

## AZ APÁTFALVI NÉP TÁPLÁLKOZÁSA I.

SZIGETI GYÖRGY

Apátfalva község Makótól mintegy 10 km-re keletre, teljesen sík területen, a Maros folyó jobb partján fekszik. Nevét onnan kapta, hogy a középkori Apátfalva (Pothfalua), amiről már 1332-ben történik említés, minden bizonnyal a csanádi bencés monostor apátjának tulajdona volt. Érdekes, hogy a nép ma is *Pátfalvának* vagy *Pátfolvának* nevezi. A török hódoltság idején teljesen elpusztult falu az 1690-es években újra népesedni kezdett és egy települést alkotott Újcsanáddal, a mai Magyarcsanáddal. Apátfalvát 1751-ben az aradi kincstári uradalomba osztották be. Lovász Mihály uradalmi kormányzó 1752-től 1756-ig mintegy 50 magyar családot telepített a környékről: Ányás, Földeák, Makó, Mindszent, Orosháza, Szeged, Szele, Szent Anna, Szent Márton, Tápé, Vásárhely helységekből. A község 1760 körül új településekkel is szaporodott, a Jászságból, valamint Gömör, Heves, Hont és Nógrád vármegyékből. Csanádtól való különválása 1762-ben történt.<sup>1</sup> Mint általában a dél-alföldi telepes faluk, Apátfalva is szabályos településformájú.<sup>2</sup> Földje kevés kivétellel kiváló termőföld, lakói pedig nagyon szorgalmas és a legnagyobb részben földművelésből élő magyarok. A község határának területe 10 306 kat. hold<sup>3</sup>, lakóinak száma az 1900. évi népszámláláskor 5318,<sup>4</sup> az 1960-as népszámlálás szerint pedig 5580.

### A TERMELŐ GAZDÁLKODÁS ÉS A TÁPLÁLKOZÁS ÖSSZEFÜGGÉSEI APÁTFALVÁN

A táplálkozás, mint az anyagi kultúra szerves része, szorosan összefügg a mezőgazdasági termeléssel. Így van ez Apátfalván is, ahol a zömében paraszti munkából élő lakosság mindenkor tudatában volt a kiváló minőségű *pátfalvai fõdek* értékének.

A múlt század 90-es éveiben törték fel a ma is *Gyõpugar*-nak nevezett és korábban legelõként hasznosított határrészt, ami szinte egyik napról a másikra véget vetett az addig virágzó juhtenyésztésnek. A feltört legelő helyén is, mint a falu határának többi részén (*Kákás ugar*, *Püspök ugar*, *Dáli ugar*, *Kisjárándó*, *Nagyjárándó*, *Halész*, *Kendõrföd*), a századfordulóig külterjes gazdálkodás folyt. A két főtermény a búza és a kukorica. Ezek mellett kisebb mennyiségben őszi árpát, zabot, takarmány-

<sup>1</sup> *Borovszky S.*, Csanád vármegye története *Takáts L.*, Az apátfalvi nyelvjárás, Csanád vármegyei Könyvtár 7. Makó, 1926.

<sup>2</sup> *Eperjessy K.*, A magyar falu története, Gondolat Kiadó. Bp. 1966.

<sup>3</sup> Magyar Statisztikai Közlemények Új sorozat 1. A magyar Korona országainak 1900. évi népszámlálása. Bp. 1902. 340.

<sup>4</sup> Magyar Statisztikai Közlemények Új sorozat 2. A Magyar Korona országainak 1900. évi népszámlálása, Bp. 1904. 678.

növényeket és kevés kenderet is termeltek saját szükségletre. Burgonyát az első világháború előtt jobbra csak a házaknál levő kertekben ültettek, de csak keveset, és azt sem mindenki.

A Maros árterülete Apátfalva határában *Disznójárás*, *Szilvás* és *Sziget* részekre oszlik. Itt kezdődött meg, szintén a századforduló után a korszerűbb szőlő- és gyümölcsstermelés Perlusz Adolf és Kohn Mór helybeli kereskedők kezdeményezésére.

A szomszédos magyarcsanádi határban 1886-ban Apátfalva község egy tagban 612 kh 1200-ól földet vásárolt. Ebből 380 kh szántó, a többi legelő volt. E terület neve: *Béka* (Bökény-pusztá). A legelő jelentős részét évente tartott árveréseken kaszálónak értékesítették, de csak *egy kaszálást*, a *sarnyút*-t pedig lelegette a gulya. Béka területén 1927-ben Varga Cziri András 20 évre vett ki haszonbérbe 3 kh-nyi területet. Példáját Szentesi István, Csala Károly és még mások is követték. Végül a *békai fődék* bérleményének összterülete mintegy 40 kat. holdra rúgott. Ezen a területen belterjes gyümölcsstermelés alakult ki, amely a község kertgazdálkodásában jelentős a mai napig.

A konyhakerti növénytermelés az első világháború előtt a házaknál levő kertekben 200—300 □ -öles területeken rendszerint csak saját szükségletre folyt. A dinnye, káposzta és kora krumpli termelését 1918 után az őcsanádi sváboktól látottak alapján kezdeményezték Apátfalván, a zöldség és hagyma termelését pedig ugyanabban az időben a makaiaktól vették át. Ettől az időtől kezdve a korai burgonya, a hagyma és zöldség termelése rohamosan tért hódított.

Ami az apátfalvi táj képének megváltozását illeti, elsősorban az *erdőirtás*-t kell megemlíteni. A község határában csak 1920 előtt volt számottevő erdő a Maros balpartján *Tárnok*, *Szecső*, *Kis-* és *Nagykuruc* határrészekén (ma Romániához tartoznak). A kiirtott erdőföldet 1000 □ -ölenként árverezték el szántónak. A Maros jobbparti részén csak *Béká*-ban volt erdőföld, de ott is kiirtották az erdőt. A folyószabályozás és a vízlecsapolás jelentős változásokat hozott Apátfalva határában is. Így elsősorban azt, hogy a megnövekedett szántóterület előnyösebb gazdálkodási lehetőséget biztosított. A régi öregek sokszor emlegették azt az időt, amikor a *Marus medrit* ásták, hogy folyását egyenesebbé tegyék.

*Kölest* csak az első világháború előtt és akkor is viszonylag keveset termeltek, sokszor csak másodvetésként a kalászosok után. Ha beérett a kölesmag akkor Tótkomlóra vitték hántolni.

A kukorica mindenkor egyik legfőbb termény volt. Régebben a gömbölyűszemű *magyar kukoricát* termelték, amit jól lehetett libatömésre használni, mert nem ment a liba *gigájá*-ba. Újabban természetesen a bőtermő, nemesített kukoricafajtákat termelik Apátfalván is.

A galambtenyésztésnek még 40—50 évvel ezelőtt is nagy volt a jelentősége. A tanyákon 30—40 párat is tartottak. Leginkább a *vadóc*-ot kedvelték, mert azt nem kellett külön etetni, maga is megkereste messze elrepülve az eleséget.

A *mangolica* (mangalica) sertést az első világháború után kezdték kiszorítani a különböző hússertések, a *magyar tehenet* pedig a *pirostarka fajták*. Ezzel az időtájjal esik egybe a különböző nemesített baromfifajták térhódítása is.

Az a nagy változás, ami a termelőgazdálkodásban az utóbbi 70—80 év alatt végbement, sok újat hozott az apátfalvi nép életében a táplálkozás területén is. Ezen idő alatt egyre inkább háttérbe szorult, vagy teljesen megszűnt a régi hagyományos ételek készítése, hogy fokozatosan helyet adjanak napjaink változatosabb táplálkozásának. Vizsgálódásunk időszaka ez az utóbbi 70—80 év, és amikor a

múltra, a régiekre hivatkozunk, a 19. század utolsó évtizedeire és a századfordulóra gondolunk.<sup>5</sup>

A múltban nem minden tehetős apátfalvi gazda táplálkozása különbözött a szegény- és kisparasztokétól, mivel a módos gazdák nagyobb része még magától is sajnálta a *betéví falatot*. Az ilyen embernek a fősvénysége miatt sokat szenvedett a családja. A szegényebb sorban levő asszony is könnyen odavágta az effajta gazdának: „*Hallod Jóska! Szegény asszony vagyok, de nem lennék a felesigéd semmi pézé' sē.*”

A szegények, akik főként napszámból éltek, bizony sokszor többet költöttek a kocsmára is, mint a kuporgató tehetősebbek. Különösen a *kütörök* és a *hajósok* voltak kocsmások. Apátfalván a józanul élő szegény embernek — föltéve, hogy nem volt munka nélkül — ha nagyon beosztotta a kapálásban, aratásban, cséplés-kor kapott keresetét, kenyérré éppen nem volt gondja. Akiknek azonban nem jutott munkalehetőség a helybeli gazdánál, azok kénytelenek voltak munkát vállalni a közeli nagybirtokon. Legtöbbet a sokgyerekes szegények szenvedtek, akik bizony sokszor előre éltek, vagyis télidőben kénytelenek voltak előlegül kenyérgabonát, süldő malacot kérni a gazdától. Mindezt a következő évben dolgozták le.

## A TÁPLÁLKOZÁS HAGYOMÁNYAI ÉS NÉPI TERMINOLÓGIÁJA

### A TÁPLÁLKOZÁS RENDJE

Apátfalván is, miként a Szeged melletti Tápén, a hosszabb nyári nappalok idején háromszor, télen pedig kétszer ettek.<sup>6</sup>

Nyáron 7—8 óra tájban *früstököltek*. Azt is mondták, hogy *kényereztek*, vagyis kenyeret, szalonnát ettek zöldpaprikával vagy uborkasalátával. Szalonna után tejet fogyasztottak. Tányérból, kanállal ették, mint a levest, és kenyeret haraptak hozzá. Ha száraz és morzsalékos voít a kenyér, akkor beleaprították a tejbe. Szalonnázás után gyakori volt az aludttej is, amit pincében vagy kamrában hűtöttek és köcsögből ettek. Szegényebb helyeken reggelire rántott levest főztek, amit kenyérral ettek és utána kevesebb szalonnát fogyasztottak. Ilyen esetben elmaradt a tej is. Nyáron az *ebéd* déli 1 óra körül volt. Dologidőben mindenki igyekezett bőségesebben táplálkozni. Több *baromfiúst*, *zödpaszúrt*, ('zöldpaszuly'), *túrúslepínyt*, *csőregét*, *fánkot* és *réttest* ettek. Még a cséplőgépnéldolgozó szegényebb ember is megkövetelte, hogy felesége a nehéz munkához erőt adó, tartalmaz ételt vigyen, amely miatt nem kellett a többiek előtt szégyenkeznie. Munka után, este 9 óra tájban volt a *vacsora*. Ilyenkor déli maradékot, vagy a reggeli étkezéshez hasonlóan kenyeret, szalonnát és tejet, dinnyeérés idején tej helyett dinnyét fogyasztottak. Nyár vége felé ősszel gyakran sütöttek apróra vágott szalonna zsírjában *tojásos paprikát*, vagy főztek, de még napjainkban is sokszor főznek vacsorára *krumplis* vagy *pörkölt tarhonyát*.

Télen reggel 10 óra körül früstököltek. Disznóvágás után leginkább *hurkát*,

<sup>5</sup> *Adatközlők*: özv. Gera Jánosné Bagi Julianna sz.: 1878. Gyenge Mátyás sz.: 1883. Gyenge Mátyásné Bakai Ilona sz.: 1900. özv. Mócsa Mihályné Fejes D. Ilona sz.: 1889. Szigeti Bálint sz.: 1902. Szigeti Györgyné Langó Anna sz.: 1924. Szigeti József sz.: 1904. özv. Szigeti Mátyásné Sóki Anna sz.: 1899. Szigeti Mihály sz. 1911. Szigeti Mihályné Restás Erzsébet sz.: 1914. özv. Török Péterné Fehér Julianna sz.: 1903. Varga Cziri András sz.: 1894. özv. Varga Mátyásné Langó Katalin sz.: 1873.

<sup>6</sup> *Morvaj J.*, Táplálkozás. Orosháza néprajza. Orosháza 1965. 400—427. Megjegyezni kívánjuk, hogy a gyűjtött anyag tematikus elrendezését kevés módosítással e munka alapján végeztük el.

*kóbaszt, pécseennyét*, de szegényebb helyeken gyakori volt a „*hajába' főtt krumpli*” és „*hajába' sütt krumpli*” is. A tejet reggelire télen is fogyasztották, de az utóbbi évtizedekben már legtöbb háznál felforralták, és tejeskávét készítettek. A téli ebédről — amely délután 4 óra tájban volt — húsos napokon rendszerint nem hiányozhatott a disznóhús. Ünnepnap azonban télen is leginkább nagyobb csirkét, esetleg tyúkot vágtak, vagy aki tehetett, marhahúst főzött paprikásan. Télen csak akkor vacsoráztak, ha nagyon későn feküdtek le. A fiatalok ilyenkor rendszerint „*abátt szalonná*”-t, *májás hurkát*, vagy egyszerűen *disznótőpörtyöt* ettek kenyér mellé *savanya káposztával*. Az öregebbek télen legfeljebb *csémégézték*, vagyis a kemencében főzött *szemes főtt kukoricát*, vagy *sütt tököt* ettek.

Apátfalván a hét napjainak hagyomány szabta étrendje nem volt. Általában *tésztás napok* voltak a hétfő, szerda és péntek, *húsos napok* pedig a kedd, csütörtök, szombat és vasárnap. Dologidőben azonban ebéd szempontjából a szombat is tésztásnak számított. Szombaton általában délig dolgoztak és krumplileves mellé leginkább kalácsfélét és *túrúslepényt* ettek. Hétköznapi tésztás napokon rendszerint főtt tésztákat készítettek, legfeljebb palacsintát sütöttek, ünnepnap azonban fánk, csőrege, rétes és béles sütése volt szokásos. Hétköznapi húsétel volt disznóvágás idején a friss, egyébként füstölt disznóhús, a csirkehús, de akik tehették vasárnap és ünnepnapokon marhahúst, tyúkhúst ettek.

Ha az apátfalviak hosszabb útra mentek, általában kenyeret, kalácsot, húst (sült csirkét, kolbászt, sonkaszeletet sütve) bélest, rétest, kelesztett tésztából készült kiflit (lekvárral, dióval, mákkal töltve) vittek magukkal 3 napra valót. Ha *vásárra* (jobbára a szomszédos Makóra) mentek, akkor kenyeret, kolbászt, esetleg kalácsot tettek a tarisznyába. A *katonafiúnak* csomagban a következő ennivalókat küldték: kenyér, szalonna, sült hús, kolbász, főtt sonka, kalács, kött kifli, béles (főként mákos, diós).

Hamvazószerdától húsvétig és más böjtös napokon a régi öregek — még az 1930-as években is — szigorú böjti fegyelmet tartottak. Nagyböjtben zárva volt a *szalonnás komra* ajtaja. Jellegzetes böjti ételek voltak: *olajos pite, olajos káposzta, olajos görhe, poroja, kött bodag krumplival és olajjal, sós bodag, hajában sült és főtt krumpli, érett túró, vajjal készített kalács, lepény és száraztészta*. (*Görhe, poroja, bodag* = kenyérpotló tésztafélék.)

A *cselédek* (béresek, szolgálók, kanászok, napszámosok) általában a családdal ettek. Azoknál a gazdáknál, akik saját maguktól is sajnálták az ennivalót, nyilván nem laktak jól a cselédek sem. Az önérzetesebb, emberségesebb gazdák azonban egyenrangú emberként bántak az asztalnál is a cseléddel. Sok helyen inkább a gazda nem evett, lemondva az ételről a cseléd javára, ha azt látta, hogy nem jut mindenkinek elég ennivaló. Szégyen is volt, ha elterjedt a híre, hogy nem lehet jóllakni valamelyik gazdánál. Azt is megszólták, aki a cselédnek silányabb ételeket főzetett, még ha ő maga is azt ette.

A húsfogyasztás napjainkban sokkal jelentősebb mint a múltban volt. A húsertések térhódításával ma már nem a szalonna vastagságát tartják fontosnak, hanem sokkal inkább azt, hogy sok kolbászt készíthessenek. A családon belül a múltban a férfiak ették a legtöbb húst, az asszonyok meg ha csak teheték, lemondtak a húsról a gyerekek javára. Manapság a gyerekek az elsők a legtöbb családban. Négytagú családnak a háziasszony általában 1 kg húsból főz levest vagy ennek megfelelően 1 csirkéből, illetve 2—3 galambból.

Más társadalmi osztálybeli vendégek jelenléte a múltban nem befolyásolta a hagyományos étrendet. Másfajta ételt általában a vendég kedvéért nem szoktak készíteni. Előfordult a múltban, hogy az értelmiségi vendégek közül néhányan

külön poharat vittek magukkal a lakodalomba, mert nem akartak közös pohárból inni, de ezért nem sértődtek meg a vendéglátók, csak magukban megmosolyogták az *úri vendéget*.

#### A GYŰJTŐGETŐ ÉLELEMSZERZÉS APÁTFALVI EMLÉKEI

A természet által készen adott javak összegyűjtése leginkább a szegények és gyerekek táplálkozását kiegészítő élelemszerzés volt, melynek Apátfalván is vannak hagyományai.<sup>7</sup>

A gyűjtögetés jelentősége addig volt nagy, amíg erdőterülete is volt a községnek. Az első világháború előtt *gombát szedni* átmentek a Maroson túli erdőbe a szegényebb emberek. A *bánáti erdőből* a fiatal legénykéek rendszerint ketten hozták, vállukra tett rúdra aggatva a *kisvarnyú*-kat (fiókvarjúkat), néha 15—20 párat is egy rúdon. A varjúkat pénzért is árulták a piacon, de a szegények leginkább maguk fogyasztották. A kisvarjúnak a fejét, lábát eldobták, fekete bőrét pedig lenyúzták. A fiókvarjúk húsát rendszerint tejsiben a kemencében sütötték, vagy krumplival paprikásan főzték meg.

A Maros mentén, az árterület füzeiseiben még 30—40 évvel ezelőtt is szokásban volt, hogy a szegényebb emberek a *vadkácsák* tojásait összeszedték, vagy megették, vagy pedig kiköltették a tojásokat. Az így kikelt vadkacsáknak a szárnyait háromhetes korukban el kellett vágni, nehogy elröpüljenek. Még így is sokszor megtörtént, hogy elsöktek a lábukon.

A gyerekek kedvenc csemegéje volt a *fülbecsavarócska* (házi kövirózsa = *Sempervivum tectorum*),<sup>8</sup> ami Apátfalván régebben a falkerítések tetején, vagy azok árnyékos, megműveletlen tövében volt gyakori. Nem egy tanyai gyerek még a *zsiros kiscipót* is odaadta a falusi iskolában a savanykás levű fölbecsavarócskáért. A *vadsóskát* (*Rumex acetosa*) is sokan kedvelték és még nyersen is szívesen megették.

A fák virágai közül a gyerekek főként az *ágáckavirág*-ot (akácvirágot) ették édes íze miatt, de a pipacsvirágot is nagyon kedvelték. Ha többen voltak, akkor kis mondókával találgatták a *pipacs* (*Papaver rhoeas*) virágának színét. A kiszámoló mondóka így hangzott:

„Sör-ë, bor-ë, pálinka-ë,  
Tiszta színű pántlika-ë?”

Ezt az kérdezte, aki leszakította a még ki nem nyílt pipacsvirágot, mielőtt kibontották volna. Aki eltalálta a virág színét, az megehetette. A *vadkomló*-t (*Humulus lupulus*) az asszonyok *korpaélesztő* készítésekor használták. A *székfű* (kamilla — *Matricaria chamomilla*) virágát sokan összegyűjtötték és gyűjtik még napjainkban is, hogy teát készítsenek belőle.

A *vadgesztenye* (*Aesculus hippocastanum*) terméséből hasmenés esetén teát főztek. Az országút menti *eperfák* (*Morus*) gyümölcsét is sokan összeszedték és pálinkát főzettek belőle. Olyanok is voltak, akik a *fehér eperből* (*Morus alba*) lekvárt készítettek. A gyerekek a *koronafa* vagy *szentjánosfa* (*Gleditsia triacanthos*) termésének émelygős ízű tartalmát is szívesen megették.

<sup>7</sup> Morvaj J., Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez VI. Magyar Nemzeti Múzeum — Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattár Bp. 1962. 18—20. Gyűjtésünk kérdőíveit e mű alapján állítottuk össze.

<sup>8</sup> Soó Rezső—Kárpáti Zoltán: Magyar flóra. Növényhatározó II. kötet. Tankönyvkiadó. Bp. 1968.

A vadon termő gyökerek közül a kertekben sok volt az *édësgyűkér* (*Glycyrrhiza glabra*). Édes levéért ezt is nagyon szerették. Voltak, akik köhögés ellen teát főztek a megszáritott és megtört édesgyűkérből. A piacon 10—15 cm-es hosszúságú 7—8 szálas kötegekben árulták. Régebben csak a *vadtormát* (*Armoracia lapathifolia*) ismerték, ami erősebb volt a természetett tormánál és annak elvadult változata. Reszelt állapotban előbb meg kellett piritani, hogy veszítsen erejéből.

A gumós vadnövények közül a szántóföldön termett a *földimogyoró* (,mogyorós lednek' (*Lathyrus tuberosus*). kertekben pedig a *csicsóka* (*Helianthus tuberosus*). A földimogyorót a gyerekek bicskával vagy fűrészerű fadarabbal kiásták a földből, a haját lefejtették és utána az édeskés ízű gumót jó ízűen meg is ették. A disznók is nagyon kedvelték a tarlón és nem egy esetben hamarabb megtalálták, mint a kiskanász. Az élelmes gyerek ilyenkor botjával elzavarta a disznót és ő ette meg a földimogyorót. A kertekben sokszor túlságosan elszaporodott csicsókát is megették a gyerekek, ha jobb falat nem akadt a számukra. A csicsóka a szaporaság jelképévé vált Apátfalván, hiszen a lakodalomban az ifjú párnak is azt kívánják, hogy *szaporodjanak, mint a csicsóka*.

A gyerekek megették még a *papsajt mályva* (*Malva neglecta*) zöld termését, a *vadríbizlít* (*ribiszke* = *Ribes spicatum* és *silvestre*) és *szedret* (*Rubus caesius*) is.

Napjainkban az intenzívebb talajművelés, főként a tarlólántás és gyakori ásás következtében kiveszőben vannak a szántóföldeken és a kertekben egyaránt a fentebb említett vadontermő növények.

Gyűjtögetni a felnőttek közül szinte kizárólag a legszegényebb népréteg tagjai jártak, jobbára rászorultságból. A gyerekek gyűjtögetésével kapcsolatban meg kell jegyezni, hogy náluk nagy szerepet játszott a szórakozás és közös játék is. Amíg a felnőttek jobbára egyedül mentek gyűjtögetni, addig a gyerekek csoportosan jártak az erdőt és a mezőt. Mivel Apátfalván azt tartják, hogy a múltban „*nagy úr vót a cukor*”, nem kell csodálkoznunk, ha a gyerekek ösztönösen megették minden vadontermő és édesízű gyökeret, gumót, virágot vagy gyümölcsöt, ami akkor a napjainkban már általános és olcsó cukorkát pótolta.

#### A CSECSEMŐK, KISGYEREKEK VALAMINT AZ ÖREGEK ÉS BETEGEK TÁPLÁLKOZÁSA

Apátfalván kivételes étrendje csak a *gyerekágyas* asszonynak volt és van ma is, a várandósoknak és szoptatóknak azonban nem. A jövendő újszülött sikeres táplálására általában nem készültek. „*Akkó' még nem csináltak ijen nagy cécót mint most. Emlékszëm aratás vót, oszt szombaton még vertem a markot, hetfüre mēg vártam a gyērekēt*” — mindta az egyik idős adatközlő.

A *mėgkívánás* nagy szerepet játszott a várandós asszony táplálkozásában. Olyan eset is volt, hogy a mėgkívánás miatt *ēmēnt tülle ja gyerek*. Ezért ha a várandós asszony látogatóba ment valahova, ahol főztek vagy ettek, a figyelmes háziasszony először is őt kínálta meg enniivalóval. Általános vélemény volt, hogy a kielégítetlen mėgkívánás egyaránt veszélyeztette az anya és gyerek egészségét.

A *gyerekágyas asszony* reggelire tejeskávét, délre húslevest (csirke vagy tyúk-húsból), utána rántott vagy sült csirkét evett. Süteményként fánkot, rétest, csőregét, gyúrott bélest, újabban piskótát, tortát sütnék. Még ma is az a szokás, hogy az anyja, nőtestvérei és a komaasszonya külön-külön háromszor főznek a gyerekágyasnak. Kétszer tyúklevest hússal, harmadszor süteményt (rétest, bélest, tortát). A bőséges és jó táplálkozás célja a felerősödés, de úgy kívánja a szokás, amit sok esetben

a hiúság is befolyásol. Leginkább azonban azért tartják fontosnak a jó étkezést, hogy *több teje legyen az anyának*. Ezért fűznek pl. a túykleveshez ilyen megjegyzést: „*Hoztam én is egy kis tyúklevest, ettű' majd jobban meggyün a tejed.*”

Adatközlőnk, aki 1873-ban született, aról is beszámolt, hogy a régebbi időben a gyerekágyas asszony jóléte nem tartott sokáig. Elmondta, hogy menyecske korában a százfördülő idején még nagycsaládban éltek: ipa, napa, ezek 4 férfi gyereke, 4 menyecske, 9 kicsi gyerek és 1 kanász gyerek. Két hetes gyerekágyas korában már a *szűrű*-be a lovat kellett hajtania. Kukoricaszedés idején meg egy menyecske maradt otthon és a saját gyerekén kívül még a másik három menyecskének a gyerekét is szoptatta.

A piciny gyerekeket a legtöbb helyen bölcsőben, ágyon, a kemence melletti *vackon* (kiságyon) esetleg *teknyő*-ben tartották. Szoptatáskor felvették és ha az anya ágyban feküdt, akkor olyankor felült az ágy szélére, a lába alá kisszéket vagy sámlit tettek és úgy ülő helyzetben szoptatott. Ha a gyerek már a bölcsőben feküdt és álmos volt, előfordult, hogy az anyja fölhajolt és úgy szoptatta meg. Azt tartották, hogy az álmos gyerek ha keveset szopott, akkor könnyebben elaludt. *Szoptatós asszony* fogadása nem volt szokásban. Néha előfordult, hogy a szomszédasszonyt — akinek szintén volt *szopós kicsije*, — megkérte valaki *dologba mēnet*, hogy szoptassa meg az ő gyerekét is.

Ha az anyának nem volt elég teje, akkor *kisfias tehén* tejével etették, *cucli*<sup>9</sup> híján kanál segítségével a gyereket. Természetesen így sok tej ment a gyerek szája mellé a kanálból, vagy csurgott ki a szájából, ha idejében nem tudta lenyelni.

A régebbi időben pólyában 7 hétig tartották a kicsit és csak azután adták rá az *ubony*-nak nevezett ingecskét. Akkoriban csak reggel fürösztötték a gyereket. Mikor már nagyobbacská volt és a földön mászkálva bemaszatoalta magát, akkor este is megfürösztötték.

A menyecske rendszerint 3—4 hétig feküdt a *gyerekágyat*, de sok helyen *dolog*-időben az ipa már egy hét után is kizavarta, ha szükség volt a munkájára.

Ha a gyerek a sok sírástól nem tudott szopni vagy pihenni, akkor azt tartották, hogy *valaki megverte szemmē*. Ilyenkor ráimádkoztak. Régen a szoptatás sem történt rendszeresen: „*Mikó mán jó kiríta magát, akkó' fővették. Ha az annya bejarkart mēnni gyerekēt szoptatni, az ipa rákiátott: Hagy ordiccson, úgy erősödik a tüdeje!*” A szoptató asszonyok kisebesedés ellen tiszta disznózsírral, vagy téfőllel kenték be a mellüket. A gyerek általában másfél, esetleg két éves koráig szopott, azután *elválasztották*. Akadt azonban olyan gyerek is, aki még öt vagy hat éves korában is így könnyörgött az anyjának: „*Édesanyám, aggyon egy kis csēcsēt!*” Az ilyen gyerek rendszerint kedves volt, mert nem jött utána másik, de olyanok is voltak, akik csak egy évig szoptak, mert akkorra már testvérük született.

Azt tartották, hogy a sok leves evése (főként a rántott és krumplileves) és a sok tej elősegíti az anyatej képződését. Régen volt aki hitte azt, hogy a kevés tejű asszony teje megszaporodik, ha a gyerekének a farára olyan asszony ráféjt a tejet, akinek sok teje volt.<sup>10</sup> Gyakori volt az is, hogy a bőtejű asszony meg is szoptatta a kevés tejűnek a gyerekét. Az is előfordult, hogy akinek sok teje volt, annak sovány volt a gyereke, a kevés tejűnek pedig kövér. Ilyenkor azt mondták, hogy a hízlaló tej sűrű, a másik pedig, amitől sovány maradt a gyerek, ritka volt.

Cucli hiányában, az összerágott kenyeret cukorral összekeverték, majd beleköztették egy kis fehér ruhába. A gyerekek azt rágták, szopogatták, míg el nem aludtak.

<sup>9</sup> A táplálkozás eszközanyagát az egyes témakörökön belül alkalomszerűen említjük.

<sup>10</sup> A hiedelmi vonatkozású adatokra is témakörönként, a szövegbe beágyazva utalunk.

A beteg, síró és ótvaros gyerekek rendszeresen főztek *mákhajat*, pálinkás kenyeret azonban nem adtak neki.

Féléves korában már *rágtak* a gyerekeknek. Leginkább kenyeret, krumplit, porhanyós pogácsát, de később megrágták neki a húsfélét is. A gyerek első önálló étele az anyatej után a tehéntej lett. Elsősorban a már említett *kisfias tehénnek a teje*, mert az ritkább lévén, könnyebb eledel volt. Később szívesen ették a gyerekek a *tejbe főzött apró tarhonyát*, újabban búzadarát.

Az *elválasztás* úgy történt, hogy a gyermeket elvitték a *dajkájához* (nagyanyjához) vagy *köröstantanyjához* és ott volt legalább két hétig. Télen jobban ráérték és jobban is szerették elválasztani a gyermeket, mint a nyári nagy dologidőben. Ha a dajkája „*egy könnyéren*” (közös háztartásban) élt a családdal, akkor ő vigyázott a gyerekre. Ilyenkor az anyja legalább két hétig nem mutatkozott a gyerek előtt. Ha a gyerek választás után újra szopni kívánt, az anyja kefét tett a mellére, hogy azzal riassza el. Ha mégis akadt, aki újra szopni kezdett, akkor az olyan gyermeket másodszor már nehezebb volt elválasztani.

Az *ételreszoktatás és etetés* régen úgy történt, hogy az anya megrágtá az enni-valót, amit azután a nyelvével tolt a gyerek szájába. Mások az ujjukra vettek keveset a megrágtott ételből és azzal tették a gyerek szájába. Később kis kanálka segítségével igyekeztek a gyermeket etetni. Napjainkban szinte kizárólagos az utóbbi etetési mód. Kétéves korukban a gyerekek már ettek-ittak maguktól még szalonnát is, csak abból nagyon kis falatokat adtak nekik. A régebbi időben még kis virágos fatányéron kaptak enni, később pedig bádogból készült zománcos tányérok lettek általánosak.

Az anya rendszerint az asztalnál ülve ölében tartotta az étkező gyermeket. Ahol több gyerek volt, ott a földre tették nekik egy nagyobb tálban az enni-valót és abból ettek, nem egyszer nagy veszekedés közben. Az apátfalvi kisgyerekek étkezéssel kapcsolatos szókincséből: *csócsó* – étel; *csócsó még* = edd meg; *kácsi* = kalács; *didí* = csec; *papa* = kenyér; *tütü* = víz.

A *gumicucli* az 1920-as években terjedt el. A 40-es években pedig az anyatejet pótló, gyógyszerárban kapható különféle tápszerek is általánosak lettek.

Az adatközlők egybehangozóan úgy vélekedtek, hogy a mostani asszonyok leginkább kényelemből nem szoptatják a gyerekeiket. Régen a ma már közkedvelt bapiskóta helyett *perec*-et sütöttek a gyerekeknek úgy, hogy kb. fél liter lisztet 3 tojással és 10 dkg cukorral összegyúrtak, majd ezt az egészet zsír nélkül megsütötték. Régebben megrágvá adták a kicsiknek. „*Vót ojan gyerek is, amik megétte még a földet is!*” A körmével megásta a földet az ágy alatt ha bemászott. Az ilyen gyerek anyja panaszkodva mondta másoknak: „*A fene a fajtáját, annyira észli ez a büdös köllök a földet, hogy nem bírok vele!*” Némelyiknek a nyers krumpli is kedvenc étele volt. Nyáridőben nyersen *szentiványi almát* adtak neki, csemegének pedig aszalt almát és szilvát főztek.

Étkezésnél még ma is a gyerek az első és a gyerekeknek mindig annyit adnak, amennyit megeszik. Régebben ha napközben megéheztek, délelőtt vagy délután rendszerint *téjfölös* (tejfölös) vagy lekváros kenyeret kaptak enni. Napjainkban a községünkben is működő bölcsődében, óvodai és iskolai napközi otthonban változatos és bőséges enni-valót kapnak a gyerekek.

Ahol kevés volt a gyerek, ott a finomabb falatokat nekik adták (csirkecomb, csirkének a szárnyatöve stb.). Természetesen szegényebb helyeken és ahol sokan voltak, nem nagyon válogathattak a gyerekek sem és örültek, ha paprikás krumplival jóllakhattak.

Iskolában a múltban a gyerekek rendszeren kenyeret, kolbászt, pogácsát, poróját,



darabos vagy kockacukrot kenyérrel, lekváros vagy zsíros kenyeret, kenyérsütéskor nekik sütött kiscipót, ezeken kívül friss gyümölcsöt vittek.

Az *öreg*ek étrendjében általában azok az ételek szerepeltek, amelyeket meg bírtak enni: tej, leves, kása, puha kalács, kevés puha kenyér, vagy tejszó aprított kenyér, baromfiús, gyümölcs. Az utóbbi évtizedekben teát is gyakran isznak az idősebbek. Azt tartják, hogy a szalonna és a disznóhús nem öregeknek való.

A *beteg és egészséges ember* étrendje között, ha nem is mindig tudatosan, de különbséget tettek. Nem főztek a betegnek zsíros és fűszeres ételt, a húsból is a puhábbat, a soványabbat adták neki. Betegnek általában galambot vagy csirkét vágtek. A lábadozó beteget gyenge *kisgalamb húsból főtt levestel* etették, s még ma is azzal etetik. Bár a *füstölt disznóhúst* a múltban széles körben fogyasztották, tudták, hogy nem jó belőle sűrűn és sokat enni. „*Csömöllős*” ételnek tartották a túlságosan fagygyús birkapaprikást és sok májashurkát is.

Azt a tévhitet, hogy az *gyógyít, ami jól esik*, csak a régi öregek vallották. A fiatalok közül, ha mondja is valaki, inkább önámításból teszi, de nem meggyőződésből. Ha kedvenc ételéről van szó, megeszi, ha tudja is, hogy beteg lesz tőle. Az ilyen emberre mondják Apátfalván: „*Nem tud a hasának parancsolni. Nem tudja, hogy mi az elég.*”

## ÉTELFAJTÁK

### LEVESEK

A levesek Apátfalván az ebédnek, mint főétkezésnek, régen és újabban is elmaradhatatlan részét képezik. A régiek ha idő hiányában, vagy még inkább a szegénység miatt nem tudtak változatosabb ebédet készíteni, „*egy kis jó levest mindenképpen főztek.*” Mezei munkában azonban csak szalonna-félét fogyasztottak ebédre, s ilyenkor este főztek levest vacsorára.

Idős adatközlőinktől tudjuk, hogy Apátfalván is voltak olyan levesek, amiket már régen nem készítenek. Ők is csak fiatalkorukban főztek, vagy csak a náluk öregebbek elmondásából ismerik. Ezeket majd részletesebben ismertetjük.

A legtöbb leves *rántás*-sal készül. Azt mondják, hogy *rárántanak* vagy *rápörkölnék* a levesre. A *rántás*-t úgy készítik, hogy olvasztott zsírba annyi lisztet tesznek, amivel még könnyen kavarható, majd addig pirítják, amíg színe enyhén rózsaszínű lesz. Az erős tűz, ha odakapta a rántást, akkor a leégett, barnára megpörkölődött. A különböző leveseknek és más rántással készítenő ételeknek megfelelően a pirított rántásba apróra vágott vöröshagymát, petrezselymet, törött paprikát, esetleg kaprot tesznek. Ezek aránya levesenként változhat. Előfordulhat, hogy az említett ízesítők mindegyikéből tesznek a rántásba.

Legegyszerűbb és kimondottan szegényes levesnek számított a *sóba-vízbe leves*. Rántás nélkül úgy készítették, hogy sós vízbe hagymát aprítottak, majd kevés tésztát főztek bele és végül paprikát szórtak rá. A sóba-vízbe leveshez sok kenyeret kellett enni, ha jól akartak lakni.

A *kásalevesek* közül legismertebb a *köleskása-* és *árpakásaleves*. A köleskása-levesnek híg rántást készítenek, majd 3–4 fős család részére másfél liter vízzel föleresztették és 1 dl köleskását befőzve híggra hagyták. Az árpakásalevest füstölt disznóhússal készítették. Ezeket a leveseket a rizs elterjedésével fokozatosan kiszorította a kaporral, vöröshagymával, kevés töröttpaprikával ízesített zsíros rántással készített *rizskásaleves*. Ebbe a levesbe ha megfő, 1–2 csepp ecetet és egy evőkanál *tétfölt* is tesznek.

A *savanya levesek* sorába tartozó *korpacibére leves* kimondottan régi hagyatéék. Természetes savanyúságát az erjesztett korpá adta. Rántását 2 liter vízzel főleresztették és annyi *korpacibére* levet öntöttek bele, hogy érezhető legyen a savanyúsága. A korpacibére lényegében erjesztett korpalé volt. Nagy, 10—15 literes csűrőfazékba kevés komlóval egy — másfél liter korpát tettek, majd a fazekat csaknem teljesen feltöltötték langyos vízzel. Ezután melegen tartották. Télen a *kemince mellé a kuckó szájába*, nyáron pedig valamelyik ablakba, napos helyre tették, hogy erjedjen. A tehetősebbek két összekavart tojást is tettek bele. Szegényes ételnek számított. Az ecettel savanyított levesek közül ma is elég gyakran főzik a *sonkás paszúrlevest*, amit *parasztos levesnek* is mondanak. A füstölt sonkát előbb külön főzik, hogy a hústól a leves ne legyen túlságosan sós. Csak egy liternyi levét öntik a rántáshoz. Ebbe beleteszik a megfőtt babot és egy kávéskanálnyi ecetet adnak hozzá. Ritkábban készítik a *becsinált levest*, amit galamb-, borjú-, vagy csirkehúsból főznek és az elkészült, ecettel savanyított levesbe főtt tojást is szelnek. Ugyanígy készítették disznóvágás után a *szíve-nyelve levest*, amit a disznó megabált szívéből és nyelvéből főztek.

A *tejes levesek* nagyon elterjedtek Apátfalván. Rántással készül, tejjel és vízzel feleresztve a *tarhonyaleves*, a *tejes rizskásaleves*, „*zöldpaszúr leves tejjel*” *’főleresztve’*, *újkrumplileves*, *sárgarépa leves* és *borsóleves*. Ugyancsak tejes leves volt a napjainkban már nem készített *töklevés*, amit előbb vízben megfőzött és kockára vágott fekete takarmánytökből készítettek. Ehhez hasonlóan főzték a *cúkorrépa levest* is. Ez utóbbit tej nélkül is fogyasztották a szegényebb emberek. Émelygősen édes íze miatt nem tartozott a kedvenc levesek közé. A tejes levesek között vannak olyanok, amelyek rántás nélkül készülnek. Ilyenek a *tejbetarhonya leves*, a *pirított tarhonya-leves* és a *tejbegaluska leves*.

A káposztaleves ismeretlen Apátfalván. A *krumplilevest* viszont az általánosan elterjedt változata mellett készítik úgy is, hogy sonkalébe belefőzik a krumplit. Ilyenkor vékony hagymás-paprikás rántást készítenek hozzá.

A *tésztalevések* nagy változatosságot mutatnak. Legtöbbet ma is főzik. A *tésztalevés* rántását vöröshagymával, petrezselyemmel továbbá törött paprikával készítik. Két db kockára vágott krumplit is tesznek bele, majd vízzel főleresztik és megsózzák. Ezután maréknyi szilvماغ alakú tésztát főznek bele. A *suhantott tésztalevés*-be csiktésztát főznek. Ismertek még a *krumplis gölődinleves*, a *táskaleves*, a *krumplis tésztalevés* és a „*csipédett leves*”. Lényeges különbség csak a tésztájukban van. A *galuskalevest* már ritkábban főzik. A *kukoricagölődin leves* úgy készült, hogy füstölt hús levében a kukoricalisztből készült gölődineket kifőzték. Ezután zöldséget tettek bele, majd ritka rántást készítettek hozzá kevés hússal és törött paprikával. Ma már csak az öregek élnek vele elvétve.

Száraz babból készül az eléggé általános *paszúrleves*, úgy, hogy a babot sós vízben megfőzik, vöröshagymát és gyökeret tesznek bele, majd zsírral vagy vajjal készült paprikás rántással rápörkölnek.

Zöldségből csak friss állapotban készítenek levest. A *zöldséglevés*-hez vagy *pirított leves*-hez fölaprított gyökeret, sárgarépát és vöröshagymát párolnak zsírban. Ezután másfél liter vízzel főleresztik és amikor megpuhult a zöldség, belefőznek félmaréknyi levestésztát. A *karalábé* (kalarábé) *leves* készítésekor 3—4 db kalarábét petrezselyemmel zsírban megpárolnak, majd liszttel megszórva vízzel *főleresztik*. A *sajátaleves*-t összevágott és meleg vízzel leforrázott salátából készítik, de csak újabban. Az utóbbi időben elterjedt *zöldséglevés* a *sóskaleves* is. Ezzel szemben régóta készítik a *zöldborsó levest* és *zöldpaszúr levest*. Az utóbbit hagymás, petrezselymes rántással, amit kevés borssal meghintenek. A zöldpaszúr leves rántásába bors helyett kevés törött paprikát tesznek és amikor készen van, tejfölt öntenek rá.

A *fokhajmaleves* rántása 4–5 *girízd* (gerezd) apróra vágott fokhagymából készült kevés paprikával. A *vöröshajmaleves* készítésekor egy fej felaprított vöröshagymát használtak. Ma már sem fokhagymából, sem pedig vöröshagymából nem főznek levest.

Közkedvelt levesek a *rántott levesek*. Ma is főzik a *tojásos rántott levest*, aminek a rántásába kevés *keménymag*-ot (köménymagot) és törött paprikát tesznek. Főleresztése után egy fölvert tojást a forró levesbe engednek. A *kenyérleves* rántásába apróra vágott vöröshagymát is tesznek, végül pedig megpirított kenyeret leaprítanak és ráöntik a forró levest. Ide sorolható a *kalácsleves* is. A megszáradt kalácsot úgy fogyasztották el, hogy leáztatott kalácsba vöröshagymát és petrezselymet tettek, majd egy tojással, pici sóval és liszttel galuskatésztát csináltak belőle és azt szaggatták a rántásos levesbe. Ez igen régi és hagyományos leves, de ma már nem igen készítik.

*Húslevest marha-, disznó-, tyúk-* (esetleg más baromfi-), vagy *juh húsból* egyaránt főznek. Készítési módjuk közismert. Annyi különbség van közöttük, hogy általában a marhahúslevesbe grízgaluskát, a disznóhúsból készült levesbe rizkását, a tyúk-levesbe vágott levestésztát, a juh húslévesbe pedig csipedettet főznek.

A *gyümölcsleveseket* nem nagyon kedvelték és csak néhányat ismernek napjainkban is. Savanykás almából készítik az *almaleves*-t. Egy kg elszeletelt almát másfél l vízben megfőznek, azután rántást készítenek és azt az almalébe öntik. Van aki cukrot és tejfölt is tesz bele. A *meggyleves* úgy készül, hogy a meggyet vízben megfőzik, majd *behabarják*, vagyis vízzel elég sűrűre összekavart lisztet a gyümölcslébe öntenek. Végül kevés cukrot és sót tesznek bele. Hasonlóképpen készül egresből a *büszkeleves*, csak abba *tejföl*-t is tesznek.

A felsorolt levesek közül napjainkban már hagyományosnak számítanak és egyáltalán nem főzik a kásaleveseket, a korpacibőre levest, a tök- és cukorréपालevest, a hajmaleveseket és a kukoricagölgődin levest. A galuskaleves főzésére is csak elvétve kerül sor. A sóba-vízbe leves pedig legfeljebb az öregek étrendjében fordul elő, de ő is csak akkor eszik, ha valamilyen nehezebb zsíros étel elrontja a gyomrát.

#### KÁSAFÉLÉK, PÉPES ÉTELEK

A múlt század végéig Apátfalván a *kásákat kölesből és kukoricából* főzték. *Árpakásából* csak levest készítettek füstölt disznóhússal. A századforduló után a *rizkása* térhódításával ezek az alapanyagok fokozatosan, a második világháborút követően, 1950-re szinte teljesen kiszorultak. A régi öregek szerint a rizkása sokáig úri ételnek számított. A két világháború között azonban már sok helyen csak azért főztek néha köleskását, és kukoricakását, hogy az ősi szokás el ne maradjon.

Hajdan, az 1920-as évek előtt még a legtöbb parasztcsalád termelt annyi kölest, amennyi kielégítette kásaigényüket. Sokan búza után vetették másodvetésként. A *pátfolviak* Kiscsanádon (Magyarsanádon) és Tótkomlóson hántoltatták a maguk termelte kölest. Az utóbbi időszakban (az 1940-es években) már szinte kizárólag boltban vásárolták a kölest hántolt formában.

A kölesen kívül még darált kukoricából főzték a kásákat, a kukorica lisztjéből pedig a különböző pépes ételeket. Kásának legjobban megfelelt a keményszemű *magyar kukorica*, de használták erre a célra a *fehér kukoricát* is. A rizkása elterjedése előtt hurkába is egyaránt tették a köles- és kukoricakását. Kását és kukoricalisztet víz- és szelmalmokban őrlöttek. Ritkán az is előfordult, hogy otthon kézi-darálóval készítették a kását, amiből kiszitálták a lisztet.

A *zsiros kukoricakása* úgy készült, hogy apróra vágott szalonnából töpörtöt sütöttek, abba vékony kolbászt aprítottak karikára szelve és kicsit a töpörtővel együtt megsütötték, majd a töpörtöt és a kolbászt kevés zsírral kiszedték. A lábasban maradt zsírba beletették a megmosott kukoricakását, kevés vizet öntöttek hozzá és sűrűre főzték. Végül a már előzőleg kiszedett zsírt, töpörtöt és kolbászt ráöntötték.

A *sűrűkása* rizsből készül. A rizst előbb vízben főzik és amikor puhulni kezd, a vizet leöntik róla és tejjel leöntve sűrűre készítik. Leginkább *cimet*-tel (fahéjjal) ízesítik. Régebben sokszor vajjal *csurgatták* le, tört borsot szórtak rá és annyira kedvelték, hogy még lakodalomban is főzték. Ez a szokás még 40 évvel ezelőtt is megvolt. A sűrűkása elterjedésével a kukoricakásából készült ételek egyre inkább elvesztették jelentőségüket. Ilyen étel volt a *kukoricakása tejbe*, amit úgy főztek, hogy 3/4 rész tejben és 1/4 rész vízben a finomra darált kukoricát sűrűre főzték. Sósan és *cukorosan* egyaránt fogyasztották. A *köleskása tejbe* ugyanígy készült. Ezt is sósan vagy cukrosan ették törött borssal meghintve. A rizskásából készült sűrűkása előtt ez is lakodalmas étel volt.

Kukoricalisztből készült régi étel a *pulicka*. Készítésekor a kukoricalisztet sós vízben sűrűre főzték. Napjainkban már szinte egyáltalán nem készítik. A *kukoricaganca* főzése úgy történt, hogy a kukoricalisztet sós vízben keményre főzték, azután forró zsírba vagy olajba mártott kanállal kiszaggatták. A kiszaggatott darabokat az előre elkészített, zsírban sült, kicsit sós kenyérmorzsában megforgatták és tálban sorba rakták. Kenyérmorzsa helyett sokan *érített túrú*-val fogyasztották.

A *görhe* is kukoricalisztből készült, de azt már sütötték. Készítésekor a melegített tejbe zsírt vagy olajat és kevés cukrot tettek és az egészet a kukoricalisztre öntötték. Tettek bele 1—2 kanál búzalisztet is, azután állni hagyták. Olyan ritkára készítették, hogy a megszírozott vagy olajozott tepszibe még bele lehetett önteni. Sütés után tenyéryni kockákra darabolták.

Ahol több kásafélét ettek, ott kevesebb kenyér fogyott. A kenyér pótlására készült a *poroja* is úgy, hogy a kukoricalisztet este *megöntötték*, vagyis meleg vizet öntöttek rá, majd letakarták. Éjfélkor kitették a hűvösre, hogy meg ne savanyodjon. Egy kis búzalisztet azonban keverni kellett a megöntött kukoricalisztbe, mert különben szétmállott volna. Azután *kiscipó* (ökölnyi) nagyságúra szaggatták. Olyan-  
nak kellett lenni a megöntött kukoricalisztnek, hogy jól összeálljon, tehát ne folyjon széjjel a tepsziben. A gyerekek nagyon szerették a poróját. A mai 70—80 évnél idősebbek azt vitték magukkal az iskolába is.

#### MÁRTÁSOK, SŪRŰ ÉTELEK ÉS FŐZELÉKEK

A húslevesben főtt hús mellé készített ételnek a régiek szókincsében *mártás* volt a neve. Legfeljebb ha gyümölcsből készítették, akkor nevezték *szósznak*. Így főztek *hajmamártás*-t és *meggyeszósz*-t. A különböző zöldségekből készült *főzelékek* csak a két világháború között kezdtek általánossá lenni és azelőtt nem is ismerték a főzelék kifejezést.

Régi mártások voltak a *vöröshajma mártás* és a *fokhajma mártás*. Ezeket úgy készítették, hogy az apróra felszelt vöröshagymát, illetve fokhagymát rántásba tették és megpirították. Azután föleresztették vízzel, majd sűrűre főzték. Végül kevés ecettel és cukorral ízesítették. Még 30—40 évvel ezelőtt is általánosan főzték a hajmamártásokat.

Újabbban gyakran főzik a *paradicsom mártást*. Készítésekor a főtt paradicsomot szítán áttörik, majd a paradicsomlevet rántásra öntik és kevés vízzel föleresztik. Végül tetszés szerint megcukrozzák. A *torma mártás* úgy készül, hogy a pirulni kezdő

rántásba a reszelt tormát beleteszik és a tormát is kissé megpirítják. Végül tejjel föleresztik és kevés cukrot is tesznek bele. A *kapor mártás* sűrű rántással készül. Mikor az pirulni kezd, az apróra vágott kaprot beleteszik és a rántással együtt rövid ideig még pirítják, majd kevés víz hozzáadásával sűrűre hagyják és kissé megcukrozzák.

Nagyon régi, de még ma is készített szárazfőzelék a *törvepaszúr*. Öreg babból főzik, amelyet megtörnek, majd berántanak, végül paprikás vöröshagymás zsírral megöntözik. *Szárazborsó* főzeléket is főznek, de ez nem olyan általános étel, mint a törvepaszúr.

Tavasszal és nyáron mintegy 40 év óta általánosan és gyakran készített ételek a zöldfőzelékek. A *zöldpaszúr főzelék* úgy készül, hogy a megtisztított és összevágott zöldbabot enyhén megsózott vízben megpuhítják, azután kaporral rántást készítenek, amivel a zöldbabot összefőzik. Végül tejfelt tesznek bele. A *zöldborsó főzelék* készítésekor a kifejtett és sós vízben megpuhított zöldborsót sűrűre berántják. Ha megpuhul, kevés cukrot és tejfölt tesznek bele. Kapros rántással készül a *tökfőzelék* is, amit aludttejjel főznek össze és az adja enyhe savanyúságát. A *krumplifőzelék*-et általánosan csak 30—40 éve ismerik. Az összetört krumplit kevés rántásra teszik, majd ecetes vízzel föleresztik. Az utóbbi évtizedekben főként orvosi tanácsra a gyerekek változatos táplálása érdekében főznek *pénót*-ot (spenót) is, de a felnőttek még ma sem kedvelik. A *kelkáposzta főzelék* pedig úgy készül, hogy krumplival főzik össze és enyhén fokhagymás rántást készítenek hozzá.

#### BURGONYÁBÓL ÉS KÁPOSZTÁBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

Az utóbbi 50 esztendő alatt indult virágzásnak Apátfalván a *korai krumpli* termelése és ezalatt a burgonya is jelentősebb helyet kapott a pátfalvaiak táplálkozásában. A korai burgonya mellett a télire szánt és megérlelt ún. *őszi krumpli* termelése is igen jelentős. A saját termésű, kiváló minőségű burgonyát, különösen a *rózsakrumplit* szívesen fogyasztják, bár a belőle készült ételeknek nem túlságosan sok változatát ismerik.

Legegyszerűbb burgonyából készült étel a *hajába' főtt krumpli*. A megmosott és héjasan főzött krumplinak a héját még melegen lefejtik és régebben böjti időben olajba vagy olvasztott vajba, máskor olvasztott kacsá- vagy disznózsírba mártogatva megsózva fogyasztották. Egyszerű étel a *hajába' sütt krumpli* is. Télidőben kemencében sütik a héjas krumplit láng előtt, vagy tepsziben, esetleg a kemence fenekén. Fűtés után rövid ideig bennhagyják, amíg teljesen átsül. Azután még melegen szakajtóba szedik és ruhával letakarják. Így a héja megpuhul és könnyen leszedhető. Melegen zsírba, olajba vagy vajba mártogatva sóval fogyasztják, de régebben volt, aki csak sóba és törött paprikába mártogatva ette. A *karikára vágott krumplit* szinte egész évben sütik még mai is, bár disznóölés után a hurka, kolbász, pecsenye és töpörtő mellé a leggyakoribb. Sütése bő zsírban történik, sütés után pedig megsózzák. A *krumplis tarhonyát* úgy készítik, hogy az apróra vágott burgonyát forró hagymás, paprikás zsírban vízzel föleresztve megpuhítják, majd hozzáadják a tarhonyát. Nyáron zöldpaprikát is szelnek bele. Leggyakrabban főzött krumpliból készült étel a konvencionálisan ismert *paprikás krumpli*. Változatossága a benne főtt húsoktól van. Készítik füstölt kolbásszal és más füstölt disznóhússal, friss marhahús- és disznóhússal, de kigalamb húásával is sokszor olyan esetben, ha kevés a hús. Azért is, hogy szaporább legyen az ebéd és hogy mindenki jóllakjon. Hús mellé készítik a *cincélt* (dinszelt) *krumplit*. A megfőtt krumplit a hajától való megtisztítás után régebben tálban, porcelán bögre aljával törték össze, ma pedig krumplitörővel. Azután sózzák, majd hagymás zsírban megforgatják. Tavasszal a *korai krumpli*

(új krumpli) szedésekor a szállításból visszamaradt *apró krumplit* egészben sütik meg. A megmosott krumplit lesózzák vagy rövid ideig állni hagyják, ezáltal könnyen le lehet dörzsölni a héját, majd forró zsírban megsütik, megsózzák és rendszerint salátával fogyasztják.

Apátfalván a savanyított káposztának disznóvágások idején és böjtben egyaránt nagy volt a jelentősége. A *savanyakáposzta* vagy *hordós káposzta* télidőben a legtöbb háznál a szobában vagy zárt *pitarban* volt lepréselve a család nagyságától függően kisebb-nagyobb hordóban. A legyalult káposztát hordóba rakva *megtaposták*. Ez a munka rendszerint egy nagyobbacska fiú feladata volt. Fűszerként minden sorra szemes borsot, babérlevelet, sót és köménymagot szórtak. Egészben tették a legyalult káposzta közé soronként a *hasáb*-nak nevezett káposztafejet. A hordóba taposott káposztát lepréselve meleg, de legalábbis langyos helyen mintegy két hónapig savanyították. Legegyszerűbb formában zsíros húсок mellé savanyúságként ették. Úgy is fogyasztották, hogy a levét kicsavarták és tálba téve olajjal leöntötték. Ez volt az *olajos káposzta*, ami elsősorban böjti étel, de máskor is éltek vele. A *szalonnás káposztát* ma is készítik úgy, hogy a hordós káposztát szalonnával együtt főzik meg, majd rántással leöntik és kevés borssal, törött paprikával ízesítik. Ha a hordós káposztát füstölt disznóhússal vagy birkahússal együtt főzik, akkor az étel neve *húsos káposzta*. A *hasáb* savanyított levelébe töltik a *szármát*. Tölteléke régebben árpakása, újabban rizkása, kevés liszt, tojás, só, bors és apróra vágott vagy megdarált kolbászhús keveréke. A *szármát* a disznóvágás napján már kora délután főzni kezdik, rendszerint a kemencében, cserépfazékban. Mikor a *pöndöl*-e (a káposzta) puhulni kezd, az már annak a jele, hogy a töltelék is megfőtt. Ezután külön egy kis rántást főznek, ami liszt, paprika, valamint víz keveréke és ráöntik a szármára, majd *összerotyogtatják*, vagyis rövid ideig még főzik. Van aki *téfpölt* is tesz rá. Egyszerű a *pörkölt káposzta* készítése: a levétől kicsavart hordós káposztát forró zsírban kavargatva megpörkölik. Régen általában a kemence lángja előtt készítették.

Ha nem savanyítják a káposztát, akkor leginkább *édéskáposzta* formájában fogyasztják. Készítésekor a fölszelt káposztát sós vízben puhára főzik, paprikás rántással berántják és végül megcukrozzák.

## HÚSOS ÉTELEK ÉS HÚSELLÁTÁS

Nem túlozunk, ha általánosságban megállapítjuk, hogy Apátfalván a húsetelt mindenkor többre értékelték, mint a tésztaféléket. Ma is azt tartják, hogy jobban megy a munka, ha jóllaknak hússal. A régebbi idők szigorú böjti fegyelme idején — még alig 35—40 évvel ezelőtt is — a fiatalok közül a bátrabbak olykor-olykor szembe is szálltak a szülői tekintéllyel és ki is mondták, hogy nem igazi ebéd az, amikor nem esznek húst. A szülők és fiatalok ilyen ellentétének azonban sok esetben gazdasági okai is voltak, hiszen nem egy esetben a fősვნყségig takarékos szülők a drágább húsetelek helyett az olcsóbb levesek, főzelékek és kásák, valamint a különböző tarhonyából készült ételek fogyasztására akarták nevelni gyerekeiket, mondván: „*Épronkulunk (tönkremegyünk) hé, ha mindént megészünk!*” Nagy dologidőben viszont a legtöbb helyen húst ettek. A századforduló előtt azonban a régiek még a nehezebb mezőgazdasági munkák idején is *bűtöltek* (böjtöltek), ami azt jelentette, hogy húst és zsíros ételt pénteken és a különböző böjti időszakokban egyáltalán nem fogyasztottak. Tiltott ételként nem is a húst, hanem a zsírt emlegették. Sokszor mondták: „*Bűtbe nem ettük még soha a zsírossat*”.

Apátfalván a *disznóhús* mellett a *marhahúst*, a *bornyú*- (borjú) és *juhúst* kedvelték. A juhús jelentősége mintegy 80—90 éve a „*Gyöpusgar főtörése előtt, amikor még*

*falkába' nevelték a birkát,*” sokkal jelentősebb volt. Napjainkban már csak nagyobb ünnepekre tartogatnak a ház körül kettőt vagy hármat. Ez is csak olyan helyen fordul elő, ahol nagyon kedvelik a húsát. A kecskehúst csak szükségből ették meg. Különösen a bakkecske húsától idegenkedtek. A szárnyasok közül főleg *kisgalambot*, *csirkét*, *tyúkot*, *gyöngytyúkot*, *kácsát* fogyasztottak és ezeket vágják ma is. Napjainkban, különösen ünnepi alkalmakkor a *pulykahúst* is sokan megeszik. A libát jobbára a *tallájé'* (tolláért) tartották, majd 6—8 kg súlyúra meghízalva eladták. Libát a szegényebb emberek is szívesen tartottak, különösen a múltban, amikor még nagyobbak voltak a libalegelők. A hizott libákat azután eladták és a kapott pénzen vettek egy kis hízócskát. Ha tömés közben a liba *gigájába* ment a kukorica, amitől megfulladt volna, csak le kellett vágni sokszor félhízásban is. *Halhúst* a múltban csak kevesen fogyasztottak. Sokan úgy képzeltek, hogy a halak vízbefúlt és ki nem fogott emberek, de főként vízbedobott elhullott állatok húsával is táplálkoznak. Ez a felfogás részben a község lakóinak *fínyás* (minden szokatlantól idegenkedő és undorodó) természetével magyarázható. Napjainkban a halhús fogyasztása is általánosabb, mint régebben volt. A régiak nem ismerték a könnyű halhús diétás jellegét. „*Nem ad annyi erőt mint a disznóhús, nem lehet tülle úgy dógozni*” — mondták nem egyszer. Az apátfalvai halászok a Marosban fogott halat főként a falusi értelmiségnek adták el és a városi piacokon értékesítették. A *lőhús* evésétől Apátfalván mindenkor idegenkedtek. Ha mégis előfordult, hogy a háború alatt valaki annyira megéhezett a húsrá, hogy Makón lókolbászt vásárolt, azt feltétlenül titokban tartotta, mert különben *mégszóták vóna* a lőhús evéséért.

A tanyai élet virágzása idején minden tanyában sok *galambot* tartottak, hiszen nyáron kevés ennivalót kellett nekik adni. Nem volt ritka az olyan tanya, ahol 40—50 pár galamb fészkel a padlásokon. Ezek főként a *csirkegalamb* és *vadóc* néven ismert galambfajták voltak. Napjainkban már lényegesen kevesebb galambot tartanak. Bent a faluban nehezebb etetni őket, hiszen minden etetésnél a szomszédok galambjai is abba az udvarba repülnek, ahol enni adnak nekik.

A *malachús* fogyasztása Apátfalván mindig fényűzésnek számított. Csak akkor vágták le, amikor sok volt és rossz ára miatt nem tudták eladni. A malacot megkopasztva kibelették, kétfelé, esetleg többfelé vágva, zsírral locsolva, pirosra megsütötték.

A *kisborjúkat* (szoposborjúkat) a továbbtenyésztésre szánt fejlettebb egyedek kivételével a 40-es évek előtt szokásban volt négyhetes korukban eladni. A mézárosok a vásárokon százával szedték össze a borjúkat. Súlyok általában 60—120 kg között váltakozott. A bikaborjúk mintegy 20—30 kg-mal mindig nehezebbek voltak az ugyanolyan korú üszőborjúknál. Meg kell jegyeznünk, hogy a lakosság húsigénye ma általánosságban sokkal nagyobb, mint a múltban volt. Manapság inkább felnevelik a borjúkat és hizott marhaként adják el az állami felvásárló szervezeteknek.

A *kappanolásnak* már csak a híre ismerős Apátfalván. Régebben főként azért tartottak kappant, mert arra jobban rá lehetett bízni a csirkéket, mint a kotlóra. A háziasszony érdeke is így kívánta, mert azt tartották, hogy a kotlót ha kidobják, a csirkéket elhagyva pár hét múlva már tojik.

A *miskárolt és herült* (ivartalanított) sertések hízás közben nyugodtabbak, nem törik egymást, nem marakodnak. Ez a tény kocáknál és kanoknál egyaránt fennáll. Azt is mondják, hogy a kanoknál az első comb táján a lapocka részen levő izom — ha a disznó sokáig *kanlik* — annyira megkeményedik, hogy élvezhetetlenné válik.

A *baromfiak vérét* egy tányérban szokták felfogni, azután pedig alvadt állapotban egészben a húslevesbe teszik. A sertés vérét is felfogják egy fazékban, vagy tál-

ban, azután pedig egy részét megsózzák, megfőzik, majd feldarabolva vöröshagymás forró zsírban megsütik. A hurka töltelékébe is kerül a disznó véreből.

Nyáron, ha idejük volt, a szalonnát megsütötték, de sokan ezt teszik napjainkban is. A *nyársat* — sokszor csak egy erősebb szál vesszőt — a szalonna bőre alatt a közepéig szokták beszúrni, a bőrtelen részét pedig bicskával bevagdadják, hogy ezáltal könnyebben süljön ki a zsír belőle. A szalonnasütés mutatta meg, hogy milyen *érett disznót* vágtak. Az érett, zsíros szalonnából csaknem minden zsír kisült. Ha horoggal, vagy feneketlen kassal sikerült halat fogni a *Csurgó*-ban (Szárazércsatorna) ilyenkor a nagyobb gyerekek, de még a felnőttek is edény hiányában azt nyáron sütötték meg.

A zsíros *disznópaprikást* és a faggyús *birkapaprikást* tűzhelyen lábasban, a maga zsírján is megfőzik, de a borjú, kecske, nyúl, és a szárnyasok húzához már zsír is kell.

A disznó-, borjú-, baromfihúst csak *zsírban* is szokták kisütni. Ennek egy másik változata a *fokhagymás zsírban* való sütés. Sajat zsírján a disznóhúson kívül a kacsá- és libahúst lehet megsütni.

A *pörköltet* disznónak, marhának és birkának a húsból úgy készítik, hogy először is zsírban hagymát dinsztelnek. Ebbe beleteszik a húst, ami magából annyi zsíros levet ereszt, hogy a főzés végén ez a lé majdnem elfödi a húst. Félig főtt állapotban teszik bele a csöves paprikát, amikor pedig puhulni kezd, akkor tört paprikát és sót. A *tőtött tyúk* jellegzetes farsangi étel. Tölteléke: zsírban pirított kenyérmorzsza és apróra összedarabolt 3—4 főtt tojás keveréke. A *kukurikuló* (kukorékoló) tyúkhöz érdekes babonás hiedelem fűződik. Ha régen előfordult ilyen, azonnal felfigyeltek rá, de még napjainkban sem kerüli el az idősebbek figyelmét. Az ilyen tyúkot azonnal megfogták, baltával levágták a fejét, vérét az *ereszet csurgásba* kicsorgatták, a fejét pedig a *pítar küszöb* alá ásott lyukba temették. Azt tartották, hogy a kukorékoló tyúk kárt hoz a házra és csak az előbb említett módon lehet ellene védekezni.

*Vagdalt húst* a már említett szármán kívül *tőtött papriká*-ba és *fasírt*-ba használnak. Az utóbbit úgy készítik, hogy fokhagymát és vöröshagymát aprítanak az apróra vágott vagy darált hús közé, egy nyers tojást ütnek rá, 2—3 évőkanál lisztet tesznek még hozzá és sóval, esetleg paprikával ízesítik. Ezután lapos gombócokba szaggatják, zsemlemorzsában (régen kenyérmorzsában) megforgatják és forró zsírban kisütik. A *tőtött paprika* tölteléke ugyanolyan mint a szármáé, csak káposzta helyett húsos paprikába tömik és paradicsom levével leöntve főzik.

A szalonnát régen a szegényebbek főzés közben az ételbe belelógatva *zsírozó*-nak használták. Ha fogytán van a zsír, akkor olvasztott zsír helyett ma is felhasználják. Töpörtőjét hús helyett különösen tavasszal salátával, nyáron pedig uborkasalátával nagyon sokan fogyasztják. Ha marhahússal készítenek szármát, abba is tesznek apró szalonnakockákat.

A téli hónapok ünnepi húsételének számít a *kocsonya* (kocsonya), bár még húsvétkor is szokták főzni, főleg disznócsülökből és fejből, továbbá a borjú és marha körméből, pofájából. Régebben a lakodalmakban is főzték.

Disznókocsonya készítésekor a füstölt disznócsülköt és fejet megmossák, azután feldarabolják, majd újra megmossák. A továbbiakban *girízdős fokhagymát* tesznek egy fazékba (literenként 1 gerezdet), azután a már előkészített húst is a fazékba teszik és ráöntik a vizet. „*Régen kemincébe főzték földövé' leborítva*”. A kocsonya valójában akkor van megfőzve, mikor a hús kezd a csonttól leválni. Azután a levet a húsról leszűrlik, majd a húst előre elkészített tányérokba vagy kis tálakba egyforma arányban kiporciózzák és utána a leszűrt levet ráöntik. Régebben szokásban volt



híg levet készíteni zsír, liszt és tört paprika keverékéből, amit összefőztek és azután minden tál kocsonyára arányosan elosztva ráöntöttek. Ez volt a *kocsonya színe*. Újabban ezt már nem csinálják, inkább borsot és tört paprikát *pérgetnek* rá. Ezután meg kell várni, amíg *mégalszik*. Borjú- és marhakocsonya készítésekor a körmöt, illetve a pófát megpörkölik.

A leggyakoribb húsféleségek felhasználásának módjai a következők:

1. *Galambhús*: levesben főve, paprikásan, süelve, rántva és töltve.
2. *Csirke- és tyúkhús*: levesben főve, paprikásan, süelve, rántva és ritkábban töltve.
3. *Gyöngyös és pulyka húsa*: levesben főve, paprikásan és süelve.
4. *Kácsa és libahús*: aprólékjukból levest főznek, majd paprikás lére teszik, esetleg paprikás krumpli ízesítésére használják. A sovány kacsát csak paprikásan főzik, de a hizott kacsát és ritkábban a libát pecsenyének sütik.
5. *Marhahús*: levesben főzik, paprikásan, pörköltnek készítik, esetleg fokhagymás zsíron sütik.
6. *Juhús* (juhhús): ritkábban levest is főznek belőle *csipédett tésztávā*. Általában paprikásan és pörköltnek készítik. Újabban inkább már csak ünnepi étel.
7. *Bornyúhús* (borjúhús): becsinált levesbe, paprikásan, rántva és süelve.
8. *Kecskehús*: paprikásan, rántva és süelve (csak szükségből élnek vele).
9. *Disznóhús*: levesben és külön is főzik, paprikásnak, pörköltnek, továbbá rántva és süelve készítik. Változatos felhasználásáról a disznóöléssel kapcsolatban még említést teszünk.
10. *Malachús*: ritkán fogyasztják, akkor is pörköltnek főzve vagy pecsenyének sütve, feldarabolt vagy egybesült állapotban.
11. *Nyúlhús*: főleg paprikásan, néha süelve.
12. *Halhús*: halpaprikásnak vagy süelve, a szálkamentest pedig rántva, de szélesebb körben csak az utóbbi 20 évben.

A gyakrabban készített hússal ízesített ételekre azok felsorolásánál tettünk, illetve teszünk még említést.

A lakodalomban való főzés különleges hozzáértést és gyakorlatot igényelt különösen régebben a 100—120 házas lakodalmak idején, de még napjainkban is *főző-asszony*-okra bízák a lakodalmi ételek készítését. Először is megbeszélik, hogy mennyi hús, zsiradék és fűszerféle kell. Tyúkból 5 személyre egy tyúkot számítanak. A tyúkokat a szomszédok és a legközelebbi rokonok adják össze. Így nem ritka eset, hogy 40—50-et is vágnak és rendszerint a lakodalom előtti estén *pucolják föl* azokat. Esetleg a lakodalom hajnalán teszik ezt, hogy ne vörösödjön meg. Nem rossz az attól, de Apátfalván olyankor már nem szeretik.

Marhahúsból és birkából fél kg-ot számítanak személyenként, disznóhúsból pedig 30—40 dkg-ot. Egy nagyobb birkából kb. 30 kg színhúst lehet várni. A *vágó* (lakodalomra tartott marha) 5—6 mázsányi súlyú. Disznóból pedig a nagyobb lakodalomban 2 db 2 mázsás húsos süldőt szoktak vágni. Ha marhát vágnak, akkor tyúk nincsen. Ilyenkor a csontos részekből főzik a levest. Marha- és birkahúsból paprikást, a disznóhúsból pörköltet készítenek. Disznó- és birkahús esetén tyúkhúsból külön főznek levest.

Háromszáz személy részére 4—5 mázas üsiben főznek tyúkhúslevest úgy, hogy 150 liter színleves legyen gyökér és hús nélkül mikor le van szűrve. Ezután tálakba rakják a kifőtt tésztát és az apróra vagdalt tyúkhúst — amiben mindene benne van —, majd rászűrik a levest. A tetejét meg szokták locsolni a leves zsírával. Minden tál tetejére egy evőkanállal tesznek. Ugyanígy főzik a marhahúsból is a lakodalmi le-

vest. 150 liter levesbe kb. 3/4 kg szemes borsot tesznek. A marhahúsnak a csontos és inas részét teszik a levesbe.

A *lakodalmi paprikás*-nak ugyancsak 4—5 üst kell. A paprikásban a csontok közül csak az ódalcsontok vannak. A húst 4—5 dkg-os darabokra szokás felaprítani és a paprikást vasüstben, esetleg bográcsban főzik. A vasüstöt kikenik zsírral, mint mikor kalácssütéskor ki szokták kenni a *tepszi*-t. Azután félmaréknyi sóval körülsózzák a zsíros üstöt, majd belerakják a húst és a másik félmaréknyi sót rászórják. Ezután a saját gőzében leborítva hagyják forni. Fél fővésben a *mëgcincëlt vöröshajmát* (megdinsztelt vöröshajmát) beleteszik. Marhára, disznóra üstönként 1 kg, birkára 1,5 kg nyershajmát számítanak. Vacsora előtt fél órával piros paprikával megszórják és tovább hagyják forni. Üstönként 20—25 dkg paprikát tesznek bele erejétől függően, valamint 5—6 db piros csöves paprikát.

A lakodalomra régebben kocsonyát is készítettek és száz tál kocsonyához 20 marhaköröm és 5 pofa volt szükséges.

Újabban a tyúkot meg is sütik a lakodalomban. Így természetesen kevesebb hús marad a levesben. A tyúk húsát simán zsírban sütik, de kemencében tepsziben is szokták sütni, mint télen a hurkát, kolbászt.

Apátfalván a fő húsállat a sertés. A múltban a család létszámától függően, de legtöbb esetben a szükségleten felül is vágtak disznót. Voltak tehetősebb családok, ahol levágtak ötöt-hatot is és ha nem bírták elfogyasztani a szalonnát vagy a húst, akkor a fölösleget piacra vitték. A piacon rendszeresen lehetett kapni zsírt, szalonnát, füstölt húst. Természetesen azok vették meg, akik valamilyen oknál fogva nem vágtak disznót, vagy ha vágtak is, a család nagy létszáma miatt nem volt elegendő számukra.

A századforduló táján Apátfalván is inkább csak a *mangolica* (mangalica) sertést tenyésztették. A mangalica igénytelenebb volt mint az újabb időkben tenyésztett húsertések, hiszen csöves kukoricán és hideg vízen is meghízott. Igaz ugyan, hogy 150—170 kg-nál nehezebb súlyt nem ért el. A 20-as évektől a különböző mangalica-keresztjezdések után az igényesebb húsertések váltak általánossá. Nálunk nagyon elterjedt felfogás, hogy a hosszúorrú, hosszú lábú és rövidfülű disznóban sok a rossztulajdonság. „*Hallod komám! Kutya lesz ebből úgy nézem. Nem nagyon zsírozod mëg vele ja kënyeret, de a szalonnája is nagyon rágós lesz*”.

A mangalicának a szalonnáját az újabban tenyésztett disznók nem pótolják, viszont sokkal zsírosabb, tehát kevésbé kívánatos a húsa, mint a húsertésé.

A *befogott disznót* a hízáshoz fokozatosan szoktatják hozzá. A kezdetben nagyobb mozgási lehetőséget egyre inkább korlátozzák, a táplálék mennyiségét pedig fokozatosan emelik. A régebbi időben a magló disznókat szeptember elsején (Egyed napján) volt szokás befogni. A teljes hízás ideje alatt napi kétszeri étkezésnél 5 kg kukoricát fogyaszt, amitől 1 kg-ot hízik. A hízékonyág fokozása érdekében a *herülés*-t és *miskárolás*-t ma már általánosan elvégzik. A teljes hízásnak azon túlmenően, hogy a disznó nem eszik, külső jegyei is vannak. Így elsősorban a nehéz test következtében nem kíván mozogni, inkább fekszik. Hangingerre nem igen reagál és a szeme is be van hízva. Azt tartották, hogy az *ëhízott, érëtt disznó*-nak *ëhájasodott a szíve*. Azt is mondták, hogy az ilyen disznó *fölélte ja vérit* és sürgösen *lë köllött* vágni. Különbben előfordult, hogy *elaludt* (megfulladt) magától is.

- Bálint S.*, A szegedi nép. Gondolat, Bp. 1968. 61—87.  
*Bálint S.*, Szegedi Szótár I—II. Akadémiai Kiadó, Bp. 1957.  
*Bálint S.*, Tápé. Falutörténet és népelet. Tápé, 1965.  
*Hoss J.*, Halászat, nádaratás és táplálkozás egy nagyberek-i községben (Somogyszentpál). Somogyi Múzeum Füzetei 8. 1966.  
*Kardos L.*, Az Őrség népi táplálkozása. Bp. 1943.  
*Mike Gy.*, Népi táplálkozás Lábod községben. Somogyi Múzeum Füzetei 13. 1968.  
*Morvay J.*, Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez VI. Bp. 1962.  
*Morvay J.*, Táplálkozás. In: Orosháza néprajza. Orosháza, 1965. 400—427.  
*Vajkai A.*, Szentgál. Akadémiai Kiadó, Bp. 1959. 127—171.

## DIE ERNÄHRUNGSWEISE DER BEVÖLKERUNG VON APÁTFALVA

von

*György Szigeti*

Die Gemeinde Apátfalva befindet sich ungefähr 10 km von Makó ostwärts, am Ufer des Flusses Maros. Das während der türkischen Besetzung zugrundegegangene Dorf wurde um die Mitte des 18. Jahrhunderts von neuem besiedelt. Die Zahl der Einwohner betrug in 1960 5580 Personen.

Verfasser hat das herkömmliche Ernährungswesen des Bauerntums von Apátfalva durchforscht, und teilt diesmal den ersten Teil seines Beitrages mit. In der Einleitung setzt er die Zusammenhänge zwischen der jeweiligen wirtschaftlichen Produktionsweise und dem Nahrungszustand auseinander. Seine Untersuchungen erstrecken sich auf die jüngsten 70—80 Jahre.

Verf. verbreitet sich über die Nahrungsbräuche, innerhalb dieser erwähnt er neben den Speisefolgen des Sommers und des Winters die allwöchentliche Speiseordnung. Er untersucht die Fastenspeisen und wie sich die nähren, die tage-, bzw. wochenlang weit von ihrer Familie leben und arbeiten. Auch die Unterschiede der Ernährungsweise zwischen den einzelnen gesellschaftlichen Schichten werden einer eingehenden Analyse unterworfen.

Ein Kapitel befasst sich mit den Überbleibseln des Lebensmittelsammelns, nämlich des Zusammenlesens irgendwelcher, von Tieren und Wildpflanzen herrührender Stoffe, die als Ergänzung des Lebensunterhaltes — meistens für die ärmsten Leute und Kinder — noch vor 49—50 Jahren gegolten hatten.

Der Verfasser behandelt die althergebrachten Nahrungsgebräuche der Gebärenden, der Säuglinge, so wie der Kleinkinder ausführlich, ohne dabei die Speiseordnungen der Alten und Kranken ausser acht zu lassen.

Vom 5.-en bis zum 9.-en Kapitel teilt er verschiedene Speisesorten mit. Am Anfang der einzelnen Abschnitte erwähnt er altertümliche Speisen, die um die Jahrhundertwende — seltener sogar zwischen den zwei Weltkriegen — gebräuchlich waren. Er zählt aber auch eine Reihe der heutzutage gewöhnlichen Speisen des Bauernhaushalts von Apátfalva auf, indem er kurz die Art und Weise ihrer Zubereitung andeutet.

Es wird die hervorragende Bedeutung der Suppen in der Ernährung der Dorfbewohnerschaft hervorgehoben, dann folgt — nebst der Berührung ihrer allgemeinen Kochregeln — die Aufführung zuerst der herkömmlichen, zuletzt der neuerdings bevorzugten Brühen nach Grundstoffen.

Den mannigfachen Breien und anderen breiartigen Speisen wird ein Kapitel gewidmet. Die aus Hirse-, Mais- und Gerstenbrei verfertigten Speisen sind heutzutage von den Reis- und Kartoffelgerichten verdrängt, und die aus Maismehl zubereiteten Polentas sind ebenfalls aus den Speisefolgen der Apátfalvaer Kleinwirte verschwunden.

Die Sossen, dicken Speisen und Gemüsen werden im 7-ten Abschnitt behandelt; im 8-en Kapitel kommt die Reihe an die Kartoffel- und Krautspesen.

Der vorzügliche Ackerboden und andere Natursegen von Apátfalva wirkten sich fördernd auf die Viehzucht aus. Infolgedessen gebührt in Apátfalva dem Fleisch allen übrigen Speisen gegenüber die Vorrangstellung. Die Fleischgerichte und die Fleischversorgung werden im 9-ten Abschnitt aufgeführt. Neben dem Geflügel wird die Züchtung der domestizierten Säugetiere hinsichtlich der Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitungsweisen der Fleischprodukte ausführlich erörtert. Die Zubereitung des Hochzeitschmauses wird besonders hervorgehoben, denn sie beansprucht immer ein richtiges Sachverständnis und eine jahrelange, kunstgerechte Übung. Zuletzt beschäftigt sich Verf. mit der bäuerlichen Schweinezucht und der Schweinemast.