősorban étrendjével, hanem a gyermekágyas asszonynak vitt ételek fajtáival, az étel hordásának szokásszerű mozzanataival tűnik ki. Elsősorban észak-magyarországi területek adatai publikáltak,¹³⁹ de az Alföldön is általános gyakorlat volt az ételhordás.

A lakodalom hagyományos és új ételeivel régóta a néprajzi érdeklődés középpontjában áll. Az újabb szokásbemutatók¹⁴⁰ mellett a lakodalmi kalácsokról,¹⁴¹ Szolnok megyében a lakodalmi étrend XIX. század végi–XX. századi átalakulásáról és a lakodalom menetéről tudunk a legtöbbet.¹⁴² Nem szabad figyelmen kívül hagynunk a lakodalom eseménysorában végrehajtott jósló, bajelhárító, szerencsevarázsló cselekvéseket, melyeknek egy része szintén összefügg az étel készítésével és fogyasztásával. Lakodalmi leírásainkban mindezekre bőszéggel találunk adatokat.

Kisbán Eszter 1976-os összegzése óta szinte változatlanul keveset tudunk a halotti tor étkezéséről.¹⁴³ A tor étrendjén szereplő ételsor országos áttekintése nem történt meg, táji különbségek viszont – az Alföld és a palóc vidékek vonatkozásában – felismerhetőek.¹⁴⁴ Kisebb közlemény szól a halottak etetéséről.¹⁴⁵

X

Kutatástörténeti szemlénk végén megállapíthatjuk, hogy a századunk első évtizedeiben végzett eredményes, gazdag anyagot felszínre hozó tárgycentrikus táplálkozási kutatásoknak méltó folytatása lett. A XX. századközepi megtorpanást követően az 1950-től napjainkig terjedő időszakban táji feltárások sora készült el. Egyes ételfajták egész népterületre kiterjedő vizsgálata, az eredet, elterjedés, technológia történeti rétegeinek felfejtése történt meg. A táplálkozás táji tagoltságának megkezdett vizsgálata, néphit- és népszokáselemek táplálkozásbeli szerepének tisztázása jelzik az elért eredményeket és mutatják a táplálkozási kutatás további lehetőségeit, összhangban annak a tárgyi kultúrának a vizsgálatával, amelyben az ételkészítés, tartósítás, tárolás és ételfogyasztás megvalósul.

Az étkezések száma, időpontja

A középkorig nyúlik vissza az ételfogyasztásnak az a rendszere, mely a napot két, illetve három főétkezésre tagolja.¹⁴⁶ A XIX. század végének paraszti gyakorlatában a régebben nemcsak a parasztságot jellemző napi kétszeri étkezést s téli időszakban még általánosnak tekinthetjük. Az étkezések száma csak a táplálkozás rendjének keretét jelentette, s azt, hogy napjában hányszor és hol ültek asztalhoz, milyen ételek kerültek az étrendbe, már több tényező határozta meg.

A múlt század végén *Vécsy Ágoston* Tiszaroff vidékének néprajzi érdekességeiről beszámolva szót ejt az étkezésről is: „A magyar parasztság rendszeresen 2-szer eszik napjában: reggel és este. Reggel korán kel, elvégzi a házi és egyéb gazdasági teendőket, és csak azután 8–9 óra körül eszik. Este ismét dolgozik, míg lát, és akkor fog az estebédhez.”¹⁴⁷ Jászalsószentgyörgyön a XX. század elején jól elkülönült a téli és nyári étkezési rend: „Húsvétől Szent Mihály napig reggel 7 órakor früstökre kenyér, szalonna, tej, 12-kor ebédre főtt étel, este 7-kor kenyér, szalonna, tej. Beszorulás után Szent Mihálytól Húsvétig reggel 9-kor és este 5–6 órakor, vagyis a jószágok körül való végzés után van vacsora, de akkor rendszerint főtt étel is volt mindkét alkalommal.”¹⁴⁸ Csépan az 1930-as években még általános volt a téli kétszeri, nyári háromszori étkezés. „Reggel hétkor szalonnát esznek kenyérral, mégpedig, ha ott-hon tartózkodnak, akkor nyersen, ha pedig a szőlőben vannak,

akkor rendszeren sütik a szalonnát. Délben legtöbbször ugyan- csak szalonnát esznek, és pedig ugyancsak otthon nyersen, a szőlőben azonban sütvé. A fő táplálkozás csak este történik, amikor rendszeren valamilyen levest — így bab- vagy krumpilile- vest —, és utána legtöbbször valamilyen mártásfélét esznek.¹⁴⁹

Az étkezések rendje elsősorban a végzendő munkához iga- zodott. A parasztember aligha kezdte evéssel a napot. Jóság- tartó gazdák az állatok reggeli ellátása után ültek a családdal asztalhoz, hacsak határbeli munka nem kívánta meg a hajnali indulást. Ebben az esetben a határban *früstököltek*. Jászárók- szálláson ha a gazdasszony piacra vitte a tejhasznót, vaját, tej- felt, túrót, tojást vagy zöldségfélét, gyümölcsöt, akkor csak a piac elmúltával reggelizett, rendszerint külön, de már kapkodva, mert az ebéd készítéséhez kellett fognia.¹⁵⁰

A reggeli ideje általában hét–nyolc óra között volt, téli idő- szakban később, kilenc–tíz óra tájban ettek először. Túrkevén a früstök és a többi étkezés időpontját leginkább a városon la- kók tartották be. Tanyákon, kint a földeken az egyéniek, ma- guknak dolgozók mindegyik ételsort későbbre nyújtották. A bérmunkások, aratók, summások ragaszkodtak a rendes étke- zési időhöz.¹⁵¹

Karcag, Kisújszállás határa olyan óriási, hogy még a város- tól 15–20 kilométerre is voltak tanyák. Ezekre a helyekre egész hétre mentek ki, vasárnap délután, magukkal víve a főzéshez szükséges alapanyagokat. Ilyenkor a reggeli — itt is a jószág el- látását követő — étkezés főtt étel volt. A früstök régiesebb ét- rendjén elsősorban levesek szerepeltek. A Nagykunságban ál- talánosak a pergelt levesek, téstával, főleg lebbencessel.¹⁵² Ha hideget ettek, kenyér—szalonna volt a leggyakoribb eledel. Té- len korán reggel befűtötték a kemencét, s mire elvégezték a ház és a jószág körüli teendőket, megfőtt a kölesleves, vagy megsült a krumpli, disznóölés után a hurka, kolbász, katolikusoknál böjtben az olajos káposzta. Tisasasi szegényebb családok szo- kásos reggeli eledele volt a *rántott leves*.¹⁵³



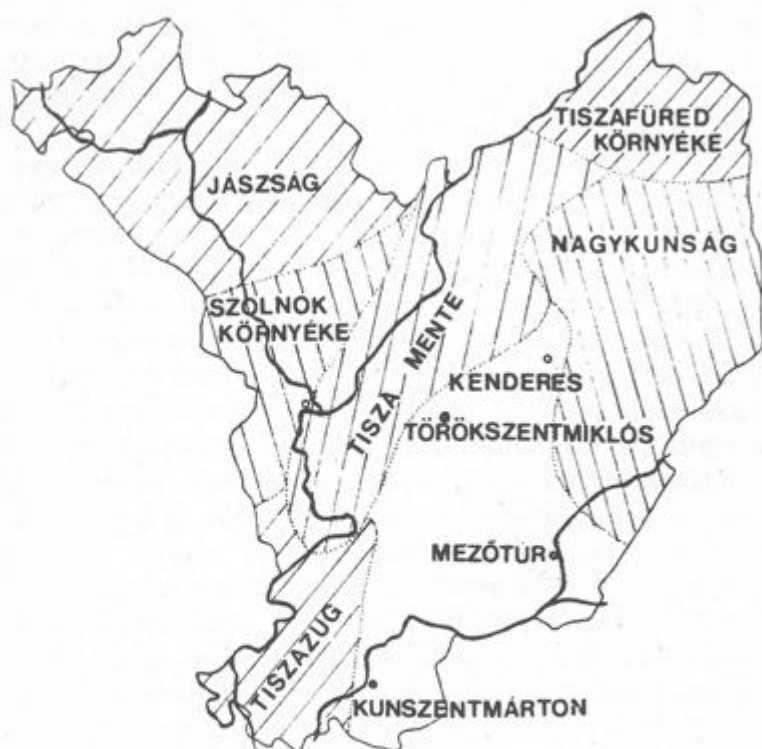
SZOLNOK MEGYE TELEPÜLÉSEI

1. Jászárokszállás, 2. Jászfényszaru, 3. Jászszentandrás, 4. Jászdózsza, 5. Pusztamonostor, 6. Jászkóhalma, 7. Jászfelsőszentgyörgy, 8. Jászberény, 9. Jászapáti, 10. Jászivány, 11. Jásztelek, 12. Jászkisér, 13. Alattyán, 14. Jánoshida, 15. Jászsószentgyörgy, 16. Jászladány, 17. Vezseny, 18. Tiszavárkony, 19. Rákóczi falva, 20. Tószeg, 21. Szolnok, 22. Szajol, 23. Tiszapüspöki, 24. Nagykőrű, 25. Zagyvarékas, 26. Tiszabő, 27. Besenyszög, 28. Ujszász, 29. Kótelek, 30. Tiszasüly, 31. Tiszaroff, 32. Tiszabura, 33. Abád, 34. Szalók, 35. Tiszaszentimre, 36. Tiszaigar, 37. Tiszaderzs, 38. Tiszaörs, 39. Tiszaszöllös, 40. Tiszaórvény, 41. Tiszafüred, 42. Nagyiván, 43. Kunmadaras, 44. Kunhegyes, 45. Karcag, 46. Fegyvernek, 47. Kenderes, 48. Kisújszállás, 49. Törökszentmiklós, 50. Kuncsorba, 51. Túrkeve, 52. Mezőtúr, 53. Mesterszállás, 54. Ócsöd, 55. Kunszentmárton, 56. Szelevény, 57. Csépa, 58. Tiszasas, 59. Tiszaug, 60. Tiszakürt, 61. Tiszainoka, 62. Nagyrév, 63. Cibakháza, 64. Tiszaföldvár, 65. Martfű.

A régiesebb reggeli ételek közé tartoztak az este forrázott és édesedni hagyott kukoricaliszt alapanyagú ételek, a *málé*, a *görhe*. A nagybacska gyerekek magukkal vitték az iskolába, mezőre, a kisebbek pedig „rájártak” a nap folyamán.

A tej, aludttej, túró reggeli fogyasztása csak a megye szarvasmarhatartással nagyobb arányban foglalkozó részein, jobbmódú családoknál volt általános (Jászság, Nagykunság). Jászkiséren *Szüle András* visszaemlékezése szerint télen fél hétre már megsült a pirítós, a lángos vagy a krumpli a kemence szájában.¹⁵⁴ Csepán früstök hét és nyolc óra között volt. „Nyáron hét órakor volt, mert olyankor a jóra való koldus addigra a másik faluból megfordult. Kenyeret, szalonnát, ilyesmit ettünk. Volt úgy, hogy a béres lekvárt kapott früstökre.” A csongrádi rétben lakó tanyasiak reggelijéhez viszont századunkban rendszeresen hozzátartozott a tej, tejeskávé.¹⁵⁵ Túrkevéen azokon a helyeken, ahol rendszeresen fejtek, nyáron reggelire gyakran főzték a *karimás kását*, tejlevest, *gombótát*, később már a tejbekását.¹⁵⁶ Szőlőbéli munkák, kapálás, szántás idején a magukkal vitt szalonnát sütötték meg nyáron —, ez déli ételként is előfordult a megyében. Tiszaróffi dohányosok früstökre legtöbbször kenyeret pirítottak, a szalonna zsíráját rácsepegtetve megették, de a sült szalonnát meghagyták ebédre.¹⁵⁷

Az *ebéd* — Túrkevéen *dílebed* — jellegét az évszakok, illetve az otthoni vagy határbeli főzés határozták meg elsősorban. Az otthon készült ebéd többnyire két fogásból állt: valamilyen egyszerűbb levesből és a nap húsos vagy tésztás jellegéhez illő főételből. A Tiszazugban ez a kéttagúság gyakran csak látszólagos, mert a kifőtt száraztészta befűszerezett leve szolgált levesként. Tiszaroffon rétes sütésekor ebédre *tekercsleves* főtt a következőképpen: a rétestészta szélét megborsozva sütik meg, összetördelik, tányérra téve rántott levest öntenek rá. Ez az első fogás, melyet az édes rétes mint második fogás követ.¹⁵⁸ Vezsenyen a gombócleves és a krumplis pogácsa mindig egy napon készített, egymás után tálalt ételek. Ilyenkor a főtt krumpli-



SZOLNOK MEGYE KISTÁJAI

val, liszttel összegyúrt tésztaból fő a levesbe a gombóc, s ugyanez a tészta az alapanyaga a pogácsának is.¹⁵⁹

A határbeli déli étkezés vagy a kint dolgozók után kivitt főtt étel volt, s ekkor megegyezett az odahaza szokásos eledelekkel, vagy helyben, szabad tűzön, bográcsban készült. Az ételkészítésnek ez a módja ismert az egész megyében, de elsősorban a nagyobb határu tiszántúli településeket jellemezte.¹⁶⁰ Az étel

jellegét a hozzá szükséges alapanyagok szállíthatósága, tárolhatósága szabta meg. A századfordulón egész Szolnok megyében ismertek a kölesből főtt öregételek. Háttérbe szorulásuk párhuzamosan ment végbe a *lebbencs* és a tarhonya újabb, de nagyarányú elterjedésével. A lebbencs a legkedveltebb déli ételnek a Nagykunságban és a tiszafüredi járásban számított.¹⁶¹ Az öregételeket a mezőn rendszerint a férfiak főzték.

Csépán, ha a család férfitagjai a közelben dolgoztak, általában hazajártak ebédelni, s az asszonyok csak a legnagyobb munkaalkalmak idején hordták ki az ételt. Mikor az asszonyok kapálni vagy szőlőt kötözni mentek, a nap főétkezésévé a vacsora vált, munka után hazaérkezve főztek az egész család számára.¹⁶² Túrkevéen a foglalkozások is nagyban befolyásolták a főzést. A városban lakók, még a parasztok is, általában naponta egyszer, ebédre főztek. Viszont a tanyán lakók, cselédek, aratók, summások és városiak is, ha tartósan a határban dolgoztak, legalább kétszer főztek naponta: reggel öreget, este pedig levest, délben viszont csak azok a tanyasiak főztek, akik családotól kint laktak. A mezőn dolgozók délben mindig *kenyereztek*.¹⁶³ Úgy látjuk, hogy az étkezés pillére itt kettős, hasonlóan a téli étrendben megőrzött egykori kéttagú étkezési rendhez: a reggeli (dél-előtti) és az esti (délutáni) evés attól vált főétkezéssé, hogy ekkor meleg, laktató eledel, főtt étel készült. A tiszaburai summásasszonyok vacsorára főztek meleg ételt, paprikás krumplit, *öreglebbencset*. Általában egy bográcsban három–öt személy számára közösen készítették el az ételt.¹⁶⁴ A jászladányi summások délben rendszerint nyársalt szalonnát, vagy reggeli főtt maradékot ettek.¹⁶⁵ Jászárokszállási napszámosok déli harangszókor ebédeltek. Akinek nem vittek ebédet, száraz ételt evett, érett túrót, kemény tojást vagy bögrében rántottát, gyümölcsöt kenyérrrel. Tejet, tejeskávét üvegben vittek. ... Vízet a határban levő vagy a tanyai gémeskutakból ittak.¹⁶⁶

A mezőtúri Peresi birodalomban dolgozó summások, aratók, napszámosok hasonló ételeket fogyasztottak, így legfőképpen

kását, *lebbencset*, tarhonyát, krumplit, sült szalonnát, *vízicibérét*, kenyeret szalonnával. Az uradalom iparosai, kertészei ugyanazokat az ételféléket készítették, de már rendszerint nem bográcsban, hanem berakott tűzhelyen. Ez és a valamivel bősegebb komenció tette változatosabbá napi étkezésüket.¹⁶⁷ A mezőtúri Harkányi uradalom cselédeinek a fő étkezése a cselédházban, a közös konyhán főzött vacsora volt. Gyakran főztek úgy, hogy a *tanyai levetlen*, a *topogó*, az *öreg tarhonya*, *öreg lebbencs* reggelire is megmaradjon. Levesféle az 1930-as évekig ritkán került az asztalukra.¹⁶⁸ A tiszaroffi cselédemberek megszokott reggeli étele a *karikáskrumpli*, ebédje *kukoricaganca* tejjel vagy hagymás zsírral, vacsorája *görhe* volt.¹⁶⁹

Télen – amíg a kétszeri étkezés rendje élt – főétkezésnek ritkábban számított a kesei *früstök*. A Tiszazugban a délutáni étkezésről úgy beszéltek, mint az ebéd és vacsora egybekapcsolásáról. Étrendjén tésztalevesek, krumpliból, babból készült ételek vagy kifőzött tészták szerepeltek. A nyári időszak vacsorája, melyre öt–hat óra tájt került sor, vagy a déli ebéd maradáka volt, vagy kenyeret, szalonnát, aludttejet, túrót ettek ilyenkor. Jászárokszálláson, de a megyében általánosan is, szokás volt a déli tésztamaradék megmelegítése, *felpirtása* vacsorára. A habart leveseket, mártásokat hidegen ették.¹⁷⁰ Egész napos határbeli munkák idején a vacsora a nap főétkezése volt, étrendje az ebédével egyezett meg.

A legnagyobb nyári munkák idejére még egy negyedik étkezés is bekerült a napi étrendbe. Az *uzsonna* – melyet gyakran kivittek a határban dolgozóknak – elsősorban frissítőként, hűsítőként szolgált. Ha főtt étel, akkor valamilyen savanyú leves, gyümölcsleves vagy a Nagykunságban kedvelt *vízicibere*, aludttej vagy uborkasaláta volt.

A jószág legeltetési rendjéhez, a kunyhótól, tanyától, falutól való távolsághoz egyaránt igazodott a pásztorok napi étkezése. Általános náluk századunk elején a háromszori evés, előfordul azonban az is, hogy csak kétszer esznek napjában. Török-

szentmiklós környékén *früstökölt* a pásztor, majd legközelebb a korai esti órákban evett lebbencset, *öregen* vagy *levesen*, vagy szalonnát. De jó vacsora volt egy-egy nyárson sült szalonna, vagy a papírba csomagolt és parázs hamuja alatt sütött *beirdalt szalonna*.¹⁷¹ Kunmadarason reggelire kenyér–szalonnát, juhfejés idején juhtejet, ősszel túrót is fogyasztottak a pásztorok. Az ebéd leginkább főtt étel: *lebbencs*, *lebbencs leves*, *meztlábás lebbencs* volt, de gyakran készült *kásaleves*, *karimáskása* vagy *fordított kása* is. Változatosságot jelentett, ha valamelyik gazda a városról hozott ebéddel vendégelte meg a juhászokat. Az ilyen orjaleves, disznóhússal főtt borsóleves, palacsinta, töltött káposzta, kalács vasárnapi étkezéssel is felért. Kedvelt vacsoraételeik a *galaburgyi* vagy másképpen nevezve *öreglebbencs*, *gubakenyér*, rántotta, bundás kenyér, tej, zsendice, gomolya, túró, esetleg déli maradék voltak.¹⁷² Ha a juhászok elég közel legeltettek a faluhoz, napi étkezési rendjük szinte teljesen azonos volt a parasztokéval. Jászberényben reggelire a juhász leggyakrabban szalonnát, kenyeret, sajtot, túrót, tejeles túrót evett. Minden másnap délre az ebédet a felesége kivitte. Ez gyakran *savanyúbab*, *savanyúkrumpli*, paprikáskrumpli, tavasszal bányahús, nyáron zöldbab, *piszkesósz* volt.¹⁷³ Kunmadarason szintén előfordult, hogy a juhásznék több napra elegendő készletet, borsólevest, bablevest, töltött káposztát, káposztás húst és kalácsot küldtek ki a pásztoroknak.¹⁷⁴

Jászapáti Csukás nevű részén május elejétől Szent Mihály napig egy-egy család marháit őrző nagyobb fiúgyerekek is gyakran főztek maguknak. Reggelire tejet, tejlevest ettek, délre *lebbencset*, tarhonyát készítettek, s a vadmadár-tojásból sült rántotta szintén a kedvelt ételek közé tartozott. Vacsorára rendszerint szalonnát, tejet ettek.¹⁷⁵

Az évszaktól, az éppen végzett munkától, a napszaktól egyaránt függött, hogy a parasztok hol fogyasztották el az egyes ételeket. A téli hétköznapi étkezésekre leggyakrabban a konyhában került sor. Itt állt az az alacsony, hordozható asztal, amelyet a konyha közepére csak az evés idejére tettek a kamrával szomszédos fal mellől. Fúrott lábú gyalogszékekre telepedve ülték körül. Nyáron a konyhai kisasztal kikerült a ház előtti tornácra, az otthoni étkezések itt folytak le. Határozott ülésrendet a kiemelkedő alkalmak étkezésein figyelhettünk meg, ezek helye a szobai nagy asztal volt. Párhuzamos elrendezésű szobában a fő helyen a századforduló táján a családfő ült, mellette a kanapén a család férfitagjai.¹⁷⁶ A nők, ha a tálalást követően le is ülték, helyük mindig az asztal konyha felé eső része volt.

A törökszentmiklósi tanyavilágban még az 1940-es években is kevés család ebédelt rendes asztalnál, „akkor is csak a gazda, vagy azok a családtagok foglalhattak helyet mellette széken, főleg csak ünnepnapokon, akik dolgoztak. ... a feleség rendszeren kapkodva, csak egy sámlin ülve ehetett, a gyermekek pedig úgyszólván csak a kezükből laktak jól.”¹⁷⁷ Ugyanitt *macskaszék*-nek nevezték azt a kisebb méretű, evéskor a kamrából előhozott keményfa asztalt, amely mellé a gyermekek ülhetek.¹⁷⁸ Jászkiséren így emlékeztek vissza a gyermekek étkezési helyére: „Az édesapám csinált egy kis asztalt, és hozzá sámlit. Mert az volt a szokás, hogy ebédkor a nagyanyám az asztalra tette a nagy cseréptálat, és mindenki abból szedett a sárgamázas cseréptányérjába. Én nagyanyám ölébe ültem, és az ő tányérjából ettem. De lett asztalom, kis cseréptányérom, így én külön a kisasztalomnál büszkén ebédeltem.”¹⁷⁹

Ha felnőtt legények, leányok, házas gyermekek együtt étkeztek a szülőkkel, az öregeknek ritkán került hely az asztalnál, legfeljebb az asztal sarkánál, de inkább a kemence padkáján ül-

tek le. Ételeik sem mindig ugyanazok voltak. Túrkevér „az öreg ember vagy asszony már nem ült az asztalhoz. Félreülve fogyasztotta el a gyengébb kosztját. Leves, kásaféle, puhára főtt krumpli, baromfi hús, kifőtt tészta, de nem galuska, mert azt már nem járta a foga. A szegény sorsú öregeknek volt nehéz, mert ott nem volt rá mód külön öregeknek való ételt főzni. Itt csak sovány levesek voltak, amibe száraz kenyeret pirítottak az öregek.”¹⁸⁰

Nem tekinthetjük általánosnak, mégis gyakran előfordult, hogy a bennkosztos cselédet, napszámost alkalmazó gazdák együtt étkeztek munkásaikkal. A fukarabbak, a rangjukra jobban adók azonban külön főztek a cselédeknek.¹⁸¹

Ha a határban főztek, az ételt rendszerint a földre, partsabb helyre, fa tövére ülve fogyasztották el. A summások a vacsorára főzött bográcsos ételt a főzés színhelyén, az udvaron, az istálló előtt rakott tűz mellett, a földre ülve ették meg. Nyársaláskor szintén a földre ültek. Szőlőbeli kunyhóban a XX. század elején a Nagykunszágban asztalként a kemence tüzelőpadkája, ülőhelyül pedig sárülőkéek szolgáltak.¹⁸²

XIX. századi állapotokat örökített meg *Major Bálint* Nagyrévről: „Házbeli bútoraikból az asztalaikat nagyobb részét kecskelábra maguk csinálták. Voltak némelyeknek a felső vidéki tótok által nyárfából minden festés nélkül készített, s ide szállított asztalaik is, az asztal körüli üléseik pedig, a hol ma utódoknál több helyen cifra kanapék és ruganyos díványok vannak, vályogból rakott és sárral betapasztott, fehér vagy sárga földdel bemázolt, s fejszével faragott deszkával fedett üléseik voltak. Néha karszéket is csináltak maguknak.”¹⁸³

Társadalmi helyzet, szociális állapot, de a fogyasztás helye és az étel fajtája is meghatározta a tálalás módját: kenyeret, szalonnát kézből, bicskával falatokra aprítva ettek. A kemencében sült málét, krumplit, káposztát tepsiben tették az asztalra, ebből vett mindenki magának. Tányér csak a leveses ételekkel került az asztalra, s míg a kenyérszelés rendszerint a gazda tiszte volt,

a levesből a gazdaasszony mert a családtagoknak, legelőször a gazdának, ha az nem kívánt maga szedni az ételből. Túrkevén a családfő szed először, vagy ha annál öregebb családtag is eszik az asztalnál, akkor az. A tányért legfeljebb háromnegyedig illik szedni. Aki már szedett, az a szedőkanál nyelét a következő felé fordítja.¹⁸⁴ Csépan néhány szegény családra ma is úgy emlékeznek vissza, hogy a lábast a megfőtt étellel a földre tették, és azt körül ülve étkeztek. *Szállásy Sándor* az 1930-as évek csépai szociális viszonyait bemutatva kiemelte, hogy külön tányérből evett a család minden tagja. „Az ételt a legtöbb háznál az anya osztja ki, mégpedig kinek-kinek a maga tányéréba.... A család valamennyi tagja, kivéve az apróságokat, az asztalnál eszik, de ma már a gyermekek is csak nagyon ritka esetben esznek a földön.”¹⁸⁵ Szelevény szegényeiről ugyancsak *Szállásy Sándor* írta le, hogy nagyon sokan esznek még egy tálból vagy tányérből, isznak közös edényből még századunk 30-as éveiben is.¹⁸⁶

„A Nagykuságban még a XX. században is az egy edényből történő evés nem szegénységre, elmaradottságra utal, hanem a készített étel jellegéből adódik. A határban, szabad tűzön, bográcsban főzött öregélt az étkezés idejére a földre (pásztoroknál *kutyagerincre*) tették, ezt ülték körül. A kerekfejű, hosszúnyelű vaskanál nemcsak az étel kavarása volt jó, hanem ezzel vették maguk elé a *lebbencset*, tarhonyát is. Karcagi gyakorlat szerint először a gazda nyúlt a tálba (bográcsba)... Azután sorba, illemtudóan, renddel meríti mindegyik kanalát... mindenki maga elől kanalaz.”¹⁸⁷ Jászárokszálláson az első világháború előtt volt szokás egy tálból enni. Külön fakanala volt minden családtagnak, tányért az 1920-as évektől terítettek. Kése minden felnőttnek és a nagyobb gyerekeknek volt, a villa használata az 1910-es évektől terjedt el.¹⁸⁸

Erősen hagyományőrző volt az étkezés rendje a pásztoroknál. Az éppen soron következő pásztor főzte a bográcsban a *paprikást* vagy a *lebbencset*. Nemcsak a tálalás zajlott szigorú

rend szerint, de sajátos jeladással adták tudtára társaiknak az étel elkészültét. Kovács Ferenc Tiszafüreden élt. A Káptalani birtokon pásztorkodó juhász szerint így zajlott le a jeladás: „Kiáll a kunyhó elejbe, megfogja a bogrács fülét, és hatszor megfordítja, hat kört ír le vele (akkor is, ha leves van benne). Ha a juhászok észrevették a jeladást, akkor közülük egy botra teszi a kalapját, és megemeli. Ha nem vették észre, akkor begörbített mutatóujjal füttyöl nekik a főző... Jó időben a bogrács le van téve a földre, a négy kanál a vasfazék szélére támasztva, nyelük a gyepen. Aki megfőzte, az ül le először enni. ... A főző felveszi a kanalat, majd a rangidős következik. Ha például a legfiatalabb főz, akkor is ő ül le először, ő neki kell legelőször enni.”¹⁸⁹

A kunmadarasi pásztorok a földre, ugyanarra a helyre, egy mélyedésbe tették a kész étellel a bográcsot. A földön összehajtogatott bundára, kisszékre, *lófőre* ülve ették. „Ebédelés közben csendben voltak, nem beszélt senki. Mindenki maga elől kanalazott. Más elé nyúlni, kavargatni az ételt illetlenségnek számított. Csak az kavarta meg, aki főzte – de az is evés előtt, mikor hozzákezdtek... Mikor ettek, jobb kezükben a hosszúnyelű kásakavaró, vagy pásztorkanalat fogták, bal kézben meg egy-egy darab kenyeret tartottak, arra csurgatták a levest (ami véletlenül elcseppent) és azt harapdálták közben. A zsírját meg úgy mártogatták, hogy a bicska hegyére kenyeret tűztek.”¹⁹⁰

*Herman Ottó*t 1895-ben Ecseg pusztán tett látogatása alkalmával *Finta Miklós* számadó báránypaprikással vendégelte meg, melyet „hatalmas pásztor bográcsból, kanálos gém ajkából készült villával” költöttek el.¹⁹¹ Az ételfogyasztás- és tartósítás pásztorok között fennmaradt régies gyakorlatát¹⁹² őrizte meg a törökszentmiklósi hagyomány is. *Hudu Ferenc* karancsparti gulyás (az 1860-as években) „csak úgy evett jó ízűt a maga főzte birkapaprikásból, ha azt kiterített gubájának sima felére kiöntötte, utána pedig a zsírmaradékot szétkenete rajta azzal a céllal, hogy az eső ártalmatlanul lecsurog rajta, s egyikük sem ázik el.

Régen a megmaradt bográcsos gulyáshúst vászonzacskóba rakva az épület végén a falba bevert faszegre „vasalóra” akasztották és alkalmileg fogyasztották el hidegen.”¹⁹³

Nemcsak a felhasznált nyersanyagokban, a készített ételekben hagyományörzőbb a pásztorok táplálkozása a parasztokénál, hanem – mint láttuk –, az étel tálalása, elfogyasztása is konzervatívabb, szabályok által kötöttebb. Az étkezés színtere pedig szinte kizárólag a tűz melletti szabad tér, nem kíván és nem is enged meg asztalt, komolyabb ülőalkalmatosságokat. A főzőedények és evőeszközök pedig a lehető legegyszerűbbek, s tökéletesen alkalmazkodtak a pásztorok munkájához, étrendjéhez.

Heti étrend

A hét egyes napjain asztalra kerülő ételek többé-kevésbé szabályos ritmus szerint rendeződnek. A főétkezésre, rendszerint délre készített ételek váltakozása eltérő jellegükből – húsosak vagy tésztaak – adódik. A középkori böjti előírások nem magukat az ételeket írták elő vagy tiltották, hanem hústalanságot, illetve zsírtalanságot követeltek. Ezeknek a kívánalmaknak a nagy gabonatermő vidékeken a tésztafélék feletek meg leginkább.¹⁹⁴ A hét a magyar népterület nagy részén legfeljebb húsos és tészta napokra tagolódik, az azonban már mutat táji különbségeket, hogy mely napok húsosak vagy tésztaak. Megyénk a tiszafüredi járás és a Nagykunság kivételével abba az övezetbe tartozik, amelyben a hét tészta napjai a hétfő, szerda, péntek. Palóc területeket, Budapest környékét, a Tápió-vidéket jellemzi Szolnok megye mellett ez a rendszer.¹⁹⁵ Az Alföld délkeleti – éppen a Nagykunsággal határos – területein a szerdát tekintették inkább húsevő napnak.¹⁹⁶ *Ecsedi István* szerint Debrecen környékén csak a jobb módúaknál alakul ki heti ét-

rend (az sem szabályos), a parasztember ételei között a kenyérfogyasztás túlsúlya miatt nincs változatosság az étrenden.¹⁹⁷

A hét napjainak ételeit Szolnok Megye Néprajzi Atlasza a megye valamennyi településén vizsgálta. Kérdései a századforduló téli ételeire vonatkoztak, mert a hagyományos heti rend a téli időszak étrendjében maradt fenn legtovább. A hétfői nap legáltalánosabb étele a tésztaféle, a Tiszántúlon pedig a vasárnap maradék. A tészta alapanyagú levesek, a kifőtt tészták, valamint a főtt burgonya és liszt keverékéből készült kifőtt gombócok a tésztás ételek fő típusai. Az első kettő a tiszafüredi járásban és a Nagykunságban általános, a harmadik a Tiszazugot és a megye Tiszától nyugatra eső részét jellemzi elsősorban.¹⁹⁸ A gombócfélék terminológiája további táji tagoltságot jelez: a megye északi részén *nagyhaluska*, a Tiszától nyugatra *gombóc*. A *göldin* szórványosan a Jászságban, tömbszerűen a Tiszazugban ismert.¹⁹⁹

A keddi étrendje egységesnek mondható néhány nagykunsági és Tiszafüred környéki település kivételével: lencse, bab, borsó, káposzta, burgonya főtt többnyire levesként, benne füstölt disznóhús.²⁰⁰ Csépan a szegényebb helyeken hús nélküli krumplit vagy borsólevest, utána *savanyú krumplit* tettek az asztalra. A megye többi részén sem került feltétlenül hús a szemes terményből készült levesbe vagy főzelékbe.²⁰¹ A húsfogyasztás nagyobb aránya a Hortobágygal határos megyeszélt és a Nagykunságot jellemezte, a heti étrendben ez a kedden főzött pörkölt vagy paprikáshús készítésében is jelentkezett.²⁰²

A szerdai ebéd a megyében túlnyomórészt kifőtt tészta volt, előtte könnyebb leves főtt. A Tiszazugban általános gyakorlat szegényebb helyeken a tésztaféle fűszerezése, és leveskénti fogyasztása. Kunszentmártonban tejeslevest vagy tejlevest ezelőtt szerdán és pénteken, de nem minden egymást követő héten csináltak. A pénteki tejeles Mesterszálláson is előfordult.²⁰³ Húsféle néhány tiszamenti és nagykunsági településen került az asztalra. Burgonyás étel a Tisasüly–Kőtelek–Nagykörü–Beseny-

szög kisebb táji egységét jellemezte. Itt a krumplilevest – a megye többi részén a heti étrendből már kiszorult – *málé* követte.²⁰⁴ A *málé*, kukorica *ganca* csépai szegények asztalára szintén szerdán került.²⁰⁵

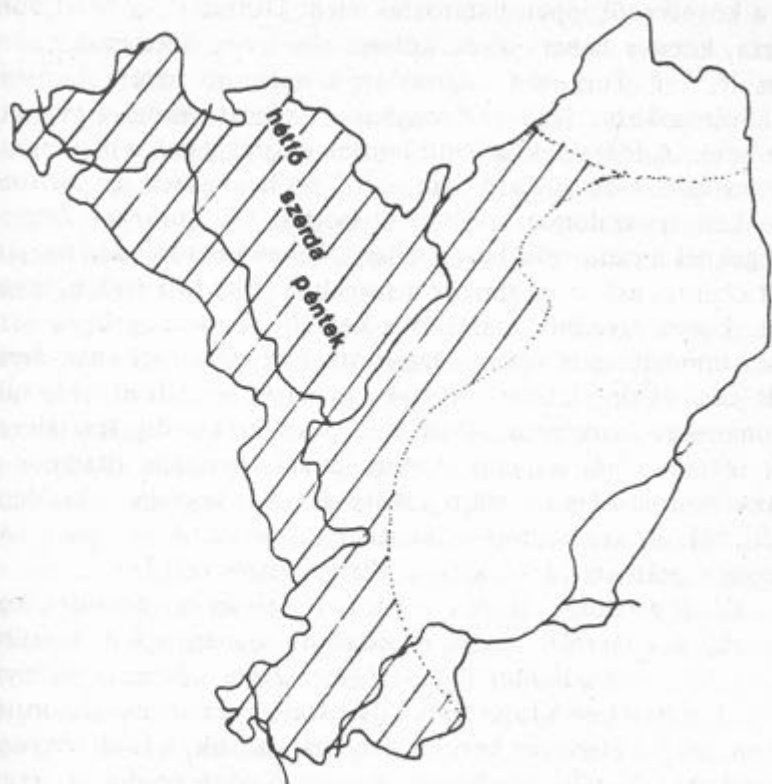
A csütörtököt szintén húsos napnak tekintették egész Szolnok megyében. Régiesebb ételsorán füstölt disznóhúsféle szerepelt szemesfőzeléssel, pásztoroknál *kása* vagy *öregétel* főtt. Kun-szentmártonban csütörtökön bablevest ettek füstölt hússal, utána peracet tálaltak.²⁰⁶ Valószínűleg újabb, és inkább a nyári időszakban fordul elő a húsféle pörköltnek történő elkészítése.²⁰⁷

A pénteki nap hústalansága jellemzi Szolnok megyét a századforduló időszakában. Az egyszerű pirított, tojásos, tészta leveseket többnyire kifőtt, ritkábban sült tészták követték. Kis-újszálláson pénteken *paszuly* főtt,²⁰⁸ de szemes terményből készült leves a megye keleti felében másutt is előfordult.²⁰⁹

A szombat jellemző, de újabb étele a századfordulón a paprikáskrumpli, mely Szolnok megye keleti, a táplálkozás terén hagyományörzőbb felében kevésbé terjedt el. Tésztaételek szórványosan az egész megyében megtalálhatók a szombat étrendjén, többnyire sült tészták készültek ilyenkor.²¹⁰ Zagyvarékas szombati étrendjén a *pirított krumplileves* és a frissen süttött (nem ünnepi ételnek számító) *rostélyos kalács* szerepelt. Ezt a gyakorlatot napjainkban is megfigyelhettük.²¹¹ Pásztoroknak, határban dolgozóknak, ha egész héten maguk főztek is, a szombati sült tészta ebédet rendszerint kivitték. Feltételezhetjük, hogy szombaton régebben, főleg a Tiszántúlon kásaféle, *öregétel* került az asztalra, s a századfordulón ezt váltotta fel a tarhonya – mely jellegében hasonlít az előbbihez –, majd szorította ki teljesen az étrendből a paprikáskrumpli.

A vasárnap hagyományos ételeiről külön fogunk szólni. Több fogásával, tartalmasabb ételeivel átmenetet jelent az ünnepi étkezés felé.

A Szolnok Megye Néprajzi Atlasza által és a néprajzi gyűtések során feltárt heti étrend – úgy tűnik – az állandóan ala-



A hét téztás napjai

külő, változó étkezési szokásrend egy kimerevített kockája. Az észak-magyarországi és közép-alföldi területekre – tehát nagyobb földrajzi egységre jellemző hétfő – szerda – péntek téztás jellege csak keretét adja az ételfajtáknak. A hétköznapi táplálkozás évi rendjében a közösségileg elfogadott szabályok, szokások hatása csak az étrend egyöntetűségében jelentkezik, közelebbről csak jellegét, s nem szigorúan az egyes fogásokat

határozza meg általában.²¹² Kisújszálláson az étkezés heti rendjét a következőképpen határozták meg: „Kétszer egy héten sült tészta, kétszer habart leves, kétszer sós leves, kétszer rántásos készült.”²¹³ Túrkevéen, hasonlóan a nagyobb határú kunsági mezővárosokhoz, nem volt szigorúan szabott rendje a heti étkezésnek. A főételnek számító levesek és öregételek a nap mindhárom étkezésén előfordultak, s jól beilleszkedtek az aprított tej, kenyér–szalonna, pirítós ételsorba.²¹⁴ Túrkevei közép-rétegeknél a csütörtök húsos jellegű. Leves a hét minden napján főtt ebédre, akkor is, amikor a reggeli szintén főtt étel, pl. kása volt. Estére ilyenkor tésztaleves készült. A szegényebbek asztalán mindennapos volt a reggeli öregétel (*fordított kása, karimás kása és öregtészta* váltották egymást). A déli étkezés túlnyomórészt kenyér–szalonna volt, vacsorára pedig tésztalevesek főttek a hét napjain. Jobbmódúak étrendjén általános a századfordulótól a reggeli tejeskávé és a két fogásos – kedden, csütörtökön, szombaton – hússal főzött ebéd. A vacsora a hét három napján kenyér–szalonna, illetve pirítós volt.²¹⁵

A heti étrend ételsora a Tiszazug falvaiban egységesült a leginkább, s a hétfői napon megszabott alapanyagból készült, adott étel – a *gölldinleves* – főzése szinte kötelező érvényű volt. A heti étrend folytonos változása, egyes ételek kiszorulásában, illetve étrendbe kerülésében mutatkozik, s több tényező függvénye. A táji adottságok, a gazdálkodás rendszere, ezen belül földművelés–állattartás aránya, a művelési rendszerbe kerülő újabb táplálék növények térhódítása, az adott társadalom nyitottsága vagy zártsága, mind-mind beleszólnak egy-egy ételfajta elterjedésébe, uralkodóvá válásába, illetve étrendről történő lekerülésébe. XX. századi folyamatok eredményeként egyre inkább elhomályosodik az egykor megszabott tésztás és húsevő napok rendszere.

A táplálkozás éves rendje

A hétköznapi táplálkozását, a heti étrendbe kerülő ételek sorát az évszakok váltakozása, az ennek megfelelően rendelkezésre álló nyersanyagok és a paraszti munka feladatai együttesen szabták meg. Talán azért is lehetett hagyományörzőbb a téli ételsor, mert ilyenkor azok a régóta termesztett növényfélék az ételek alapanyagai, amelyek tárolása egyszerű, tartósítást vagy nem igényelnek, vagy konzerválásuk régies módon, füstöléssel, savanyítással, aszalással történt.

Vegyük sorra, hogy az ételkészítés főbb nyersanyagai az esztendő melyik szakaszában dominálnak. A gyűjtögetéssel beszerzett növények étrendi szerepe meglehetősen kicsi, fogyasztásuk századunk első évtizedeitől kezdve alkalomszerű. Szegényebbek és gyerekek foglalkoztak a tavaszi esők után gombaszedéssel. Egy-egy nap ebédjének étele került ki ilyenformán. A gomba szárításával, aszalásával nem foglalkoztak. A teanövények (bodza, hársfa, székfű virága, fodormenta) összegyűjtésének ideje a tavasz, nyár, de a felhasználásra inkább az esztendő téli felében vagy egész éven át került sor. Nyári csemegék voltak a vadon termő gyümölcsök. Ezeket többnyire frissen fogyasztották, konzerválásukra csak akkor került sor, ha nagyobb mennyiségben álltak rendelkezésre, és szedésük nem ütközött valamilyen nagyobb határbeli munka időpontjával. Eltevésre legtöbbször szedret szedtek, lekvár, újabban szörp készült belőle. A sulymot – mely e században szintén csak csemegének számított – ősszel szedték, és sütve, megfőzve fogyasztották a megye vízközeli településein.

Tavaszi, nyárelő az ideje a madártojás szedésének. Ezt vagy nyersen, azonnal megették – főleg gyerekek –, vagy rántottának sütötték meg. A Tiszazugban szárasztészta gyúrtak madártojással. Nyúl, fácán fogyasztása szintén alkalmi jellegű volt, évszakhoz nemigen kötődött, bár a határbeli nagyobb munkák idején jutottak legfőképpen hozzá.

A halászat – hivatásos halászok gyakorlatában – kevésbé volt idényjellegű, hiszen ha az időjárási viszonyok engedték, egész évben tudtak halászni. Ennek megfelelően gyakran ettek a halászok friss halat. Nagy történelmi múltja van a hal tartósításának, szárításának és füstölésének, bár megyénk éppen a szélére esik a nagyüzemi halhasítással foglalkozó területeknek. A paraszti gyakorlatban a hal tartósításának korábbi évszázadainkban minden bizonnyal nagyobb jelentősége volt, így az év tavaszi, nyári és őszi szakában a hal friss, télen szárított formában történő fogyasztásával számolhatunk,²¹⁶ Szolnok megyének elsősorban azokon a tiszamenti és Körös-parti településein, ahol hivatásos halászok is nagyobb számban működtek (Tiszaörvény, Tiszafüred, Tiszaigar, Szolnok, Tiszaug, Szelevény, Kunszentmárton).

Tejtermelő paraszti gazdaságokban a tehén ellését úgy igyekeztek befolyásolni, hogy a tavasszal született borjú a nyári legelőn már felpendüljön. A táplálkozás éves rendjébe így illeszkedett bele a tej és a belőle készült termékek sora. Tavasszal, korányron tudtak mind több tejet kifejni, épp akkor, mikorra a tartósított vagy szárazon tárolt zöldségfélék már fogytán voltak (nemritkán rá is úntak ezekre a tél végére), a füstölt disznóhús egy részét pedig tartalékolni kellett a nyári munkákra. A tavaszi csirkéket még nem lehetett vágni, s a zöldségfélék közül is csak a koraiak (saláta, sóska, hagyma) kerültek még a konyhára. A nyári melegben a hideg, könnyen emészthető tejtermékeket kedvelték a leginkább (aludttejet, zsendicét, írórt, túrórt). Az ízesített sajt- és túrófélék szárítás, rendszeres átgyúrás után hosszabb időn keresztül (tél közepéig) fogyaszthatók voltak. Természetesen a friss tejet, túrórt is – főleg a Nagykunság, Jászság jobb módú gazdaságaiban – egész éven át igyekeztek étrenden tartani. A Tisza mente és a Tiszazug szegényebb településeinek lakói, mivel maguk nem tudtak tehenet tartani, piacról, háztól szereztek be egész éven át a szükséges tejmennyiséget.

A tézstaételek esetében főleg egyes fajtáknál mutatható ki

a szezonális jelleg. Tavasszal, a friss ellésű tehén tejéből sült a *vékonypite* vagy *pecpite*, áprilisban a gyenge kaporral készült túróslapény került gyakrabban az asztalra. A nyáron beérett gabonaféléket a gazdasszony úgy igyekezett beosztani, hogy esztendőn át elegendő legyen a sütéshez a liszt. Mégis előfordult, hogy a nyár elejére fogytán volt, s csak a legszükségesebbre, a kenyér sütéséhez jutott. Ezt fogalmazza meg a Tiszazugban ismert mondóka:

Karácsonyra kalácsot,
Újlesztendőre rétest,
Húsvétra (vagy pünkösdre) kenyeret
– ha lehet!

Télen, a disznóvágások után sűrűbben készültek azok a tésztafélék, amelyek több zsírt kívántak (rétes, csöröge, fánk). A disznótor, vagy az azt követő napok süteménye a hájas tészta. A lisztforrások, pépek és a csiráztatással édesített lapények (*csiramálé*) szintén télen, koratavasszal készültek sűrűbben. Ugyancsak a téli időszakban gyúrták a frissen kifőzött tészta-*betéteket*, mint a *csipedít* vagy a fő tésztaételnek számító *dere-lyét*. Ekkor ugyanis jobban ráértek, mint nyáron, amikor igazi szezonja a megszáritott és bármikor gyorsan elkészíthető *leb-bencsnek*, tarhonyának volt.

A zöldségfélék közül a burgonya egész éven át a táplálkozás egyik legfontosabbá vált nyersanyaga a századfordulón és a XX. század első évtizedeiben. A megye jobbágyi eredetű falvaiban fontos kenyérpótlóként szolgált. A krumplis ételeknek széles skálája ismert ezeken a helyeken. A Jászságban, Nagy-kunságban fogyasztása jóval kisebb arányú, sokszor lenézett. A jászfénysarusiakat a többi jászsági település lakói például krumplihásúaknak csúfolták.²¹⁷

A hüvelyes termények közül a bab, borsó a burgonyához hasonlóan károsodás nélkül tárolható hosszabb ideig, így ezek képezték a téli táplálkozás alapját. A káposzta savanyítva szintén ősztől tavaszig szerepelt az étrenden. A megye katolikus

vallású településein a nagybőjt legfontosabb étele volt. Hússal készített ételei (toros káposzta) disznóöléskor, lakodalomkor (töltött káposzta a Jászságban) kedveltek. Fogyasztása a megyében a Jászság településein a legintenzívebb. A zöldfőzelékek közül korábban nagyobb szerepe lehetett a sárgarépának. A saláta, sóska nyár elején inkább mártásnak főtt, a friss gyümölcsöket, valamint a zöldbabot, zöldborsót elsősorban levesnek készítették. Aszalással tartósított gyümölcsök a téli levesek jellegzetes alapanyagát adták, s hangsúlyos szerepet töltek be a bőjti és az ünnepi táplálkozásban is.

A húsfélék fogyasztásának évszakok szerint jól tagolt rendje figyelhető meg Szolnok megyében. Az egész évi hús- és zsírfogyasztás alapja a tél elején vágott disznó. Húsban a leggazdagabb az esztendő ünnepi közül épp ezért a karácsony és az azt követő néhány hét. Friss hús – orjalevesnek, toros káposztának – készül, pecsenye, hurka, kolbász gyakran sül ebben az időszakban. Amikorra ezek elfogytak, a sózással konzervált húsokat, az újabb divatú disznósajtot fogyasztották. Katolikus vallású településeken a nagybőjt idején nem került húsféle az asztalra, füstölt sonkát, kolbászt, kocsonyát húsvétkor ettek csak. A Nagykunságban, ahol a húsfogyasztás nagyobb arányával számolhatunk, nem volt ritka a tél végi második disznóvágás. Az is rendszeres volt, hogy a téli időszak vasárnapjain friss birkahús, mészárszékekben vett marhahús főtt. Karcagon a legtöbb parasztcsalád tartott három–négy birkát, s egyet–kettőt vágtak belőle évente. A birkahús nagyobb arányú fogyasztása Szolnok megyében csak a Tiszántúlon dominál, annak ellenére, hogy a Jászság is jellegzetes juhtartó terület, s néhány tiszazugi településen szintén hagyománya van a juhászatnak.²¹⁸

Míg a tél, koratavas a disznó, birka friss és füstölt formában történő felhasználásának az időszaka, nyáron, ősz elején a friss húst rendszerint a szárnyasfélék szolgáltatják. Tartásuk egész Szolnok megyében, legszegényebektől a jobbmódúakig egyaránt általános. Amikorra a füstölt húsok kifognak a kam-

rából, illetve egy részüket (például a Tisza mentén) tartalékolják a nagyobb nyári munkákra, felnőnek az első korai csirkék. Pünkösöd után rendszerint lehet már vágni őket. Az őszi–téleleji húsfogyasztás alapja pedig a szüretre vágott birka, a felnövekedett tyúk és a meghízott kacska, illetve liba. Az utóbbiak tartása nemcsak táplálkozási tényezőktől függött (van-e a családban alkalmas pásztor, szükséges-e a tolla, van-e hely a legeltetésre stb.). Szegényebbek a hízlalt kacska, liba néhányát minden évben eladni kényszerültek.

Az ételkészítéshez elengedhetetlenül szükséges zsírozóanyag túlnyomórészt disznózsír Szolnok megye egész területén. Még a disznóölés napján vagy másnap sütik ki az egész évre szükségesnek tartott zsír mennyiségét. Ez azonban változó lehetett, s attól is függött, hogy a mezei étkezés, a pergelt ételek készítése milyen mértékű volt, s mennyi szalonnát kívánt. A Nagykunságban a kisütött zsír aránya a legkisebb, itt a szalonna a zsírozója a legtöbb ételnek, ezen kívül itt figyelhettük meg a kenyér–szalonna legnagyobb mérvű fogyasztását is.²¹⁹ A századfordulón még a fehér szalonnát használták elsősorban mindkét célra, a füstölés inkább a megye északi és Szolnok környéki részét jellemezte.²²⁰ A Jászságban és a megye katolikusok lakta falvaiban zsírozóként – különböző arányban – főleg a nagybőjt idején a vaj, sült vaj (jobb módúaknál), valamint a napraforgó-, tökmagolaj szerepelt. Ősszel a fogyóban lévő disznózsír pótlására sok helyen a meghízlalt, tömött kacska, liba zsírját használták.

A HÉTKÖZNAPI TÓL ELTÉRŐ IDŐSZAKOK ÉS ALKALMAK
TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAI

Ínséges időszakok

A középkor folyamán és a XVII–XVIII. században nagy szerepe lehetett azoknak a növényeknek, melyeket a parasztok csak ínséges időszakokban, kényszerűségből fogyasztottak. A sulyom lisztjéből kenyeret sütöttek, mint ahogy *Györffy Lajos* leírásából megtudjuk. *Györffy István* írta le, hogy a szilaj pásztorok kenyerere a gyékény lisztes gumója, a gyékényböndő vagy bengyele volt: „... sülvé is, főve is egyformán ették, mint mi most a krumplit. Ha megsült, vagy megfőtt, széthasogatták. Belől olyan volt, mint az ikra. A pásztorok módfelett szerették. Volt olyan, aki böndőérés idején a kenyérre rá se nézett.”²²⁰ A harmatkását a víz színéről hajnalban szedték a Berettyó környékén, s úgy főzték, mint a köleskását.²²¹ Az emlékezetben már nincs nyoma bengyelének,²²² mely a múlt századi feljegyzések szerint az 1863. évi aszályos esztendőben egy korábbi gyakorlatot újraélesztve néptáplálékul szolgált, lepényféléit sütöttek belőle. Keserves táplálék volt a korpa-pogácsa és a zabkenyér is.²²³ 1863-ban a Várad környékéről hozott tölgyfakérget, tengericsutkát lisztté őrölve sütöttek pogácsát.²²⁴ A kiszáradt legelők nem tudták eltartani a jószágállományt, hullottak az állatok, s rendkívül olcsó lett a hús. A Nagykunságban „csakugyan hússal ehették a húst, csak az volt a baj, hogy nem termelt hozzá kenyér, és nem volt só, mert megfelelő szállítási eszközök hiányában nem volt mivel idefuvarozni, csak a szol-

noki kofák árultak sót, méregdrágán.”²²⁵ Csépaiak emlékeztében él az a szegény ember, aki egy aszályos esztendőben kiment kapálni, étel híján pipaccsal lakott jól, s meghalt tőle.²²⁶ Korábban néptáplálék volt, de a legszegényebb családok asztalára még századunkban is került a csicsóka. Törökszentmiklóson „csicsóka-családoknak” nevezték a gyűjtögetésükkel foglalkozókat. Szintén szegények ínséges eledele volt a takarmányrépa.²²⁷

A XX. század, ha ilyen mértékű éhínséget nem is hozott, ismétlődő háborúi megtörték a táplálkozás megszokott ritmusát. A kenyérliszt pótlására ezekben az időszakokban elsősorban a kukorica lisztje és kásája szolgált. Tömegetáplálék a krumpli volt, de az árpakenyér sem maradt ismeretlen az ekkor felnevelkedő nemzedék számára. Túrkevéen barna lisztet őröltek a háborús években a malmok, s barna kenyér, fekete kenyér, tengeris kenyér, krumplis kenyér sült a kemencékben. A vagyonsabbak számára a kenyér „barnulása” jelentette a szűkebb időt, a cselédek, napszámosok étrendjén a málé, tengerikása, krumpli, zsír helyett tökmagolaj vált uralkodóvá.²²⁸ Cukor pótlására a két világháború idején a melaszt használták, rizs helyett pedig a korábban általános kásaféle, a köles tért vissza. A háborús években sok helyen újra vetettek kölest, ez lett a hurka legfőbb tölteléke kevés hús mellett. Ezen kívül előfordult, hogy búzadarával, esetleg kukoricakásával pótolták a hiányzó rizst.

Jellemzőnek tekinthetjük, hogy egy-egy ínséges időszak évtizedekkel, esetleg évszázaddal korábban alkalmazott nyersanyagokat hoz vissza időlegesen az étrendbe, s felújít már feledésbe merült ételkészítési eljárásokat.

X

Az előzőek során a köznapi táplálkozás hagyományait, legfontosabb alapanyagait és ételeit mutattuk be. Most azokat az

alkalmakat vesszük sorra, melyek valamilyen ok miatt a hétköznapok egymásutánja fölé emelkednek. Ez történhet például azért, mert az adott alkalom a hét pihenőnapjául szolgál, mint a vasárnap. Egy-egy családi keretben végzett nagyobb munka szintén megváltoztathatja az étkezés megszokott menetét, akár úgy, hogy megváltozik az étkezések napi beosztása, akár úgy, hogy az adott munka nehézségi fokának megfelelően igyekeznek összeállítani az étrendet (jobb, laktatósabb vagy éppen könnyebb ételeket tálalnak), akár úgy, hogy – elsősorban az ételkészítéssel, konzerválással kapcsolatos munkák közben – csak ilyenkor előállítható eledeleket fogyasztanak. Lehet a köznapitól eltérő a táplálkozás azért, mert egy kiemelkedő, nagyobb munka végzése rokonsági körben vagy a faluközösség egy részének közös részvételével történik, s mint közösségi megmegnyilvánulás, ünnep illetve szórakozás jegyeit is magára öltetheti (disznóölés, szüret, házépítés). Ezeknek a hétköznapitól eltérő alkalmaknak a táplálkozását kívánjuk bemutatni.

A vasárnap

Szolnok Megye Néprajzi Atlasza kiemeli a gyűjtés tanulságaként, hogy a vasárnapi étkezés a családi, közösségi ünnepek étrendjéhez hasonló vonásokat mutat,²²⁹ mint erre már korábban utaltunk. A legszegényebb helyeken is igyekeztek a hétnek legalább ezen a napján húsos ételt tálalni az asztalra. Túrkevéen a paraszti társadalmon belüli különbségek a vasárnapi étkezés rendjében úgy jelentkeztek, hogy az alsóbb rétegek asztalán a kétfogásos ebédnek csak a második fogása volt húsos. Középgazdáknál, jobbmódú családoknál a tyúkhúsleves elmaradhatatlan vasárnapi étel volt, ezt rendszerint paprikásan elkészített húsféle követte.²³⁰ Az étel fogyasztásának módjában nemigen tértek el a hétköznapitól.



Vasárnapi főétkezés második fogása

A Szolnok megyében általános vasárnapi tyúkhúsleves – mely főleg a nyári, őszi időszakot jellemezte – mellett hagyományos húsétel volt az orjaleves. A Jászságban és a tiszafüredi járásban ezt túlnyomórészt káposztás étel, töltött káposzta vagy káposztás hús követte, de ugyanitt megtalálhatók a mártással tálalt, levesben főtt húsok. A paprikásfélék vasárnapi fogyasztása a Nagykunságban és a Tiszazugban uralkodó volt a XX. század

elején.^{2 3 1} Túrkevéen, de Vezsenyen is az őszi időszak legelterjedtebb vasárnapi étele a hízott kacska volt. Levesnek, paprikásnak készítették, hátát, máját, zsíráját tepertőnek sütötték.^{2 3 2} A Tiszazug szegényebb sorsú lakossága, ha friss hús beszerzésére nem volt módja, vasárnap a csütörtöki étrendre emlékeztető ételsort állított ki, füstölt disznóhúsból és valamilyen főzelékféléből. A vasárnap hétköznapitól eltérő jellegét erősítette a külön fogásként tálalt kalács vagy egyszerűbb, kelesztett, zsírban sült tészta. A húsoles, egyáltalán a húsfogyasztás és a kalács készítése egyaránt az ünnepek felé közelítette a vasárnap étkezési rendjét az egész megyében.

Munkaalkalmak táplálkozási szokása

Mezőgazdasági munkák

A paraszti társadalom élete a rendszeres és folyamatos munkavégzésre épült, s a munkafolyamatok túlnyomó többsége nem járt az étkezés szokott, hétköznapirendjének megváltoztatásával.^{2 3 3} A legnagyobb erőlkifejtést igénylő munkacsúcok – főképpen az aratás, mely a nagy nyári hőség idejére is esett – azonban jobb, kalóriadúsabb ételek fogyasztását kívánták meg. Ehhez igazodott az aratók és cséplőmunkások komenciója. A múlt század közepén a Kétpón dolgozó mezőtúri aratók „conventió”-ja a következő volt: „Egy pár emberre az-az egy takaróra marokszedőjével együtt, 1 véka búza megőrletve, két font szalonna, négy ittze kása, négy font húsa, 1/4 ittze só, úgy szinte a búzához ismét 1/4 ittze só szokott adatni heti eleségül.”^{2 3 4} E napszámosok napi táplálkozásának a rendjéről a következőképpen számolt be *Galgóczy Károly*: „Megemlést érdemel az a különös szokás, mit e munkások különösen kaszálás idején követnek: reggel 6–7 óra közt főznek (lebbencset, tarhonyát vagy kását vasfazékban), addig természetesen napfelkeltétől dolgozván,

ha ettek, kalapálnak, mely két munkával mintegy másfél óra telik el. Délben két óra kell evésre, alvásra és kalapálásra, akkor nem szoktak főzni, hanem uzsonnára főznek ismét, s evés után kalapálnak. Az uzsonnát minél később szeretik tenni, 6–7 óra közt, azt tartván, hogy úgy nem kall vacsora.”^{2 3 5}

A tiszafüredi múzeum 1866-ból származó takarási szerződésében olvassuk, hogy a Tiszafüreden arató munkások heti étkezésükhöz a következő élelmet kérték *Lipcsey Imre* földbirtokostól: „Az a kérésünk tekintetes uram egy (etze) félvéka lisztet nyomva három ittze lisztet gyúrni egy font sót más fél font szalonnát egy font turót főzeléket 2 ittze kását vagy Borsot 2 font húst 2 itztze vaját Péntekre és Szombatra”.^{2 3 6}

1897-ben az országos szokásnak megfelelő pénz és természetbeni juttatáson kívül Jász–Nagykun–Szolnok vármegye egyes részein például a mezőgazdasági munkások alkalmazóiktól a következő ellátást kapták: „Kunmadaras körül ellátásul reggel kenyér, szalonna és tavasztól őszig pálinka volt a napi járandóság, délben főtt ételt ettek, uzsonnára tavasszal és ősszel kenyér, szalonna, pálinka járta, s nyáron főtt étel, de vacsora nem. Kunhegyes vidékén májustól októberig: napjában háromszor főtt étel volt (váltakozva tésztanemű, borsó, bab, burgonya, tojásleves, savanyú hagymaleves, tejfölös leves, káposzta és kása, hetenkint egyszer, pálinkát napjában háromszor adtak. Októbertől májusig napjában egyszer kenyér, kétszer főtt étel, hús vagy szalonna pedig hetenkint három alkalommal került a napszámosok elé. Jászberényben ugyanekkor reggel egy deci pálinkát mértek, kenyér, tej, sajt vagy szalonna volt a reggeli, délben leves és mellékétel, melyből az egyik hússal készült, ezen kívül hetenként kétszer főzelék helyett száraztészta volt az étel. Karcagon ellátásul kenyér, szalonna, lebbencsleves és kása, nyáron disznó- vagy juhhús szokásban volt, csakúgy, mint nyáron és ősszel a pálinka.”^{2 3 7}

Túrkevéen a két világháború között az aratók az egész aratási, cséplési munka idején hetenként és páronként 25 kg búzát, 2 kg

kását, 1 kg sót, később 1 pengő fűszerpénzt kaptak.²³⁸ Mezőtúri aratóknak később hetenként páronként 1–2 kg húst is adtak komenciába, a kása helyett pedig krumplit kaptak.²³⁹ Az aratók a lisztet előbb kapták, hogy a munka kezdésére már kenyér sülhessen belőle.

A maguknak arató gazdacsaládok gondosan felkészültek az aratásra. A gazdasszony az aratás megkezdése előtt közvetlenül kenyeret sütött, előkészített elegendő mennyiségű *lebbencset*, tarhonyát. Nemcsak a tej, tojás, csirkehús, füstölt hús került elő, de gondoskodtak róla, hogy elég szalonna, köleskása, liszt, hagyma, fűszerek, bab legyen készletben.²⁴⁰ Nagykunsági, kunszentmártoni tanyák udvarán aratásra száz–százötven csirke is felnevelkedett, így a bandában arató, cséplő munkások számára a gazdasszony főzött századunk első évtizedeiben. Egy-egy kunsági gazdacsalád társadalmi rangja megkívánta, hogy munkásai számára „jobb” ételeket főzzön. A Jászságban is úgy tartották, hogy ilyenkor a gazdasszonynak ki kell tenni magát: „süt-főz, mélyebben belenyúl a zsírosbödönbe, hogy szó ne érje a ház elejét.”²⁴¹

A megye kisebb határu falvaiban az aratók számára naponta vittek ebédet, házilag szőtt *kantár*ba tett *szilkek*ben. Az ételek megegyeztek a máskor szokásosakkal, a különbség abban mutatkozott, hogy húsevő napokon mindig igyekeztek a főzelékféle mellé valóban adni húst is. A hús vagy füstölt disznóláb, csülök, keresztcsont, jobbmódúaknál sonka vagy frissen vágott baromfi volt. A keddi, csütörtöki napok mellett szombaton szintén húsféle készült, mellé sült tésztát adtak. Zagyvarékason a szegényebbek között általános aratási étrend a következő volt: reggeli szalonna, kenyér, délben pirított leves kenyérrel, vacsora szalonna. Csütörtökre babeles főtt disznócsülökkel, mellé lekváros buktát sütöttek az asszonyok, ezt készen hozták ki az aratóknak.

A Tisza mente kisebb falvainak aratói leginkább „a saját kenyérükön arattak”. Egy tiszaroffi volt cseléd így emlékezett

vissza az arató ebédre: „Két esztendőben én csak *lebbencsen* arattam, mikor megnősültem. Csak *lebbencsen*. Az anyósom is csinálta a *lebbencset*, meg az én anyám is. Vasárnap a feleségem hozta ki. Én kalapáltam, ő meg főzött. A többi ember mikor kalapált, mi meg akkor ettünk. Semmi más: kenyér, szalonna meg *lebbencs*.”²⁴² Változatosabb ételei voltak a roffi határ közelebbi részein aratóknak, hiszen számukra az asszonyok készen vitték at ebédet. Leginkább a savanyú leveseket kedvelték, mint a savanyú krumplilevest, zöldbablevest, vagy az igen szeretett gyenge csirkével főzött almalevest.²⁴³ Az étel hordására így emlékezett vissza *Mohácsi Bálintné*: „Kétszer egy héten süített (édesanyám) kalácsot, esetleg csak túróslépenyt kaprosan, akkor nem vót húsleves, csak zöldbableves megfőtt a kemencébe, kevesebb baja vót a főzéssel. 9–10 órakor indult az étellel. A sült tésztát, kenyeret, gyümölcsöt belerakta egy fél vékás kaskába, oszt belekötötte a vászon ruhába és a hátára vette. Egyik kezében a húsleveses fazék, belekötve a fazékfogóba...”²⁴⁴

Tizsakürtön csak szerdai napon vitt a gazdasszony ételt az aratóknak. Esténként a kaszás főzött a marokszedőknek tarhonyát, *öreglebbencset*. Szombaton hazajöttek, a gazdánál vacsoráztak.²⁴⁵ Kisújszállási aratók szintén szerdán ettek otthonról kivitt főtt ételeket. *Almás tejfeles*, *tökkáposzta*, zöldbab volt a leves, utána füstölt vagy zsírból kimelegített hús, esetleg birkapaprikás. A hús helyett túróslaskát, túróslépenyt is vittek.²⁴⁶

Ha készített kaptak minden nap az aratók, az jellegében rendszerint megegyezett a hét napjain szokásos ételfajtákkal, a hétköznapi étrend javított változata volt. A saját maguknak főző aratók ebédje sokkal kevésbé lehetett változatos. Többnyire pergelt leveseket és hagyományos mezei eledeleket, bográcsban megfőzhető öregételeket készítettek még a XX. század húszas–harmincas éveiben is. Az uzsonna rendszerint gyümölcs, *vizicibere* vagy hazulról vitt gyümölcsleves, uborkasaláta, aludt-

tej, Csépán gyakran *csóréleves* volt.²⁴⁷ A hét közben a családtól távol lévő mezei munkásokat szombaton vacsorára várták. Túrkevéen „legelterjedtebb volt ilyenkor a *paszuly*, vagy borsóleves disznóhússal, meg mákoskalács, tejeles savanyúlevesek, galamb-, csirke- vagy disznóhússal, vagy túrósgaluska készült. Volt a levesek után – egyebek mellett – túróslépeny is.”²⁴⁸

Kiemelkedő alkalomnak tekintették mindenütt a megyében az aratás befejezését. Akkor ünnepi étel, többnyire pörkölt húsféle – természetesen a módtól függő mennyiségben – készült, ha a munka vége nem szombatra vagy vasárnapra esett. A nagy gazdaságok aratóbandái számára az utolsó estén birkavacsorát tartottak. Az Istvánházán, Gyalu pusztán dolgozó szelevényi aratókat az uraság az aratás befejezésekor borjú- vagy birka-pörkölttel vendégelte meg.²⁴⁹ A mezőtúri aratók maguk főzték meg az ilyenkor kapott birkahúst. Az ököristállóban deszkából összeállított asztalnál, mindenki a saját tányérijából, táljából fogyasztotta el a vacsorát. Egy kis bor mellett tánra, nótázásra is sor került ilyenkor.²⁵⁰

Kisújszálláson csépléskor tyúkot, csirkét öltek. Húslevest főztek, csirkepaprikást vagy töltött káposztát, túróslaskát, illetve fánkot készítettek.²⁵¹ Túrkevéen szokásos cséplési étel a tanyákon tyúkhúsleves vagy tejeles savanyúleves csirke- vagy sonkapaprikással. A kalács, túróslépeny nem maradhatott el.²⁵² Csépléskor a jászárokszállási gazdánál a géptulajdonos alkalmazottai számára főztek. Előfordult, hogy téisztás napon is húst adtak, csirkepaprikás, birkapörkölt készült. Füstölt húst nagyobb gazdának nem illett főzetni.²⁵³ Ugyanitt a cséplőbanda részesmunkásainak fogadott kocsin hordta ki naponta az ebédet, uzsonnát, vacsorára és reggelire való ételt. Jászapátin, amikor a cséplés befejeződött, a banda tagjai búcsúzásképpen áldomást kaptak, hozzá egy nagy kosár „*tubuskának* font frissen sült kalácsot, amiből mindenkinek jutott legalább két darab.”²⁵⁴

Tiszaroffon a hordás munkája szintén tartalmasabb ételek fogyasztásával járt együtt. „Mink a kocsin kihoztunk egy egész

kenyeret, pálinkát, idesapám *fazikfogó*ba kötve egy nagy *fazik* jó tejfölös zöldbabot, meg süttött egy szál kolbászt (előtte egy 80 kg-os mangalica malacot vágtak le), három szál hurkát, meg egy csomó tepertőt. Elég lett minden, de a tepertőn kívül minden elfogyott, csak ez maradt uzsonnára, meg egy kis *pilis* kenyér.^{2 5 5}

A szántóföldi munkák közül a szántás és a kapálás a megszokott, hétköznapi, főképp száraz ételek fogyasztását jelentette. Zagyvarékason ilyenkor reggelire tejet, szalonnát, kenyeret, lekvárt ettek, délre ugyanezt vagy nyárson sült szalonnát, s vacsorára került főtt étel, csipkedett leves vagy lebbencs leves. Csepai szegények az emlékezet szerint néhány kukoricagombóccon kapáltak egész nap.^{2 5 6} Ugyanitt szokásos kapálási étel a *táskaleves*. Ez zöldséges leves, amelyet pirított kenyérmorzsóval töltött rétestésztaóra öntöttek, közvetlenül a fogyasztás előtt, kint a határban. Tehenes gazdák feleségei délután, *uzsonyára* vitték ki a kapálóknak az aludtetejet. Törökszentmiklós tanyavilágában is előfordult, hogy a *kifűtött túró* behabart savóját, a *kandát* ették kapáláskor.^{2 5 7}

A szőlőbeli munkák nyársalással, esetleg bográcsos ételek készítésével jártak együtt. Tizasagon a napszámosok szőlőnyitáskor viszont így alkudtak: „Hódját nyitom ennyiér, a végén vacsora túróslépinnyel.”^{2 5 8} Így a munka befejezésének hagyományos ételévé vált faluszerte a tejtermelő sasi gazdák körében ez az étel.

Szolnok megye szőlőtermelő vidékein (Jászság, Tisza mente, Tiszazug) a munkaalkalmak közül a leghagyományosabb étrendje a szüretnek volt. A szüret napjának reggelén a házhoz érkezőket pálinkával, a Jászságban kelt kaláccsal kínálták. Tizsakürtön előfordult a birkavérből és dinsztelt májból álló reggeli. Volt, ahol oltott túrot, sajtot, szalonnát adtak reggelire.^{2 5 9} Erre a munkára annyi segítséget hívtak, hogy körülbelül délre, kora délutánra le tudják szedni a szőlőt. A *sotulásra* már a háznál délután vagy este került sor. Ha a szőlő szedése délutánig eltar-

tott, a szőlőben főztek. Amennyiben a főétkezés a vacsora volt, délben csak kenyeret, szalonnát, főtt sonkát kaptak. Ilyenkor a háziasszony korábban hazaindult, és otthon főzte meg a szüret hagyományos, ünnepi eledelnek tekintett ételét, a birkapaprikást, régebben juhhúsos kását. Húsleves nem mindig főtt ilyenkor. A tisztainokaiak, akiknek a Tisza túlsópartján volt a szőlőjük, újabb időben (az 1960-as évek végén) a szüret előtti este megfőzték a birka- vagy sertéspörköltet rizsával, ezt a szőlőben csak melegíteni kellett a déli étkezéskor.²⁶⁰

A megye déli részén a szüreti birkapaprikás elengedhetetlen tartozéka volt a *szüreti hurka* (a birkabélbe sózott, borsozott paprikás kenyeret töltenek, ezt a bogrács tetején együtt főzik meg a birkahússal). Tálaláskor annyi darabra vágják, hogy mindenkinek jusson belőle.²⁶¹ A szüreti hurka párhuzamait Szeged környékéről *Bálint Sándor* írta le.²⁶² Szegényebb családok is ragaszkodtak a szüreti birkahúshoz. A tavasszal vett bárány a ház körül legelészve megnőtt szüretre. Ha nem telt erre, akkor mézárszékben vett birkahúst főztek szüreten, ez Csépan általános gyakorlat volt.²⁶³

Házépítés, egyéb társas munkák

A ház- és tanyaépítés olyan közösségi munkaalkalom volt, amelyre hívni sem kellett a család, rokonság férfitagjait. A segítkezők vendégül látása, étel, ital (munkakezdekor egy kupica pálinka, étkezés után egy pohár bor) biztosítása mindig a háziak feladata volt. E munkaalkalmak éttrendje az ünnepi felé közelített: húsleves, második fogásként is húsos étel, rendszerint pörkölt és sült tészta készült. Az elfogyasztás módja az egész nap folytatott munka miatt nemigen különbözött a hétköznapi megszokottól. Tiszakürtön házépítéskor szokásos éttrend a kö-

vetkező: húsleves, paprikáshús, kött béles vagy fánk, bor.²⁶⁴ Túrkevén a ház- vagy tanyaépítés befejezését társas vacsorával vagy ebéddel, nagyobb vendégséggel ünnepelték, ilyenkor birka-paprikást ettek, bort ittak. Tiszakürtön a ház betörekelt földjén táncolókat kaláccsal és borral kínálták.²⁶⁵

Katolikus településeken szokásos volt az új ház beszentelése. A törökszentmiklósi tanyavilágban ilyenkor az *első házba* bekészített asztalra kenyeret és sót, valamint egy szentképet helyeztek, e mellett áldotta meg a pap a házat.²⁶⁶ Az új házzal kapcsolatos hiedelem szerint ilyenkor először kenyeret vittek be a házba, hogy sose fogyjanak ki belőle (Tiszainoka, Nagykörű).²⁶⁷ Az építőáldozat emléke él a megyében is ismert szokásban: az elkészült új ház konyhájában elvágják egy kakas (Tiszaszentimre) vagy egy tyúk (Tiszaörvény) nyakát. Tiszaszentimrén a kakas vérét a ház földjére csurgatták, Tiszaörvényben pedig a tyúkot kidobták az ablakon, hogy kívül maradjon a szerencsétlenség. Ezek után a baromfit megfőzték és megették.²⁶⁸ Az állatáldozatnak és a kultikus szerepű ételfogyasztásnak ez a módja elsősorban Szolnok megye északkeleti részén volt ismeretes, de szórványosan másutt is előfordult a megyében.²⁶⁹ A Nagykunságban szokásos módja volt az építőáldozatnak, hogy cserépedényben pálinkát vagy egy üveg bort tettek a falba. Ilyen célt szolgálhatott Kunhegyesen a régi kemence előterében, a falban talált fekete butella.²⁷⁰

A társasmunkák egy része nem töltött ki teljes munkanapot, végzésük inkább a késődélutáni, esti órákra esett. Többnyire nem kívántak erős fizikai igénybevételt, s befejezésüket gyakran szórakozás, tánc követte. Ha a háziak számára dolgoztak is a segítségek, mint toll- és kukoricafosztáskor, nem főtt étellel, hanem sült tésztával kínálták meg őket.²⁷¹ A Tiszazugban a munka befejezésekor tálalták a cukrozott mákos főtt kukoricát. Halványan él már csak az emléke a szintén munka- és szórakozási alkalomnak egyaránt számító fonóknak. Itt sem volt szokásos a közös vacsorázás. Túrkevén pattogatott vagy főtt ten-

gerivel, aszalvánnyal, néha szeletelt kaláccsal, esetleg pogácsával, máléval tartották jól a vendégeket.²⁷² Tizsakürtön kemenében főtt kukoricával kínálták a lányokat a fonóban.²⁷³ Hasonló, sokszor ételszámba menő csemegékkel várták téli esteiken a szomszéd tanyából beszélgetni átjövöket a Nagykunságban. Jászalsószentgyörgyön a fonóbállal fejeződött be a fonás időszaka. Sült csirkével, rétesssel, borral kínálták a fonóban jelenlévöket a fonás végeztével.²⁷⁴

Kenyérsütés

A család és a birtok nagyságától függően, hetes–kéthetes időközönként került sor a gazdasszony nagy tapasztalatot és nem kevés erőt kívánó munkájára, a kenyérsütésre. Nagyobb kunsági gazdaságokban nyáron hetente hét–nyolc darab kenyér is kisült. Kisújszálláson, Karcagon egy családtagra hetente egy kenyeret számítottak, ezen kívül a kocsisnak, pásztornak, aratás idején az aratóknak és a cselédeknek is heti egy kenyér járt.²⁷⁵ A Tiszazugban a hetenkénti kenyérsütés volt szokásos, Tiszasáson egyszerre általában három–négy kenyeret és egy cipót sütöttek.²⁷⁶ Törökszentmiklóson négy–öt kenyér és egy cipó készült hetenként.²⁷⁷ A kenyérsütés időpontja rendszerint a hét második felére esett. A megye túlnyomó részén a szombati sütés volt általános, de Jászárokszállásról ismert ennek tilalma is. Egyöntetű vélemény, hogy a pénteki kenyér szerencsétlenséget hoz. Találkoztunk a kenyérsütés keddi terminusával is. A piaci napok befolyásolhatták az időpontot. Törökszentmiklós nagy piacairól volt híres, s a gazdasszonyok inkább csütörtökön sütöttek, hogy a szombati piacra kimehessenek.²⁷⁸ Csépan néhány családban szombatra úgy sütötték a kenyeret, hogy egyet ki tudjanak vinni belőle a piacra eladni. Kunszentmárton,



A kenyérsütés napján készült tézstafélék

Karcag, Kisújszállás kenyérsütögető asszonyai mesterséggként üzték munkájukat. Jászárokszálláson szintén emlékeznek kenyérsütögető asszonyra.²⁷⁹

Miben különbözött a kenyérsütés napjának ételsora a többi napétól? Nem elsősorban abban, hogy frissen sült kenyeret fogyasztottak ekkor, hiszen erre csak a legritkábban került sor. Úgy vélték, jobb a kicsit szikkadtabb kenyeret megszegni, mert

„abból kevesebb fogy.”²⁸⁰ Jászalsószentgyörgyön a kenyérsütés napján csak a lángost és az egyik kis cipót fogyasztották el, mert „a meleg, puha kenyér elnyomta a lelkit az embernek.”²⁸¹ A kenyérsütés napján kenyértészta alapú, de többnyire lepényként sütött ételféléket ettek. Jászárokszálláson *laskát* készítettek, ha kevésnek bizonyult a kenyér. Ezt az élesztő nélkül, sóval, vízzel gyúrt, elnyújtott tésztafélét a tűzhely tetején, vagy előfűtéskor a kemence szájában süttették.²⁸² Csepán, ha a sütés idejére már szűkében voltak a kenyérnek, rendszerint hajnalban dagasztottak, s reggelre süttették ki a kenyeret, így a kimaradt tésztából három–négy lángos az egész család számára früstökre szolgált.²⁸³ A lángos egész Szolnok megyében a legáltalánosabb, kenyérsütés napján fogyasztott reggeli eledel. Jászdózsán egy darab kenyértésztát levágtak, a sütőlapáton elnyújtották, és a kemence aljára bevetették. Jászakiséren a lángos tejfölös változatát *tótlepénynek* hívták.²⁸⁴ Tiszaroffon früstökre szánták a kacsaszírral megkent, kemence földjén sütött *zsíros lángost*.²⁸⁵ Törökszentmiklós tanyáin a kenyérsütéskor a kenyerek előtt lángost süttettek, amelyet zsírral megkenve, megsózva és összeborítva ettek. Ugyancsak kedvelt reggeli étel volt a zsír helyett lekvárral megkent *lekváros krompelyos lángos*. Kunszentmártonban a lekváros lángos tésztáját ovális alakúra elnyújtva a nyújtófára gönnyölytve eresztik rá a tészta lekvározott felére. Láng előtt sütik.²⁸⁶

A kenyértésztából készült ételek másik fajtája a kenyérnél kisebb, de ahhoz hasonló formájú *cipó*. Szintén sült minden háznál, míg a *kiscipó*, héjas tojással vagy darabka kolbásszal a belsejében gyerekek megörvendeztetésére szolgáló csemege a kenyérsütés napján. Mindkettőt frissen fogyasztották. Törökszentmiklós tanyáin a *zsíros cipót* kétfelé vágták, a két fél cipó belét *beirdalták* és zsírt kentek közé, úgy ették.²⁸⁷

Kisújszálláson, Karcagon kenyértészta az alapanyaga a kenyérsütés napján délben tálalt tésztafélének, amelyet kenyérllepénynek, formája miatt *bibliának* is neveznek. A vékonyra

elnyújtott kenyértésztát olvasztott zsírral megkenték, sózták majd összehajtogatták, tetejét tejjel vagy olvasztott zsírral megkenték, sózták, majd összehajtogatták újra. Bevágták késsel, és sütés után a vágás helyén eltörve fogyasztották. Kisújszálláson a *hajtott* nevű változatát zsírral bekenték, s felgöngyöltve sütötték ki. A Nagykunságban, Kenderesen ismert, de szinte kihalt már a *vesu*, mely kerekre húzott kenyértésztából készül. A félbehajtott tészta közepébe fagyos zsírt nyomtak, így sütötték meg.²⁸⁸ Túrkevéen a hasonlóan formált kenyértésztát *köttesnek* nevezték, s szintén a kenyérsütés napján, délben ették.²⁸⁹ Törökszentmiklóson kenyérsütéskor a *bika* nevű, kerek lepény alakú tésztát készítették, amibe kézzel zsírt markolásztak, megsózták és a kemencében a kenyér után sütötték.²⁹⁰

Ezen a napon fogyasztották Szolnok megyében általánosan a teknőről felkapart tésztamaradékból a *vakarót*. Csépan a tésztát zsírral, sóval, köménymaggal összegyúrták, kerekre elnyújtották, tetejét késsel bekaristolták. *Sósbodagnak*, *zstrosbodagnak* nevezték. Jánoshidán a teknőből felkapart tésztából sült a *vakaró*, amelyet zsírral, sóval, köménymaggal gyúrtak össze, meglapítva tették a kemencébe. A gyerekek vagy a gazdasszony ette meg, az erről szóló mondóka szerint: „*cipó, dumó, vakaró, egye meg a dagasztó!*”²⁹¹ Jászapátin ugyancsak a gyerekek kedvence volt a köménymagos *vakaró*.²⁹² Ugyanezt a tésztát Jászdózsán *zstros vakarónak*, a Jászságban másutt *sótalannak*, *sajtalannak* ismerték,²⁹³ a megye többi részén a *bodag* és a *vakarcs*, *vakaró* terminusok fordulnak elő. Ezt a tésztafélét a törökszentmiklósi tanyákon *furkónak* nevezték.²⁹⁴ Zagyvarekason öregebbek körében élt a *vakaró* átvitt értelemben is: a hétköznapi vagy szombatra sült kelt kalácstésztára mondták: „*sütöttem egy kis vakarót*”. A kenyérsütés napján készült tésztafélék között tarthatjuk számon a kenderesi *szalagos kiflit*. Vagy olajjal bekent tepsiben, a kemencében, vagy kevés forró olajban sütötték a kenyértésztából sodort kiflit. Körben világosabb maradt, innen nyerte a nevét.²⁹⁵

Nem minden kenyérsütéskor készült *guba*, a Nagykunságban *guli*. A kétujjnyi, esetleg ujjnyi vastagra sodort, hosszú tésztát tepsiben egyben hagyva vagy feldarabolva sütötték meg, a kemence szájánál. Nem használták fel azonnal, megszáradva hosszabb ideig is elállt. Felhasználás előtt forró vízzel megöntötték, leginkább cukrozott mákkal ízesítették, de sajtos, túrós formája is előfordult. Kedvelt ételnek számított egész Szolnok megyében. A megyén belüli különbségek nem a készítés technikájában vagy a fogyasztás alkalmában, hanem ugyanannak a tésztának eltérő terminológiájában figyelhetők meg. Ugyanezt tapasztaltuk a többi, kenyérsütés napján készített és frissen fogyasztott ételfajtánál is (*lángos, vakaró*).²⁹⁶ Kivéteként Szolnok megyében csak a Nagykunságot jellemző *vesut, hajtottat, bibliát* említhetjük.²⁹⁷

Tésztagyúrás

Általában évente csak néhány alkalommal, rendszerint tavasszal és ősszel került sor az alföldi táplálkozásban nagy szerepet játszó száraztészták gyúrára. A legkedveltebbet, a lebbencstésztát csak szárítás után főzik, így alkalmi – a készítés napján frissen fogyasztott – ételként nem jön számításba. A tarhonyagyúrás napján a nagyobb szemű tarhonyát (Tizasason *naggyatarhonyát*), amely fennakadt a rostán, frissen megfőzve fogyasztják. Neve Kisújszálláson *gombóta*.²⁹⁸ a megye északkeleti részén nemcsak a friss, hanem a szárított változatot is így hívják.²⁹⁹ Alapanyaga szerint a kelesztő nélküli gyúrt tésztákhoz tartozik a *laska*; de sütéssel és forrázással készítik el: a vékonyra elnyújtott tésztát egészben a meleg kemence földjén megsütötték, zsírban pirított hagymára öntött forró vizet tettek az összetört laskára és levesként is tálalták. Csépán és a Tiszaugban

századunkban még gyakori hétköznapi étel, de Cibakházán is, Tiszakürtön *rongyos kapca* néven ismerték. Ez az eledel a megyében másutt, Jászkiséren, kenyérsütéskor fordul elő.³⁰⁰

Szolnok megyében a gyúrt, levesbetétként használt tészták több fajtáját készítették, ezeket frissen főzték a levesekbe. A gyúrt, elnyújtott és darabolt tészták öt típusa fordul elő. A metélt tészták elnevezésének földrajzi határvonala kettészeli a megyét: a *csík* főleg a Tiszától nyugatra, a *laska* pedig a Tiszántúlon jellemző terminus. A *szabógallér* nevű metélttésztát a Nagykunságban általánosan ismert, s meghatározott helye volt a nagypénteki illetve nagycsütörtöki étrendben.³⁰¹ A frissen felhasznált gyúrt és kavart tészták közt leggyakoribbak a csipkedett-, a reszelt- és a galuskatészták, ezeket az egész megyében általánosan készítették.³⁰² Tiszaroffon szintén frissen főzték a levesbe az ún. *restcsigát*. A galuskánál keményebbre kavart tésztából késheggyel vesznek el, és a csigacsínáló bordán végighúzva szagatják a forró lébe.³⁰³

A levesbe való szárított tésztafélék közül kiemelkedik a csak ünnepre főzött csigatészta. Készítése munkaigényes, ezért a családi élet nagy eseményeire, esetenként a kézfogóra is, de különösen a lakodalomra szórakozással egybekötött társasmunka keretében csinálták. A rokonokat, jóismerősöket hívta a gazdasszony vagy a vőfély a tervezett lakodalom előtt néhány héttel. Általános gyakorlat szerint a meghívottak családjuk nagyságától függően néhány kiló liszttel, 10–15 tojással járultak hozzá a csigacsínáláshoz. A háziak az ekkora sült kaláccsal, süteményekkel látják vendégül a segítségeket. Ritka esetben és inkább újabban főtt ételt – húsleves, pörköltet – tálalnak a munka befejeztével. A tánc sem ritka ilyenkor, úgy mondják a megyében, hogy *betapossák a csiga végét*.³⁰⁴

Lekvárfőzés

Ősz elején került sor a lekvárfőzésre. E jórészt családi körben lezajló munka nem jelentett nagy változást a táplálkozás napi rendjében. Túrkevéen híres lekvárfőző asszonyok voltak, akiket minden évben több helyre elhívtak lekvárt főzni. A kavarásba gyakran besegítettek a férfiak is, s így a hosszan elnyúló, gyakran estébe hajló lekvárfőzés a beszélgetés, csendes szórakozás alkalma lehetett.³⁰⁵ Csemegéjének tekinthetjük a még nem teljesen készre főzött lekvár kóstolgatását. A Tiszazug gyümölcsstermesztéssel foglalkozó falvaiban van nagyobb szerepe a szilvalekvár készítésének, melyet eladásra is főztek. A lekvárfőzés napján frissen fogyasztott híg lekvárt *ciberének* (Csépa, Tizasas, Tizsakürt), *kiszínek* (Kunszentmárton, Mezőtúr) nevezik. A Nagykunságban *ciberének*, *pötyőnek* hívják (Karcag). Az aszalt gyümölcsből készített, habarással sűrített főzelékféle neve szintén *pötyő*, *pötyőke* Kisújszálláson.³⁰⁶

A megye gyümölcsstermő vidékein, így a Tiszazugban a lekvárnak jelentős étrendbeli szerepe volt. Túrkevéen nagyobb mennyiségben inkább a szegényebbek fogyasztották, a módosabbak elsősorban a kalácsokhoz, tésztákhoz használták.³⁰⁷ Több csépai család nemcsak a saját szükségletére, hanem eladásra is főzött sokszor egy mázsányi lekvárt. Az emlékezet szerint kofák szállították el Mesterszállásra, Öcsödre, Szarvasra.³⁰⁸

Disznóölés

Az ételkonzerválás legkiemelkedőbb eseménye, az év kiadós, ünnepi jellegű étkezéssel és szórakozással egybekötött munkaalkalma a disznóölés. Hagyományos étrendje a legnagyobb ünnepekénél is nagyobb arányban tartalmaz húsos ételeket. Ilyen-



Früstök a disznóölés napján

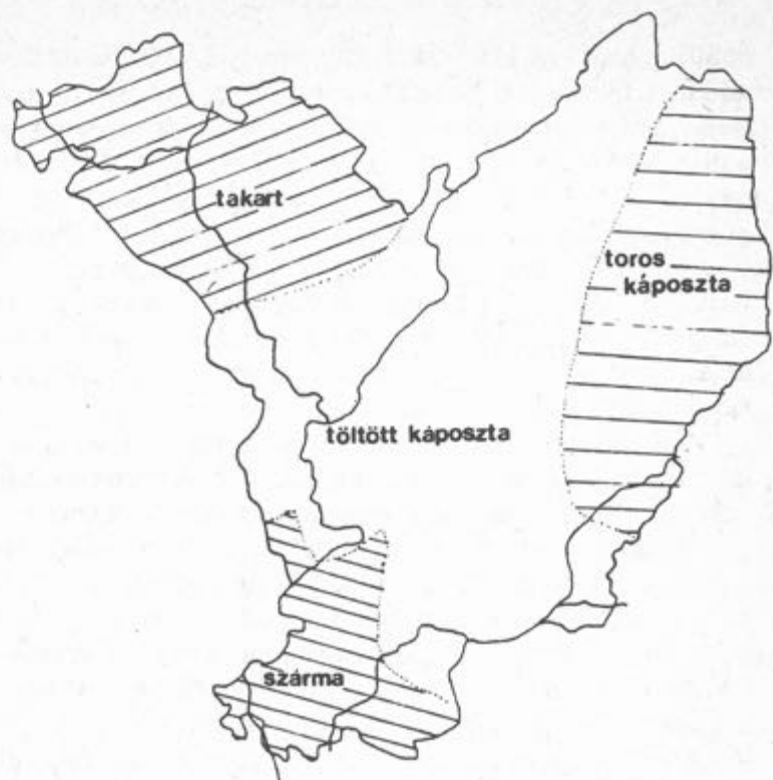
kor a megszokottnál nagyobb mennyiségben, fűszeresebben és zsírosabban főztek mindenfajta eledelt. Külön bemutatást érdemel a disznóölés napján fogyasztott ételek sora. A reggelire általában a disznó perzselését, tisztítását követően, gyakran azonban csak a felbontás után került sor. Ennek megfelelően általános Szolnok megyében a hagymás zsíron sült disznóvér, ha korábban, bontás előtt reggeliztek. A Tisza mentén gyakran

máját is tettek hozzá (Vezenseny, Tiszakürt, Csépa).³⁰⁹ Ha csak a bontás után früstököltek – valószínűleg ez lehetett a korábbi étkezési rend –, már inkább sült pecsenyehúst tálaltak. Ez első sorban Szolnok megye keleti felét jellemezte. Karcagon szalonát és kalácsot, Kisújszálláson szalonnás sült húst, jobbmódúaknál esetleg kolbászt (az előző vágásból) adtak reggelire.³¹⁰

A sokrétű és régebben főleg az asszonyokra háruló munka, mely főleg a fogadott vagy a rokonságból kikerült hentes, valamint a gazdasszony mellett néhány segítő asszony munkáját egyaránt igényelte, elősegítette, hogy a disznóölés napjának kéttagú étrendje hosszabb ideig fennmaradjon. A pecsenyehűsből álló *früstök*, *fölöstök* étrendjén feltehetőleg a XIX. századba visszanyúló gyakorlat szerint szórványosan a Jászságban és a Nagykunságban tej- vagy aszalványból főzött *cibereleves* szerepelt.³¹¹ Ezt követően főétkezésre már csak az esti órákban, a tulajdonképpeni disznótorban került sor. *Vécsy* Ágoston a múlt század végén még ezt a kéttagú étrendet örököltette meg Tiszaroff vidékéről: „Mikor a hentesi műtétet elvégzik, a gazdasszony a pecsenyének valóból jókorát megsüt, és a disznóölöket jó fölöstökkel (reggeli) ellátja ... Disznótor: Az első tál étel csigaleves, mely rendesen tyúkhúsból fő, és csigával tele, utána kolbász, hurka és pecsenye, befejezésül pedig disznótoros káposzta gyöngyösi hurkával fűszerezve.”³¹²

Az étrend három eleművé alakulása fokozatosan ment végbe, s századunk első felében fejeződött be. A háromtagú disznóölési étrend első étkezésén a sült vér mint újabb étel terjedt el, s a korábbi, früstökre fogyasztott gyümölcsleves (a Jászságban) és az általános pecsenyehús vagy csontos paprikás délben került az asztalra. Jászkiéren a XX. század elején a délben tálalt cibereleves aszalt szilvából, birsalmából főtt, sült pecsenyehúst tálaltak utána.³¹³ Gyakran savanyú káposztát kínáltak hozzá.³¹⁴ A pecsenye öt-hat fajta hús is lehetett: *tokaalja*, *deák*, *tövishes*, *hosszú* és *bordaalji pecsenye*, *hasaalji szalonna*.³¹⁵

A disznótoros vacsora ünnepi jellegét erősítette, hogy a szá-



Káposztaételek a disznótoros vacsorán

zadfordulón általános eledel volt a megye egész területén a tyúk-húsleves csigatésztaival. Ezt a XX. század elején váltotta fel az orjából és egyéb sertéshúsokból (keresztcsont, *katakönyöke* a tiszafüredi járásban) főtt húsleves.³¹⁶ Az orjaleves levesbetéje már nem kizárólag csiga volt, ritkábban metélt (Tizasason), reszeltészta (Jászkiséren) is előfordult.³¹⁷ Újabb, a századforduló tájától elterjedt és hagyományossá vált fogásnak tekint-

hetjük a levesben főtt hús reszelt tormával, savanyúsággal törté-
nő külön tálalását. A törökszentmiklósi tanyákon még századunk
elején elsősorban az öregek kedvére főzték az orjaleves mellett
a disznóölés napján az *espéket*, a veséből, nyelvből főzött sava-
nyúlevest. A frissen sült hús után hurkát, kolbászt, töltött ká-
posztát majd zsíros *bogácsát* tettek az asztalra.³¹⁸ Jászkiéren
Szanku Tamás visszaemlékezése szerint disznótorkor hét–nyolc
tyúkot egészben főztek meg levesnek. A csigaleves után töltött
káposztát tálaltak, ezt a háromféle: tüdős, májas, húsos vagy
kásás hurka és a kolbász, majd a disznótoros pogácsa, néhol
pampuska követte.³¹⁹

A disznótoros vacsora kiemelkedő, s a megyében mindenütt
készített étele a sült hurka és kolbász volt. A három elemű disz-
nótoros étrend ebédjén a Jászság kivételével általános volt a
paprikáshús, többnyire savanyított aprókáposztával együtt főz-
ve.³²⁰ A Jászságban a kedveltebb, s ünnepibbnek számító töl-
tött káposzta – itteni nevén *takart*, *húsos takart* – készült, és
ez mindig a vacsora étrendjén, kiemelt fogásként szerepelt. A
Tiszazugban szintén nagyobb szerepű *szárma* (töltött káposzta)
a vacsorán került asztalra. Tiszasáron a XX. század első évtize-
deiben a disznótor étrendje a következő volt: orjaleves vékony-
laskával, disznópaprikás savanyú uborkával. Ezt töltött káposzta
követte, a „királyné hurkájával” a gazda elé kerülő tál tetején,
majd hurkát, kolbászt tettek az asztalra savanyúsággal. A va-
csorát hájas pogácsa, régebben fánk zárta.³²¹ A Nagykunság-
ban vacsorára a toros káposztát tálalták szívesebben, bár meg-
található a töltött káposzta is. A disznótoros vacsora elmarad-
hatatlan és hagyományos süteményei a gyorsan elkészíthető
zsíros pogácsa, a fánk, módosabb helyeken a hájas tészta vol-
tak. Kisújszálláson, de Vezsenyen is kedvelt disznótori süte-
mény a *papucs*, Karcagon általában kalácsot sütöttek erre az
alkalomra.³²²

A disznótoros vacsorára a szűkebb rokonság, a hentes és fe-
lesége, valamint a segítők voltak hivatalosak. Túrkevéen a disznó-

torban az asztalfőn a hentes ült, mellette a gazda, valamint a segítő családtagok. Akiknek nem jut hely, a konyhában, a gyerekek kis asztalnál, az öreg szülők a kemence padkán ülve vacsoráznak.^{3 2 3} Jászkiséren mindig külön ültek a férfiak és az asszonyok. Nagyobb vendégsereg jelenlétekor U-alakban állították össze a szobában az asztalokat, s lócák szolgáltak ülőhelyül. Jászkiséren gazdaköszöntő mondással érkeztek a vendégek. Jóestét kívántak, majd hozzátették: „*Egészséggel, békességgel éljük az új pecsenyét!*” amit a házigazda így viszonzott: „*Köszönjük, része legyen benne Áron sógornak, vagy: Gábor bátyáméknak is.*”^{3 2 4} Ugyanitt egy-egy jóbeszédű menyecske vitte be az első tál ételt a következő szavakkal: „*Behoztam az első tál ételt, vegyék, egyék egészséggel. Vagy: tisztességes káposzta, fölugrott az asztalra, vagy: igyunk már, komám uram, mert még azt hiszi a disznó, hogy kutya ette meg!*”^{3 2 5} Jászkiséren ismerték a töltött káposzta beköszöntésére szolgáló következő mondókat:

„Itt a jó káposzta a disznó húsával,

Mit egykor a kondás járatott nyájával.

Nem taposta széjjel a káposzta harasztját,

Tettünk bele egy kis finom, jó rizskását.”^{3 2 7}

A vacsora befejeztével ugyanitt szokásos volt, hogy valamelyik gazdasszony „felköszöntötte” a vacsorát, kedves egészségére kívánta a vendégeknek.^{3 2 7}

A disznóölés ténye nemcsak a család és a segítkezők, a disznótorra meghívottak étrendjét alakította át hosszabb-rövidebb időre, hanem a kóstolók küldése révén a rokonság is friss disznóhúshoz, hurka–kolbászféléhez jutott. Jászkiséren a kóstolóba fél szál kolbászt, két szál hurkát, fél kilónyi pecsenyét tettek, az egészet zsírpapírba csomagolták, s a gyerekek vitték át a jó szomszédoknak, közeli rokonoknak, testvéreknek. Egy család erejéhez és a rokonság nagyságához mérten 8–15 helyre küldött kóstolót.^{3 2 8} Tiszasason a hurka, kolbász, hús mellett szokásos volt a töpörtőből, káposztából, sőt, a paprikásból is

küldeni egy kicsit. Emiatt olykor előfordult, hogy a széthordás után kisebb disznóból csak a szalonna és a négy sonka maradt.^{3 2 9} Törökszentmiklós tanyáin a hurkávalóval töltött *pálanyja* hagyományosan a komaasszonyt illette meg.^{3 3 0} Túrkevéen a kóstolót mindig szép, tiszta tányérra tették, és fehér, díszes szalvétába kötötték bele, úgy vitték. A küldött étel mennyiségét a rokoni kapcsolat erőssége és a család nagysága együttesen határozta meg, de az is számított, hogy viszonzásképpen mit szoktak küldeni. A hurkán, kolbászon kívül kevés tepertőt, egy darab orját, pogácsát, abált szalonnát, néhány töltés káposztát is csomagoltak^{3 3 1} A viszonzásképpen kapott kóstolók így sokszor az egész téli idényben fedezték egy-egy közepes szinten élő család hússzükségletét.

A disznótort követő néhány hét a csak ekkor fogyasztható speciális húsételek főzésének időszaka volt. Az ölés utáni napok egyikén ebédre vagy vacsorára készítették el a vesét, velővel hagymás zsíron, tojást ráütve. Pár nap múlva készült a meghagyott belsőségből svanykásra ízesítve a *gömböcleves*.^{3 3 2} Tiszaroffon a *gömböclevest* egy héttel a disznótort után főzték: a hurkávalóval töltött *kispálanyját* nyelvvel, szívvel együtt főzték, köménymaggal, babérlevéllel ízesítve, ecettel savanyítva tállták. A Nagykunságban a hurkatöltelikes *kisböndőt* savanyú hagymalevesbe főzve ették meg.^{3 3 3} Reggeli- és vacsoraétel lehetett a meg nem füstölt, sütnivaló kolbász, maradék hurka, abált szalonna, tepertő. Az abálét bableves főzésére használták fel.

Piaci nap

Nemcsak a munkavégzés rendjét módosította nagyobb települések hetipiaca, hanem kisebb-nagyobb fokú eltérést jelentett a szokásostól a táplálkozás menetében is. Ez kétféle módon

nyilvánult meg: vagy a piacra vittek eladni élelmiszert, vagy vásároltak ott, mindkettő hatással volt az étkezés rendjére. Csépan például a kenyérsütés megszokott időpontja egybeesett a piaci nappal, ugyanis jónéhány családban a szükségesnél egy kenyérral többet sütöttek, s ezt eladták a piacon. Tehenet nem tartó csépai szegények asztalára ugyancsak e napon kerülhetett a piacon vásárolt túróval, tejföllel készített étel.³³⁴ Kunszentmárton kalácssütőgető asszonyai a hetipiacra *hajtottat, galambot, kisdubikot, nagydubikot* vittek fehér kosárba belerakva, hasonlóan karcagi társaikhoz.³³⁵ Az öcsödiék a kunszentmártoni piacra *győri kosárral* hordták a kalácsot és kocsonyát, melyet egymás fölé raktak úgy, hogy egy sor kalácsot, kocsonyát, egy sor deszkát és újra kocsonyát helyeztek el a táskába.³³⁶ A Tiszán fát úsztató románok és rutének hazafelé tartva a szolnoki piacon két-három házikenyeret is vásároltak a kenyérsütőgető asszonyoktól.³³⁷ Törökszentmiklóson 1750-ből tudunk a kenyér árusításáról, ekkor egy egész kenyér 20 dénárba került.³³⁸

Másik fontos piaci áru volt s maradt szinte napjainkig a tejtermék. A XX. század első évtizedeiben a megye nagyobb településein juhásznék és tehenet tartó gazdák feleségei értékesítették a tejfölt, formába igazított vajat. A Tiszazug juhászainak legkedveltebb terméke volt a sajt, amelyet tésztára reszeltek vagy kenyérral ettek. A helybeli piacokon kívül eljártak Csongrádra, Kunszentmártonba, Lakitelekre, Tizsakécskére, Tiszaföldvára.³³⁹ Kunmadarason a piacon a juhásznék rendszeresen árulták a zsendicetúrót.³⁴⁰ A csépai piacok állandó árusai a csongrádi rétből lakó tanyai gazdák voltak, akik baromfit, tejfölt, túró, vajat, sőt, friss tejet is árusítottak.³⁴¹ A szolnoki tanyavilág lakói nemcsak a piacon értékesítették termékeiket, hanem házakhoz, állandó helyekre is behordták.³⁴² Túrkevéen a kis- és középparaszt a „galambot, csirkét, a tojás, túró, hizott kacska vagy liba, tejfel stb. nagy részét a piacra vitte, olyan mértékben, hogy húsleves, húst vagy valamilyen sülttészta legfel-

jebb csak vasárnap, vagy más ünnepi alkalomkor evett. Hétköznapokon pedig mindig megfőtt a kása, *lebbencs*, későbbi időkben már a paprikás krumpli is.”³⁴³ Jászárokszálláson a tejhaszon az asszonyoké volt, így vajat a böjti napok kivételével olyankor ettek, ha a piacon nem kelt el.³⁴⁴ A túróslepény a jászakiséri lakosság kedves étele volt, mert még a piacokon, vásárokon is árulták a gazdasszonyok, még a szomszéd faluból, Jászapatiból is átjártak túróslepényt enni.³⁴⁵

A megye nagykunsági településeinek piacán nagy keletje volt a gyümölcsnek. A túrkevei piacon megtalálható volt a hevesi dinnye, tiszazugi alma, körte, szilva, káposzta, abádszalóki krumpli, Szeged környéki paprika, őszibarack, csemege szőlő, Duna-Tisza közti cseresznye, sárgabarack.³⁴⁶ Szolnokra századunkban egészen a tiszai személyhajó szállítás megszüntetéséig hajón, de kocsival is hordták a Tisza menti falvak lakói az almát, körtét, szőlőt. A Tiszazugban a vasút kiépülése a gyümölcskereskedelem fellendülését eredményezte.³⁴⁷ Meg kell említenünk, hogy a Tiszán és a Kőrösökön történő faúsztatás is együtt járt gyümölcs – elsősorban alma – értékesítésével, a megye vízparti településein.³⁴⁸

Az ünnep mindig különleges alkalom, időszak, amikor „a közösség a megszokottól eltérő módon viselkedik, ünnepi szokásokat hajt végre, más előírásokat és tilalmakat tart be, mint hétköznapokon.”³⁴⁹ s az emberi teljességhez hozzátartozik a homo festivus, az ünneplő ember is. Ahhoz, hogy egy ünnep felülemelkedjék a hétköznapok megszokott rendjén, szükséges a közösség tagjainak teljes azonosulása az ünnepi alkalom elfogadott, rítussá vált rendjével. „Az ünnepnapon sűrített formában jelennek meg egy kultúra társadalmát, anyagi és szellemi értékeit reprezentáló alkotások, cselekmények, gesztusok. Ezek szigorú renddé sűrűsödnek, s kinek-kinek kijelölik tevékenységi körét, szerepét az ünnep menetében.”³⁵⁰

Az ünnepnapoknak a hétköznapoktól való elkülönülésében kulcsfontosságú szerepe van az étkezésnek, mert „az ünnep részeként a táplálkozás is üdvözíthet, egy pillanatra a hétköznapok fölé emelkedve kiszakít bennünket a megszokottból, s áttemel egy olyan világba, amely csak vágyainkban létezik.”³⁵¹ Az ünnepen tálat étel változatosságot, a hétköznapitól eltérőt jelenthet, az ünnepi táplálkozás egyik fő jellemvonásának tehát az étrend összeállításában jelentkező megkülönböztetett figyelem tekinthető. Az ételek összeválogatása az ünnepek jellege, hierarchiája és nyilvánossága szerint eltérő.³⁵²

Míg hétköznap a paraszti életben nem ismerik a különlegeset, a feleslegeset, az élvezeti cikkeket, a túlzott bőséget a táplálkozás terén,³⁵³ addig a ritkább, rangosabb nyilvános ün-

nepeken az olcsóbb, mindennapi alapanyagok helyett előszeretettel választják a ritkábban használt drágábbat egy-egy ételhez.^{3 5 4} Az ünnepi táplálkozás kiemelkedő jellegét elsősorban tehát az egyes alkalmak hagyományos étrendje, ezen belül az ételekhez felhasznált nyersanyagok szabták meg. Az ételeket elkészítésük technikája, a főzés-sütés színhelye, tüzelőberendezése, az edény és az egyszerre főzött mennyiség egyaránt és együttesen tette különlegessé. Maga a főzés menete is eltért a hétköznapitól, hiszen nem feltétlenül minősül munkának, tehernek, hanem inkább társadalmi alkalomnak, nyilvánosság előtt való szereplésnek, megnyilvánulási lehetőségnek.^{3 5 5} A nagyobb ünnepi alkalmakkor megváltozik a munkamegosztás a főzésben: specialisták lépnek be, mint a szakácsasszony vagy a húsfőző férfiak, s az egyébként önálló háztartást vezető, máskor minden ételt egyedül elkészítő asszonyok most társasmunkában, az alapanyagok felkészítését, a főzést, a süteménykészítést közösen, de a feladatokat megosztva végzik egy lakodalom során.

Összefügghet az étel és az ünnepi táplálkozás rendje rítusokkal. Bevezetőnkben említettük, hogy bizonyos fajta ételeknek mágikus szerepet tulajdonított a hagyomány. Fogyasztásukat így egyes alkalmakkor előírták, máskor meg éppenséggel tiltották. Kivételességüket tehát ez a nekik tulajdonított jósló, szerencsét hozó vagy bajelhárító funkció adta, valamint az, hogy ha hétköznapin módon készítették is, de speciális társításban vagy különleges időpontban jelentek meg.^{3 5 6} A legtöbb példát minderre a karácsony böjti étkezés gazdag hagyományú és megyénkben is változatos étrendjén találtuk. Az egyébként közönséges, vagy máskor csak csemegeszámba vett éledekhez fűződő hiedelemháttér előidézheti az adott étel étrendi helyének tartós megőrzését, de az étel felcserélésekor a hiedelemképzet gyakran az új ételhez is társul.^{3 5 7} Az előírás vagy a fogyasztás tiltása sokszor csak az étel jellegét szabja meg (például szárnyas hús vagy szemes termény).

Az ünnepi alkalmak sajátossága, hogy eseményei a falu nyilvánossága előtt játszódik le, így a közösség ellenőrző, szabályozó és hagyományőrző szerepe fokozottan érvényesül. „A lakodalom főétkezésének étrendje például minden részletében kimunkált és kötött. Meghatározott a fogások száma, sorrendje és részleteikben is az egyes ételek. Ettől a közönségesebb forma irányába csak minimálisan lehet eltérni jelentős presztizvesztés nélkül.”³⁵⁸

Egy-egy ünnep ételsora hosszabb-rövidebb időn keresztül állandó, mert az étrendnek hagyományosnak kell lennie olyképpen, hogy „minden ünnepen vissza-visszatérnek bizonyos ételek, s ezek önmagukban is jelezték azt, hogy milyen napról van szó. Az emberek ünnepen nem általában jót akarnak enni, hanem különlegesen is, máskor nem készítettet vagy készíthetőt.”³⁵⁹ Az ünnep szokásrendjének, rítusainak ismertsége, étrendjének állandósága teszi áttekinthetővé, az egyén számára felfoghatóvá az adott, gyakran összetett szertartás-sorozat, melyet például a lakodalom esetében megfigyelhettünk.³⁶⁰ Így történhet meg az az érzelmi azonosulás az ünneppel, amely szintén a hétköznapokból való kiemelkedést eredményezi.

Ki kell emelnünk az ünnepi táplálkozásnak azt a sajátosságát is, hogy „a nyilvánosság előtt megünnepelt események az egész közösség érdeklődésének középpontjába kerülve, a hagyományos ételek mellett éppen a helyileg legújabb készítményeknek is szabályos alkalmi.”³⁶¹ A változás azonban egyszerre csak bizonyos elemeket érint: például régi alapanyagból újféle technikával főznek vagy sütnék egy ételt, vagy az új nyersanyag a korábbi módon kerül felhasználásra. Esetleg az étrenden belül cserélődnek felegyes ételek, de az étrend jellege változatlan marad. A faluközösség nyilvánossága előtt zajló nagy családi ünnep, a lakodalom a legfőbb lehetősége az új ételek étrendbe kerülésének, s ezzel elfogadásának. Az újítások sora azonban „nem mehet a jel rovására, tehát, hogy az ünnep valóságos tartalma háttérbe szoruljon.”³⁶²

Az ünnepi táplálkozás része az általában konzervatívabb étrendű böjt. Legfontosabb jellemzője a tartózkodás bizonyos ételektől, csak zsírtalan és hústalan eledelek fogyasztása, esetleg az étkezés teljes hiánya. A középkori egyház számos ünnepet kötött össze böjtöléssel, előírta a böjtbeli viselkedést, a böjtös ételeket.^{3 6 3} Böjti napokon napjában csak egyszerű, kenyeret, sőt és száraz növényi eledeleket volt szabad enni.^{3 6 4} A böjti fegyelem az évszázadok során fokozatosan lazult, s hivatalos enyhítések – melyeket rendszerint zsinatok határoztak meg – tették lehetővé mind több étel fogyasztását. Az egykor nagy jelentőségű böjti táplálék, a hal fogyasztásának háttérbe szorítását is részben ezek az engedmények siettették.

A böjtölés önmagában tehát kevésbé kifejező erejű, hiszen végül a böjt hivatalos előírásai közül csak a zsírtalanság és a hústalanság maradt meg. Ezért az egyházi ünnep „pontos körülírását az étkezéshez kapcsolódó egyéb vonások, mozzanatok egészíthetik ki inkább... A népi gyakorlat megkívánta jelölni azt, hogy milyen alkalomból böjtöl, túllépett az egyházi előírásokon, s magával az étrenddel, a böjtös ételekben való változási lehetőséggel ... megjelölte a napot, az ünnep célját.”^{3 6 5}

Bár a böjti étrendek hagyományörzőbbek a családi élet eseményeinek ételsoránál, az átalakulás, változás itt is megfigyelhető. A tendencia általában a szigorú előírások enyhülése felé mutat. Kis- és nagytáji különbségek egyaránt kimutathatóak az ünnepi táplálkozás rendjében. Az alábbiakban a Szolnok megyei változatok bemutatására teszünk kísérletet.

Az emberi élet fordulóinak ünnepi táplálkozása

Keresztelő, komaétel

A keresztelő századunk első harmadáig Szolnok megyében csak a szűkebb rokonság kisebb jelentőségű ünnepének számí-

tott. Nagy volt a születések száma, de ugyanakkor magasra szökött a gyermekhalandóság is, s a sokgyermekes családok a gyakran évente ismétlődő gyermekáldást nem tudták, s nem is akarták különleges, drága ételekkel ünnepelni.³⁶⁶ A születés után néhány nappal, de legfeljebb egy-két héttel megtartott templomi keresztelőt követően a század első évtizedeiben uzsonnára, ritkán vacsorára gyűltek össze egy idősebb rokon vagy a bába hívogatására a család közeli hozzátartozói. Szegényebb helyeken – köztük Csépan – gyakran csak a bábát és a keresztszülőket látták vendégül. A keresztelő étrendje módosabbaknál ugyanitt tyúkhúsleves, disznó- vagy birkapapörkölt, esetleg sült hús volt. Hagyományos csépai keresztelői sütemény a fánk és a *herőce*.³⁶⁷ A szomszédos gazdafaluban, Tizasason, ahol csak egy-két gyerek születése vált korán kívánatossá, valóságos lakodalmat ültek a templomi keresztelő után. Fogadott szakácsasszony főzött, az étrend a következő volt: tyúkhúsleves csigatésztával, birkapörkölt, sült hús, paradicsomszós, savanyú uborka, tejbe-kása, melyeket a sütemények sora követett.³⁶⁸ Tizsakürtön a csigatésztás tyúkhúsleves után a pörkölt előtt tálalták a keresztelőn hagyományos tejberizst,³⁶⁹ azzal a céllal, hogy az anyának sok teje legyen. Jászárokszálláson a délutáni templomi keresztelőt követően uzsonnát tartottak, és sült húst, süteményt, bort tálaltak. Az 1930-as évektől ebédre hívták a bábát, a keresztszülőket és a nagyszülőket. Az étrend tyúkhúslevesből, nokedlis csirkepörköltből és túrós rétesből állott.³⁷⁰ A Nagykunságban pörköltöt főztek a keresztelő napján, húsleves nem mindig készült.

Láthattuk, hogy a keresztelő főételei meglehetősen egységes és újabban kialakult képet mutatnak Szolnok megyében. Hogy a keresztelő még a múlt században a paraszti életnek korántsem volt olyan kiemelkedő eseménye, mint napjainkban, azt az a jelenség is mutatja, hogy süteményei jórészt az egyszerűbben elkészíthető vagy olcsóbb és régiesebb tésztafélékből álltak, mint a *herőce*, a fánk, és a rétes. A rétes munkaiég-

nyessége miatt emelkedik ki ebből a körből.³⁷¹ A XIX. századi lakodalmak étrendjén egykor jelentős szerepű, de onnan kikopott tejbekását a kisebb családi ünnep, a keresztelő étrendjén még megtaláljuk.

Ünnepi jellegű ételek jellemezték a születés után néhány hétig az újszülött családjának táplálkozását. A gyermekágyasnak történő ételhordás a falu jóváhagyó és ellenőrző nyilvánossága előtt zajlott, s a rokonság összetartozását is kifejezte. A több fogásos, tartalmas ételekből álló ételsor praktikus célt is szolgált: elősegítette a gyermekágyas asszony megerősödését, hogy mielőbb újra munkaképes tagja legyen a családnak, ugyanakkor egy időre mentesítette a főzés terheitől.

A szegényebbek is igyekeztek kitenni magukért, bár sokak számára jelentett nagyobb anyagi megterhelést az ételhordás. A gyermekágyasnak történő ételvitel gazdagabb hagyományai a Tiszazugban és a Jászságban találkoztunk, de a Nagyikunsgában szintén általános volt. Kisújszálláson úgy tartják, hogy mindenkinek kötelessége ebédet vinni a gyermekágyas számára, aki a lakodalmán részt vett. A hagyományos étrend: csigaleves, tyúkhús meggy- vagy pöszmétémartással, birkapaprikás, töltött galamb, tejbekása, tésztasulyom vagy csőröge. Az ételsorban a téstafélék változtak az utóbbi évszázadban: a tejbekása elmaradt, helyébe a szalagárés sütemények, néhány évtizede a piszkóták léptek. Túrkevéen a szülők, komaasszonyok, testvérek, rokonok, jó szomszédok „tyúkhúsleves, csirke-, tyúk- vagy borjúpaprikást, mellé kacs- vagy tyúksültet, rántott csirkét vittek. Kacsaszíros kása vagy tejbekása, csőröge vagy fánk tartozott még az étrendbe.”³⁷² Az is előfordult, hogy nem ebédet, hanem uzsonnát vittek a gyermekágyasnak. Ez a következő fogásokból állt: tejeskávé vagy madártej kis vászonköcsögben, üreskalács vagy nagykifli szalvétába csomagolva, tejbegríz vagy tejberizs egyfűlű csuporban vagy komacsésze aljában, ezen kívül szilvabefőtt vagy lekvár.³⁷³ Túrkevéen is különös gondot fordítottak az étel becsomagolására, bár külön e célra hímzett

vagy szőtt kendőkkel nem találkozunk: „Az asztalra egy szakajtó ruhát tesznek. Abba egy lapostányért, hogy az esetleg kicsurgó étel ne a ruhát piszkítsa. Majd ebbe jönnek az egymásba illő edények, a tetejét megfordítják, abba jön egy kistányér, arra a sütemény. Úgy kötik össze a ruha négy sarkát, kettőt-kettőt egymással szemközt. Ezzel fogják meg és viszik kézben.”^{3 74}

Jászárokszálláson meghatározott rend szerint vitték az ebédet a rokonok: először a komaasszony, majd az édesanya, az anyós és végül a sógornők kerültek sorra. Könnyű húsból (galamb, csirke) készítették az ebédet. Az 1920–30-as évektől már tortát, linzert is sütöttek, a szomszédok kávé, süteményt vittek.^{3 75} Jászkiséren „a gyermekágyat fekvő anyának a rokonok, ismerősök és a jóbarátok egyszer-egyszer, a komaasszony pedig kétszer, jó tápláló ebédeket visznek: húsvest, tejbekását, pörköltet, kompót, leveshúshoz szósz, kirántott húst, süteményt komacsészékben. Uzsonnára madártej, kávé, süteményt vagy kirántott húst. Ha több ebédet is kap egyszerre, az illendőség úgy kívánja, hogy mindenikből egyen egy keveset a látogató jelenlétében.” Az ételhordáshoz kapcsolódik a tilalom, hogy a komacsészéket és a tányérokat nem szabad mosatlanul visszaadni az ételhozóknak, nehogy a gyermek szeplős legyen.^{3 76}

A tiszasasi komaétel a következő fogásokból állt: húsvest vagy becsinált leves, pörkölt, rántott hús, tejbekása, túróslapény, fánk vagy palacsinta.^{3 77} Csépan talán az egykori nemesi múlttal hozható összefüggésbe a komaételnek a szociális körülményekkel ellentétes gazdagsága. A komaasszonyok és a rokonok nemcsak főttek (ebédet) állítottak ki, hanem egy alkalommal reggelit, egyszer pedig uzsonnát is küldtek. Kíváncsi volt, hogy minél több fogásos legyen az ebéd: jellegzetes a többféle szósz, meggy mártás, piszke-, paradicsomszósz és a tejképződést elősegítőnek tartott sárgarépa főzelék. A téztafélék közül a régies, kölesből főtt tejbekását kell kiemelnünk, de megtalálható még a tarkedli, fánk, szalagaré, *herőke*, újabban pedig a

piskóta.³⁷⁸ Az étkezés ünnepi jellegét erősítette, hogy díszes, komacsészének nevezett, egymásba rakható cserép-, századunkban inkább porcelánedényekben vitték el az ételt a gyermekágyas számára.

Leánykérés, kézfogó

A lakodalom egy olyan hosszabb szokássorozat csúcspontja, mely több kisebb ünnepi alkalomból épül fel. Előkészületei során szórakozás és társasmunka kapcsolódik össze benne, és a templomi szertartás napjának ünnepi eseményeivel tetőződik be. A párválasztás, a közelebbi udvarlás együtt járt a vőlegényjelölt legény lányos háznál tett látogatásaival. Ha nem legényjáró napon ment, a zsebébe észrevétlenül beletett vöröshagymával adták tudtára, hogy nem a kellő időben jött. Gyakran ilyen alkalommal a kínált ételek is szimbolikus jelentőségűek voltak. Törökszentmiklóson ha a legény látogatásakor pulyka volt a pecsenye, akkor szívesen látták az ifjút a lányos háznál, míg a malac pecsenye ellenkezőjére mutatott.³⁷⁹ Kisújszálláson a lányos házhoz érkező legényt itallal és a leány által sütött süteménnyel kínálták.³⁸⁰ Előfordult, hogy a vőlegényjelölt családjával, vagy valamelyik közeli rokonával ment háztűznézőbe. Tiszaföldváron ebédre várták őket, tyúklevest, pörköltet főztek, borral és kaláccsal kínálták a vendégeket.³⁸¹

A megyében néhol a leánykérés is együtt járt kisebb vendégséggel. Sajátos jánoshidai szokás szerint a leány megkérésére adott választ a felszolgált vacsorából tudták meg. Ha a behozott étel pulykapörkölt kásával, akkor a válasz nemleges volt. Idősebbek emlékezetében a Jászságban ez az étel mint *kitolókása* él.³⁸² A Jászság több településén alakult ki hagyományos étrendje a leánykérésnek. Meghatározott rend szerint ültették le a vendégeket. Jászapátin ha a legény a kemencepadkára ült,

az annyit jelentett, hogy lánykérőben van. Előfordult, hogy a kemencesutba ültették, a jászberényiek emlékezete szerint pedig a sarokra, a fő helyre ültették a kérőt. Jásztelken a fiatalokat egymás mellé, az asztalszögbe ültették. Jánoshidán a kemence padkára, Jászapátin a lócára ültek a kérők. Jászberényben a padka a leány helye volt, a vendégek pedig az asztal körül foglaltak helyet.³⁸³

A Jászságban a XX. század elején pogácsával, süteménnyel, borral, mézespálinkával kínálták őket. Jánoshidán az előbb leírtaktól eltérő ételt is tálaltak: frissen sült kenyeret, erős túrót, sült tököt tettek az asztalra. Jászszentandrason módosabban ebédet, vacsorát is adtak, amire csirkehúslevest, főtt húst, csirkepörköltet, tortát, süteményeket, bort szolgáltak fel.³⁸⁴ Ugyanitt a leánykérés érdekes szokással járt együtt: „a leány egy kakast vitt magával, amit a lányos háznál letett az udvar közepére. A leány az igenlő válasz helyett egy tyúkot dobott ki az udvarra.”³⁸⁵

Egész Szolnok megyében ünnepi alkalomnak számított a *kézfogó*, *jegyváltás* vagy másképp *eljegyzés*. A Jászságban a kettő elkülönült egymástól: a jegyváltást általában az esztendő valamelyik jeles napjához (karácsony, húsvét, búcsú) kötötték, s csak a legszűkebb családi kör számára tartották. Étrendje nem volt kötött, de ünnepi ételekből került ki. A kézfogó a lányos háznál tartott „kis lakodalom” számba menő, a nagyobb rokonság részvételével rendezett ünnep. Általában a lakodalom előtt egy hónappal került rá sor.³⁸⁶ Jászárokszálláson régebben egyszerű vacsora keretében zajlott le a gyűrűváltás, a jegyendő, jegying cseréje. Újabb a nagyobb vendégség, amikor csigalaves, pörkölt, rántott vagy sült hús, torta, sütemény és italok kerülnek az asztalra.³⁸⁷ Törökszentmiklóson a kézfogón a fiú szülei, a leány szülei, a fiatalok, rajtuk kívül néhány barát vett részt, borral és kaláccsal kínálták őket.³⁸⁸ Tiszaroffon a XX. század első és második évtizedében tyúklevest csigával és töltött káposztát szolgáltak fel a szakácsasszonyok, s a kedvelt sült tész-

ták a túrós, mákos, diós, borsos rétes, *pampuska*, lekváros kifli, *pusztakalács* voltak.³⁸⁹ Tiszasülyben *fogadtatási vacsorának* nevezték az eljegyzést, a fiatalokon kívül a szülőket és a kereszt-szülőket hívták meg rá. Étrendjén tyúkleves, pörkölt és sütemény szerepelt századunk közepén.³⁹⁰ Nagykörűben a kézfogó vendégeit birkapörkölttel, borral és süteménnyel kínálták.³⁹¹

Túrkevéen szintén a lányos ház rendezte a kézfogót a szűkebb rokonság számára. Tyúkhúsleveset főztek csigával, de utána nem táltak minden esetben birkapörköltet.³⁹² Csépan a hagyományos kézfogói étrend baromfiból készült leves, tyúkhús, paprikás, *tolófánk*, sima fánk és rétes szerepelt.³⁹³ Ugyancsak Csépan, egy 1923-ban tartott kézfogói vacsorán húsz–huszonöten vettek részt. Négy egészben hagyott tyúkból leves főtt. A leves után disznópaprikást, majd a zsírban pirosra sült tyúkhúst adták az asztalra. Az ital saját termésű bor, a sütemény szalagáré, kuglóf és kalács volt.³⁹⁴ A tiszaföldvári kézfogó étrendje ugyanez, de a paprikás kimaradt belőle.³⁹⁵ A kunszentmártoni eljegyzési vacsora húslevesből és birkapörköltből állott.³⁹⁶

Méreteiben tehát változó, de az étkezés rendjében nagyjából egységes a kézfogó Szolnok megyében. Jellemzőjének az ünnepi ételek készítését és tálalását tartjuk, de a lakodalom étrendjén is szereplő húsleves, pörkölt, sült hús nem minden esetben szerepel kötelezően együtt, egyik vagy másik ételfajta el is maradhat. A lakodalom étrendjéről esetleg már kiszorult vagy ott perifériára került süteményfélék a század első harmadában a kézfogón még teljes értékűek, így a fánk, rétes, *pusztakalács*, kuglóf.

Lakodalmi előkészületek

Kisújszálláson vendégül látással kötötték össze a vőlegény menyasszonyos háznál tett esküvő előtti látogatásait: a vőlegényt háromszor egymásután vacsorával várták. Rendszerint szomba-

ton, ősszel és télen este hat–hét óra tájban érkezett. A vacsora étrendje a következő volt: hús- vagy halleves, kacsasült, meleg tészta és bor.³⁹⁷

A lakodalmat megelőző társasmunka-alkalom a tésztakészítésnél már említett csigacsinálás, melyre néhány héttel a tervezett esküvő előtt, sokszor csak egy héttel korábban került sor. Már a múlt században is fontos lakodalmi előkészületnek számított, mint ahogy *Major Bálint* Nagyrévről szóló leírásában olvashatjuk: „...az esküvést megelőzőleg a vőfélyek, kezükben a czérnára fűzött pattogatott kukoriczával mesterileg felcifrázott vőfélybotokkal, a sok vendéget rákészített alkalmi szavakkal a lakodalomra meghívták, mely meghívott nő vendégek a csigacsináláshoz lisztet és tojást hordtak össze, és a lakodalomra szükséges csigát elkészítették.”³⁹⁸ Kunmadarason *csigavőfélynék*, *csigavőfínek* nevezték a csigacsinálóra hívogató, rendszerint rokon asszonyt.³⁹⁹ Karcagon „*egy összefordított kassal*” kell a csigának elkészülni, úgy vélték, csak így lesz elegendő. Gyakran tehát több napon is összegyűltek a rokon asszonyok, s mulatság vetett véget a munkának – „*betaposták a csiga végit*”.⁴⁰⁰ A csigataposás szokása jól ismert a Jászságban, Kunmadarason, Túrkevéen, Kenderesen, Törökszentmiklóson, Öcsödön. Tiszaroffon úgy mondták: „*le kell taposni a csiga végit, ki ne bomoljon!*”⁴⁰¹ A csigacsinálás ritkán töltötte ki az egész napot, így étkezésre, rendszerint a munka befejeztével a késődélutáni vagy az esti órákban került sor. A Jászságban előfordult, hogy csak kenyeret, szalonnát, bab-, borsólevest vagy paprikáskrumplit, esetleg tejet, rántottát kínáltak a csigakészítő asszonyoknak. Olyan házak is akadtak azonban, ahol gulyásleves, mellé sütemény és bor került az asztalra, vagy tyúkot, csirkét, pulykát, esetleg friss hurkát, kolbászt is adtak. Csirkevér, csirkeaprólék szintén előfordulhatott az étrenden.⁴⁰²

A megye többi részén ritka a gazdagabb megvendéglés. A munkában részt vevőknek legfeljebb sült baromfihúst tálalnak Túrkevéen, Kenderesen,⁴⁰³ az viszont általános gyakorlat, hogy

a csigacsinálókat a munka rövid szünetében és befejeztével kaláccsal, pereccel és borral kínálják. Csépan csak századunkban terjedt el széles körben a lakodalmi leves betétjének a csigatészta, korábban inkább kockatészta került bele, így a lakodalom előtti csigacsinálás csak ritkán járt együtt nagyobb arányú mulatsággal, vendégeskedéssel.⁴⁰⁴

Borral, süteménnyel kínálták a háziak a lakodalmat megelőző vasárnapon a sátor felállítására összegyűlt férfiakat. Ugyancsak a család férfitagjainak gondja – kellemes gondja – volt, hogy megfelelő mennyiségű és minőségű bort szolgáljanak fel a lakodalomban. A megye szőlőtermelő területein, a Tisza mentén, a Tiszazugban s a Jászság jelentős részén a gazdák saját borukat készítették elő ilyenkor. Jászdózsán főleg Gyöngyösről szereztek be a szükséges bort,⁴⁰⁵ a Nagykunságba tiszazugi borok is eljutottak,⁴⁰⁶ de Kisújszálláson valóságos szokás volt „borért menni”. A lakodalom tervezett időpontja előtt jónéhány héttel, sokszor több gazda együtt indult el a többnapos útra kocsival, hogy Gyöngyös környékéről megvásárolják a bort.⁴⁰⁷

Az előkészületek fontos része volt a helyiségek előkészítése a lakodalomra. Újabb szokás a sátorban tartott lagzi. Századunk elején a lakóházból a fölös bútorokat kirakták, a szomszédból kölcsönzött asztalokat hozták a helyükre, a fal mellé pedig lócákat állítottak. Előfordult, hogy ha nem túl jó volt a szobai kemence, ilyenkor kidobták, majd a lakodalom után újra rakták. Tiszaroffon és Nagykörűben feljegyezték, hogy a lakodalom előtti napokban a főzéshez állítottak sátrat, s ez alá építették vályogból a 1,5 x 2,5 m vagy 1,3 x 2 m hosszú *konyhapatkát*. Tetejére homokot szórtak, s a közepén égő tűz köré helyezték el a négy–hat vászonzafeket, amelyekben a leves és a tejbekása főtt majd. A paprikást vaslábra helyezett *öntött kotliban* főzték.⁴⁰⁸

A lakodalom eseménysora az esküvő hetében gyorsul fel. Ez az időszak a közvetlen előkészületek jegyében telik, melyek

legfontosabb célja, hogy étel és ital megfelelő, sőt bőséges mennyiségben álljon rendelkezésre az esküvő napján. Ekkor kezdődik a fogadott specialisták munkája, akik közül is kiemelkedik a szakácsasszony. Előre megbeszéli a háziakkal, hogy milyen alapanyagokból mennyit szerezzenek be a sütéshez—főzéshez, természetesen a meghívott vendégek számához méretezve. Tiszaroffon a következőképpen kalkuláltak: egy meghívott háztól átlagban három személyre számítottak, és házonként egy tyúkot, egy levél csigát, egy kg birkahúst tartottak szükségesnek beszerezni. A gazda minden személyre egy liter bort és minden tíz liter után egy liter többletet számolt.⁴⁰⁹

Jászárokszálláson a gazdasszony szerdtától vette át az előkészületek irányítását a lakodalmas háznál. Ez a nap a *lagzikalács* sütésének az ideje volt, amit a gazdasszony két—három meghívott rokon asszony segítségével sütött. A segítők számára rántott bablevest főztek, s a már kisült kalácsot ették utána ebédre. *Lagzikalács*ból kapott minden, az ifjú pár számára ajándékot hozó vendég. Ugyanez a gyakorlat ismert volt Jászsószentgyörgyön is.⁴¹⁰ Jászárokszálláson csütörtökön készültek az újabb fajta aprósütemények. Az étrend a segítők számára húsleves, csirkepörkölt rizsával. Pénteken sütötte a gazdasszony a tortaféléket. Ezen a napon ebédre becsinált levest főztek, utána túróslepényt csináltak. Péntek volt a rokonság által összehordott baromfiak kopasztásának a megszokott ideje.

Szombaton délutánig tartottak a lakodalmas háznál az előkészületek: ekkor reggel feldíszítették az előző nap megsütött tortákat, ezután a gazdasszony irányításával tepsikbe készítették és befűszerezték a kemencében sütendő csirkéket, majd sós vízben kifőzték a levesbe való csigatészta. Ebéd a birkabelsőből főtt pörkölt, amelyet krumplival tálaltak. Kora délután tették fel a levest főni. Ezzel még nem ért véget a gazdasszony (szakácsasszony) munkája, mert ezután még kisütött hat—hét tepsi *jász túróslepényt*. A közben megsült csirkéket feldarabolta, fazekakba rakta és zsírral leöntve, letakarva újra betette a kemencébe.

Mire minden tyúk megfőtt, lehetett tálalni. Erre már a vőfély irányításával, verses beköszöntőit követően került sor.^{4 1 1} Egyetlen jázsági gazdasszony nagyon sokrétű lakodalmi munkarendjét írtuk le *Faragó Jánosné* gyűjtése nyomán. Ha a lakodalomra készített ételek esetleg különböztek is a bemutatottaktól, a készítés rendje hasonló képet mutat mindenütt a megyében.

A lakodalmi tyúkhúsleves után asztalra kerülő birkapörkölt, a Nagykunságban *birkatest* elkészítése általánosan a férfiak feladata, ritkábban a vőfély, rendszerint rokon vagy hivatásos hús főző tiszte. A hús főző munkája a birka vagy birkák megnyúzása, feldarabolása és megfőzése. A Nagykunságban a tálalást is ő irányítja.

Századunkban az 1960-as évekig a lakodalmi főétkezésekhez szükséges tányérok, tálakat a rokonoktól, ismerősöktől kérték kölcsön. Csépan mindenki sajátos festékkjellel – pöttyel, kereszttel, vonallal, monogrammal – látta el az edényeit. Az összehordott edényeket mind elmosogatták, törülgették, majd az asztalra rakták, megterítették. A tányérok, poharakat leborítva tették az asztalra, hogy ne porolódjanak, piszkolódjanak.^{4 1 2}

A lakodalom étkezési szokásai

A lakodalom napjának lefolyásában és az étrendben lassú átalakulást követhetünk nyomon Szolnok megye egész területén. A múlt század második felében az általában reggel vagy a délelőtti tartott templomi esküvő után ebédre a menyasszonyos háznál került sor, s a menyasszonyt a délutáni órákban vitték a vélegény házához.^{4 1 3} A déli étkezés étrendje mutatkozik régiesebbnek: húsleves és köleskása (Nagykörűben, Kőtelken), vagy gulyásleves és káposztás hús. Ezeken a helyeken a vőlegényes ház vacsoráján csigalevest és birkapörköltet (Kőtelek), birkapörköltet és túrós rétest (Nagykörű) tálaltak.^{4 1 4}

Nagyréven a múlt század közepére, második felére vonatkozó adataink szerint „a vacsora a régi időben volt rendesen, és mindenütt csiga- és laskaleves tyúkhússal, káposzta disznóhússal, zsíros kása borssal hintve, még valami peccsenye és kalács.” A leírás folytatása is érdeklődésre tarthat számot: „Az asztalterítés annyira hiányos és szegényes volt, hogy a vendégnek magával kellett evőkanalat vinni, mert csak úgy ehetett... a vacsora végeztével pedig mindenkitől *kásapénzt* szedtek tréfás ötletek kíséretében.”^{4 1 5}

A múlt század végére, a századfordulóra alakult ki a lakodalom napjának a maihoz hasonló menetrendje, melyben az egyházi esküvő délre vagy koradélutánra esett, s a déli étkezés még az előkészületek sorába tartozott. Rajta nem vettek részt a rokonok teljes létszámban, csak a segítők, vagy a távolabbról korábban érkezett vendégek. Étrendje: birkagulyásleves (Tószeg),^{4 1 6} birkabelsőség (Jászárokszállás),^{4 1 7} vagy a baromfiak májából, szívéből főzött májleves (Tiszasüly),^{4 1 8} birkapörkölt májjal, tüdővel, legújabban tyúkleves, disznópörkölt.^{4 1 9} A Jászságban Jászszentandráson, de a megyében több településen is szokásos volt, hogy a szűkebb körű rokonságot az esküvő napján már ebédre várták. Jászszentandráson a vőlegényes ház vendégei megebédeltek, miközben öltöztették a menyasszonyt.^{4 2 0} Jászfákóalmán a XX. század elején még az esküvői ebéden nem volt leves, csak birkapaprikás és rétes, sütemény, bor.^{4 2 1} Szolnokon a lakodalom napján a vőlegényes háznál tyúklevest, baromfisültet savanyúsággal, süteményt, tortát és bort kínáltak. Az ebédet a vőfély verssel köszöntötte be.^{4 2 2} Zagyvarékason a lakodalom napján délben csigaleves, disznópörkölt és sült hús került az asztalokra.^{4 2 3} Kungyalun az esküvői ebéden az új pár, a közeli rokonok, a násznagyok és a koszorúspárok vettek részt, ebédre tyúkleves készült metélt tésztaival, utána birkapaprikást, mákos *hajtvánt* ettek, bort ittak.^{4 2 4} Tiszaöldváron csirkeapróléklevest és körömpaprikást főztek,^{4 2 5} Túrkevéen a menyasszonyos háznál délben tyúkpaprikást tálaltak kenyérrel.^{4 2 6}

A Jászságban, ha kézfogóra nem került sor, akkor a völegényes és a menyasszonyos háznál is tartottak – külön-külön – lakodalmat. Ezt a jelenséget újabban is megfigyelhettük Tószezen, Tizzasülyben. A XX. század fordulójára a Szolnok megyei lakodalmak főétkezésévé a vacsora vált, mely részben magába olvasztotta az egykori ebéd elemeit, mint a káposztás ételeket és a – Nagyréven zsiros kásának említett, de általánosabban – húsos kását. Abádon 1880 körül a menyasszonyos háznál még csak káposztás étel, általában húsoskáposzta volt, de a völegényes ház étrendjén már húsleves, birkapörkölt és a *kitolókása* szerepelt.^{4 2 7}

Tanulságos végigkövetni a kisújszállási lakodalmak étrendjének átalakulását: „A vacsora első fogása a csigaleves volt tyúkhússal. Másodiknak a juh húsos kása vagy gazdaházaknál a lúd húsos kása került sorra... Sok helyen töltött káposzta volt a következő fogás, máshol sült tyúk, esetleg pulyka következett. ... A régi lakodalmak étrendjéről nem hiányozhatott a kása. ... Éjféλι vacsorára a birkapaprikást úgy vitték be, hogy minden tára egy ablakos kalácsot tettek. A lakodalom étrendjében egyszerűsödés ment végbe. A leves, a káposzta és a kása eltűnt, csak a birkapaprikás és a pecsenye maradt mint főétek. Ezek mellett a túróslépeny készítése hagyományos... Az éjféλι vacsoráról előbbre jött a birkapaprikás, a sült hús viszont hátrahódott annak helyére.”^{4 2 8}

A megye Tiszától nyugatra eső területein a századfordulón vált általánossá az a lakodalmi étrend, melynek alapételei a tyúkhúsleves csigatésztával, a birkapörkölt, éjfélkor sült hús. Ezt az egységes étrendet korábban a marhahúsból főtt pörkölt, illetve a káposztás hús előzhette meg. A Jászságban a bemutatott alapétrend mellett a következő variánsok is előfordultak: Jászberényben csigaleves, főtt hús tormával, régebben töltött káposzta, kása, birkapörkölt, sült húsook, rétes. Jászszentandrászon hurkát, kolbászt is tálaltak. Jászfelsőszentgyörgyön ismert lakodalmi étel volt a marhahús paradicsomszósszal, Jászladány-

ban pedig a sült pulyka vagy liba. Jászberényben előfordult, hogy a menyasszony számára töltött tyúkot, a vőlegénynek pedig töltött kakast tálaltak. Szokásos volt, hogy a hús mellé nem kenyeret, hanem rostélyos kalácsot adtak.^{4 2 9} Zagyvarékason vacsorára a század eljén nem minden esetben főztek levest, de ha készült, akkor mindig tyúkhúsleves volt, utána pedig birkapörköltet tálaltak. Éjfélkor sült húst kínáltak savanyúsággal, reggel székelykáposztát kaptak a még ott levő vendégek.^{4 3 0} Szolnok tanyáin a XX. század elején a lakodalmi vacsora első fogása a növendékmarha húsából főtt pörkölt volt, amit zsírban sült baromfihús követett. Utána apró sütemény, torta, majd pörkölttorta került az asztalokra.^{4 3 1}

Szolnok megye tiszántúli területein a századfordulós lakodalmi étrend nem mutat ilyen, nagyjából egységes képet. Benne hosszabb ideig kaptak szerepet a régies kása- illetve káposztás ételek. A hagyományosabb kásaféle minden bizonnyal a húsos kása volt, mely legtovább összefüggően a Nagykunságban mutatható ki, de egy korábbi időszakban a Tisza mentén is (mint láttuk, Nagyréven) felbukkant. Karcagon a múlt század végén a lakodalom napján ebédre ritkán főtt étel. A vacsora csigaleves-sel vagy becsinált levessel kezdődött, és birkapaprikással folytatódott. „A birkapaprikásban a Kunságon *juhász hurka* is van. A parikás feltalálásakor a vőfi hamiskás mosolygással egy jó nagy darab *juhász hurkát* a menyasszony tányérjába tett, amelyet a menyasszony a vendégek nevetése közben egy kis szégyenkezést mutatva fogdott el, s evett belőle” – írta *Szentesi Tóth Kálmán*. Túrkevéen a lakodalmi vacsora hagyományos ételei a csigával főzött tyúkhúsleves és a birkapaprikás. A sült tyúkot a menyasszonytánc után szolgálták fel, mellé régen kalácsot adtak. A birkapaprikás az emlékezet szerint a századforduló táján váltotta fel a lakodalom hagyományos ételét, a *juhúsos kását*.^{4 3 2} Kunszentmárton e századi lakodalmi étrendje a következő volt: húsleves csirkeaprólékból, utána paprikás juhús-ból, savanyúsággal, majd sült tyúkhús befőttel és végül torta,

sütemény, bor. A paprikásból a fej a násznagyé volt.^{4 3 3} A tiszaföldvári lakodalmi vacsora étrendjén együtt szerepelt a tyúkhúsleves után a paprikás hús és a káposzta, s előfordul a vízben főzött kása. Szintén régiesebb ételnek számít a második tálaláskor asztalra kerülő sült pulyka a sült csirke mellett. A pulyka Tiszaúgon viszont a lakodalmi leveshez volt elengedhetetlen.^{4 3 4} Csépan nem minden lakodalomra főztek levest, kedvelték a birka mellett a marha- vagy borjúpörköltet. A tyúkhúsleves főzése az 1920–30-as évektől terjedt el, s a sült vagy rántott hús is csak újabban szerepel a lakodalmi vacsora étrendjén.^{4 3 5} A lakodalmi étrenden tovább fennmaradt tejbekása elsősorban azokra a járszági, Tisza menti településekre jellemző a megyében, melyek nagyobb arányú tejtermelésükről és fogyasztásukról ismertek.

A birkapörkölt nagyarányú étrendbeli térnyerése előtt főfogásnak számító káposzta ételek két típusa a húsos káposzta (esetleg régebben juhhússal) és a töltött káposzta. Mindkettő kedvelt lakodalmi étel volt még a századfordulón. A töltött káposzta főleg a Tiszántúlon és Öcsödön volt elterjedt, de szóróványosan a Tiszától nyugatra is előfordult, míg a húsos káposzta inkább a tiszafüredi járást és a Nagykunságot jellemezte a századfordulón.^{4 3 6}

A lakodalmi főétkezések elmaradhatatlan fogásai a tésztafélék. Átalakulásuk szintén végbement a múlt század második fele óta. Uralkodó lakodalmi tészta korábban a kalács, mely elsősorban mint a húсок kísérő étele jelentkezett. A század elejétől váltotta fel ebben a szerepben a burgonya.

Csépan a lakodalmi kalács készítésére, sütésére a leggyakorlottabb háziasszonyt kérték fel. Elkészítésére nagy gondot kellett fordítani, mert sokan ettek belőle. Elsőként szinte mindenki ezt kóstolta meg, mert ajándékvitelkor ebből és a süteményből küldtek kóstolót az ajándékozó családnak.^{4 3 7} Általánosan elterjedt lakodalmi tésztafélék voltak Szolnok megyében a fonott kerek, a fonott szögletes kalácsok. A fonott lyukas közepű és

a rácsos, kerek vagy szögletes kalácsok elterjedése már mutatja a megyén belüli tagoltságot. A kerek, lyukas közepű kalács csak a Tiszántúlon, összefüggően a tiszafüredi járásban és a Tiszazugban ismert. A tésztarácsokból font kerek kalács meggyeszerter elterjedt, terminusa a *rostélyoskalács*. A *lagzi-* vagy *lakodalmi kalács* a fonott kerek vagy szögletes kalácsok megnevezésére szolgál. Az *ablakoskalács* terminus kizárólagosan a Nagykunságban, valamint az innen kirajzolt településeken ismert, a *vőfélykalács* elnevezés pedig elsősorban a tiszafüredi járás néhány faluját és a tiszántúl déli részét jellemzi.⁴³⁸ A Jászságban szórványosan jelentkező *örömkalács* név északi kapcsolatra mutat.⁴³⁹

A kiskalácsok közül a *dúc* és a Nagykunságban a *perec* elmaradhatatlan a lakodalmakról. Kisújszálláson „a hajnali, illetve az éjfélvi vacsoránál az aprólék sültet nem kenyérral, hanem *abalakoskaláccsal* fogyasztották a lakodalomban, s amikor oszladozott a vendégsereg, a háziasszony a szétozott tortamadarékhöz rendszerint egy-egy *ablakoskalácsot* és *percet* is mellékelte.” Ugyanitt rendkívül sok formaváltozata volt az *ablakoskalácsnak*: *sima ablakoskalács*, *rózsás ablakoskalács*, *kis kalács*, *kocsikerék*, *közönséges ablakoskalács*, *vitézkötéses ablakoskalács*, *díszkulacs*, *küllős kalács*, *boros kulacs*, *fonott szélű sima szálú kulacs*.⁴⁴⁰

A századfordulón Szolnok megyében az általánosan készített tésztafélék a kalácson, bélesen, lepényen kívül a fánk, a csőröge vagy herőce, a rétes és az újabb szalagóriás sütemények. Csépan a paprikás után tálalták föl a frissen sült forró túróslapényt. A *herőke* itt éjfélkor került az asztalra, mikor az újasszonyt felavatták.⁴⁴¹ Táji különbségek a megyében csak annyiban jelentkeztek, hogy egyik vagy másik tésztafélét kedvelik jobban egy-egy helyen, s abból sütik a legtöbbet. Péladaként a katolikus Jászságot említhetjük: Itt általános a *rostélyos kalács* sütésének gyakorlata. A református jászkiésér viszont lakodalmainak réteséről híres.⁴⁴² A Jászkiésérral szomszédos Tisza menti településen, Tizasülyben a rétes nem tartozott az uralkodó lakodalmi

sütemények közé, de ha jászkiséri leányt hoztak feleségnek, az itt tartott lakodalmakban is rétest sütöttek.⁴⁴³ A református többségű Nagykunszágban az *ablakoskalács* és a perec a legkedveltebb, a Tiszazugban a kerek, lyukas közepű *vőfélykalács*nak már nem is csak az étkezésben, hanem a lakodalomhoz kapcsolódó szokásokban van szerepe.

A XX. század 20-as, 30-as éveitől hódítottak teret a Szolnok megyei lakodalmakban az égetett (pörkölt) és a piskótatorták, s teljesen kiszorították a korábbi, zsírban sült tésztaféléket. Az új sütemények bevezetésében élen jártak a megye mezővárosai. Szolnoki lakodalmakban már a XX. század elején előfordul a pörkölt torta.⁴⁴⁴ Túrkevéen a századfordulón még csak az új pár számára ajándékoztak ún. *pergelt tortát*, amelyet cukrászokkal készítették.⁴⁴⁵ Karcagon az 1920-as években a lakodalmi vacsorán az aranygaluska, a rétes és a *ferdinánd* nevű tészta mellett két-három személyre egy egész tortát tálaltak.⁴⁴⁶

A Jászságban a század elejének kedvelt süteményei a *szalagória*, a vajas tészta, kuglóf, béles, *vízen kullogó*, fánk, túrós lepény, beigli és a perec voltak az uralkodó rétes mellett. Ekkor még az égetett torta nem számított a kötelező ajándékok közé.⁴⁴⁷ Gyakran pontosan időhöz köthető egy-egy új tésztaféle megjelenése. A Tiszazugban a tortafélék, a piskóta a két világháború között terjedtek el. Csépan „*Szabó Gergelyné* 1924-ben segédkezett először piskóta készítésénél... Az 1930-as években többen is megtanulták a sütését, de csak ritkán és keveset sütöttek, mert a tojást is pénzzé tették. Tortának csak lábasban sütötték, de nem töltötték, kenték meg, csak üvegmeggnyel díszítették a tetejét.”⁴⁴⁸ Ugyanitt az új süteményfajta megjelenése az elfogyasztás módját is meghatározta, s ez a mai napig eleven gyakorlattá vált. Minden család, amelyet meghívtak a lakodalomba, vitt egy tortát, melyre névvel ellátott cédulát tettek. A háziak gondosan ügyeltek rá, hogy a torták tálalásakor mindenki elé a sajátját tegyék. Ezt aztán maguk a vendégek kínálták körbe. Viszonzásképpen saját tortájuk mellé asztal-

szomszédjaik is tortaszleteket helyeztek. Az el nem fogyasztott tortát a kapott szeletekkel együtt a lakodalom végén mindenki hazavitte.⁴⁴⁹ A szokás ilyen formája a megyében több helyen, így Túrkevéen is ismert.⁴⁵⁰ A régi lakodalmi sütemények közül Szolnok megyében a legszívósabbanak a rétes és a túróslepény bizonyult.

A lakodalom fő étkezésein – az ebéden, vacsorán, a hajnali terítésen – kívül az egész eseménysor folyamán a vendégek bármelyike bármikor fogyaszthat az asztalokon e célból elhelyezett vagy ott hagyott ételekből. A lakodalomban azonban több olyan csomópont is van, amely az ételek kínálgatásával jár együtt. A vendégek a lakodalmi süteményekből az első kóstolót akkor kapták, amikor az esküvőt megelőző napon elvitték a lakodalmas házhoz a tyúkot, csirkét. Ilyenkor mindig megkínálták őket egy kis süteménnyel, kaláccsal. A lakodalom napján a vőlegényes házhoz érkező vendégeket megterített asztalokkal várták, ilyenkor szintén süteménnyel, borral kínálták őket. A menyasszonyos házhoz a menyasszonyért érkező vendégsereget meghatározott rend szerint invitálták. Jászakiséren a ház előtt várták a menyasszony szülei és az ott lévő vendégek a vőlegényt és kísérőit, de a házba csak a vőfély, a vőlegény, a násznagy és az asszonyok, lányok mentek be. A férfiak az udvaron maradtak. Őket a menyasszony férfirokonai borral, a menyecskék és a lányok rétesel, süteménnyel kínálgatták, egészen addig, míg a házban lezajlott kikérés után meg nem jelent a menyasszony és a vőlegény, indulásra készen.⁴⁵¹ Jászfákóalmán szintén borral és kaláccsal fogadták a menyasszonyért érkezőket.⁴⁵²

A vőfélyek kezében egy kulacs vagy üveg bor, ráhúzott kerek *rostélyos kaláccsal*, amelyet a megyében általában a templomban a papnak vagy a jegyzőnek adtak.⁴⁵³ Kunszentmártonban a templomnál a *vőfények* a *rostélyos kalácsot* eltördelték, és a nézőknek adták, a bort megittatták. Ugyanez volt a szokás Túrkevéen, Jászfákóalmán.⁴⁵⁴ Csépán a menyasszonyos háznál a segítő asszonyok fehér kötényt kötve, fehér szakajtóruhával

leterített rostából kínálták az utcabeli menyasszonynézőknek a kalácsot.^{4 5 5}

Kisújszálláson meghatározott rendje volt annak, hogy a lakodalmi menet melyik úton megy a templomba, és hol érkezik vissza a vőlegényes házhoz. Azt is igen fontosnak tartották, hogy a lakodalom helyszíneire mindig szemből érkezzenek. Úgy vélték, hogy minden párnak végig kell mennie a Betyár utcán, mert különben a menyecske sohasem fog tudni jó kenyeret sütni. Miközben a menet végighaladt ezen az utcán, az utcabeli gyerekeknek a kocsikon lévőkc perccet dobáltak.^{4 5 6}

A következő kínálási alkalom a menyasszonynak a vőlegényes házhoz történő megérkezése. Komoly szerepet játszott, hogy a szülők az esküvőről jövő új párt hol, mivel és hogyan várták, hiszen valójában ez volt a leánynak a családba fogadása. Számos hiedelem és jóslás kapcsolódott a lakodalomnak ehhez a mozzanatához. Legerősebb hagyományai a megyében a Jászságból és a Tisza mentéről ismertek. Jászberényben mézespálinkával kínálták az ifjú párt, hogy az életük olyan édes legyen. Ugyanitt szokásos volt, hogy egy egész kenyérral fogadták az örömszülők fiuk ifjú feleségét. Mézes kenyér is szerepelt a kínált ételek között. Jászfelsőszentgyörgyön mézeskalácsot nyomtak a fiatalok szájába, hogy amilyen édes a kalács, olyan édes legyen az ifjú pár élete is. Jánoshidán az örömszülők földhöz vágnak egy poharat, és azt mondják: akkor váljatok szét, amikor ez a pohár összeforr!^{4 5 7} Jászapátin a vőlegény anyja, amikor az ifjú pár belép a kapun, búzát szór a menyecske elé, hogy „úgy szaporodjanak, mint a hulló búzaszem”.^{4 5 8} Jánoshidán a megérkezett fiatalok elé „egy köcsögben mézet és fonott kalács darabot adtak, hogy a házasságuk mézédese legyen. A legények igyekeztek elkapni a bögrét, de a vőlegénynek meg kellett őrizni. Csak ha már mindketten haraptak, akkor adhatta oda valamelyik legénynek, hogy csapja földhöz.”^{4 5 9} Jászfákóhalmán nem az örömanya, hanem valamelyik gazdasszony kínálta egy kis kanál mézzel a menyasszonyt, azért, hogy édesszavú legyen és a csókja

is édes legyen.⁴⁶⁰ A tiszaroffi hagyomány szerint a megérkező menyasszonynak az egyik szakácsné mindjárt egy söprűt adott a kezébe, hogy seperje maga előtt az utat, hogy mindig tiszta úton járjon. Ezután a konyhához vezették, egy „fakanalat adtak a kezébe, és sorra kóstoltatták vele a fazékban a tyúklevest, a bográcsokban a birkapaprikást, hogy így majd jó gazdasszony legyen belőle.”⁴⁶¹ Ez a szokás Zagyvarékasen is ismert.⁴⁶² Tiszásülyben a vőlegénynek és a menyasszonynak a szájába mézeskalácsot vagy kockacukrot adtak, szintén azért, hogy olyan édesek legyenek egymáshoz az életben, mint amilyen édes a cukor. Ezt a vőlegény anyja adta.⁴⁶³ Nagykörűben, a vőlegény szülei fogadták az ifjú párt és *mézesgubával* kínálták őket, ugyanilyen célzattal.⁴⁶⁴ Szapárfaluban és Kétpón nem az örömanya, hanem a vőfély kínálta kockákra szeletelt, tálra rakott kenyérral az ifjú párt.⁴⁶⁵ Tiszaföldvárról ismert az a szokás, hogy a menyasszony és a vőlegény elé kockacukrot és virágot hintettek, hogy édes és virágos legyen az életük.⁴⁶⁶

A Tiszazugban szigetszerű az előfordulása a lakodalmi *örömkenyér* terminusnak. Ebben a formájában csak a katolikus vallású s palóc eredetű Csépan ismert. Meglehetősen intenzíven él még a szokás a mai napig, hogy az örömszülők az új párt egy szegetlen kenyérral fogadják. A menyasszonnal szegetik meg, a hiedelem szerint azért, hogy olyan jó legyen, mint a kenyér. Különösen szépen sült, magas kenyeret választottak ki erre a célra. Az örömanya a következő szavakkal adta a menyasszony kezébe: „Itt az örömkenyér, ha idegyüttél, kisjányom, szegd meg!” Ha nem egyenesre szegte meg, azt mondták az öregasszonyok, ennek is kár volt férjhez menni!⁴⁶⁷ Az emlékezet szerint a menyecske el is fogyasztotta a kenyeret, s mindezt azért kellett tennie, hogy olyan jó legyen, mint egy falat kenyér, sose legyenek szükiben a kenyérnek, s becsüljék meg a legnagyobb jó módban is.⁴⁶⁸

Még egy hansúlyos kínálási alkalmá volt és van ma is a Szolnok megyei lakodalmaknak. Ez a menyasszonytáncot és az ifjú

pár átöltözését követi. Zagyvarékason a menyecsketánc után az újasszony a nyoszolyó asszonyok segítségével feldarabolja a vendégek által hozott sült tyúkokat és csirkéket, és most már „Ő kínálja a násznépet annak jeléül, hogy immár ő is asszony, s mint menyecske, otthon van a vőlegényes háznál. Ezideig ugyanis a vőlegény édesanyja és a nyoszolyó asszonyok, nyoszolyó leányok kínálkoztak.”^{4 6 9} Ez lehetett a szokás korábbi formája. Nagykörűben a menyasszonyos háznál a menyasszony számára – azért, hogy majd azt ő fogja kínálni – egy-két pár hizott kacsat vagy libát sütöttek, és ezt elvitték a vőlegényes házhoz. A bélest az esküvő után, a húst pedig a menyasszonytáncot követően kínálták.^{4 7 0} A ma is általános módja az új pár kínálgatásának a megyében az, hogy a menyecske egy tálca süteménnyel vagy a felszentelt menyasszonyi tortával a kezében, az új ember pedig egy üveg borral és egy pohárral járja körül az asztalok mellett ülő vendégeket, és sorra kínálja őket. Őcsődön a szülőknél kezdték, majd úgy haladtak tovább. Csépan azt tartják, hogy nem illik visszautasítani a süteményt, hiszen ekkor már az ifjú pár is házigazdának számít.^{4 7 1}

A lakodalomban sor került a vőlegényes háznál a menyasszony rokonainak megvendéglésére is. Ennek egyik alkalma a már említett menyasszony-kikérés volt. A megyében napjainkban is több helyen szokásos, hogy mindkét násznép együtt érkezik a vőlegényes házhoz az esküvő után. A menyasszonyos ház vendégeit ilyenkor asztalhoz ültetik, és az előre odakészített süteményekkel, borral kínálják. Rövid idő eltöltése után ezek a vendégek elmentek haza vagy a menyasszonyos házhoz (abban az esetben, ha ott külön is tartottak lakodalmat). Éjfél körül azonban az ún. *hérészesek* – a menyasszony közeli rokonai – ismét átmentek a vőlegényes házhoz. Tiszasülyben a XX. század elején ilyenkor vitték a menyasszonyos ládát, amit teleraktak sült hússal, süteménnyel, s a vőlegényes háznál táltak fel. Ezzel a *hérészesek* által vitt hússal és süteménnyel kínálta a menyasszony a vendégeket.^{4 7 2} Jászjákóhalmán a szü-

lők és a vendégek sült húst, kalácsot, kuglófot vittek.^{4 73} Jászberényben már a vacsorára kocsi vitte a *hérészeseket*, a többi helyen viszont csak éjfél körül érkezik a nyolc–tizenkét rokon a vőlegényes házhoz. *Kóstolót*, sültet, tortákat, süteményeket visznek magukkal, Jászsószentgyörgyön *kólótós* (a kárlátós elferdítése) az elnevezésük.^{4 74} Vacsorával kínálták őket. Csépan inkább a *kálátó* terminológia ismert, de a vőfélyek emlékezete szerint a *hérész* is szokásos volt. A vőfély ment a vendégekért, akik megérkezésük után megvacsoráztak.^{4 75}

A lakodalom mindenütt megjelenő hívatlanjai is a vendégül látottak közé tartoztak. Ugyan, legkorábbi adataink szerint nem mindig voltak a legszívesebben látottak. Egy 1774-es jászsószentgyörgyi jegyzőkönyvi adat szerint „Márkus István éjszakai kóborló Vadkert Mihály házánál tartott Lakodalmi Solemnitas alkalmatosságával egy dőglött macskát felvévén azt az ablakon éppen az első asztalon levő tál ételnek közepibe vetni bátorkodott. 25. pácza érzékenyes elszenvedése alá méltónak itiltetett. Hozzá adván végzéshez azt is, hogy ha ennek utánna ollyatén *Szűr ujjasok* Lakodalmas vagy akár mely Ház ablakai alatt az Helység Tisztei által fognak találatni, személy válogatás nélkül az Arestomot el nem kerülik.”^{4 76} A terítés módjára is utal a feljegyzés, kiderül belőle, hogy a lakodalomban a fő hely az ablak alatti része volt a szobának.

Hívatlanok, akiket *szűrösöknek*, *szűruijasoknak*, Túrkevéen *szűrösvendégnek*, Nagykörűben *ablakcsősöknek*, a Jászságban *törököknek*, *kalácslopóknak*, *leselkedőknek*, sőt *maskuráknak* is neveztek,^{4 77} jártak a lakodalmas házakhoz. Jászapátiban főleg férfiak, fiatal legények máig kedvelt szórakozásának számított. A legények az utcán megállva nézték a táncolókat. Néhány helyen az udvarra is bemerészkedőket süteménnyel, borral kínálták meg. Jánoshidán az utcán lévő hívatlanokat behívták, megvendégelték levessel és hússal, borral. Egy nóta eltáncolása után elmentek. Nagykörűben az ablak alatt állók kalácsot és egy kis bort kaptak, Tiszasülyben a több csapatban érkező hí-

vatlanoknak a gazda vagy a gazdasszony vitt ki az utcára egy tál levest vagy paprikást, amit ott, az árokpartra ülve ettek meg. Süteményt, bort, újabban néhány üveg sört kaptak.⁴⁷⁸ Szolnok tanyáin a század elején a lakodalmi vacsora befejezését követően a *szűrös gyerekek* számára is terítettek, a maradékkal jóltartották őket.⁴⁷⁹ Tiszaföldváron a maskarába öltözött *szűrösök* falubeli gyerekek voltak, akik kolomppal és más zajkeltő eszközökkel voltak felszerelve. Mondókájuk, daluk elmondása után kosarukat, zsebüket süteménnyel megtömve mentek el a lakodalmas háztól.⁴⁸⁰

Csépán „voltak olyan *szűrösök*, akik bottal verték a földet, így közelítették meg a lakodalmas házat. Egyet előre küldtek mondókával. Ha nem zavarták el, akkor a többi is utána ment. Rendszerint megvendégelték őket, vagy csomagoltak nekik. Jólakás után elmentek ... A szegényebb, szegénylősebb *szűrös* közelebbi ismerőst lesett ki, attól kért ételt, félrehúzódott és úgy fogyasztotta el.”⁴⁸¹

Adataink szerint a lakodalom hívatlanjainak megvendégelése legáltalánosabban a Jászságban maradt meg napjainkig, gyakorlata a Tisza mente jónéhány községében is intenzív. A nekik szánt ennivaló inkább kóstoló, ritkábban főtt étel, de minden esetben csak a vendégek főétkezését követően adnak belőle a *szűrösök*nek. Többnyire a vacsorának csak egyik vagy másik fogása, tehát nem a teljes ételsor kerül a *szűrösök* elé abban az esetben, ha asztalhoz ültetik őket. Gyakoribb s ma általánosabb, hogy nem válnak igazán – még rövid időre sem – a lakodalom közvetlen részeseivé, mindvégig az udvaron vagy az utcán maradnak, s ott eszik meg a számukra kivitt süteményt, kalácsot. Ma már csak a legidősebbek emlékezetében él a *szűrösök* behívásának emléke.

A temetést követő halotti tor a halott háznál történő felravatalozása és a háztól való temetés gyakorlatához kapcsolódott Szolnok megyében. A virrasztás és a nagyobb tor a községi, városi ravatalozók megépítésével szűnt meg. Étrendjén többféle ételtípus található a megyében. A háznál virrasztó – általában idősebb – asszonyokat kalácscsal kínálták. A halotti tor legrégebbi önálló ételének is a kalácsot tekinthetjük.^{4 8 2} Sütése elsősorban a Jászságra és a környező katolikus településekre, valamint a XVIII. században újratelepült katolikus falvakra (Csépa, Kunszentmárton, Cibakháza) jellemző. A Jászságban figyelhetjük meg, hogy temetéskor, illetve halottak napján adtak a szegényeknek vagy a koldusoknak a sült kalácsból.^{4 8 3}

A halotti toron általános már a századfordulón és a XX. század első évtizedeiben a főtt ételek készítése. Ez a gyakorlat szinte mindenütt keveredik újabban a korábban kalácsot tálaló jázsági települések étkezési szokásaiban is. A Tiszántúlon és a Tisza-zugban a tor fő étele a paprikás hús, esetleg húslevest tálaltak előtte. A Nagykunságban a birkahús feltehetően régóta szerepelt a halotti tor étrendjén, hiszen a kunsági kirajzású településeken szintén megtalálható. Szórványosan ismert a megyében az a gyakorlat, mely szerint a fiatalon meghalt legénynek, leánynak a torán a lakodalmi étrend ételeit főzték.^{4 8 4} A halotti tor harmadik típusú ételsora a legújabban kialakult. Ezen hideg ételek, kolbász, szalonna, sonka kenyérrrel fogyasztva szerepelnek. Zagyvarékason egy 1985-ben tartott temetést követően a *halotti torra* a helyi étteremben került sor, ahová a temetés után a halott valamennyi közelebbi rokonát elhívták. Szendvicset, bort, sört kínáltak.^{4 8 5}

Szolnok megye a vizsgálatok szerint átmenetet képez a halotti tor étrendjében Észak-Magyarország és az Alföld középső része között. Palóc vidékeken általános a jázságihoz hasonló

kalács, bor vagy kenyér, szalonna, kolbász étrend. A főtt ételek, paprikás húсок és húsos kásák pedig inkább a Szolnok megye tiszántúli részével határos területeket jellemzik.

Jászsági szokás szerint a kenyéértésztaból *kúdúscipót* sütöttek, amit halottak napján a szegények között osztogattak, hogy imádkozzanak a halottak lelkiüdvéért. A Jászságban a kenyérnél fontosabb szerepe volt a perecnek. A halotti torban peracet ettek, ebből adtak a koldusoknak temetéskor, egyesek halottak napján is peracet osztogattak a templom előtt.⁴⁸⁶ Cibakházán, Tizsakürtön, Csépán és Kunszentmártonban katolikusok halottak napjára a koldusoknak cipót vagy kalácsot sütöttek. A gazdasszonyok rendszerint elvitték a templomba, és ott osztották szét.⁴⁸⁷ Szórvány adatok utalnak a halotttetés egykori gyakorlatára: Tiszainokán hallottak róla, hogy az ablak közé tették ki az ennilót, hogy a halott elvigye, ha hazamegy. Cibakházi visszaemlékezők szerint volt olyan ember, aki Mindenszentek napján egy üveget tett a zsebébe, és abból locsolta a sírt, hogy hagy igyon a felesége is.⁴⁸⁸ Tiszaföldváron úgy tartották, hogy halottak napján tizenháromféle ételt kell főzni, hogy a halott e napon kedvére válogathasson belőle, hisz ilyenkor úgyis hazalátogat.⁴⁸⁹

Az esztendő ünnepei

András-nap

A téli időszak jeles alkalmi közül András-nap a néphagyományban elsősorban férjváltó szokásairól ismert. Csépán e szokás böjtöléssel is összekapcsolódott: az eladósorban lévő lányok, főként, akiknek nem sikerült férjhez menniük, megböjtölték András napját, s egész nap nem ettek semmit, hogy ál-

mukban meglássák jövendőbelijüket.⁴⁹⁰ Jászberényben nemcsak a lányok, de az öregek is böjtöltek ezen a napon. Egész nap csak három szem búzát esznek, de nem mindenki. Sokan reggelire fokhagymát, ebédre mákostésztát és szilvalevest esznek. Ezek morzsáit éjjel tizenkét óráig otthagyják az asztalon, ekkor összegyűjtik és betegség ellen használják.⁴⁹¹

Luca-nap

A következő, hiedelmeiről és babonás szokásairól ismert nap december 13-a, mely sajátos ételek készítésével és fogyasztásával szintén együttjárt. E nap cselevései Szolnok megyében férj-jósló, haláljósló, egészségvarázsló és baromfihasznót biztosító célzatúak voltak. Jónéhány településen a Luca napján fogyasztott ételeknek is fontos szerepet szántak. Tizzasülyben reggelire teát ittak, kenyeret és sült tököt ettek. Sült tököt azért kellett enni, mert akkor sok pénz jött a házhoz. Délre *angyali gubát* (mákos gubát) ettek, utána aszalt szilvát. Levest sosem főztek, azt tartották, hogy akkor esős lesz az új év. Vacsorára régen almát ettek, reszelve vagy felvágva. Az alma héját soha sem fogyasztották el. Az alma után tejet ittak, azt tartották, ha most nem lesznek betegek, akkor egész évben sem.⁴⁹²

Jászszentandráson Luca napján ebédre rántott szárazbablevest, mákos csíkot ettek, vacsorára kukorica görhét sütöttek, kukoricát pattogtattak, de volt olyan hely is, ahol a vacsora csak pogácsából állt.⁴⁹³ Ugyanitt, ha a leány ebédkor elkapta az édesapja villájáról a mákos csíkot, utána akivel először találkozott, az lett a férje.⁴⁹⁴ Tizzasülyben Luca estéjén a gyerekek az ablak alatt énekeltek, vagy Luca-napi mondókákat mondtak. A háziaktól *angyalgubát* és pénzt kaptak. Az esti vacsora maradékát pedig az állatoknak adták azt tartva, hogy ezt az állatok

azzal hálálják meg, hogy éjfélkor megszólalnak és megmondják gazdájuknak a jövendőt.⁴⁹⁵

Az alma fontos szerepet játszott a férjjóslásban és az egészségvarázslásban. Ugyancsak Tizzasülyben Luca napján, hogy a következő évben egészségesek legyenek, piros almával kerekítették körül az emberek a szájukat,⁴⁹⁶ a lányok pedig egy almát kétfelé vágta, az egyik felét a kútba dobták. A másik felét karácsony estéjéig meg kellett enni. Ha a leány ott volt az éjféli misén, a mise után amelyik legény odament hozzá, az lett a férje.⁴⁹⁷ Jászszentandrásen Luca napjától vízkeresztig a kútban tartott almát kiszedve a családtagok számára egyenlően szétosztották és elfogyasztották, így egészségesek voltak a következő esztendőben.⁴⁹⁸

Luca napjának hagyományai közül a legintenzívebben gyakorolt, étel készítésével és fogyasztásával együtt járó szokás a *lucapogácsa* sütése. E napon kenyérsütési tilalom volt, Jászszentandrásen a pogácsát is előző napon sütötték. A pogácsába sütés előtt tollat és pénzt tettek. Aki a tollat megtalálta, az a következő évben meghalt. Aki a pénzre talált, szerencsés lett a következő esztendőben.⁴⁹⁹ Jászsalsószentgyörgyön arra törekedtek, hogy lehetőleg tizenhárom vendéget kínáljanak meg a *lucapogácsával*.⁵⁰⁰ Tizzasülyben a Luca-napi pogácsába szintén szerencsét hozó pénzt sütöttek, hasonlóan a tiszaföldvári hagyományhoz, ahol 10 vagy 20 fillérest tettek a pogácsába. Igyekeztek erre a napra sok pogácsát sütni, mert úgy tartották, annál több tojás lesz várható a következő évben.⁵⁰¹ Tiszaugon a pogácsák közül egybe névvel ellátott cédulát tettek. Aki ezt a pogácsát vette ki a tálból, számíthatott a szerencsére.⁵⁰² Férjjóslásra is szolgálhatott a pogácsa: Tiszaföldváron a cédulás pogácsákba egy-egy tollat is szúrtak. Amelyik toll nem égett el, az abban a pogácsában rejlő név volt a leendő férj neve.⁵⁰³

A Luca-nap ételkészítéssel együttjáró szokásai közül a megyében általánosan ismert a *lucapogácsa*, amely azonban váltokozva fordul elő a hozzá hasonló, de főleg reformátusok körében

ismert *pálpogácsával*, bár annak elsősorban halálra, betegségre jósló szerepe a közismert. A férjjósló, egészségvarázsló eljárások azokon a településeken élnek intenzívebben, ahol a *karácsony-böjtnek* is gazdagabbak a hagyományai.

Karácsony

Szolnok megye katolikus lakta településein a karácsony böjt étkezése böjtös jellegű, s a zsírtalan eledelnek általában meghatározott sorrend szerint szerepelnek az étrenden. A megye nagyobb részén főételnek a babból, ritkábban borsóból főzött leves számít, hasonlóan az országszerte általános gyakorlathoz.⁵⁰⁴ A Jászságban előforduló étrendi változat szerint aszalt gyümölcsből szintén főztek levest (Jászapáti),⁵⁰⁵ Jászsalsószentgyörgyön pedig karácsony böjttjén délre *ciberét* ettek köleskásával. Ugyanitt szokásos reggeli étel volt karácsony böjttjén a *laska*. A gyúrt és kerekre elnyújtott tésztát a kemencében sütötték, kávéval ittak hozzá.⁵⁰⁶ Jászladányban reggel nem ettek, délre *sóbavízbe levest* vagy *tejbekabalevest* főztek. Jászárokszálláson szokásos *karácsony böjti* étel a borsóleves, tejbekása, utána mákos csík, szőlő, alma, dió, aszalt gyümölcs, lekváros barátfüle. Jászjákóhalmán délre *szilvakiszit* és mézes mákos csíkot főztek vajjal.⁵⁰⁷ A szolnoki *karácsony böjti* ebéd fogásai a következők voltak: aszalt szilvaleves, mákos guba, fonott kalács, dió, alma. Zagyvarekasi karácsony-böjti ételei bableves, mákostészta és a mézbe mártott fokhagyma, dió.⁵⁰⁸

Kunszentmártonban és Tiszakürt katolikusainál fordult elő a habart *borleves*, tojással. Csépan, valamint Tizasason a bevándorolt egykori csépai lakosok a karácsony böjti ebédre *korpacibere levest* vagy *krumplit, sóbavízbe levest* ettek. (A halkrumplli hagymás lében főzött, piros paprikával beszórt krumplietel,

a Tisza mente Szolnoktól délre fekvő falvaiban ismert.) Tiszakürtön szintén főtt karácsony böjtjén *korpa leves*, amelyet mákos guba előtt ettek.⁵⁰⁹ Cibakházán a szigorúan böjtölők egész nap három szem búzát ettek, reggel, délben és este. Kunszentmártoniak kétszer ettek, délfelé és este. A csépaiak pedig úgy tartották, hogy e napon „kétszer keveset, egyszer eleget” lehet enni.⁵¹⁰ Cibakházán délig nem ettek, délre tejes bablevest vagy rántott levest tálaltak. A Tiszazug többi településének jellemző ételei a bableves vagy *bagolytüdő leves*, esetleg rizs-, lencseleves. Kunszentmártonban előfordult *táskaleves*, Öcsödön *dugott végű haluska*. Mesterszálláson karácsony böjtjén délre bablevest és *angyalcsíknak* nevezett mákos csíkot főztek. Fokhagymagerezdet nyeltek, hogy egészségesek legyenek. Úgy vélték, hogy ilyen böjtölés esetén meglátják az aranybárányt, ha kisüt a nap. „A tükröt az ablakba tették, addig forgatták, míg a napfényt a mennyezetre nem tudták vetíteni és szép bárány alakot nem mutatott. Ez a kis Jézust melegítő bárányt szimbolizálja. Ha ezt sikerül megcsinálni, akkor karácsony napján is szép idő lesz.”⁵¹¹

Ritka a megyében s országosan is a karácsony böjtjén fogyasztott hal. Jászkiséren újabban étrendbe került ételnek tartják.⁵¹² Csépai készítése pedig a Tisza közelségével és a sajátos halászati joggal indokolható, mely szerint akinek a földje határos volt a Tiszával, évente kétszer, nagyhéten és karácsony böjtjére részesült a halászháló fogásából.⁵¹³

A karácsony böjti étkezés elmaradhatatlan ételének számított a mákos tészta, mely különben az egész magyar nyelvterületen általános.⁵¹⁴ Két típusa készül Szolnok megyében: elterjedtebb a főzött és mákkal, a Jászságban néhol dióval ízesített, *mákos csík* vagy *mézes csík*. Az *anevali csík* terminusa a Jászságban, a Tisza középső szakasza mentén és a megye déli részén (de az egykor északi kapcsolatokkal rendelkezett) Jászdózsán, Jászapátin, Nagykörűben, Cibakházán, Mesterszálláson és Csépan fordul elő.⁵¹⁵ Hiedelemhátterére s kapcsolatára

a természetfeletti lények látogatásával az a jászalsószentgyörgyi előírás mutathat rá, mely szerint a karácsonyi vacsorán fogyasztott ételeket éjszakára az asztalon kell hagyni, mert a család halottai hazajönnek enni.⁵¹⁶ Kunszentmártonban és Szelevényben mielőtt elindultak az éjféli misére, az asztalt telerakták ételekkel – amiből majd az éjféli mise után ettek –, rátették a keresztfát, nyújtófát és úgy terítették le az abrosszal. Ezt azért csinálták, hogy amikor éjjel a pásztorok énekelnek, az angyalok tudjanak enni. Ilyenkor töltött káposztát, hurkát, kolbászt, rétest tettek az asztalra.⁵¹⁷

Számos hiedelem és előírás kapcsolódik a karácsony böjti étkezés során keletkezett morzsához. Hagyománya a megye katolikus lakta településein megtalálható, vizsgálatát nem tekintjük feladatunknak.⁵¹⁸ Említésre méltó azonban a Szolnokon, karácsony böjtiének déli étkezésekor készült *karácsonyi só*. A házigazda egy tálba annyi sót tett, ahány tehené volt, s ezt az asztal alá tette. Az ebéd maradékát és a keletkezett hulladékot a tálba rakták, s a kemencébe vagy a tűzhely patkára tették száradni. Ha keményre száradt, mozsárban porrá törték. A tehenéllése után egy félmarékkal a szájába nyomták, azért, mert így a boszorkány a következő karácsonyig nem tudja megrontani a tehenet.⁵¹⁹

A karácsony böjtién készült *mákos csik* esetében Jászladányból bukkant fel az az előírás, hogy naponta négyszer kell enni, de mindig csak egy kanállal.⁵²⁰ Jászalsószentgyörgyön pedig mindenkit megkínálnak belőle, aki karácsonyt köszönteni megy.⁵²¹ Korábbi böjti előírás emléke lehet ez a jelenség, s magyarázhatja azt a megfigyelésünket, hogy a megye katolikus vidékein nehezen különíthető el egymástól e nap két főétkezése. A karácsony böjt főételei, illetve hiedelemhátterű, csemegeként fogyasztott eledelei a nap egyetlen főétkezésnek számító vacsorája körül csoportosultak elsősorban határozottan körvonalazható étrenddé. Gyakran előfordul azonban, hogy a karácsonyi vacsora ételsora a karácsony böjti déli étkezésen jelent meg.

A csemegék és gyümölcsök gyakran megelőzték az ismertett fogásokat, ez jelzi is érendbeli szerepüket: szigorúan megszabott a helyük, s át- meg átszövik őket hiedelmek és babonás cselekmények. A vacsora legfontosabb kezdőétele a Jászságban a fokhagyma. Karácsony böjti fogyasztása elsősorban egészségvarázsló célú.^{5 2 2} Csépan a leves és az *angyali csík* után mindenkégy egy-egy mézbe mártott fokhagymagerezdet evett meg, hogy ne fájjon a torka, egészséges legyen.^{5 2 3} Karcagi katolikusok között is megtalálható ez a hiedelem.^{5 2 4} Zagyvarékason azért esznek fokhagymát, hogy ne legyenek gilisztásak.^{5 2 5} A csemegék között előfordul szolnok megyében az aszalt gyümölcs (elsősorban szilva), alma, sülttök, dió. Az alma jósló és szerencsevarázsló szerepéhez fűződő képzetek a legelterjedtebbek a Jászságban. A sülttök fogyasztásával vélik biztosítani a következő évi pénzbevételt a megye északkeleti, Tisza menti falvaiban (Tiszaörs, Tiszaszöllös).^{5 2 6} A diót csak mézbe mártva lehet enni a karcagi katolikusoknak, mert kihullik a foguk. Ugyanez a hiedelem Jászberényben szintén ismert.^{5 2 7}

A böjt alóli felszabadulás a megye legtöbb helyén az éjféli mise után következett be. Tiszaörsön, Nagyivánban nem volt éjjeli étkezés, itt este fogyasztották az első zsíros ételeket: ez valószínűleg újabb keletű szokás.^{5 2 8} Az éjjeli étkezés eledelei általában megyegyeztek a karácsony napjára előkészítettekkel. Tiszasáson például hurkát, kolbászt, töltött káposztát ettek, a legjellemzőbb étel ilyenkor mégis a kolbász (sült vagy főtt), Kunszentmártonban, Mesterszálláson *angyalkolbász*, Kötelten tollal süttött, haláljósító pogácsa.^{5 2 9}

Reformátusoknál a karácsonyesti, ünnepi étkezés érendje nem volt kötött. Többnyire a néhány nappal korábban leölt sertés disznótoros eledelét tálalták. Kisújszálláson, Túrkevéen nemcsak karácsony estén, hanem karácsony napján is jellegzetes és kedvelt étel a pulykasült.^{5 3 0}

A karácsony ünnepe alatt a főétkezéseken kötetlenül került sor a disznóhúsból készült ételekre. Kiadós reggeli ételnek szá-

mitott az egész megyében a kocsonya, sült hurka, kolbász. Tiszasason csak a karácsonyi istentiszteletet követően reggeliztek, kocsonya, tejeskávé, kalács került az asztalra.⁵³¹ Amilyen gazdag a karácsony böjt hiedelemhátterű ételsora, a karácsonynapi étrend szinte egyáltalán nem tartalmaz tiltott vagy előírt ételeket. Kivételes a zagyvarékasi hagyomány, amely szerint karácsony első napján reggel sonkát és főtt tojást ettek. A tojást azért, hogy kígyó, béka ne másszon a szájukba.⁵³²

Karácsony napján délre általában orjalevest tálaltak, utána disznóhúsból főzött paprikást vagy töltött káposztát adtak az asztalra. Tiszaroffi szokás szerint a karácsonyi ebédre libaleves készült csigatésztával, töltött káposzta a liba melle-húsából, majd sült liba és puszta kalács. Karácsony másnapján liba-aprólékból főzött tejfeles káposztalevest és libás kását ettek.⁵³³ Tiszafüreden úgy tartották, hogy karácsony másnapján sült tököt kell enni, hogy az új évben sok pénzük legyen.⁵³⁴ Zagyvarékason karácsony első napján délben az előző nap megfőzött töltött káposztát tálalták, este sonkát és bort fogyasztottak. Másnapra tyúk- vagy kakasleves főtt, utána pörkölt krumplival és bor került az asztalra.⁵³⁵ Tiszasason szokásos karácsonynapi étel a csigatésztával főzött tyúkhúsleves és sült hús. Újabban került a pulyka a karácsonyi étrendbe. Karácsony másnapján orjaleves készült csigatésztával. A főtt orjához paradicsommártást ettek, vacsorára töltött- vagy aprólékkáposztát tálaltak.⁵³⁶ Tiszakürtön a hurka, kolbász, töltött káposzta mellett kedvelt karácsonyi ételnek a hízott kacska vagy tömött liba számított, de előfordult a pulyka, ritkábban a kappan is.⁵³⁷

A legkedveltebb, s az ünnep nagyságát kifejező hagyományos téztafélék karácsonykor egész Szolnok megyében a kalácsok voltak. Túrkevéen a karácsonyra süttöt téztafélék között első helyen a *hajtott* (mákkal, dióval töltött kalács), az üres foszlós kalács, a fonatos kalács szerepelt, és kedvelték a *szalatkálás* tézttát, a vízen kullogót. Törökszentmiklóson karácsonyra egy karos kosárra való *bélest* süttöttek.⁵³⁸

A szilveszter és az újév nem elsősorban nagyünnepekre jellemző ételeikkel tűnnek ki, inkább azzal a Szolnok megyében mindenütt általános szabállyal, mely szerint bizonyos ételek készítése kívánatos, másoké pedig tiltott. Az étrend hétköznapi-tól eltérő jellegét az adta, hogy az ételek fogyasztásával általános célt kívántak elérni. Így a szemes termény, bab, borsó főzése elősegítette, hogy a következő évben sok pénzük, kukoricájuk legyen. Csépan újévkor *agyongyúrt pogácsát* sütöttek, hogy a következő évre biztosítsák az elegendő kenyeret.⁵³⁹ Hasonló a karcagi hit is: újévkor mindig nagyon zsíros ételt ettek, hogy olyat egyenek egész éven át.⁵⁴⁰ Kisújszálláson, de az egész megyében is általános szabály – disznóhúst kell enni, mert az előredúrja a szerencsét – a következő ételfajták készítését eredményezte: jó módú helyeken malacpecsenye, másutt orjaleves farkával, töltött káposzta.⁵⁴¹ Túrkevéen szilveszterre disznó- és birkahúsból készült pörkölt, sült és leves, valamint töltött káposzta. Előfordult, hogy vadnyulat ettek ezen a napon, hogy fusson el a bajjal. Újév napján is hasonló ételsor volt azzal a kikötéssel, hogy tyúkot nem vághattak, mert kikaparja a szerencsét. Módosabb házaknál szerepelhetett az újévi malac az étrenden. Hasonló gyakorlatra emlékeznek vissza Kunszentmártonban is.⁵⁴² Jászárokszálláson orjaleves, főtt kukorica készült.⁵⁴³ Jászsalsószentgyörgyön szilveszterkor sült hurkát, kolbászt, süteményt ettek, de újév napjára már csirkéből főtt a húsleves.⁵⁴⁴ Karcagon és Tiszaörsön újév napján disznóhúst, szalonnát, hurkát, kolbászt ettek, kunmadarasi előírás szerint sült tököt kellett enni, mert akkor a következő évben egészségesek maradtak.⁵⁴⁵

Hagyományos újévi tészta a megyében a rétes és a kött béles. Tölteléke a megye keleti felében rendszerint kása.⁵⁴⁶ Túrkevei specialitás volt az újév napjára sült *kásás béles*. Leginkább a

húzott rétes levágott széleit gyúrták össze és nyújtották el bélesnek. A megfőtt köleskását zsírral elkeverve, sóval, borssal ízesítve töltötték a tésztába. Ezen kívül tepertős pogácsa, *kopasz kalács* (*dúc*), fonott kalács, perec is kerülhetett a rétes mellé az asztalra. A rétest azért kellett sütni, hogy a következő évben sok *leveles* (nagy) pénzük legyen.⁵⁴⁷ Tiszaroffon újévkor sült tészta csak rétes lehetett, mert amilyen szépen nyúlik a rétes-tészta, olyan szépen nyúlik az életük az új esztendőben.⁵⁴⁸ Tizsasasi hit szerint a szilveszterre sült rétesrel nyújtották az esztendőt, s akkor volt „igazi a rétes, ha a szomszédba is átnyúlt.”⁵⁴⁹ Törökszentmiklós tanyáinak jellegzetes újévi süteménye a régies *édes málé* volt. Készítésének módját érdemes megismerni: „este a tengeri lisztet leforrózták, letakarták reggelig. Akkor káposzta levelet szedtek, amit a padon, felfűzve szárfítottak a máléhoz. Majd megformázták a leveleket, szekéroidal kasra rakták két sorjával, és nagy fakanállal szétrakták rajta a málénak valót, szétlapítva kisujjni vastagra. Befűtöttek a kemencébe és úgy sült meg, azután széna közé rakták, ott édesedett meg.” Egykor valóban meglévő étrendi szerepét az újév-köszöntő vers is igazolja:

Új esztendőre,
 bújj a kemencébe,
 szedd ki a málét,
 lyukas tekenőbe,
 hadd meg az apádét,
 edd meg az anyádét.⁵⁵⁰

Inkább a megye középső, délkeleti részét jellemzi a szemes termények közül a kása és a köles főzése szerencsevarázsló céllal. De: Tiszafüreden és Tiszaroffon karácsonytól újévig nem szoktak szemes ételt főzni. Azt tartották, hogy akkor fakadásos, genyves bajt kapnak, pattanásosak lesznek.⁵⁵¹ Nagyivánban újév napjára főtt kukoricát készítettek, hogy sok pénzük legyen.⁵⁵² A babbal kapcsolatos hiedelem Kisújszálláson szintén élt: „Két karácsony között paszulyt ne főzzünk és ne süssünk kenyeret,

mert kiütéses lesz a gyerek.^{5 5 3} Tizsasason úgy magyarázták, hogy a családtagok fekélyesek lesznek, ha ebben az időszakban babot, borsót, lencsét, kását főznek.^{5 5 4} Ami tilos volt a két karácsony között, azt szilveszter, újév napjára valósággal előírták sok helyütt. Zagyvarékason szilveszterkor délelőtt böjtöltek (ez másutt nem szokásos a megyében), délben csülkös hússal főtt bablevest, este sült halat ettek. Újévkor reggelire kocsonya, délben töltött káposzta került az asztalra.^{5 5 5} A Tiszazugban széles körben ismert az a hit, mely szerint újévre babot, lencsét, rizst kellett főzni, hogy sok pénz jöjjön a házhoz. Ugyane célból kukoricát is főztek.^{5 5 6} Túrkevéen úgy vélték, ha újévre lencselevest főztek, a következő évben sok aprópénzük lesz.^{5 5 7}

Pál-nap

Az újév és a farsang közötti időszak egyetlen napja ismert különleges ételéről Szolnok megyében. Ez január 25-e, Pál napja, a készítmény pedig a *pálpogácsa*. A megye tiszántúli, reformátusok lakta részein fordul elő, legelőbb még ma is a Tiszazugban Tizsasason és Tizsakürtön. Alföldi sajátosság a tollas pogácsa készítésének ez a napja.^{5 5 8} Szerepe szerint a családtagok halálára jósol a megsült pogácsa: a sütés előtt megjegyzett libavagy tyúktollat szúrnak a tésztába, minden családtagnak egyet-egyét. Akié a kemencében megég, az abban az évben maghal. Jellemző a süttött pogácsák száma és mérete. Tizsasason főtt krumplival kevert lisztből gyúrták, s annyi darabot szaggattak, ahányan voltak a családban. Nagyobb volt a rendes pogácsánaál, késsel bevagdalták a tetejét, így formára leginkább a kenyér-sütéskor készített *bodaghoz* hasonlított.^{5 5 9}

Farsang

A farsang hamvazószerdát megelőző három napja vált ki ünnepiesebb jellegével a hétköznapok közül megszerezte. Ez az időszak nemcsak a nagy falusi bálók, hanem a családi vendégeskedések kedvelt ideje is volt. Farsang vasárnapján töltött káposztát főztek, a többi napokon általában kocsonya, főtt sonka készült. Ez inkább a katolikusok étrendjét jellemezte a Jászságban és a Tisza mente Szolnoktól délre fekvő falvaiban.^{5 6 0} Tizsasas reformátusai farsang utolsó vasárnapján tyúkhúslevest ettek hosszú *laskával*, hogy nyúljon az életük hosszúra. Utána farsangi fánkot fogyasztottak.^{5 6 1} Kisújszálláson farsangvasárnap *pöszmétés tejfelest* főztek disznóhússal, ezt fánk követte.^{5 6 2}

A fánk – a Jászságban, Csépan *pampuska* – a farsang elmaradhatatlan és jellemző tésztaféléje máig, mellette kedvelt a Jászságban és a Tisza mentén a *herőce* is. Az esztendőnek ez az egyetlen ünnepi alkalmá, amelyről az újabb divatú süteményfélék még máig sem szorították ki egyik tésztafélét sem. Viszont ritkábban sütik farsangkor az egyébként egykor szintén kedvelt rétest. A Jászságban a farsang három napjának mindegyikén másfajta tészta sült: hétfőn *kótt pite* tepsiben, második nap rétes, harmadik nap *pampuska*. A megmaradt *pampuskát* cérnára fűzték és nagypéntekig a padláson tartották.^{5 6 3}

Nagyböjt

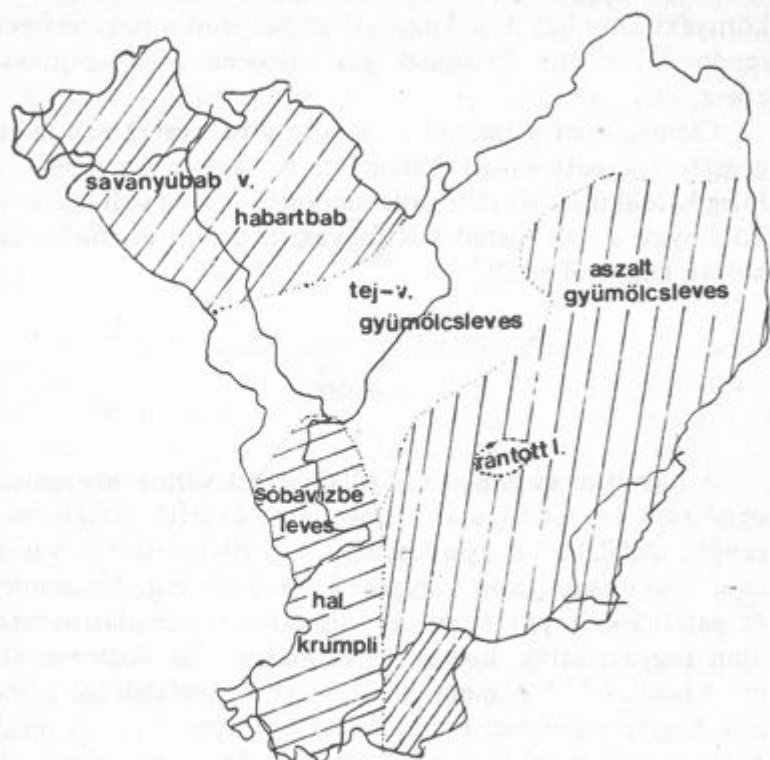
Hamvazószerda a nagyböjt kezdete, étrendje hagyományosan egyszerű böjtös ételekből állt. A Tiszazugban délben *sóba-vízbe leves* vagy gyümölcsbibere, főtt tojás, esetleg héjában főtt krumpli készült, de előfordult, hogy *mézes-mákos gubát* fo-

gyasztottak. Jászárokszálláson reggel tejet, délben habart bablevest és száraztésztát főztek, vacsorára a maradékot és sült tökött ettek.^{5 6 4} Az ezt követő napon, csonkacsütörtökön pedig még megengedett volt a maradék húsos ételek elfogyasztása a katolikus településeken.

Katolikus vallású falvakban nyomokban, a Jászságban élénkebben él a farsang és a böjt harcát megtestesítő Konc és Cibere küzdelmének hagyománya, ahol Cibere győzelme a hústalan és zsírtalan ételek uralmát eredményezte. Jászdózsai öregek emlékezete szerint hamvazószerdán „a Kecskés hídná a Cibere meg a Konc vajda veszekedtek. Egymásba hányják a kést meg a villát, mer akkor nem kellett húst enni. Osztt ezt neveztük Konc vajdának. Ilyenkor mindig Cibere győzött, mert mindég ciberét is ettünk.”^{5 6 5} A Jászságban és néhány Jászsághoz közeli községben lokalizálható *bakfazékhordás*, ill. *cibereszűrés* szokása már gyakorlatilag csak nevében őrzi egykori kapcsolatát a böjti étkezés rendjével.

Nagyhét az utolsó böjti napok és a húsvéti ünnepre történő felkészülés ideje. A nagyböjtöt nem tartó, de nagypénteket megböjtölő reformátusok étrendje Karcagon már nagycsütörtökön is hagyományos volt. A *szabógallér* nevű tésztát főzték zsírosan, ízesítő nélkül.^{5 6 6} Másutt nagycsütörtöki hagyományos étrendre nincs adatunk.

Nagypéntek gazdag hagyományú a megye református és katolikus vallású népességénél egyaránt. Ritka az egykori szigorúbb böjti fegyelem emlékeként élő gyakorlat a megyében, mely szerint egész nap nem ettek semmit, vagy egy szem búzát fogyasztottak, esetleg pattogatott kukoricát ettek. Katolikus településeken általánosabb a nagypénteki reggeli étkezés hiánya. Reformátusoknál általában tejet, főtt tojást, kenyeret fogyasztottak. A reggelit általában nem tekintették böjtösnek.^{5 6 7} A déli étkezés mind a katolikusoknál, mind a reformátusoknál zsír és hús nélküli, túlnyomórészt gyümölcs- vagy *korpacibere* leves a századfordulón, második fogása pedig kifőtt mézes vagy



Nagypénteken délben fogyasztott levesek

mákos tészta. Példaként Kisújszállás reformátusainak nagypénteki étrendjét említhetjük: délben *vaszókcibere* főtt vegyes gyümölcsből, utána *szabógallér*, *laska* kockára vágott főtt tojással, túróval vagy mákkal. A csíkra vágott laskatésztahoz fűződő hiedelem szerint azért ették, hogy hosszú legyen a kenderük.^{5 6 8} Túrkevéen szilvaciberét, mákos *laskát* vagy *szabógallért* ettek.^{5 6 9} A gyümölcscibere helyett a Jászság északi részében és néhány,

a megye északkeleti területén lévő katolikus településen olajos bablevest fogyasztottak. A halkrumpli a Tisza mente Szolnok környéki falvaiban és a Tiszazugban bekerült a nagypénteki étrendbe is. Ritkán fordulnak elő halételek a nagypénteki főétkezésen.

Csemegeként a megyében szórványosan egész napon át fogyasztottak pattogatott kukoricát. A vacsora étrendje – bár, főleg katolikusoknál változatlanul böjtös – nem volt megkötött. Többnyire a déli maradékot fogyasztották, tejet, túrót, aszalt szilvát, kenyeret ettek.⁵⁷⁰

Húsvét

A húsvét az év ünnepei közül ételeinek változatosságával kevéssé tűnt ki, a böjt után bőséges étel- és italfogyasztással járt együtt. Általában nagyszombaton estétől lehetett húsos ételt enni. Jászárokszálláson nagyszombaton délre *nagyhaluska* levest és paprikáskrumplit ettek. A vacsorát a feltámadási szertartás után fogyasztották, kocsonyát és mákos, diós *hajtottat* (kalácsot) tálaltak.⁵⁷¹ A megyében másutt is megtalálható a kocsonya nagyszombat esti evése, de az is előfordult, hogy megkóstolták a húsvét vasárnapra elkészített főtt sonkát vagy töltött káposztát. A Jászságban a századfordulón még szokásos volt a húsvéti főétkezés ételeinek, főtt sonkának, tojásnak, kolbásznak és kalácsnak a templomi megszentelése. A húsvétkor fogyasztott ételek meglehetősen egyöntetűek megyeszerte. Kivételt talán a nagyarányú friss hús fogyasztásáról ismert Nagykunság jelenthet. Karcagon például jellegzetes húsvét vasárnapi étel a juhhús vagy marhahús, esetleg tyúkhús paprikásnak elkészítve. A megye többi részén húsvét első napját inkább a disznóhúsos ételek uradják, a második nap főétkezésén előfordul a tyúkhúsleves csigatésztával és a tyúkpörkölt.⁵⁷²

A téztafélék között a XX. század első felében megtaláljuk a hagyományos kalácsokat (*hajtott*, üreskalács, madár alakú kalács), valamint a szalagárés süteményeket. A locsolkodókat kaláccsal (*tubuval*, *pipiskével*), süteménnyel kínálták, a gyerekeknek főtt tojást adtak. A közelebbi férfirokonoknak kocsonyát, sonkát, bort tálaltak.

Pünkösd

Az egykori egyházi ünnepek közül a pünkösd az, amelynek étrendje a kevésbé ünnepélyes, a vasárnap megszokott ételektől szinte alig különbözik. Ünnepi jellegére az ekkor sütött kalács utal. Rendszerint fiatal csirkét vágna, húslevesnek, pörköltnek, esetleg rántva készítik vagy hentestől vásárolt húst főznek meg pörköltnek. Friss salátát tálalnak a hús mellé. Jó idő esetén pünkösdre fel lehet szedni az első bokor krumplikat, ilyenkor a rántott csirke mellé új krumplit adnak. Tizsakürtön hagyományos pünkösdi étel volt a *kakaspaprikás*. Csépan előfordult a káposzta is, sütemények közül leggyakrabban a kalács, fánk, rétes, esetleg a tejföllel gyúrt szalagáré járta.^{5 7 3}

Búcsú

Katolikus falvak helyi búcsúi az ünnepi táplálkozásnak szintén jeles alkalmi. Az étrend nem kötött, bőséges húsos ételek jellemzik. Húsételeit aszerint választották meg, hogy a búcsú az év melyik időszakára esett. Nyári búcsúk étrendjén a megyében csigatésztával főzött tyúkhúsleves, pörköltféle vagy rántott hús szerepelt.

Jászárokszálláson a Szentháromság-napi búcsúkor reggelire disznóállát sütöttek, délben tyúkhúslevest, pörköltet készítettek. Tiszakürt katolikussai a József-napi búcsúra reggel kocsonyát tálaltak, délre tyúkhúslevest főztek csigatésztaival. A leves után régebben tejberizs ettek, Tiszasáson szintén, majd ezt követte a birkapörkölt.^{5 7 4} Valószínűleg ez volt a búcsú korábbi étrendje megszerezte, s a rántott húsfélék újabban kerültek az ekkor fogyasztott ételek közé, kiszorítva a tejberizst. Csépa Jakab-napi búcsúja a nyár közepére esett, és így feltehetően a tök érésével hozták kapcsolatba a környező falvak lakói, hogy Csépán tökkáposztát főznek ilyenkor. A szólás szerint: „Főzzük a tököt, jön a búcsú! Gyere el Jakabkor, jól tartalak tökkáposztával meg főtt kukoricával.”^{5 7 5}

Nem tudjuk, hogy a tök egykor böjtös ételként szerepelt-e, a főtt kukorica említése viszont utalhat a búcsút megelőző böjtölésre, mely ma is gyakori, ha nem templombúcsúra, hanem búcsújáró helyekre készülnek a Jászság és a Tiszazug katolikussai. Az útra magukkal vitt ételeik részben böjtösek, mint a főtt tojás, részben ünnepek, mint a sült hús, vagy a rántott csirke.

A búcsúra sütött tésztafélék között régebbiek s elsősorban a szegényebb társadalmi rétegeket jellemezték a *pampuska*, *herőce*, rétes vagy *hajtott* kalács. A helyi búcsú napja a rokonlátogatások jellegzetes ideje is, így helye volt az étrenden az újabb süteményféléknek, a század elején a szalagárés tésztáknak, később pedig az égett tortáknak és piskótaféléknek.

Névnapok

A vendégjárás, rokonlátogatás jeles alkalmai a névnapok. A Nagykunságban a névnapok tartására rendszerint nagy vendégséggel, lakomával és ezt követő mulatsággal egybekötve került sor. „A névnapra a túrkevei gazdák úgy készültek, hogy már

arra a napra feljavuljon, meghízzon a leölendő jószág, őszi-téli névnapra, kézfogóra kész legyen egy mangalica disznó, vagy ürü, liba, pulyka vagy kacsa. Tavasszal külön feljavított bárány, kishízó vagy baromfi.^{5 7 6} A névnapok érendjén ennek megfelelően orja- vagy tyúkhúsleves, birkapörkölt, sült hús szerepelt, természetesen elmaradhatatlan volt a kalács, sütemény is. A Jászságban szokásos volt az ünnepek felköszöntése névnapjukon. A családhoz tartozó vagy vendégként jött köszöntőknek Jászárokszálláson apró pogácsát sütöttek.^{5 5 7} Főétkezéssel többnyire a családtagok ülték meg a névnapokat. Ugyancsak a Jászságban hagyományosak az őszi pásztorünnephez, Vendel napjához köthető szokások. Közülük kiemelkednek a társulati keretben megtartott vacsorák, melyeknek főétele a birkapörkölt volt.^{5 7 8}

Munkánk végén azokat a tanulságokat kívánjuk röviden összefoglalni, melyekkel vizsgálatunk járt. Szolnok megyei tapasztalataink megerősítették azt a meggyőződésünket, hogy egyetlen település táplálkozási struktúrája sem vizsgálható a természeti környezetre, település- és népességtörténetre vonatkozó adatok nélkül. Egy-egy ételtípus előfordulása általában nagy kiterjedésű területen regisztrálható, de az, hogy az adott ételfajta vagy nyersanyag szerepe, aránya milyen a táplálkozás egészében, már több tényező együttesen határozza meg.

Szolnok megyében a hétköznapi táplálkozás rendjét, a hétköznapiétől eltérő alkalmak táplálkozási hagyományait és az ünnepek jellegzetes ételeit mutattuk be úgy, ahogy azok egy többé-kevésbé körülhatárolható helyet elfoglalnak a mindenkori, adott alkalomra jellemző étrendben. Több jelenség esetében figyelhettük meg, hogy előfordulása egységes az egész Szolnok megyében. Más vonatkozásokban viszont a táplálkozás, ezen belül az étrenden szereplő ételek is alkalmasak Szolnok megye táji különbségeinek kimutatására. A megye olyan eltérő vallású, etnikumú, gazdálkodási rendszerű egységekből áll, amelyek különbözősége az étkezésben is nyomot hagy. Sajátos, egyéni arcú táplálkozási kultúrával rendelkezik a Jászság és a Nagykunság, annak ellenére, hogy mindkettő, s egész Szolnok megye alapjaiban az alföldi táplálkozási nagytáj része. A megyén belül e két csoport különül el leginkább egymástól, közöttük pedig számos átmenetet látunk a Tisza mente településein.

Önálló táplálkozási egységnek tűnik több étel elterjedése és étrendbeli szerepe alapján a Tiszazug. Kisebb táji egységek körvonalazódtak a Tisza mente Szolnoktól északra fekvő falvai esetében. Határai csak olyan, minden településre kiterjedő adatfeltárás után vonhatók meg pontosan, mint amelyet a táplálkozás egyes témaköreiben Szolnok Megye Néprajzi Atlasza valószínűsített meg. A Szolnok megye mezővárosaiban jelenlévő táplálkozási iparok színezik az ottani étkezési szokásokat.

Ha nagyobb táji rendszerbe próbáljuk illeszteni Szolnok megyét táplálkozási szokásai alapján, kitűnik, hogy a megye járszági része és járszági kirajzású helyei mutatnak több közös vonást az észak-magyarországi táplálkozási régióval. Szolnok megye délkeleti része az alföldi táplálkozási nagytájon belül Hajdú-Bihar és Békés megyei falvakkal mutathat rokonságot. Egyes jelenségek esetében a Dél-Alföld hatásával számolhatunk a megye Szolnoktól délre fekvő községeiben. Nem tudjuk, a Duna-Tisza köze színezte-e megénk táplálkozási kultúráját.

Látnunk kell-jelen vizsgálatunk korlátait és hiányait. A megye egészét áttekintő képet kívántunk adni a táplálkozás rendjéről. Így nem utalhattunk azokra a konkrét történeti, népesezési okokra, melyet egy adott településen egy adott ételfajta meglétét vagy hiányát, speciális terminusát előidézték, kiválthatták. Ennek kimutatása olyan vizsgálat során lehetséges, ahol egy-egy étel előfordulását, szerepét a megye valamennyi településén regisztrálni tudjuk. Szolnok megye táplálkozásának táji tagoltságát azokban a kérdéskörökben tudtuk leginkább kimutatni, melyekben a megye valamennyi faluját érintő felvétel történt Szolnok Megye Néprajzi Atlaszának kérdőívén. A Szolnok megyében folyó néprajzi kutatások jeles eredményei azok a táplálkozási monográfiák, melyek sok esetben saját terpmunkánk, a szakirodalmi adatok és a pályázatok mellett munkánk forrásai voltak. Sajnos, ezek a monográfiák egyelőre jórészt csak kéziratban olvashatók. Szerencsés adottság, hogy e munkák a megye valamennyi táji és népi egységét bemutatják,

falut és mezővárost egyaránt reprezentálnak.⁵⁷⁹ Hasonló mély-
ségű gyűjtésre azonban még több helyen, főleg a Tisza mente
Szolnoktól északra fekvő településein, valamint Tiszafüreden,
Szolnokon, Mezőtúron feltétlenül szükség van. Egy-egy rész-
letkérdés tisztázásához pedig elengedhetetlenül fontos a megye
valamennyi településének adatait összegyűjteni. Ezek után
valósítható csak meg Szolnok megye népi táplálkozásának
monográfikus feldolgozása, természetesen a táplálkozás tárgyi
kultúrájának bemutatásával párhuzamosan.

1. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás kutatása. Budapest, 1947. Kiny. A Magyar Népkutatás Kézikönyvből.
2. *Rogierius* és *Clusius* leírásai, *Apor Péter* Metamorphosisa. *Vajkai Aurél*: A Magyar népi táplálkozás ... i.m. 3–4.
3. *Radvánszky Béla*: Magyar családélet és háztartás a XVI–XVII. században. I. Budapest, 1879., *Radvánszky Béla*: Régi magyar szakácskönyvek. Budapest, 1893., *Gundel Károly*: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig. In: A magyar vendéglátóipar története. Szerk.: *Ballagi M.* Budapest, 1943. I.
4. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 9.
5. Újabb, az erdélyi konyhaművészetet bemutató munkák: *Kövy Pál*: Erdélyi lakoma. Bukarest, 1980., *Lakó Elemér*: Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból. Bukarest, 1983., *Horváth István*: Étkezési kultúra és szakácművészet I. Apafi Mihály korában. Kézirat a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Könyvtárában. Ltsz.: 1190–79., valamint összefoglalóan szakácskönyvirodalmunkról *Gundel Károly*: A konyha fejlődése ... i.m. és *Kovács Sándor Iván*: „A gyomros matéria” (bevezető tanulmány) In: Szakács mesterségnek könyvecskéje. Budapest, 1981.
6. Bibliográfiai adataikat közli *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m., *Mátyus István* munkájáról újabban megjelent *Spielmann József*: Az erdélyi néptáplálkozás kérdései Mátyus István művében. Orvosi Hetilap CXXIII. Budapest, 1495–1498.
7. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 4. Részletesen idézi *Kardos László*: Az Őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943.
8. *Galgóczy Károly*: Magyarország, a Szerbvajdaság s Temesi bánság mezőgazdasági statiszticája. Pesten, 1855., *Keleti Károly*: Magyarország élelmezési statisztikája. Budapest, 1887.
9. *Reguly Antal*: Palóc jegyzetei. Dolgozatok a palóckutatás körében I. Sajtó alá rend.: *Selmecei Kovács Attila*. Eger, 1975., *Istvánffy Gyula*: A borsodi matyó nép élete. III. Ethn. VII. 1896., u. 5: Újabb adalékok a palócok ethnographiájához. Ethn. IX. 1898., u. 6: A palócokról. In: Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képen. Budapest, 1900., u. 6: A borsodmegyei palócok. Ethn. XXII. 1911., *Pintér Sándor*: A palóc család otthona. Néprajzi Értesítő X. 1909.
10. *Szinnyei József*: Magyar tájszótár I. Budapest, 1893–1896., Magyar tájszótár II. Budapest, 1897–1901., *Herman Ottó*: A magyar pásztorok nyelvkincese. Budapest, 1914., *Bartha József*: A palóc nyelvjárás. Magyar Nyelvőr XXII. 1893.
11. *Gombocz Zoltán*: A régi magyar ételnevek eredetéről. Magyar Nyelvőr 1905. 160–168, 254–261. Részletesebben erről *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m.
12. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 5.
13. *Bátky Zsigmond*: Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére. Budapest, 1906. 8.
14. *Bátky Zsigmond*: Útmutató ... i.m. 9.

15. *Bátky Zsigmond*: Útmutató ... i.m. 176–200.
16. *Bátky Zsigmond*: Útmutató ... i.m. 175.
17. *Bátky Zsigmond*: Boglyakemence alakú gabonások és egyéb építmények a Nagy-Alföldről. Néprajzi Értesítő. IV. 1903. 311–317., u. ő: Tűzikutyák a Magyar Nemzeti Múzeum néprajzi osztályán. Néprajzi Értesítő. X. 1909. 78–89.
18. *Bátky Zsigmond*: Kémény és kemence. Néprajzi Értesítő XIX. 1927. 11–26., u. ő: Földöl és tüzelősi. Néprajzi értesítő XXI. 1929. 11–15., u. ő: Magyar tűzhelyek és háztípusok. Néprajzi Értesítő XXII. 1930. 113–137., u. ő: Alföldi kandalós istálló és ősi magyar tűzhelyes ház. Népünk és Nyelvünk VI. 8–14., u. ő: A magyar 'konyha' története. Néprajzi Értesítő XXIX. 1937. 183–199., u. ő: Újabb adatok a magyar tűzikutyához. Néprajzi Értesítő XXX. 1938. 1–11., valamint *Kóris Kálmán*: Matyóföldi tüzelők és szénatartók. Néprajzi Értesítő VI. 1905. 249–263., u. ő: Az alföldi magyar parasztság építkezésének szociológiai jelentősége. Huszadik Század XXV–XXVI. 1912., *Túri Mészáros István*: A szárazmalom és alkatrészei. Magyar Nyelv 1908. 480–481., *Fábiánné Biczó Ilona*: Kiskunhalasi káposztavágó. Néprajzi Értesítő IX. 1913. 277–279., *Gönyey (Ébner) Sándor*: Kaminkéményes konyhák Bugyi, Sári, Dabas és Gyón pestmegyei községekben. Néprajzi Értesítő XIX. 1927. 155–160., u. ő: Régi tűzhelyek Borsod, Abauj, Zemplén, Bereg, Szatmár megyében. Néprajzi Értesítő XXIII. 1931. 7–10., *Fekete Béla*: Boglyásverem Derecskén. Néprajzi Értesítő XXVI. 1934. 102., *Fehér Gyula*: Kutak a Körös Kis-Sárrétjén. Ethn. II. 1938. 175–185.
19. *Györffy István*: A Nagykunság és környékének népies építkezése. Néprajzi Értesítő IX. 1908. 1–8., 153–166. és X. 1909. 30–40., 65–78., u. ő: A nagykun tanya. Néprajzi Értesítő XI. 1910. 129–148., u. ő: A tőzgegetés. Néprajzi Értesítő XI. 1910. 55–59., u. ő: Szatmármegyei szilvaaszalók. Néprajzi Értesítő XII. 1911. 249–252.
20. *Gunda Béla*: A kenyérsütés Orosháza környékén. Néprajzi Értesítő XXIV. 1932. 102–111., u. ő: A tapló és a páklya. Néprajzi Értesítő XXIV. 1932. 111–112., u. ő: Tárgyi néprajzi adatok Felső-Borsodból. Néprajzi Értesítő XXVI. 1934. 1–16., u. ő: Régi tűzhelyek és konyhaműveletek a békési Sárrét déli részén. Népünk és Nyelvünk VII. 1935. 15–29., 95–101., u. ő: Magyarországi primitív főző–sütő eljárások és néprajzi kapcsolataik. Néprajzi Értesítő XXVII. 1935., u. ő: A kelet-alföldi kandalós tűzhelyek egy tárgyi emléke. Debreceni Szemle 1936. 369–370., u. ő: A lakóház kialakulása az Ormánságban, különös tekintettel a tűzhelyek kultúrmorfológiai jelentőségére. Ethn. XLVII. 1936. 183–210.
21. *Gunda Béla*: 1. A gyűjtögető gazdálkodás. 2. Az elvetett búzától a kenyérig. Utmutató füzetek a néprajzi anyaggyűjtéshez. Budapest, 1939.
22. *Madarassy László*: A kiskunsági szélmalom. Néprajzi Értesítő IV. 1903. 118–122., u. ő: Szárított juhhús. Ethn. XIV. 1903. 446–447., u. ő: Az „előte” vagy a „tévő”. Néprajzi Értesítő VI. 1905. 296., u. ő: Az ivóharang. Néprajzi Értesítő VII. 1906. 202–205., u. ő: Boglya alakú gabonások. Népünk és Nyelvünk II. 1930. 292–293., u. ő: A „malom alatt”. Népünk és Nyelvünk II. 1930. 143–145., u. ő: Gyulyások tarhója. Ethn. ILIII. 1932. 79–81., u. ő: A putris szélmalom. Néprajzi Érte-

- sító XXV. 1933. 23–24., u. ő: A szárazmalom „keringő”je. Néprajzi Értesítő XXVI. 1934. 51–53.
23. *Kiss Lajos*: A Rétköz régi tűzhelyei. Néprajzi Értesítő XXIV. 1932. 1–10., u. ő: A szuszimalom. Néprajzi Értesítő XXVII. 1935. 77–84., u. ő: Középenhajtós szélmalom Hódmezővásárhelyen. Ethn. XLIX. 1938. 198–203., u. ő: Vízimalmok a Nyírségen. Néprajzi Értesítő XXX. 1938. 85–97.
24. *Kiss Lajos*: A kenyérsütés Hódmezővásárhelyen. Néprajzi Értesítő XVI. 1915., XVII. 1916., u. ő: A kenyérsütés babonái. Ethn. XXXIII. 1922. 86–90., u. ő: A hódmezővásárhelyi ember eledelei. Ethn.-Népelet XXXIV–XXXV. 1923–24., u. ő: A szegény ember malaca. Népünk és Nyelvünk II. 1930. 135–143., u. ő: A szegény ember élete. Budapest, 1981. I–II.
25. *Ecsedi István*: Ahogy a Bodrogi közti pákász tüzet rak. Ethn. XXXVI. 1925. 168–169., u. ő: A kunsági olajútó. Néprajzi Értesítő XIX. 1927. 1–3., u. ő: Hogy készült az ótó, a gomolya és a zsendice a szilaj pásztorok kezén? Néprajzi Értesítő XXI. 1929. 22–24., u. ő: Gabonásverem Hajdúszoboszlón. Népünk és Nyelvünk III. 1931. 117–118., u. ő: Gazdasági évés. Népünk és Nyelvünk III. 1931. 254–255.
26. *Szabó Kálmán*: XIV. századbeli alföldi magyar konyha tárgyi emlékei. Népünk és Nyelvünk I. 1929. 82–85., u. ő: Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei. Budapest, 1938.
27. *Rapaics Raymund*: A kenyér és táplálékot szolgáltatató növényeink története. Budapest, 1934., u. ő: A magyar kertek. Budapest, 1940., u. ő: A magyar gyümölcs. Budapest, 1940.
28. *E. Keményfi Katinka*: A Kibéd vidéki székely köznép táplálkozás befolyása a közegészségre. In: A megindult falu. Tallózás a régi erdélyi faluirodalomban 1849–1914. Összeállította: *Egyed Á.* Bukarest, 1970.
29. A felsorolt munkák könyvszeti adatait lásd *Varga Rózsa–Pátyi Sándor*: A népi írók bibliográfiája. Művek, irodalom, mozgalom, 1920–1960. Budapest, 1972.
30. *Szállási Sándor*: Tiszazug problémái. EA 4521, valamint DAMNA 2425–85 – 2429–85.
31. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 8.
32. *Sós József*: A magyar néptáplálkozásán. Budapest, 1942. Részletesebben ír róla *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 8.
33. *Palotay Gertrúd*: Lakodalmi torták Boldogon. Néprajzi Értesítő XXI. 1929. 113–114., u. ő: A Szécsénykörnyéki palócok vendégsége. Ethn. XLII. 1931. 36., u. ő: Palóc adalék az új pár együtteséhez. Ethn. XLIII. 1932. 85., *Viski Károly*: Tiszafüredi cserépedények. Budapest, 1932.
34. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 7.
35. *Bátky Zsigmond*: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza I. Budapest, é.n. 38.
36. *U. ő*: Táplálkozás ... i.m. 39.
37. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 9.
38. *U. ő*: A magyar nép életmódja. Táplálkozás. In: A magyar nép. Szerk.: *Barucz L.* Budapest, 1943. 167–175.
39. *Ecsedi István*: A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása. A debreceni Déry Múzeum Évkönyve. 1934. Debrecen, 1935., *Kardos László*: Az Őrség népi ... i.m.

40. *Kardos László*: Az Őrség népi ... i.m. 4–12.
41. *U. ő*: Az Őrség népi ... i.m. 230–257.
42. *U. ő*: Az Őrség népi ... i.m. 265–266.
43. *Tálas István*: Az Alföld néprajzi kutatásának kérdései és problémái. Az Alföldi Tudományos Intézet Évkönyve I. 1946. 1–35.
44. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m.
45. „A népi táplálkozás több oldalról és szempontból közelíthető meg, kezdve egyszerű gyűjtéstől a művelődéstörténeten, a nyelvészetten, a rítuson, a gazdaságtanon, gazdaságföldrajzon keresztül a közegészségügy körébe tartozó néptáplálkozástanáig. Mindegyik stúdium kisebb-nagyobb építőkövel járul hozzá tudományunk megismeréséhez, ámde a néprajz nem tekinthető e részletmunkák egyszerű összegzésének, mert sajátos szemlélete, világa van és a teljes megismerés csak ennek szellemében valósítható meg.” *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 8.
46. Jelen összefoglalásunkban nem kívántuk ismételni *Vajkai Aurél* szavait, csupán munkájának leghangsúlyosabb pontjait emeltük ki. Magunk azokról a kutatási irányokról írtunk bővebben, melyeknek *Vajkai Aurél* kisebb teret szentelt.
47. *Vajkai Aurél*: A magyar népi táplálkozás ... i.m. 10.
48. *Tálas István*: Az anyagi kultúra néprajzi vizsgálatának tíz éve (1945–1955). Ethn. LXVI. 1955. 5–43.
49. *Harmatta János*: Iráni adatok a kenyér történetéhez. Ethn. LXIV. 1953. 163–169., *Stokar, W.v.*: Die Urgeschichte des Hausbrotes. Leipzig, 1951., *Campbell, Áke*: Det Svenska brödet. Stockholm, 1950.
50. *K. Kovács László*: Adatok a bálványosváraivalai fejdőjuhászathoz. I–II. Ethn. LVIII. 1947. 45–55., 191–210., *iff. Kós Károly*: A kalotaszegi kosarazó juhászat. Erdélyi Néprajzi Tanulmányok IX. 1947. 3–28., *Morvay Judit*: Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethn. LXI. 1950. 148–171.
51. *Morvay Judit*: A cserépedény a mezőkövesdiek kultúrájában. Néprajzi Értesítő XLVII. 1955. 31–64., u. ő: Asszonyok a nagycsaládban. Budapest, 1956.
52. *Bakó Ferenc*: Az erdőhorváti perecsütő asszonyok. Ethn. LXIII. 1952. 416–432., u. ő: Felsőtárkány község lakodalmi szokásai. Ethn. LXVI. 1955. 345–408.
53. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951–1976). In: Dissertationes Ethnographicae II. Eredmények és feladatok az anyagi kultúra kutatásában. Szerk.: *Tálas István*. Budapest, 1976–1978.
54. *Fél Edit–Hoffer Tamás*: Az átányi gazdálkodás ágai. Néprajzi Közlemények VI. 1961. 2., u. ők: Arányok és mértékek az átányi gazdálkodásban és háztartásban. Néprajzi Közlemények XII. 1967. 3–4., u. ők: Bäuerliche Denkweise in Wirtschaft und Haushalt. Eine Ethnographische Unterschun über das ungarische Dorf Átány. Göttingen, 1972. (Nahrung. Speisen und Getranken. 192–249., Nahrung. Zubereitung und Konsumierung der Mahlzeiten. 250–300., *Morvay Judit*: Táplálkozás. In: Oroszáza története és néprajza. Szerk.: *Nagy Gyula*. Oroszáza, 1965. II. 400–427., *Nagy Gyula*: Parasztélet a vásárhelyi pusztán. A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 4. 1975. 319–345., *Szigeti György*: Táplálkozás. In: Tápé története és néprajza. Szerk.: *Juhász Antal*. Tápé, 1971. *Szigeti György*: Az apátfalvi nép táplálkozása. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1971/1. 131–153., *Banner József*: Táplálkozási

hagyományok a németeknél. In: Mezőberény története. Szerk.: *Szabó Ferenc*. Mezőberény, 1973. II. 363–377., *Hathy Tibor*: A mezőberényi magyarok táplálkozási hagyományai. In: Mezőberény története. Szerk.: *Szabó Ferenc*. Mezőberény, 1973. II. 345–351., *Tábori György*: A mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományai. In: Mezőberény története. Szerk.: *Szabó Ferenc*. Mezőberény, 1973. II. 353–362., *Sergő Erzsébet*: Rákospalota népi táplálkozása. Néprajzi Közlemények IX. 1964. 190–256. Kéziratban lévő további munkák könyvészeti adatait lásd *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m.

55. *Bálint Sándor*: A táplálkozás és háztartás, Élelmészeti és háztartási iparágak. In: A szegedi nemzet II. 103–204., 205–250. (Előzményei u. ő: A szegedi paprika. Budapest, 1962., u. ő: A kenyér és a kalács a szegedi néphagyományban. Néprajz és Nyelvtudomány V–VI. 1962. 63–77., u. ő: A disznótartás és a disznótor szegedi hagyományai. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve Szeged, 1972/73. I. 111–130., *Varga Gyula*: Egy falu az országban. Kismarja életrajza a felszabadulásig. Debrecen, 1978. 179–188., *Herczeg Mihály*: Népi ételek Vásárhelyen. In: Vásárhelyi tanulmányok VIII. Hódmezővásárhely, 1977. 57–71., *Tálas István*: Kiskunság. Budapest, 1977. 220–240., *Barna Gábor*: Fejezetek Berettyóújfalu kultúrájából. (Háziipar, viselet, táplálkozás). Berettyóújfalu, 1981. Klny., *Vajda Mária*: A balmazújvárosi Németfalu táplálkozási szokásai. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve LX. 1981. 331–350., *Szabó László*: Jászság. Budapest, 1982., *Madar Ilona*: A békésiek táplálkozása. In: Békés város néprajza. Szerk.: *Dankó Imre*: Békés, 1983. 463–504., *Bódi Erzsébet*: Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása. Debrecen, 1984., *Bereczki Ibolya*: Csépa népi táplálkozása. In: Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből. Szerk.: *Barna Gábor*. Eger–Szolnok, 1982. 177–226., *T. Bereczki Ibolya*: Adatok a népi táplálkozáshoz a Tápió mente néhány településén. In: Tápió mente néprajza. Szerk.: *Ikvai Nándor*. Studia Comitatus 15. Szentendre, 1985. 527–543.

56. Táplálkozással kapcsolatos kérdéscsoportjai: 53. Tejtartó edény, 54. Főzőedények, 55. Férfiételek, 56. Levesek, 57. Kölesből készült ételek, 58. Öreg teszták, 59. Gyúrt-, kifőzni való- és levestészták, 60. Töltött káposzta, 61. Rétes, 62. Kovász, 63. Kalács, 64. A disznó felbontása, 65. Szalonna, 66. Heti étrend, 67. Nagypénteki étrend, 68. A halotti tor ételei, 69. Lakodalmi étrend, 70. Zárszámadási étrend. A kommentárokat *Kisbán Eszter és Füzessy Anikó* írta. Szolnok Megye Néprajzi Atlasza (SZMNA) I.1., I.2. Szerk.: *Csalog Zsolt–Szabó László*. Szolnok, 1974. 275–326.

57. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Jászárokszálláson. I. DAMNA 1932–82., u. ő: Népi táplálkozás Jászárokszálláson. II. DAMNA 2106–83.

58. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon. DAMNA 1300–76.

59. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás Tizasáson. DAMNA 2121–83.

60. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi táplálkozása. DENIA 1000. Debrecen, 1967.

61. *Fazekas Mihály*: Karcag népi táplálkozása. DENIA 389. Debrecen, 1958.

62. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi táplálkozása. I. DAMNA 961–73., u. ő: Túrkeve népi táplálkozása II. Damna 1130–74.

63. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön. DAMNA 1562–79.

64. *Rusvay Lajos*: Tanyai élet a Jászságban (Jászapáti). N: 1397., u. ő: Jászsábó-

szentgyörgy története. DAMNA 7–72.

65. *Csete Balázs Honismereti Szakkör*: Régi étkezési szokások és régi paraszt-ételek Jászksíseren. DAMNA 1597–79., u. az: Étkezési hagyományok (Jászksíser). DAMNA 1723–81.

66. *Morvay Judit*: Tiszaigari gyűjtés EA 4114., *Szendrey Ákos*: Tiszaigari gyűjtés EA 2508.

67. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós régi tanyái és pusztái életéből. DAMNA 37–73., *Kalmár Pálné*: Adatok a népi táplálkozás tárgyköréből – Törökszentmiklóson. DAMNA 1611–80.

68. *Barna Gábor, Gulyás Éva* és saját gyűjtés.

69. *Vajkai Aurél*: Szentgál. Budapest, 1959., *Knézy Judit*: Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII–XIX. sz.). Kapovár, 1977., u. ő: A sertéshús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál. 1850–1960. In: Somogy néprajza II. Anyagi kultúra. Kaposvár, 1980., u. ő: Paraszti tejfeldolgozás és tejtermékek Somogyban. 1850–1945. In: Somogy néprajza II. Anyagi kultúra. Kaposvár, 1980., u. ő: Babócsa és környéke népi táplálkozása. Ethn. XCII. 1981. 459–470. és kéziratban a Kisalföld táplálkozási monográfiája, *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m.

70. *Schwalm Edit*: Nagybójtai táplálkozás Észak–Heves palóc falvaiban. Az Egri Múzeum Évkönyve XI–XII. 1973–74. 309–324., u. ő: Adatok Visonta népi táplálkozásáról. In: Visonta. Fejezetek a falu történetéből. Szerk.: *Bakó Ferenc*. Eger, 1975. 85–102., *Zupkó Béla*: A matyó summások táplálkozási és szociális viszonyai. In: Borsod megye népi hagyományai. Szerk.: *Bodgál Ferenc*. Miskolc, 1966. 248–260., u. ő: Táplálkozás. Mezőkövesd város monográfiája. Mezőkövesd, 1976. 641–657., *Bódi Erzsébet*: Növényi alapanyagú táplálékok. In: Néprajzi tanulmányok a Zemplén-hegyvidékről. Szerk.: *Szabadsfalvi József*. Miskolc, 1981. 147–160., *Fehér Ágnes*: A burgonya szerepe Komlóska népi táplálkozásában. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 17. 1978–79. 155–160., korábban egyedül áll: *Ujváry Zoltán*: A vadon termő növények szerepe a táplálkozásban az abaúj-zempléni hegyvidéken. Néprajzi Értesítő XXXIX. 1957. 231–244.

71. *Radován István*: Bánsági magyar népi étkezés a századforduló táján. Népismereti Dolgozatok 1983. 55–66., *Tarisznyás Márton*: Gyergyószentmiklósi adatok az erdélyi örménység történeti néprajzához. – A táplálkozásról és ételekről. In: Gyergyó történeti néprajza. Bukarest, 1982. 230–234., *Benedek Zoltán*: Nagykároly és vidékének táplálkozásáról. Korunk XXIII. 1964. 208–214.

72. *Kós Károly* munkája a korábbi korszakban egyedül áll: Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. Néprajzi Közlemények IV. 1959. 1–2. sz. 3–14., *Gazda József*: Így tudom, így mondom. A régi falu emlékezete. Bukarest, 1980. 31–42., 249–258., *Gazda Klára*: Gyermekvilág Esztelneken. Bukarest, 1980. 24–26., 50–51., 66., *Szabó Bálint*: Az étkezés rendje Nyárádszentimrén. Népismereti Dolgozatok 1981. 82–96., *Kovács Éva*: Táplálkozási kultúra Dobrán. Korunk XLI. 1982. 860–865., *Vasas Samu*: A vadon termő növények szerepe a kalotaszegi nép táplálkozásában. Művelődés XXIX. 1976. 8., 39–40., *Vita Zsigmond*: A mustárliszt és a magyar mustár készítése. Népismereti Dolgozatok 1976. 131–132., *Zsigmond József*: Disznóölés Magyarán. Népismereti Dolgozatok 1978. 107–117.

73. *Penavin Olga*: A régi népi étkezésről Jugoszlávia magyar lakosságánál. Üzenet, Szabadka. VI. 1976. 1–3., 95–104., u. ő: Gedanken zur Semiotik der Volksernährung und Speisenbereitung bei den Jugoslawischen Ungern. Ural-Altäische Jahrbücher, Wiesbaden L. 1978. 122–128.

74. Bibliográfiai adataikat *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. közli.

75. *Kisbán Eszter*: Táplálkozás. In: Módszerek és feladatok. Szerk.: *Bakó Ferenc*. Eger, 1968., *Schwalm Edit*, *Bakó Ferenc*, *Bereczki Ibolya* tanulmányai.

76. *Bonomi, Eugen*: Essen und Trinken in Budaörs und Solymár bei Budapest. Jahrbuch für Ostdeutsche Volkskunde Marburg XIX. 1976. 306–340.

77. *Bódi Erzsébet*: Ethnocultural Connections between Hungarians, Slovaks and Poles as Reflected through a Popular Dish. (Egy népi étel magyar–lengyel–szlovák etnokulturális kapcsolatai) Műveltség és Hagyomány XX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica 2. Debrecen, 1981. 89–104., u. ő: Sztrapacska. Adatok egy felvidéki étel néprajzi vizsgálatához. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20. Miskolc, 1982. 73–79., u. ő: Egy magyarországi lengyel ... i.m., u. ő: A kenyér és a kalács rituális szerepe a nyugati szláv lakodalmakban. In: Lakodalom. Szerk.: *Novák László–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1983. 287–300., u. ő: Lepényfélék egy magyarországi lengyel falu táplálkozásában. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 321–334., Cs. *Schwalm Edit*: Lakodalmi kalácsok Észak-Magyarországon. In: Lakodalom. Szerk.: *Novák László–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1983. 253–255., *Bakó Ferenc*: A palóc lakodalom. u. ott: 103–118., *H. Bathó Edit*: A jász lakodalom szokásrendszere. u. ott 155–168., *T. Bereczki Ibolya*: A tiszasülyi lakodalom a XX. században. u. ott 169–182., *Vas Judit*: A szlovák jelesnapok táplálkozás emlékei Békéscsabán. Békési Élet XI. 1976. 402–413., valamint *Manga János* szokástanulmányai: Szlovák kapcsolatok egy palóc karácsonyi szokásban. Ethn. ILX. 1948. 94–102., Egy magyarországi szlovák falu. (Vanyarc). Népi kultúra – Népi társadalom II–III. Budapest, 1970. 145–176., Ünnepek és szokások az Ipoly mentén. Budapest, 1968., Palócföld. Budapest, 1979.

78. Az európai táplálkozási vizsgálatok összehangolására munkaközösség alakult. Kutatástörténeti összefoglalók *Gavazzi, Milovan*: Die Volksnahrung in Jugoslawien Quellen und Forschungen. In: Ethnological Food Research in Europe I/A 1971. 197–203., *Gamerith, Anni*: Stand der Nahrungsforschung in Österreich. In: Ethnological Food Research in Europe I/A 1971. 91–98., *Kowalska–Lewicka, A.*: Dies Volksnahrung der Bauern in Polen. Acta Ethnographica 20. 1971. 45–84., *Vakarelski, Hristo*: Etnografija na B'lgarija. Sofia, 1974. 216–226., 349–372. A külföldön megjelent táji monográfiák bibliográfiai adatait lásd *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m.

79. *Márkus Mihály* korai munkái: Gomolyakészítés Nyíregyházán. Néprajzi Értésítő XXX. 1938. 110., Levéltári adatok a burgonyaliszt készítéséről és annak felhasználási módjáról. Ethn. LI. 1940. 253–255., Táji monográfiái Zakaróceáról, a Felső-Garamvölgyről, Bártfa vidékéről, Rudna-Kruznáról *Michal Markuš*: L'udová strava. In: Baniska dedina Zakarovec. Red.: *J. Mjartan* (Práce Narodopisného Ustavu SAV I.) Bratislava, 1956. 283–324., u. ő: L'udova strava na Horehronie. In: Horehronie Red.: *J. Podolák*. Bratislava, 1969. u. ő: Interetnické vzťahy v l'udovej strave na oklí Bardejova. Nové obzory spoločenskovedny zbrník vychonného Slovenska

15. 1973. 393–439., u. ő: L'udova strava v obciach Rudná a Kružná. In: Gemer. Národopisne studie 2. Red: A. Pranda. Rimavská Sobotá, 1976. 175–211.

80. *Michal' Markuš*: Traditionelle saure Suppen in der Slowakei. Ethnologica Slavica 8–9. Bratislava, 1977. 147–154. u. ő: A lakodalmi ételek és az étrend interetnikus kapcsolatai. In: Lakodalom. Szerk.: *Novák László–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1983. 235–240.

81. *Jaroslav Štika*: L'udova štrava na Valašsku. (A valasskói népi táplálkozás). Ostrava, 1980. Ismertette *Bódi Erzsébet* a Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 19. számában. Miskolc, 1981. 185–187

82. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. 155., *Mutatvány* a Magyar Néprajzi Atlasz anyagából. Néprajzi Értesítő IL. 1967. 5–72., SZMNA. Az európai atlaszmunkálatok táplálkozási eredményeiről lásd *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. tanulmányát.

83. *Füvessy Anikó*: A Szolnok Megyei Néprajzi Atlasz néhány tanulsága. In: Paraszti társadalom és műveltség a 18–20. században. I. Faluk. Budapest–Szolnok, 1974. 33–46.

84. Magyar Nyelvjárások Atlasza I–VI. Szerk.: *Deme István–Imre Samu*. Budapest, 1968–1977.

85. *Ortutay Gyula–Balassa Iván*: Magyar Néprajz. Budapest, 1979. 263–285.

86. Málé, málé, édes légy! (A népi táplálkozásról) Kis magyar néprajz a rádióban. *Morvay Judit, Kisbán Eszter, Szemerkényi Ágnes* előadásai. Budapest, 1978. 87–105.

87. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. 156. további bibliográfiai adatokkal.

88. *Morvay Judit*: Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez. Budapest, 1962., *Morvay Judit–Kresz Mária*: Táplálkozás. Konyha, kamra, cserépedények. Kérdőívek és gyűjtési útmutatók 12. Budapest, 1973., *Schwalm Edit–Ujváry Zoltán*: Kérdőív a népi táplálkozás kutatásához. Eger, 1979.

89. *Tonka Valéria–Gergő Vilma*: A kenyérsütés Csemeszokácson. Vasi Honismereti Közlemények. Szombathely, 1979., *Witt Lászlóné*: Adatok Csurgónagymárton népi táplálkozásához. Somogyi Honismereti Híradó, 1978., *Szücs Judit*: A szentesi kenyérről és a kenyérsütőgető asszonyokról. Honismeret VIII. 1979. 4. 52–55., A legtöbb ilyen jellegű közlés Borsod-Abaúj-Zemplén megyében jelent meg: *Tasi Erzsébet*: Táplálkozás Aszalón a század elején. In: Szülőföldünk Borsod. A Borsod-Abaúj-Zemplén megyei honismereti gyűjtők fóruma. Miskolc, 1970. 27–30., *Gombár Erzsébet*: A tej szerepe Hidasnémeti mai táplálkozásában. In: Népi hagyományok Borsodban. Az I. sz. Ipari Szakközépiskola szakkörének Évkönyve 2. Miskolc, 1969. *Tar Emília*: A bodroghalmi kenyér. In: Abaúj és Zemplén népletéből. Sátorajjaújhely, 1971. 70–76., *Nagy Éva*: Népi táplálkozás a Bodroghközben. u. ott: 77–90., *Ács Ilona*: Disznóölés Abaújváron. u. ott: 93–96., *Molnár Katalin*: Gyümölcsök szárítása, aszalása. u. ott: 91–92., *Elek Géza*: A böllér. In: Lakóhelyünk Ózd. (Az ózdi Népművelési Intézmények Honismereti Körének Évkönyve) III. Ózd, 1972. 112–144., *Szabóné Futó Rózsa*: A sulyom gyűjtése és felhasználása a Takta mellékén. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 13. 1974. 113–119., Szabolcs-Szatmárban: *Orosz Károly*: Népi gazdálkodás és táplálkozás, szavak, szólások Dombárdon. In: Honismereti kutatások Szabolcs-Szatmárban I. Nyíregyháza, 1975. 33–58., *Balogh László*: A szilva termesztése és földolgozása Szamosszeg községben.

u. ott: 1–32., *Somogyból Mike Györgyi: Népi táplálkozás Lábod községben.* In: *Somogyi néphagyományok.* Kaposvár, 1980., *Kapitány Orsolya: Adatok a mézesbáb szerepére a somogyi parasztság táplálkozásában.* In: *Somogy néprajza II. Anyagi kultúra,* Kaposvár, 1980. 169–178. munkáját említhetjük. A Szolnok megyei önkéntes néprajzi gyűjtők sok munkája csak kéziratban olvasható.

90. *Néprajzi Közlemények XX.* 1976. *Karkovány Gyula* tiszaroffi táplálkozási gyűjtését tartalmazza 193–209.

91. *Bakos Noémi: Kenyérsütés a múltban és ma Kenderesen.* DAMNA 1652–80., *Bernula Zsuzsanna: A kenyérsütés hagyományai Kétpón.* DAMNA 1543–79., *Csörgő Terézia: A paraszti konyha és felszerelése, paraszti háztartás (Jásztelek).* DAMNA 339–64., *Bajka Csilla: A kenyérsütés hagyományai Szapárfaluban.* DAMNA 1593–79., *Fehér Iлона: A kenyérsütés hagyományai Óballán.* DAMNA 1291–76., *Fogarasi Klára: A kenyérsütés hagyományai Jászberényben.* In: *Néprajzi dolgozatok Szolnok megyéből.* Szerk.: *Szabó László.* Szolnok Megyei Múzeumi Adattár 17–18. Szolnok, 1970. 93–104., *Gulyás Éva–Barna Gábor: Adatok a kunszentmártoni kenyérsütéshez.* (gyűjtés) DAMNA 931–73., *Tóth Ágnes: Kemencekészítés és kenyérsütés Jánoshidán.* DAMNA 427–66.

92. *Csetényi Mihályné: Tejfeldolgozás a Tiszazugban.* DAMNA 1395–77., *Ducza Endre: Hentes és mézsáros édesapám.* DAMNA 1287–76., *Györffy Lajos: A nagykun nép életmódja a késő középkorban.* Múzeumi Levelek 7–8. Szolnok, 1965. 42–46., *Hagymásy Sándor: Túrkeve népi ... I. i.m., Lévai János: A tej és szerepe a táplálkozásban Szolnokon.* DAMNA 1693–80., *Jámbor Ildikó: Disznótor a Nagykunységben.* DAMNA 972–73., *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör: Disznóölések, disznóvágások Jászkiséren.* DAMNA 1379–77., *Nemes Jusztina: Disznótoros szokások Jászkiséren régen és ma.* DAMNA 1347–77., *Szabó Franciska: Disznóölés Jászkiséren.* DAMNA 1126–74., *Szanku Tamás: Disznóölés Jászkiséren hatvan évvel ezelőtt.* (1910–1914.) DAMNA 1112–74.

93. *Bak Mária–Hajdú Mária: Lakodalmas szokások Törökszentmiklóson.* DAMNA 341–64., *Barna Gábor: A jászdózsai lakodalom.* In: *Jászdózsa és a palócsig.* Szerk.: *Szabó László.* Szolnok, 1973. *Bathó Edit: Lakodalmi szokások a Jászságban.* DAMNA 1551–79., *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások a Tiszazugban.* DAMNA 1596–79., *Csomor Józsefné: Lakodalmi szokások a Jászságban.* DAMNA 1596–79., *Csomor Marianna: Lakodalmas népszokások Jászberényben és környékén.* DAMNA 1522–78., *Enyedi Antalné: Lakodalmas szokások Őcsődön.* DAMNA 1574–79., *Fórtis Sára: Szerelem és házasság Kunmadarason.* DAMNA 881–72., *Gulyás Éva: Túrkevei lakodalom.* Múzeumi Levelek 15. Népzenei szám I. Szolnok, 1973. 25–37., *Halas Erzsébet: Abádszalók lakodalmas hagyományai.* DAMNA 883–72., *Hernek Julianna: Lakodalmi szokások Tiszaföldváron.* DAMNA 429–66., *Honismereti Szakkör, Szolnok: Lakodalmi szokások Jászkárhalmán.* DAMNA 885–72., *Jámbor Ildikó–Részó Eszter: Lakodalmi szokások Kisújszálláson.* DAMNA 882–72., *Juhász Enikő: Hiedelmek és szokások a bölcsőtől a koporsóig.* DAMNA 1594–79., *Lakodalmi szokások Jánoshidán.* DAMNA 322–65., *Az udvarlástól a házasságkötésig. Kisújszállás* DAMNA 413–65., *Kovács Erzsébet: Lakodalom régen és ma Kunszentmártonban és környékén.* DAMNA 1762–81., *Kultsár Barnabás: Amíg egy*

leányoknak bekötik a fejét. Zagyvarékasi lakodalmi szokások. DAMNA 378–57., *Lévai János*: Szolnok város parasztságának lakodalmi szokásai. DAMNA 1616–80., *Lévai Valéria*: Lakodalmi szokások Tiszasülyön. DAMNA 1129–74., *Matkovszki Ilona*: Szerelem és házasság Zagyvarékason. Múzeumi Levelek 11–12. Szolnok, 1972. 17–26., *Micheller Erzsébet*: Nagykörű község lakodalmi szokásai 1900–1920-ban. DAMNA 345–64., *Mihályi Ilona*: Lakodalmi szokások Jászapátin. DAMNA 1588–79., *Mohácsi Bálintné*: Házasságkötés Tiszaroffon. Roff érdekességei. DAMNA 821–71., *Pataki Erzsébet*: Lakodalmi szokások Jászapátin. DAMNA 1540–79., *Szanku Tamás*: Jászkeséri lakodalmi szokások. DAMNA 1302–76., *Török Márta*: Szajoli lakodalom. Múzeumi Levelek 11–12. Szolnok, 1972. 36–39.

94. *Barna Gábor*: Néphit és népszokások a Hortobágy mentén. Budapest, 1979., *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások a Tiszazugban. DAMNA 1724–A–81., *Csontos Julianna*: Tiszaföldvár babonás hiedelmek. DAMNA 830–71., *Gulyás Éva*: Néphit, népi gyógyászat, népszokások gyűjtés. DAMNA 1043–73., *Jászalsószentgyörgy DAMNA 937–73.*, *Vezseny*, DAMNA 946–73., *Jászladány*, DAMNA 936–73., *Tiszapüspöki*, DAMNA 945–73., *Tiszavárkony*, DAMNA 949–73., *Kötelek*, DAMNA 950–73., *Nagykörű*, DAMNA 951–73., *Tiszasüly–Sard*, DAMNA 952–73., *Gulyás Éva*: Népszokások és hiedelmek. Tiszakürt, DAMNA 1537–78., *Tiszainoka*, DAMNA 1536–78., *Cibakháza*, DAMNA 1534–78., *Hernek Julianna*: Luca napi szokások Tiszaföldváron. DAMNA 520–67., *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és népszokások Túrkevéen. DAMNA 2509–85., *Kertész Ilona*: Luca-napi szokások és babonás történetek Jászszentendrőn. DAMNA 671–69., *Lévai Ilona*: Luca-napi szokások és boszorkánytörténetek Tiszasülyön. DAMNA 2404–85., *Mohácsi Lászlóné*: Jelesnapi szokások Tiszasáson. DAMNA 1621–80.

95. *Paládi-Kovács Attila*: Szárfított hús a pásztoroknál. Műveltség és Hagyomány XV–XVI. Debrecen, 1972–1974. 175–187., u. ő: Dörrfleisch. Eine archaische Fleischkonservierungsweise der Ungarn. Acta Ethnographica XXVIII. 1979. 191–204. valamint *Dankó Imre*: Ételkonzerválás Hajdúböszörményben a századfordulón. A Hajdúsági Múzeum Évkönyve III. Hajdúböszörmény, 1977. 213–235., a Szolnok megyei vonatkozású közléseket lásd a 96. jegyzetben. A pásztorételek mai vendéglátóipari felhasználásáról *Sergő Erzsébet*: Régi magyar pásztorételek a mai vendéglátóiparban. Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve 1976. 333–348.

96. *Balassa Iván*: Herman Ottó Túrkevéiben. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának 20. évfordulójára. Szerk.: *Dankó Imre*. Túrkeve, 1971. 179–193., *Barna Gábor*: Pásztor ünnepek, szokások, állattartás Nagyivánban. DAMNA 867–72., *Bódi Erzsébet*: Pásztorberek Karcagon. Műveltség és Hagyomány XV–XVI. Debrecen, 1972–1974. 81–92., *Dobrossy István*: Juhtartó gazdatársulások a XX. sz. elején Kunmadarason. Műveltség és Hagyomány XV–XVI. Debrecen, 1972–1974. 93–108., *Fazekas Mihály*: Kunmadaras juhászata. Karcag, 1979., *Fózer Zsuzsa–Tarlányi Margit*: A pásztorok megajándékozása. DAMNA 1294–76., *Füzessy Anikó*: A pásztorok táplálkozása a tiszafüred-kőcsi legelőn. Műveltség és Hagyomány XV–XVI. Debrecen, 1972–1974. 153–174., *Hagymásy Sándor*: Legeltető állattartás Túrkevéen. DAMNA 1311–76., *Honismereti Szakkör*, Tiszafüred: Egy juhász élete. DAMNA 1768–81.

97. *Nagy Varga Veronika*: Juhászélet Jászberényben. In: Néprajzi dolgozatok Szolnok megyéből. Szerk.: *Szabó László*. Szolnok Megyei Múzeumi Adattár 17–18. Szolnok, 1970. 1–21., *Tóth Ágnes*: A csikósélet emlékei Jánoshidán. u. ott: 23–44., *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Gyermekkorunk története. DAMNA 1617–80., *Szűle András*: Gyermekkorom története. DAMNA 1612–80., *Lados Ágnes*: A paraszti életmód változásai a jászapáti Lados család történetében. DAMNA 1592–79.

98. *Szilágyi Miklós*: A szárított hal. Halkonzerválási módok a magyar halászsok gyakorlatában. A Szekszárdi Béni Balogh Ádám Múzeum Evkönyve VI–VII. 1975–1976. 137–171., u. ő: A halkonzerválás jelentősége a feudalizmus kori halkereskedelemben. Baranya, Somogy, Tolna és Zala megyék Regionális Tudományos Tanácskozása. Siófok, 1977. Kaposvár, 1979. 200–201., *Molnár Ágnes*: Az iparosok táplálkozása Kunszentmártonban. In: Kunszentmárton és a Tiszazug kisipara. Szerk.: *Bereczki Ibolya* és *Szabó László*. Szolnok, 1982. 289–296., *T. Bereczki Ibolya*: A hal szerepe a tiszazugi falvak életében. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 335–352.

99. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m., Túrkeve népi ... II. i.m., Családi és munkaszervezeti viszonyok Túrkevéen. DAMNA 1610–80.

100. *Hagymásy Sándor*: A mezőtúri Peresi uradalom cselédeinek életéből. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának 20. évfordulójára. Szerk.: *Dankó Imre*. Túrkeve, 1971. 135–151., u. ő: Mezőtúri aratók. Mezőtúri Helytörténeti Füzetek 4. Mezőtúr, 1983., *Janner Erzsébet*: A summásélet emlékei Jászladyban. DAMNA 1231–75., A kubikos családok életmódja. DAMNA 1532–78., *Kacsó Sára*: A summásélet emlékei Tiszaburán. DAMNA 954–73., *Mohácsi Bálintné*: Dohánytermelés Tiszaroffon, 1890–1940-ig. DAMNA 891–72., *Nagy Lajos*: Cseléd- és tanyásélet a mezőtúri Harkányi uradalomban a két világháború között. DAMNA 1530–78., *Szóró Ilona*: Dohánytermesztők élete az 1920–30-as években Szelevény környékén. DAMNA 1581–79., *Honismereti Szakkör*, Törökszentmiklós: A summások élete Törökszentmiklóson. DAMNA 1523–78.

101. *Belényesy Márta*: Egy XVI. századi főúri étrend kultúrtörténeti tanulságai. Néprajzi Értesítő XL. 1958. 133–153., *Schram Ferenc*: Összefüggések úri és népi konyha között. Ethn. LXXII. 1961. 266–277., *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. további irodalommal. Ujabbán *Pető Mária*: Az ételmiszerfeldolgozás emlékműve Aquincumban. Agrártörténeti Szemle XIX. 1977. 144–153., *Csapor Tibor*: A táplálkozás paradoxonai. Budapest, 1979.

102. *Végh Antal*: Száz szatmári parasztétel. Budapest, 1978. *Erdei Ferenc*: Néprajzi ínyesmesterség. Budapest, é.n. valamint *Tarján Gábor*: Mindennapi hagyomány. Néprajzi ismeretek mai használatra. A természet terített asztala – táplálkozás. Budapest, 1984. 16–40., *Romváry Vilmos*: Fűszerek könyve. Budapest, 1984. és a Mezőgazdasági Kiadó sorozatában Szabadtűzön és Disznótor címmel megjelent munkák: *Frank Júlia*: Disznótorban. Budapest, 1984., *Makai Béla*: Szabadtűzön. Halász-, vadász- és pástortreceptek a Felső-Tisza vidékéről. Budapest, 1984.

103. *Selmeczi Kovács Attila*: Peceolaj. Magyar Nyelv LXXV. 1979. 340–342.

104. *Selmeczi Kovács Attila*: Kézimalkok. Történeti rétegek - technikai regresszió.

Ethn. XCI. 1981. 204–232., u. 5: Dies Trogmühle in Karpatenbecken. Műveltség és Hagyomány XX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica. 2. Debrecen, 1981. 47–66., u. 6: Tengelyhajtású kézimalmok a Tiszántúlon. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 309–320., u. 6: Der Kollergang im Karpatenbecken. Műveltség és Hagyomány XXI. Ethnographica et Folkloristica Carpathica. 3. Debrecen, 1983. 101–112., u. 6: Kézimalmok Kelet-Magyarországon. In: Tanulmányok Szatmár néprajzához. Szerk.: *Ujváry Zoltán–Farkas József*. Debrecen, 1984. 217–234.

105. *Viga Gyula*: Tűzikutyák a Herman Ottó Múzeum néprajzi gyűjteményében. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 14. 1975. 93–98., *Csiszár Árpád*: Vasöntés és művészet. (Népi háztartási vasedények) Múzsák, 1977., *Cs. Tábori Hajnalka*: A kemencében főzés egy tárgyi emléke. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1976. Debrecen, 1977. 171–180.

106. *Knézy Judit*: Faanyagok és fából készült használati tárgyak a zselici falvak paraszti háztartásaiban. Zselici Dolgozatok V. 1981. 36–39.

107. *Dám László*: Az alföldi lakóház történeti fejlődésének vázlata. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 101–108.

108. *Dankó Imre*: A kővázás görék. Szolnok Megyei Múzeumi Évkönyv. Szolnok, 1973. 261–277., *Füzes Endre*: Boglya formájú gabonások. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 187–198.

109. *Dám László*: A lakóház tüzelőberendezése a Nagy-Sárréten. Műveltség és Hagyomány X. Debrecen, 1968. 247–264., *Vajkai Aurél*: Füstös konyhás házak a Balaton környékén. Ethn. LXXXIV. 1973. 82–96., *Kücsán József*: Adatok a Mezőföld déli részének népi építkezéséhez. Alba Regia XVII. Székesfehérvár, 1979. 307–333., *Lukács László*: Tűzhelyek a mezőföldi házban. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 133–158.

110. *Bíró Friderika*: Az Őrség ház- és lakáskultúrája. H.n. 1975., *Égető Melinda*: A lakáshasználat változásai a szanki tanyákon az utóbbi száz évben. Cumania A Bács-Kiskun Megyei Múzeumok Közleményei V. Keckemet, 1978. *Dám László*: Grubenwohnung in der Grossen Ungarischen Tiefebene. Műveltség és Hagyomány XX. Ethnographica et Folkloristica Carpathica. 2. Debrecen, 1981. 7–31., *Cseri Miklós*: Népi lakáskultúra a Szuha-patak völgyében. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXI. Miskolc, 1982. 259–280. és *Szalontai Barnabás*: Élet a nyírbátori parasztházban. In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 229–240., *Szalontai Barnabás*: Nyírbátor népi építészete. Debrecen, 1984.

111. *Kisbán Eszter*: *A táplálkozás ... i.m.* 159.

112. *Kisbán Eszter*: Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. Néprajzi Értéssítő XLII. 1960. 5–27.

113. *Kisbán Eszter*: A kenyér néprajzi kutatása Európában. Ethn. LXXIV. 1965. 313–340., u. 6: A magyar kenyér. Kandidátusi értekezés. Kézirat az MTA kézirat-

tárában., u. ő: A kenyér a táplálkozási struktúrában. Népi Kultúra – Népi társadalom IV. Budapest, 1970. 97–125.

114. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. 160.

115. *Kisbán Eszter*: Maisnahrung im Karpatenbecken. In: Festschrift Matthias zender Hrsg. v. E. Ennen, und G. Wiegelmann. Bonn, 1972. Bd.L. 264–280., *Kisbán Eszter*: A gyümölcskenyér elterjedésének tanulmányai. Adatok a német–magyar inter-etnikus érintkezés kérdéséhez. Ethn. LXXII. 1961. 325–342., u. ő: Újítások Észak-Dunántúl újkori népi táplálkozásában. Ethn. LXXXI. 1970. 308–315.

116. *Kisbán Eszter*: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. Népi kultúra – Népi társadalom II–III. Budapest, 1969. 103–116.

117. Munkáinak bővebb irodalomjegyzékét lásd *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m.

118. Magyar Néprajzi Lexikon. I–V. Főszerk.: *Ortutay Gyula*. Budapest, 1977–1982.

119. *Kisbán Eszter*: A táplálkozás ... i.m. 163–164.

120. *Kisbán Eszter*: Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az *ebéd*. Magyar Nyelv LXXI. 1975. 177–185.

121. *Morvay Judit*: Az ünnepi táplálkozás ... i.m.

122. *Wiegelmann, Günter*: Speisefette in Europa. Plan und Stand der Bearbeitung. Fünfte Arbeitstatung der Organisationskommission für den Ethnologischen Atlas Europas und seiner Nachbarländer. Visegrád, 1974. Budapest, 1979., u. ő: Alltage – und Festspeisen. Marburg, 1967., *Kisbán Eszter*: Die Speisefette in Ungarn und einige Überlegen zum Fragenspiegel des EA Fünfte Arbeitskonferenz der Organisationskommission für den Ethnologischen Atlas Europas und seiner Nachbarländer. Visegrád, 1974. Budapest, 1979.

123. *Hagymásy Sándor*: Táplálkozási szokások Túrkevéen. Múzeumi Levelek 39–40. Szolnok, 1982. 101–119.

124. *Márton Béla*: A nyári és téli ételek Bihardiószegen 1944-ben. Ethn. LXXIX. 1968. 431–436.

125. *Füvessy Anikó*: A pásztorok ... i.m., *Boross Marietta*: Adatok a csányi feldinnyések életmódjának alakulásához. Ethn. LXX. 1959. 579–621.

126. SZMNA I.1., I.2. 66 kérdéscsoport.

127. *Dankó Imre*: A lacikonyha. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának huszadik évfordulójára. Szerk.: *Dankó Imre*. Túrkeve, 1971. 23–28., *Nagy Kálmán*: A törökszentmiklósi piacok és az 1890. évi vásár. DAMHA 37–73., *Kiss Sándor–Balogh Lajos*: Vásározók a kisújszállási országos vásáron. DAMNA 1344–77., *Vangyel Tibor*: A kisújszállási országos vásárok. DAMNA 1343–77.

128. *Pócs Éva*: Étél és étkezés a magyar néphitben és népszokásban. Módszerfeladat. Néprajzi Értesítő XLIII. 1961. 31–53.

129. *Pócs Éva*: A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre. Néprajzi Közlemények X. 3–4. 1965.

130. *Kisbán Eszter*, *Pócs Éva* tollából. Néprajzi Lexikon V. Budapest, 1982. 204.

131. *Ferenczi Imre*: Egy bőségarázsló rítus elterjedése a Dél-Alföldön. Néprajz és Nyelvtudomány XIV. 1970. 25–43., *Bereczki Ibolya*: Bőségarázslás a Tisza-

zugban. Múzeumi Levelek 39–40. Szolnok, 1982. 73–77.

132. Magyar Néprajzi Lexikon V. 264.

133. Jászszági vonatkozásait *Szabó Magdolna* foglalta össze: A Jászszág népi táplálkozásához fűződő hiedelmek. Néprajz és Nyelvtudomány XVII–XVIII. 1973–1974. 307–310.

134. *Pócs Éva*: Kenyér és lepény. – A régi nyersanyag és technológia szerepe a halottkultuszban. In: Halottkultusz. Szerk.: *Hoppál Mihály–Novák László*. Előmunkálatok a magyarság néprajzához. 10. Budapest, 1982. 184–198.

135. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és táplálkozás. Szolnok, 1978.

136. *Kisbán Eszter*: A népi táplálkozás alakulásának problémái. Műveltség és Hagyomány V. Debrecen, 1963. 189–203.

137. *Morvay Judit*: Az ünnepi táplálkozás ... i.m., *Szabó László*: A nagypenteki és húsvéti táplálkozás a beregi Tiszaháton. A Nyíregyházi Jósa András Múzeum Évkönyve IV–V. 1961–1962. 129–139. *Bálint Sándor*: Karácsony, Húsvét, pünkösd. Budapest, 1973., *Schwalm Edit*: A naptári ünnepek szokásai és hiedelmei Mátradercskén. In: Mátradercske. Néprajzi tanulmányok. Szerk.: *Dobrossy István*. Eger, 1978. 73–87., *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m.

138. SZMNA I.1., I.2. 67. kérdéscsoport.

139. *Schwalm Edit*: Az ünnepi és köznapi ... i.m. 311–312., *Kapros Márta*: A keresztelés szokásai az Ipoly menti falvakban. Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve 1975/21. 127–167., u. ő: Hiedelmek és szokások a graviditás kezdetétől az anya avatásának szertartásáig az Ipoly menti falvakban. Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve 1977/23. Klny. *Schwalm Edit*: A poszrik. (Adatok a palóc poszrikos kendőhöz) In: Néprajzi tanulmányok Dankó Imre tiszteletére. Szerk.: *Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1982. 453–476. és *Csetényi Mihályné*: A születés és kisgyermekkor csépai hagyományai. In: Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népéletéből. Szerk.: *Barna Gábor*. Eger–Szolnok, 1982. 281–304.

140. A Folklor és Ethnográfia 9. köteteként megjelent Lakodalom tanácskozási előadásai a palóc, az Ung vidéki, a jászszái, kiskunsági, tiszasülyi, bajai lakodalom eseményeit mutatták be. Lakodalom. Szerk.: *Novák László–Ujváry Zoltán*. Debrecen, 1983.

141. Az előzményekhez *Dömötör Sándor*: Lakodalmi kalácsaink néprajzához. Néprajzi Értesítő XLI. 1959. 303–322., Ujabbán *Schwalm Edit*: A palóc lakodalmi kalácsok. Ethn. XCII. 1981. 350–375., u. ő: Lakodalmi kalácsok ... i.m. 253–256.

142. SZMNA I.1., I.2. 69. Lakodalmi étrend kérdéscsoportja, valamint *Szabó István–Szabó László*: Házasodjunk hajajaj. (Lakodalmi szokások régen és ma Szolnok megyében) Szolnok, 1976., *Szabó István–Szabó László*: A lakodalom menete és étrendje. Szolnok, 1978.

143. SZMNA I.1., I.2. 68. A halotti tor ételei.

144. *Gulyás Éva*: Kenyér- és kalácssütés Jászapatiban és Kunszentmártonban. Tiszazugi Füzetek 1. Kunszentmárton–Szolnok, 1973. 69–75., *Schwalm Edit*: Az ünnepi és köznapi ... i.m.

145. *Juhász Ágnes*: A halotttetetés Vizsolyban. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 15. Miskolc, 1976. 74–77.

146. *Kisbán Edit*: Az étkezések ... i.m.
 147. *Vécsy Ágoston*: Néprajzi adatok Tisza-Roff vidékéről. Ethn. VIII. 1897. 447.
 148. *Rusvay Lajos*: Jászalsószentgyörgy ... i.m. 88.
 149. *Szállás Sándor*: i.m. 24.
 150. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 70.
 151. *Hagymásy Sándor*: Táplálkozási ... i.m. 101.
 152. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 93.
 153. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 77.
 154. *Szűle András*: Gyermekkorom ... i.m. 13.
 155. Saját gyűjtés.
 156. *Hagymásy Sándor*: Táplálkozási ... i.m. 103., *Szabó László*: Jászság ... i.m.
 200.
 157. *Mohácsi Bálintné*: Dohánytermelés ... i.m. 3.
 158. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 26.
 159. Saját gyűjtés.
 160. SZMNA I.1. 277.
 161. SZMNA I.1. 291., *Fazekas Mihály*: Karcagi népi ... i.m. 36., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 93.
 162. *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 200.
 163. *Hagymásy Sándor*: Táplálkozási ... i.m. 103–104.
 164. *Kacsó Sára*: A summásélet ... i.m. 10.
 165. *Janner Erzsébet*: A summásélet ... i.m. 15.
 166. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 81.
 167. *Hagymásy Sándor*: A mezőtúri Peresi ... i.m. 148–149.
 168. *Nagy Lajos*: Cseléd- és tanyásélet ... i.m. 8.
 169. *Miczi Béla*: Cselédsorsok Tiszaroffon. DAMNA 1114–74. 14.
 170. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 79.
 171. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 145–146.
 172. *Fazekas Mihály*: Kunmadaras ... i.m. 135–138.
 173. *Nagy Varga Veronika*: Juhásélet ... i.m. 15.
 174. *Fazekas Mihály*: Kunmadaras ... i.m. 138.
 175. *Lados Ágnes*: A paraszti életmód ... i.m. 4.
 176. *Őrsi Julianna–Bereczki Ibolya*: A lakás és tárgyai. In: Szolnok megye tájainak népművészete. Szerk.: *Bellon Tibor–Szabó László*. (megjelenés alatt).
 177. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 128.
 178. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 160.
 179. *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Gyermekkorunk ... i.m. 41.
 180. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 41.
 181. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 6. *Nagy Lajos*: Tanyai élet ... i.m. 59., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 132.
 182. *Miskolczy László–Varga László*: A Nagykunság vidék népének építészete. Budapest, 1943. 102. kép Kunmadarasról.
 183. *Major Bálint*: Tisza-Nagy-Rév község és lakosai történelmi múltja és jelene. Budapest, 1904. 57.

184. *Hagymásy Sándor*: Táplálkozási ...i.m. 110.
 185. *Szállásy Sándor*: i.m. 238.
 186. *Szállásy Sándor*: i.m. 29.
 187. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 37.
 188. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 74–76.
 189. *Honismereti Szakkör*, Tiszafüred: Egy juhász ... i.m. 19.
 190. *Fazekas Mihály*: Kunmadaras ... i.m. 137–138.
 191. *Balassa Iván*: Herman Ottó ... i.m. 189.
 192. *Paládi-Kovács Attila*: Szárított hús ... i.m. 175–188.
 193. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 61. és saját gyűjtés.
 194. Erdélyben, ahol a kifőtt tésztaételek szinte teljesen hiányoznak, nem alakult ki heti étrend. Magyar Néprajzi Lexikon I. 746.
 195. SZMNA I.1., I.2. 66. Heti étrend kérdéscsoport., *Reguly Antal*: palóc jegyzetei ... i.m. 113., *Schwalm Edit*: Az ünnepi és köznap... i.m. 318., *Schwalm Edit*: Adatok Visonta ... i.m. 91., *Boross Marietta*: i.m. 607., *Szabó Zoltán*: Cifra nyomorúság. Budapest, é.n. 72., *Sergő Erzsébet*: Rákospalota ... i.m. 221. és saját gyűjtés. Berettyóújfaluban szintén hétfő – szerda – péntek számít tésztaevő napnak. *Barna Gábor*: Fejezetek ... i.m.
 196. *Hegy Imre*: A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése. Ethn. LXXV. 1964. 378., *Hathy Tibor*: i.m. 345., *Szigei György*: Táplálkozás ... i.m. 504–505.
 197. *Ecsedi István*: A debreceni ... i.m. 236.
 198. SZMNA I.1. 315., I.2. 243.
 199. SZMNA I.1. 317–318.
 200. SZMNA I.1. 316.
 201. SZMNA I.1. 315–316., *Füvessy Anikó*: A pásztorok táplálkozása ... i.m. 168.
 202. SZMNA I.2. 245. és a községi gyűjtőívek.
 203. *Barna Gábor* gyűjtése DAMNA 931–73., *Csabai Éva* gyűjtése KHGYA 564.
 204. SZMNA I.2. 245.
 205. Saját gyűjtés.
 206. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 931–73. 7.
 207. SZMNA I.1. 316., *Füvessy Anikó*: A pásztorok táplálkozása ... i.m. 168. valamint a „Gyermekélet pályázat anyaga Tiszakürt. Kunszentmárton, Cibakháza, Mesterszállás, Tiszásas községekből és Kunszentmártonból a Kunszentmártoni Helytörténeti Gyűjtemény Adattárában (KHGYA).
 208. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m.
 209. SZMNA I.2. 247., Kunmadaras, Kenderes, Tisza derzs.
 210. SZMNA I.1. 316.
 211. *Balázs Erzsébet*: Zagyvarékasi gyűjtés DAMNA 1001–73. 4. és saját gyűjtés.
 212. *Szabó István–Szabó László*: Ünnep és ... i.m. 8.
 213. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... 94.
 214. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 76.
 215. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 76.
 216. *Szilágyi Miklós*: A szárított hal ... i.m. *T. Bereczki Ibolya*: A hal szerepe...i.m.

217. *Szabó László*: A jáász etnikai csoport II. Szolnok, 1982. 153.
218. SZMNA I.1. 220.
219. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m.
220. SZMNA I.1. 312.
221. *Györffy Lajos*: A nagykun nép ... i.m. 45.
222. *Botka János*: Egy Tiszaugri falu Csépa története. Szolnok, 1977. 120.
223. 1847-ben kenyérnek vásárolták a Tiszazugban a zabot. *Benkó József*: Helytörténeti feljegyzések a múlt századi Tiszasásról. Múzeumi Levelek 31–32. Szolnok, 1978. 30.
224. *Györffy Lajos*: A nagy ínség 1863-ban. Túrkeve, 1932. 21.
225. *Györffy Lajos*: A nagy ínség ... i.m. 10.
226. Saját gyűjtés.
227. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 143., *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 13.
228. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 132.
229. SZMNA I.1. 317.
230. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 75.
231. SZMNA I.1. 317. és I.2. 249.
232. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 49.
233. „... a munka, mely fő tevékenysége volt a parasztságnak, az egyes egyéneknek, családoknak egész napját kitöltötte, s csak a mezőgazdasági munkák holt idejében szabadult fel a nap egy része más tevékenység számára. Ez pedig azt eredményezte, hogy a legkülönbözőbb társadalmilag is lényeges tevékenységek (játék, szórakozás, kultusz) nagyobbbrészt a munkához kapcsolódtak,” *Szabó László*: A társadalom néprajz alapvető kérdéseiről. Szolnok, 1970. 62.
234. *Galgóczy Károly*: Magyarország ... i.m. 210.
235. *Galgóczy Károly*: Magyarország ... i.m. 209.
236. *Füvessy Anikó*: Aratási és cséplési szerződések Tiszafüredről. Szolnok Megyei Múzeumi Évkönyv Szolnok, 1973. 281.
237. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 67.
238. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 76.
239. *Hagymásy Sándor*: Mezőtúri aratók ... i.m. 31.
240. *Hagymásy Sándor*: Családi ... i.m.
241. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 123.
242. *Balázs Erzsébet*: i.m. 6–7.
243. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 11.
244. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 9.
245. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m. 72–73.
246. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 99.
247. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 37., *Csetényi Mihályné*: Tejfeldolgozás ... i.m. 12. és saját gyűjtés.
248. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 87.
249. *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 72.
250. *Hagymásy Sándor*: Mezőtúri aratók ... i.m. 64.

251. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 99.
252. *Hagymásy Sándor*: Családi ... i.m. 60.
253. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 78.
254. Jászárokszállási cséplőmunkások étrendje a XX. század elején: ebéd *hétfő*: sonkás bableves, túrós-tejfeles tészta, *kedd*: húisleves kockatésztával, tyúkhús főzelékkel, *szerda*: krumplileves vagy szilvaleves, sajtos tészta, *csütörtök*: füstölt ódalasleves, babfőzelék füstölt ódalással, *péntek*: zöldbableves tejfelesen, köttelbes vagy pite, *szombat*: nagyhaluska leves, paprikáskomper kóbabsszal. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 124.
255. *Mohácsi Bálintné*: Parasztletra. DAMNA 1153–74. 17–18.
256. *Balázs Erzsébet*: i.m. 6. és saját gyűjtés.
257. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 131.
258. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 28.
259. *Katlan Józsefné*: Tiszakürti ételek készítése. DAMNA 1563–79., *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m.
160. Saját gyűjtés.
261. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m. 74., *Botka János*: A csépai szőlőművelés. Tiszazugi Füzetek 6. Kunszentmárton–Solnok, 1976.
262. *Bálint Sándor*: Táplálkozás és háztartás ... i.m. 169.
263. Saját gyűjtés.
264. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m.
265. *Hagymásy Sándor*: Családi ... i.m. 68., *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m.
266. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 46.
267. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 907–73., DAMNA 1536–78.
268. *Barna Gábor* gyűjtése DAMNA 907–73., DAMNA 909. 73. A szokás magyarországi emlékeinek összefoglalását lásd *Bartha Elek*: Házkultusz. Debrecen, 1984.
269. SZMNA 118. Építőáldozat című kérdéscsoportja. (megjelenés alatt)
270. *Gulyás Éva*: Fekete butella a Damjanich Múzeum gyűjteményében. Múzeumi Levelek (megjelenés alatt)
271. *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 86., *Magyar Márta* szíves közlése és saját gyűjtés.
272. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 87.
273. *Faragó Jánosné*: A kender termesztése és feldolgozása Tiszakürtön. DAMNA 1608–80. 19.
274. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 937–73.
275. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 10.
276. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m.
277. *Kalmár Pálné*: Adatok a népi ... i.m. 15.
278. *Kalmár Pálné*: Adatok a népi ... i.m. 15.
279. Hasonlóan szegedi társaikhoz. *Molnár Ágnes*: i.m. 289., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 18., *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... I. i.m. 93., *Bálint Sándor*: Táplálkozás és háztartás ... i.m. 111–113. Karcagi hagyomány szerint az itteni sütőgető asszonyok Debrecenbe hordták a friss kenyeret. *Fazekas Mihály*:

Karcag népi ... i.m. 62.

280. *Kalmár Pálné*: Adatok a népi ... i.m. 15.

281. *Rusvay Lajos*: Jászalsószentgyörgy ... i.m. 86.

282. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... i.m. 81.

283. *Berczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 197.

284. *Gulyás Éva*: Kenyérsütés Jászdózsán. In: Jászdózsa és a palócság. Szerk.: Szabó László. Eger–Szolnok, 1973. 245–263.

285. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 16.

286. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 126–127., *Barna Gábor*: „Szegényember kenyere” Kiállításvezető. Kunszentmárton, 1972. 6., *Berczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 198.

287. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 126., *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 16., *Barna Gábor* gyűjtése DAMNA 931–73., *Fehér Ilona*: A kenyérsütés ... i.m. (Óballa) és saját gyűjtés (Kunszentmárton, Csépa, Vezseny).

288. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 32., *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 67.

289. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 98.

290. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 127.

291. *Tóth Ágnes*: Kemencekészítés ... i.m. 22–23.

292. *Rusvay Lajos*: Tanyai élet ... i.m. 59.

293. *Gyulyás Éva*: Kenyérsütés ... i.m. 244., Jászkiserről *Csete Balázs Honismereti Szakkör*: Régi étkezési ... i.m.

294. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 126.

295. *Bakos Noémi*: Kenyérsütés a múltban ... i.m. 18.

296. A terminusok földrajzi elterjedtségéről *Kisbán Eszter*: Kenyérsütés ... i.m. *Berczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m.

297. Hódmezővásárhelyen *vese* néven fordult elő. *Kiss Lajos*: A kenyérsütés ... i.m. 182.

298. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 24.

299. SZMNA I.1. 291., I.2. 212.

300. SZMNA I.2. 59. kérdéscsoport 216., *Berczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 188.

301. SZMNA I.2. 59. kérdéscsoport 293–297. a többi tézstípusról is részletesen szól.

302. SZMNA I.2. 59. kérdéscsoport 297.

303. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 20.

304. Részletesebb gyűjtés e témakörben *Morvay Judit* EA 4114.

305. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 125.

306. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 102., *Zsoldos Julianna* a *pötyöke* terminus békési, sárréti párhuzamaira mutatott rá. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 77., *Jámbor Ildikó*: Disznótor ... i.m.

307. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 124.

308. Saját gyűjtés.

309. Saját gyűjtés.

310. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi...i.m.
311. *Jászksísér*: *Szabó Franciska*: Disznóölés ... i.m. 16., *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m., *Csete Balázs Honismereti Szakkör*: Régi étkezési ... i.m., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 57., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m.
312. *Vécsy Ágoston*: i.m. 450–451.
313. *Szanku Tamás*: Disznóölés ... i.m. 4.
314. *Szabó Franciska*: Disznóölés ... i.m. 16.
315. *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m. 120.
316. *Morvay Judit* tiszai gyűjtése EA 4114., *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m.
317. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 86., *Szabó Franciska*: Disznóölés ... i.m. 16.
318. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 137.
319. *Szanku Tamás*: Disznóölés ... i.m. 4–5.
320. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 82–88., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 50–57., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 65–66.
321. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 86.
322. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 82–88., *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 50–57. és saját gyűjtés.
323. *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és ... i.m. 41.
324. Variánsa: „Adjon Isten, jó egészségel, békességgel éljünk, vagy fogyasszuk az új pecsenyét!” Ezt minden vendég mondta, és kezét fogtak. A házigazda válaszolta: „Köszönjük szépen, részük legyen benne. Foglaljanak helyet.” *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m., *Szanku Tamás és Juhász I.* visszaemlékezése.
325. *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m. 122.
326. *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m. 82. *Medve Mária* gyűjtése.
327. *Szanku Tamás*: Disznóölés ... i.m. 5.
328. *Nemes Jusztina*: Disznótoros szokások ... i.m. 32., *Szabó Franciska*: Disznóölés ... i.m. 16., *Csete Balázs Helytörténeti Szakkör*: Disznóölések ... i.m. 120.
329. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 87.
330. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 136.
331. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 67.
332. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m. 68.
333. *Mohácsi Bálintné*: Táplálkozás Tiszaroffon ... i.m. 48., *Jámbor Ildikó*: Disznótor ... i.m.
334. Saját gyűjtés.
335. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 931–73., *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m.
336. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 931–73. 9.
337. *Nagy László*: Letűnt régi alakok és foglalkozások. DAMNA 417–65.
338. *Nagy Kálmán*: A törökszentmiklói ... i.m. 12.
339. *Csetényi Mihályné*: Tejfeldolgozás ... i.m. 18.
340. *Dobrossy István*: Juhtartó ... i.m. 103.

341. *Berezcki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 182.
342. *Lévai János*: A tej és szerepe ... i.m.
343. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 13.
344. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... I. i.m. 58.
345. *Csete Balázs Honismereti Szakkör*: Ifjúkorunk története. DAMNA 1722–81. 21.
346. *Hagymásy Sándor*: Családi ... i.m. 40.
347. *Magyari Márta*: Csépa falun kívüli kapcsolatai. In: Csépa. Tanulmányok egy alföldi palóc kirajzás népeletéből. Szerk.: *Barna Gábor*. Eger–Szolnok, 1982. 110–114. és saját gyűjtés.
348. Tiszazugi munkaközösség gyűjtése, 1978.
349. Magyar Néprajzi Lexikon V. 440. *Dömötör Tekla*.
350. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 11.
352. Magyar Néprajzi Lexikon V. 441. *Kisbán Eszter*.
353. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 8.
354. Magyar Néprajzi Lexikon V. 441. *Kisbán Eszter*.
355. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 9–10.
356. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 10.
357. Magyar Néprajzi Lexikon V. 441. *Kisbán Eszter*.
358. Magyar Néprajzi Lexikon V. 441. *Kisbán Eszter*.
359. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 14.
360. A lakodalmi versek ilyen szerepére *Szabó László* mutatott rá. *Szabó László*: Lakodalmi szövegek, játékok esztétikai kérdései. In: Lakodalom. Szerk.: *Novák László–Újváry Zoltán*. Debrecen, 1983. 335–360.
361. *Kisbán Eszter*: A népi táplálkozás alakulásának ... i.m. 193–194.
362. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m.
363. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m. 12.
364. *Bálint Sándor*: Karácsony ... i.m. 183.
365. *Szabó István–Szabó László*: Ünnepek és ... i.m.
366. Szolnok megyében a múlt század utolsó harmadáig egy-egy családban átlagosan tizenegy–tizenkettő gyermek született, de ebből négy–öt ért el felnőtt kort. *Szabó István–Szabó László*: Házasodjunk ... i.m. 16.
367. *Csetényi Mihályné*: A születés ... i.m. 294., *Berezcki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 207.
368. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 99.
369. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m. 69.
370. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 112.
371. A *csőröge* (Észak-Magyarországon *herőce*, *herőke*) Békés megyében is jellegzetes keresztelői sütemény volt. *Hathy Tibor*: i.m. 349. Észak-Magyarországon fontos alkalomnak számított a keresztelő, szigorúan megszabott étrend nélkül. Itt is általános a tyúklevés, pörkölt, tészta ételsor, bár a tésztafélék között a gyakran előforduló fánk és herőce mellett a kalácsok nagyobb szerepük. *Bátky Zsigmond*: Táplálkozás ... i.m. 116., *Kapros Márta*: A keresztelés ... i.m. 145–146., *Istvánffy Gyula*: A borsodmezei ... i.m. 229.

372. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 99., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... i.m. 129.
373. *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és ... i.m. 26.
374. *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és ... i.m. 27.
375. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 112.
376. *Csete Balázs*: A jászkiséri gyermek élete a születéstől a halálig. DAMNA 561–68., *Csete Balázs Honismereti Szakkör*: Régi étkezési ... i.m. *Gócza M.* visszaemlékezése.
377. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 98.
378. *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 98.
379. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok törökszentmiklós ... i.m. 159.
380. *Jámbor Ildikó–Rézso Eszter*: Lakodalmi szokások ... i.m. 4.
381. *Hernek Julianna*: Lakodalmi ... i.m.
382. *Bathó Edit*: Lakodalmi szokások ... i.m. 156.
383. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 4.
384. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 4–5.
385. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 11.
386. *Bathó Edit*: Lakodalmi szokások ... i.m. 156.
387. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 113.
388. *Bak Mária–Hajdú Mária*: Lakodalmi szokások ... i.m. 4.
389. *Mohácsi Bálintné*: Házasságkötés ... i.m. 5–6.
390. *Tóth Judit és Bereczki Ibolya* gyűjtése.
391. *Micheller Erzsébet*: Nagykörsű község ... i.m. 11.
392. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 93.
393. *T. Bereczki Ibolya*: A tisztályi lakodalom ... i.m.
394. *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 3–4.
395. *Hernek Julianna*: Lakodalmi ... i.m. 6.
396. *Kovács Erzsébet*: Lakodalom régen ... i.m.
397. Az udvariástól a házasságkötésig. DAMNA 413–65. 2., *Jámbor Ildikó–Rézso Eszter*: Lakodalmi szokások ... i.m. 6.
398. *Major Bálint*: i.m. 64.
399. *Szabó István–Szabó László*: Házasodjunk ... i.m. 26., *Fórizs Sára*: Szerelem és házasság ... i.m. 2.
400. *Dr. Szentesi Tóth Kálmán*: Lakodalmi szokások a Nagykunságban. Karcag, 1929. 11.
401. *Mihályi Ilona*: Lakodalmi i.m. 3., *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 20., *Enyedi Antalné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 2., *Balogh Edit–Nagy Ágnes–Szendrei Mária*: A száraztésztafélék készítése régen és ma. DAMNA 1513–78. 7., *Fórizs Sára*: Szerelem és házasság ... i.m. 2., *Gulyás Éva*: Túrkevei lakodalom ... i.m., *Mohácsi Bálintné*: Házasságkötés ... i.m. 22–23., *Kultsár Barnabás*: Amíg egy leánynak ... i.m. 10., *Bak Mária–Hajdú Mária*: Lakodalmi szokások ... i.m. 6.
402. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 19.
403. *Gulyás Éva*: Túrkevei lakodalom ... i.m., *Balogh Edit–Nagy Ágnes–Szendrei Mária*: A száraztésztafélék ... i.m. 7.

404. *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 45–46.
405. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 22.
406. *Magyar Márta*: Csépa falut kívüli ... i.m. és saját gyűjtés.
407. Saját gyűjtés.
408. *Mohácsi Bálintné*: Házasságkötés ... i.m. 8., *Micheller Erzsébet*: Nagykörű község ... i.m. 8.
409. *Mohácsi Bálintné*: Házasságkötés ... i.m. 7.
410. *Rusvay Lajos*: Jászalsószentgyörgy ... i.m. 224.
411. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 113–116.
412. *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 47–48. és saját gyűjtés.
413. *Major Bálint*: i.m. 64.
414. SZMNA I.1. 324.
415. *Major Bálint*: i.m. 64.
416. Saját gyűjtés.
417. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 116.
418. Saját gyűjtés.
419. *Szabó László és Tóth Judit* szíves közlése.
420. *Pataki Erzsébet*: Lakodalmi ... i.m. 11.
421. *Honismereti Szakkör*, Szolnok: Lakodalmi szokások Jászjákóhalmán. DAM-NA 885–72. 10.
422. *Lévai János*: Szolnok város ... i.m. 5.
423. *Balázs Erzsébet*: i.m. 9.
424. *Barna Gábor*: Kungyalui ... i.m. 9.
425. *Hernek Julianna*: Lakodalmi ... i.m. 15.
426. *Gulyás Éva*: Túrkevei lakodalom ... i.m.
427. SZMNA I.1. 324.
428. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 98.
429. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 63.
430. *Balázs Erzsébet*: i.m. 5–7.
431. *Lévai János*: Szolnok város ... i.m. 19.
432. SZMNA I.1. 324., *Szentesi Tóth Kálmán*: i.m. 17., *Gulyás Éva*: Túrkevei lakodalom ... i.m. 7., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... I. i.m.
433. *Barna Gábor* gyűjtése DAMNA 931–73.
434. *Hernek Julianna*: Lakodalmi ... i. m. (Tiszaföldvár) és *Magyar Márta* szíves közlése.
435. Saját gyűjtés.
436. SZMNA I.1. 324.
437. *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 37.
438. SZMNA I.1. 307.
439. *Csomor Józsefné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 72.
440. *Farkas Emília–Jámbor Ildikó*: A kisújszállási ablakoskalács és perec. DAM-NA 817–71. 28.
441. Saját gyűjtés.

442. Szabó László: Hogyan készül a jászkiséri lakodalmak híres rétese? Múzeumi Levelek 11)12. Szolnok, 1972. 43–48.
443. Tóth Judit és saját gyűjtés.
444. Lévai János: Szolnok város ... i.m. 19.
445. Hagymásy Sándor: Túrkeve népi ... I. i.m. 89.
446. Szentesi Tóth Kálmán: I.m. 92.
447. Csomor Józsefné: Lakodalmi szokások ... i.m. 20–21.
448. Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások ... i.m. 40.
449. Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások ... i.m. 41. és saját gyűjtés.
450. Kelemen Pálné: Hiedelmek és ... i.m. 51.
451. Szanku Tamás: Jászakiséri lakodalmi ... i.m. 12.
452. Honismereti Szakkör, Szolnok: Lakodalmi ... i.m. 7.
453. SZMNA I.1. 308.
454. Ecsédy Ferenc: Visszaemlékezések. (Kunszentmárton) DAMNA 959–73.
- 3., Gulyás Éva: Túrkevei lakodalom ... i.m., Honismereti Szakkör, Szolnok: Lakodalmi ... i.m. és saját gyűjtés.
455. Magyar Márta szíves közlése és saját gyűjtés.
456. Saját gyűjtés.
457. Csomor Józsefné: Lakodalmi szokások ... i.m. 49.
458. Pataki Erzsébet: Lakodalmi ... i.m. 16.
459. Lakodalmi szokások DAMNA 322–65. 12.
460. Honismereti Szakkör, Szolnok: Lakodalmi ... i.m.
461. Mohácsi Bálintné: Házasságkötés ... i.m. 15.
462. Kultsár Barnabás: Amíg egy leánynak ... i.m. 16.
463. Lévai Valéria: Lakodalmi i.m. és saját gyűjtés.
464. Micheller Erzsébet: Nagykörű község ... i.m. 9.
465. Dajka Csilla: A kenyérsütés hagyományai ... i.m. 29., Bernula Zsuzsanna: A kenyérsütés hagyományai ... i.m. 23.
466. Hernek Julianna: Lakodalmi ... i.m. 24.
467. Saját gyűjtés.
468. Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások ... i.m.
469. Kultsár Barnabás: Amíg egy leánynak ... i.m. 21.
470. Micheller Erzsébet: Nagykörű község ... i.m. 8.
471. Enyedí Antalné: Lakodalmi szokások ... i.m. 28., Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások ... i.m. 58., Bak Mária–Hajdú Mária: Lakodalmi szokások ... i.m. 9 és saját gyűjtés.
472. Lévai Valéria: Lakodalmi szokások ... i.m. 12. és saját gyűjtés.
473. Honismereti Szakkör, Szolnok: Lakodalmi ... i.m. 17.
474. Csomor Józsefné: Lakodalmi szokások ... i.m. 75–76., Pataki Erzsébet: Lakodalmi ... i.m. 23.
475. Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné: Lakodalmi szokások ... i.m. 59.
476. Rusvay Lajos: Jászalsószentgyörgy ... i.m. 93.
477. Csomor Józsefné: Lakodalmi szokások ... i.m. 66–67., Hernek Julianna:

lakodalmi ... i.m. 28., *Gulyás Éva*: Túrkevei lakodalom ... i.m., Lakodalmi szokások. DAMNA 322–65., *Pataki Erzsébet*: Lakodalmi ... i.m. 23., *Micheller Erzsébet*: Nagykörű község ... i.m. 10. és saját gyűjtés.

478. *Pataki Erzsébet*: Lakodalmi ... i.m. 23., Lakodalmi szokások. DAMNA 322–65., *Micheller Erzsébet*: Nagykörű község ... i.m. 10. és saját gyűjtés.

479. *Lévai János*: Szolnok város ... i.m. 23.

480. *Hernek Julianna*: Lakodalmi ... i.m. 38.

481. *Csetényi Mihály–Csetényi Mihályné*: Lakodalmi szokások ... i.m. 36.

482. SZMNA I.1. 68. A halotti tor ételei.

483. *Gulyás Éva*: Kenyér- és kalácsütés ... i.m. 74.

484. SZMNA I.1. 322.

485. Saját gyűjtés.

486. *Gulyás Éva*: Kenyérstítés ... i.m. 250., *Schwalm Edit*: Az ünnepi és köznapi ... i.m. 314., *Morvay Judit*: Az ünnepi táplálkozás ... i.m. 163–164., *Istvánffy Gyula*: A borsodmegyei ... i.m. 232., *Kiss Lajos*: Hódmezővásárhelyi temetkezési szokások, Ethn. XXXI. 1920. 80–93., *Ecsedi István*: a debreceni ... i.m. 327.

487. *Gulyás Éva* gyűjtése KHGYA 598., *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 931–73., *Barna Gábor*: „Szegényember ... i.m. 5. és saját gyűjtés.

488. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 1534–78., DAMNA 1536–78.

489. *Csontos Julianna*: Tiszaföldvár ... i.m. 3.

490. *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 5.

491. *Csomor Marianna*: Lakodalmas népszokások ... i.m. 6.

492. *Lévai Ilona*: Luca-napi ... i.m. 3.

493. *Kertész Ilona*: Luca-napi ... i.m. 2.

494. *Kertész Ilona*: Luca-napi ... i.m. 17.

495. *Lévai Ilona*: Luca-napi ... i.m. 3–4.

496. *Lévai Ilona*: Luca-napi ... i.m. 4.

497. *Lévai Ilona*: Luca-napi ... i.m. 7.

498. *Kertész Ilona*: Luca-napi ... i.m. 7.

499. *Kertész Ilona*: Luca-napi ... i.m. 16.

500. *Rusvay Lajos*: Jászalsószentgyörgy ... i.m. 222.

501. *Lévai Ilona*: Luca-napi ... i.m. 6–7., *Hernek Julianna*: Luca-napi ... i.m. 7.

502. *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 9.

503. *Hernek Julianna*: Luca-napi ... i.m. 3.

504. *Pócs Éva*: A karácsonyi vacsora ... i.m. 11.

505. *Pócs Éva*: A karácsonyi vacsora ... i.m.

506. *Gulyás Éva* gyűjtése. DAMNA 837–73.

507. *Szabó László* gyűjtése Jászárokszállás DAMNA 850–71., Jászkákóhalma DAMNA 651–69. 10., *Gulyás Éva* gyűjtése Jászlady DAMNA 938–73.

508. *Lévai János*: Tej és szerepe ... i.m. 20., *Balázs Erzsébet* i.m. 8.

509. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m.

510. *Gulyás Éva* gyűjtése Cibakháza DAMNA 1534–78., *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 15.

511. *Gulyás Éva* gyűjtése Cibakháza DAMNA 1534–78., *Csetényi Mihályné*:

Ünnepi szokások ... i.m. 16.

512. *Csete Balázs Honismereti Szakkör: Régi étkezési ... i.m. Fazekas Zsigmondné visszaemlékezése.*

513. *Bereczki Ibolya: Csépa népi ... i.m. 203.*

514. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m.*

515. *Gulyás Éva: Jászdózsza néphite. In: Jászdózsza és a palócság. Szerk.: Szabó László. Eger–Szolnok, 1973. 115–152.*

516. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 42.*

517. *Csetényi Mihályné: Ünnepi szokások ... i.m. 18.*

518. Részletesen elemezte a kérdéskört *Pócs Éva* példamutató monográfiájában, számos Szolnok megyei adatot közölve. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m.*

519. *Lévai János: Tej és szerepe ... i.m. 20.*

520. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 938–73.

521. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 19.*

522. *Gulyás Éva: Jászdózsza ... i.m. 127., Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m.*
34. *Szabó László* kiemeli, hogy a jászági fokhagymafogyasztáshoz nem fűződik gonoszúzó képzet. *Szabó László: A jászdózsai fokhagymatermesztés. In: Jászdózsza és a palócság. Szerk.: Szabó László. Eger–szolnok, 1973. 287–308.*

523. *Bereczki Ibolya: Csépa népi ... i.m. 203.*

524. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 35.*

525. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 34.*

526. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 35.*

527. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 35., Csomor Marianna: Lakodalmas népszokások ... i.m.*

528. *Pócs Éva: A karácsonyi vacsora ... i.m. 43.*

529. *Pócs Éva: Étél és étkezés ... i.m. 44–46., Faragó Jánosné: Népi táplálkozás ... II. i.m., Mohácsi Lászlóné: Népi táplálkozás ... i.m. 91.*

530. *Zsoldos Julianna: Kisújszállás népi ... i.m. 95., Hagymásy Sándor: Túrkeve népi ... II. i.m. 88.*

531. *Mohácsi Lászlóné: Népi táplálkozás ... i.m. 92.*

532. *Balázs Erzsébet: i.m. 8.*

533. *Karkovány Gyula: Táplálkozás. Tiszaroff. Néprajzi Közlemények XX. 1976. 193–210.*

534. *Barna Gábor: Néphit és népszokások ... i.m. 129.*

535. *Balázs Erzsébet: i.m. 1.*

536. *Mohácsi Lászlóné: Népi táplálkozás ... i.m. 92.*

537. *Magyar Márta* szíves közlése.

538. *Kelemen Pálné: Hiedelmek és ... i.m. 22., Nagy Kálmán: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 139.*

539. *Bereczki Ibolya: Csépa népi ... i.m. 204.*

540. *Fazekas Mihály: Karcag népi ... i.m. 119.*

541. *Zsoldos Julianna: Kisújszállás népi ... i.m. 35.*

542. *Kelemen Pálné: Hiedelmek és ... i.m. 6., 24., Hagymásy Sándor: Túrkeve népi ... i.m. 52., Barna Gábor gyűjtése DAMNA 931–73.*

543. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 101.
544. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 937–73.
545. *Barna Gábor*: Néphit és népszokások ... i.m. 169.
546. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 95., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 88.
547. *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és ... i.m. 24., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... i.m. II. 87.
548. *Karkovány Gyula*: Táplálkozás ... i.m. 209.
549. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 66.
550. *Nagy Kálmán*: Néphagyományok Törökszentmiklós ... i.m. 134.
551. *Karkovány Gyula*: Táplálkozás ... i.m. 208.
552. *Gulyás Éva* gyűjtése DAMNA 1234–75. 6.
553. *Csalog Zsolt*: Néprajzi gyűjtés Kisújszálláson. DAMNA 510–67. 5.
554. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 93.
555. *Balázs Erzsébet*: i.m. 1.
556. *Csetényi Mihályné*: Ünnepi szokások ... i.m. 6. és saját gyűjtés.
557. *Kelemen Pálné*: Hiedelmek és ... i.m. 6.
558. Magyar Néprajzi Lexikon V. 310. *Kisbán Eszter*.
559. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 93., *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m. 64., *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 89., *Talpalló Sándorné*: Kevi kemence. DAMNA 1497–78.
560. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 101., *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 204. A tiszasasiak csúfolódva így emlegetik a katolikus csépaikat, hogy húshagyókedden még az utcán is sonkával dobálják meg az arrajárót. „Saját magukat is úgy teletömik, hogy háromszor esznek, kétszer okádnak.” Középkorba visszanyúló hagyománya van a léirt féktelenségnek, tobzódásnak, mely az esztendő ünnepei közül elsősorban a farsangot jellemezte. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 94.
561. *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 94.
562. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 95.
563. *Szabó László*: Jászság ... i.m. 263.
564. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 101., *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 204., *Mohácsi Lászlóné*: Népi táplálkozás ... i.m. 95.
565. *Gulyás Éva*: Jászdózsa ... i.m. 129.
566. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 119.
567. SZMNA I.1. 318.
568. *Zsoldos Julianna*: Kisújszállás népi ... i.m. 96.
569. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 89.
570. SZMNA I.1. 320.
571. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 105.
572. *Fazekas Mihály*: Karcag népi ... i.m. 120.
573. *Magyari Márta* szíves közlése és saját gyűjtés.
574. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás Tiszakürtön ... i.m. 68.
575. *Bereczki Ibolya*: Csépa népi ... i.m. 207.
576. *Hagymásy Sándor*: Túrkeve népi ... II. i.m. 88.

577. *Faragó Jánosné*: Népi táplálkozás ... II. i.m. 111.
578. *Gulyás Éva*: A Vendel-kultusz emlékei a Jászságban. A Szolnok Megyei Múzeumok Évkönyve 1979–1980. Szolnok, 1980. 185–200.
579. A monográfiák szerzőinek ezúton is köszönöm azt a nagyszabású munkát, amellyel egy-egy település táplálkozását a legapróbb részletekig bemutatták. Nevük hadd álljon itt: *Faragó Jánosné, Mohácsi Bálintné, Mohácsi Lászlóné, Hagymásy Sándor, Kalmár Pálné, Nagy Kálmán*, valamint két egyetemi szakdolgozat készítője: *Fazekas Mihály* és *Zsoldos Julianna*. Az ábrát és a térképeket *Jébert Katalin* rajzolta.

RÖVIDÍTÉSEK

DAMNA	Damjanich Múzeum Néprajzi Adattára
DAMHA	Damjanich Múzeum Helytörténeti Adattára
N	Damjanich Múzeum régi adattára
DENIA	Debreceni Néprajzi Intézet Adattára
EA	Ethnológiai Adattár, Budapest
KHGYA	Kunszentmártoni Helytörténeti Gyűjtemény Adattára
Ethn.	Ethnographia

Im ersten Kapitel des vorliegenden Bandes sind jene Forschungsergebnisse zusammengefasst, die die ungarische Volkskundewissenschaft bei der Untersuchung der volkstümlichen Ernährung von der Wende zum 20. Jahrhundert an bis in die Gegenwart hin erreicht hat. Obgleich die Forschungsgeschichte der volkstümlichen Ernährung 1947 von *Aurél Vajkai* und 1976 von *Eszter Kisbán* zusammengefasst wurde, ist eine Übersicht dennoch recht lehrreich. Die Zeit zwischen den beiden Weltkriegen bedeutete für Untersuchungen in dieser Richtung einen wirklich starken Aufschwung. Von den 1960er Jahren an nahm die Zahl der Studien zur Ernährung erneut zu. Es entstanden theoretische Untersuchungen, die sich auf das gesamte ungarische Volksgebiet ausbreiteten. Ausserdem wurden Arbeiten zu den Besonderheiten in der Ernährung einzelner Siedlungen abgefasst. Die Möglichkeit eines Fortschreitens bietet eine Untersuchung der Ernährungsordnung: innerhalb einer gegebenen Siedlung als auch innerhalb kleinerer oder grösserer geographischer Einheiten. Anhand von fachliterarischen Angaben, von Manuskriptstudien sowie von eigenen Feldforschungen stellt der Verfasser dieser Arbeit in den folgenden Kapiteln die Ernährungsordnung von Landschaftseinheiten aus dem Bezirk Szolnok (inmitten der Grossen Ungarischen Tiefebene gelegen) vor, getrennt nach ethnographischen Gruppen, nach dem Alltäglichen, vom Alltäglichen abweichenden und den festlichen Bräuchen.

Als erstes werden die Überlieferungen in der alltäglichen Ernährung beschrieben: die Anzahl, die Zeitpunkte und der Ort der Mahlzeiten. Dabei weist er auf die Veränderungen hin, wonach die zweigliedrige Ordnung (Frühstück – Mittag – Abendessen) von einer dreigliedrigen (Frühstück – Mittagessen – Abendessen) abgelöst wurde. Auffallend sind die Landschaftlichen Unterschiede, welche die in ihrem Ursprung, ihrer Wirtschaft und ihrer Religion voneinander abweichenden kleinen Einheiten des Bezirkes voneinander differenzieren. Gerade dieser Bezirk besteht aus derart abweichenden kleinlandschaftlichen Einheiten, deren Unterschied sich auch in der Ernährung aufspüren lässt. Über eine eigentümliche, spezifische Ernährungskultur verfügen die Landschaften Jászság und Nagykunság, obgleich alle beide, den gesamten Bezirk Szolnok zu Grunde genommen, Teil der von der Ernährung her gesehenen Grosslandschaft Alföld (Grosse Ungarische Tiefebene) sind. Zwischen diesen bestehen zahlreiche Übergänge in den Siedlungen entlang der Theiss. Als dritte von der Ernährung her selbständige Einheit erscheint aufgrund der Abweichung mehrerer Speisen und deren Rolle in der Speisefolge die Landschaft Tiszazug, Kleinere landschaftliche Einheiten haben sich bei den Dörfern an der Theiss nördlich von Szolnok abgezeichnet. Diese Grenzen können jedoch nur nach einer, sich auf alle Siedlungen beziehenden Aufdeckung von Angaben genau gezogen werden, wie dies in einzelnen Themenkreisen durch den Volkskundeatlas des Bezirkes Szolnok verwirklicht wurde.

Eine Folge der Wirtschaftsweise und des Jahresrhythmus in der Natur war die Nutzung der je nach Jahreszeit wechselnden Rohstoffe die Ernährung. Dieser Ablauf wird ebenfalls in der Arbeit vorgestellt. Die Ernährung an den Alltags sowie die Reihenfolge der Gerichte im Wochenspeiseplan wurden durch den Wechsel der Jahreszeiten, die demzufolge zur Verfügung stehenden Rohstoffe und die Aufgaben in der bäuerlichen Arbeit gleichermassen bestimmt.

Das dritte Kapitel beschäftigt sich mit den Traditionen in der Ernährung zu Gelegenheiten, die vom Alltäglichen abweichen. Wenig Beachtung schenkten die Ernährungsuntersuchungen den Zeitabschnitten, die einen Übergang zwischen Alltag und Feiertag bedeuten, obwohl eben die Ernte, das Dreschen, die Weinlese oder der gemeinsame Hausbau Anlässe boten, zu denen bessere, sich mehr den festlichen Speisen annähernde Gerichten aufgetragen wurden. Spezielle Gerichte sind von jenen Tagen bekannt, die die Familie der Speisekonservierung widmete (Brotbacken, Marmeladekochen, Nudelteigkneten, Schweineschlachten). So ein Tag erhob geradezu Anspruch darauf, sich nicht nur in der Arbeit, sondern auch in den Speisen vom gewöhnlichen Alltag zu unterscheiden. Obwohl das Grundmaterial das gleiche war, so schmeckte ein *vakaró* oder *lángos* genannter Fladen oder der in der Nagykovács unter dem Namen *vesu* und *biblia* bekannte gebackene Teig eben doch anders als das frischgebackene Brot. Die kleinlandschaftlichen Unterschiede können besonders gut an den Benennungen für die verschiedenen Teigwaren nachgewiesen werden.

Als letztes werden die Speisen vorgestellt, die zu festlichen Anlässen verzehrt wurden. Der Verfasser untersuchte hier als erstes die Gerichte zu den grossen Wendepunkten im Leben des Menschen (Taufe, Hochzeit, Totenschmaus) und dann die zu den Feiertagen im Kalenderjahr. Diese Festlichkeiten und Bräuche analysiert er alle von dem Gesichtspunkt her, welchen Platz die Speisen dieser Tage und ihr Verzehr einnehmen, was für eine Rolle sie in der Festordnung spielen. Unter den Wendepunkten im Leben des Menschen ist die Hochzeit die am grössten angelegte Handlungsfolge, und auch ihre Ernährungsordnung ist die reichhaltigste. Charakteristisch für sie sind ausserordentlich abwechslungsreiche Speisen. Auch die Bedeutung der Arbeit derjenigen, die diese Speisen zubereiteten (Köche, Konditoren) ist gross. Unter den Kalenderfesten fällt durch ihre Abwechslung in der Speisenfolge am stärksten die Fastenzeit vor Weihnachten

auf, wo in Verbindung mit einzelnen Speisen auch der Aberglauben eine wichtige Rolle gespielt hat. Auch in diesem Kapitel ist der Verfasser darum bemüht, innerhalb der Speisefolgen zu Festen auf die Landschaftliche Gliederung des Bezirkes hinzuweisen.

Ibolya T. Bereczki

INHALT

FORSCHUNG DER UNGARISCHEN	
VOLKSTÜMLICHEN ERNÄHRUNG IM 20.	
JAHRHUNDERT	5
Die Literatur zur volkstümlichen Ernährung nach der Befreiung.	13
DIE ERNÄHRUNGSWEISE AM ALLTAG	26
Anzahl und Zeitpunkte für die Mahlzeiten	26
Ort und Weise der Mahlzeiten	34
Wochenspeiseplan	38
Ernährungsplan für das Jahr	43
ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN ZU	
ZEITPUNKTEN UND ANLÄSSEN,	
DIE VOM WOCHENTAG ABWEICHEN	48
Notzeiten	48
Der Sonntag	50
Ernährung bei der Arbeit.	52
<i>Landwirtschaftliche Arbeiten</i>	52
<i>Hausbau und andere Gemeinschaftsarbeiten</i>	58
<i>Brotbacken</i>	60
<i>Nudelteigkneten</i>	64
<i>Marmeladekochen</i>	66
<i>Schweineschlachten</i>	66
<i>Markttag</i>	72
ESSEN ZU FESTLICHKEITEN	75
Festessen zu den Wendepunkten im Leben des Menschen	78

Taufe, Patenessen	78
Mädchenwerbung, Verlobung	82
Hochzeitsvorbereitungen	84
Ess-gewohnheiten bei der Hochzeit	88
Totenschmaus	101
Kalenderfeste	102
<i>Andreastag</i>	102
<i>Luciatag</i>	103
<i>Weihnachten</i>	105
<i>Sylvester – Neujahr</i>	110
<i>Paulstag</i>	112
<i>Fasching</i>	113
<i>Grosse Fasten</i>	113
<i>Ostern</i>	116
<i>Pfingsten</i>	117
<i>Kirchweih</i>	117
Namenstage	118
ZUSAMMENFASSUNG	120
ANMERKUNGEN	123

TARTALOM

A MAGYAR NÉPI TÁPLÁLKOZÁS KUTATÁSA	
A XX. SZÁZADBAN	5
Népi táplálkozási irodalmunk a felszabadulás után	13
A HÉTKÖZNAPI TÁPLÁLKOZÁS RENDJE	26
Az étkezések száma, időpontja	26
Az étkezések szintere és módja	34
Heti étrend	38
A táplálkozás éves rendje.	43
A HÉTKÖZNAPTÓL ELTÉRŐ IDŐSZAKOK	
ÉS ALKALMAK TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSAI	48
Inséges időszakok	48
A vasárnap.	50
Munkaalkalmak táplálkozási szokása	52
<i>Mezőgazdasági munkák</i>	52
<i>Házépítés, egyéb társasmunkák</i>	58
<i>Kenyérsütés</i>	60
<i>Tésztagyúrás</i>	64
<i>Lekvárfőzés</i>	66
<i>Disznóölés</i>	66
<i>Piaci nap</i>	72
AZ ÜNNEP TÁPLÁLKOZÁSI ALKALMAI	75
Az emberi élet fordulóinak ünnepi táplálkozása	78
<i>Keresztelő, komaétel</i>	78
<i>Leánykérés, kézfogó</i>	82
<i>Lakodalmi előkészületek</i>	84

<i>A lakodalom étkezési szokásai</i>	88
<i>Halotti tor</i>	101
Az esztendő ünnepei	102
<i>András-nap</i>	102
<i>Luca-nap</i>	103
<i>Karácsony</i>	105
<i>Szilveszter – újév</i>	110
<i>Pál-nap</i>	112
<i>Farsang</i>	113
<i>Nagyböjt</i>	113
<i>Húsvét</i>	116
<i>Pünkösöd</i>	117
<i>Búcsú</i>	117
<i>Névnepok</i>	118
ÖSSZEGZÉS.	120
JEGYZETEK	123

1. UJVÁRY Zoltán: Atemetés paródiája (*Die Parodie auf das Begräbnis*). Debrecen, 1978.
2. DOBROSSY István: Dohánytermesztés a Nyírségben (*Tabakanbau der Nyírség*). Debrecen, 1978.
3. KUNT Ernő: Temetők az Aggteleki-karszt falvaiban (*Friedhöfe in den Dörfern der Aggteleker-Karstgegend*). 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 Nyírség*). 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 Hirtenum*). Debrecen, 1984.
11. BÓDI Erzsébet: Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása (*Die Ernährungsweise in einem Polendorf in Ungarn*). Debrecen, 1984.
12. ERDÉSZ Sándor: Kígyókultusz a magyar néphagyományban (*Schlangenkult in der ungarischen Volksüberlieferung*). Debrecen, 1984.
13. SZALONTAI Barnabás: Nyírbátor népi építésze (*Die Volksarchitektur von Nyírbátor*). Debrecen, 1984.
14. BARTHA Elek: Házkultusz. A ház a magyar folklórban. (*Hauskult. Das Haus in der Ungarischen Folklore*). Debrecen, 1984.
15. KÖRNYEINÉ GAÁL Edit: Az első világháború emlékei a népi kéziratok forrásokban és a szájhagyományban (*Erinnerungen an den ersten Weltkrieg in volkstümlichen handschriftlichen Quellen und mündlichen Überlieferungen*). Debrecen, 1985.
16. PETERCSÁK Tivadar: Népszokások Fülkeházában (*Volksbräuche in Filkeháza*). Debrecen, 1985.
17. VIGA Gyula: Kőmunkák egy bükkaljai faluban (*Steinbruch- und Steinmetzarbeiten in einem Dorf am fusse des Bükk-Gebirges*). Debrecen, 1985.
18. KAPROS Márta: A születés szokásai és hagyományai az Ipoly mentén (*Bräuche und Glaubensarten in Verbindung mit der Geburt entlang des Flusses Ipoly*). Debrecen, 1986.

Redakteur:
ZOLTÁN UJVÁRY

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

KLTE Ny. 86-839