

AZ APÁTFALVI NÉP TÁPLÁLKOZÁSA II.

SZIGETI GYÖRGY

(Szeged, Cs. M. Művelődésügyi Módszertani Tanács)

DISZNÓLÉS APÁTFALVÁN

Apátfalván azt tartották, hogy december első napjaitól bármikor el lehetett kezdeni a disznóvágást. A legtöbb disznót mégis közvetlenül karácsony előtt, valamint karácsony és újév között vágták, amikor már hidegebb volt az idő és az ünnepek alatt a család is jobban együtt tartózkodott. Karácsonykor, Szilveszterkor és farsang idején nagy keletje volt a disznófejből és körömből készült kocsonyának.

Nagyobb családoknál 3—4 disznót is vágtak egyszerre. Újabban elaprózzák a vágást, hogy tovább ehessék a friss aprólékot.

A disznóölésre való felkészülés még napjainkban is nagy körültekintéssel jár. A fűszerek megvásárlása már néhány nappal megelőzi a disznóvágást. Megjegyezzük, hogy a paprika széleskörű használata 40—50 évvel ezelőtt nem volt általános a kolbász készítésekor. A hurkába pedig 60—70 évvel ezelőtt *köleskását* használtak, a rizksására csak fokozatosan tértek át a 20-as évektől. A korábbi előkészületekhez tartozik még a — disznóvágáshoz használatos — *kaszrojok* (vaslábasok)¹, tálak, hússzóó és bélmosó teknők, vasból készült zsírsütő üstök, fazekak előkészítése. Disznóvágás előtt a késeket, baltákat, újabban bárdokat házi *köszörűkövön* — amit rendszerint gyerekek hajtának — megélesítik.

Régebben disznóvágáskor a vízholdás is gondot jelentett ott, ahol nem volt az udvarban ásott gémeskút sem.

A *böllér* jobbára a rokonságból került ki. Újabban többen vannak Apátfalván is, akik mellékkereset érdekében foglalkoznak disznóvágással.

A disznóölést reggel hat óra tájban kezdték. A kövérebbet könnyebb volt megfogni, de a kevésbé hizottat sokszor csak nagyobb küzdelem, nem egyszer hajsza után tudta lefogni rendszerint három ember. Kettő a fülénél fogta, az erősebb harmadik ember pedig a farkánál. A farkánál fogva felemelt állat már nem tudott magán segíteni. Az öléshez elegendő volt egy kemény acélból készült *szúrókés*. Régebben arra törekedtek, hogy a torkán keresztül szívenszúrják, újabban főütőerét igyekeznek elvágni. Ez utóbbi módszer azért is jobb, mert tökéletesebben kifolyik a vére.

Sertést csak nagyon ritkán *kopasztottak*, leginkább ha pörkölésre alkalmas hely nem volt. A kopasztás nagyméretű *sütőteknyőben* történt nem túlságosan forró vízzel, kések segítségével.

A szalmával való pörkölés idején a gyerekek feladata volt a *kistűz* ápolása. Azzal gyújtották meg a disznóra terített szalmát. A pörkölést szélvédett helyen, a takarmányostól vagy szérúskerttől távol végezték. Újabban *pörkölőgéppel* pörkölnek.

Ha nem volt eső, vagy különösen zord idő, a disznó mosását és bontását ugyanott végezték, ahol pörkölték. Ezekhez a műveletekhez valamikor tiszta szalmára, szárizikre vagy egy leemelt kiskapura fektették.

¹ A táplálkozás eszközzanyagát az egyes témakörökön belül alkalomszerűen említjük.

A gyerekek a továbbiakban csak szemlélői voltak a disznóvágásnak, miközben kis darabkát rágsáلتak a megpörkölt disznó farkából vagy a fülének a porcogós részéből. Az asszonyok közben vizet melegítettek *abálólének*.

Napjainkban is az alaposan megmosott és késsel megkapart disznót hátára fektetik. Először a sonkákat veszik le. A hátsó sonkák mérete attól függ, hogy a combtóból vágják-e le, vagy a fél *körösztcsontot* is a lábakkal együtt veszik le. A sonkák levétele után hasra fordítják.

Ezután a szájnylás két végétől azok folytatásaként a nyak közepe vonaláig hátrafelé hosszába bevágják, majd ezt a kétoldali vágást a nyak közepén egy keresztbe való átvágással összekötik. Azután az állat felhasítása következik hosszában az *orja* (gerinc) vonalában a nyakán levő harántvágástól a farkáig. A *paraszt böllérek* háton bontanak, a hivatásos hentesek hason. A levágott darabokat tiszta ruhával bélelt vesszőkosárba vagy teknőbe teszik. A háton végighasított disznónak mindjárt látják hogy milyen vastag a szalonnája. Először az *orját* teszik szabaddá a szalonnától, majd a farkánál fogva fokozatosan fejtik le baltával az orját egészen a fejéig.

A belek szabaddá tétele után óvatosan az összes belet egy előre elkészített nagy tábla vagy bélmosó teknőbe teszik, amit az asszonyok visznek el.

A *máj, tüdő és szív* a melegedő abálólébe kerül, majd a *körösztcsontot* a disznó farkánál a porcós részeknél késsel elvágják és ezzel lehetővé teszik, hogy két oldalon a szalonnát a rajta levő hússal ki lehessen teríteni. A kiterített szalonnát lefektetett, de két végén feltámasztott létrára teszik.

Ha eddig készen vannak, a *háznak* a lefejtése következik, amit *tepszire* tesznek. A *hosszúpecsenye* levétele után a lapockákat fejtik le, amit a körösztcsont, továbbá a bordás oldalak, a has és melli részen levő vékony húsos rész, az ún. *nyúzza* lefejtése követ. Az álla alatti *tokaszalonnát* aszerint vékonyítják, hogy mennyi a hurkába töltendő kása mennyisége. A szalonnát régen csak kétfelé, újabban háromfelé vágják el: két *ódalszalonnára* és *hasaljára*.

Mire a bontás teljesen befejeződik, a böllért és a neki segédkezőket reggelizni hívják. A reggeli leginkább a megabált, majd vöröshagymás zsíron megsütött *disznóvér*.

Reggeli után a benti munka következik. A *paprikásba* csontos részt, a félig megabált tokát, vesét, kevés májat, az orjának a nyaki részét, az oldalasból és nyújjából egy-egy darabot, néhány darabka színhúst válogatnak. A paprikást törött és csöves paprikával, vöröshagymával, babérlevéllel és köménymaggal fűszerezik.

A böllér ezután megkérdezi a háziasszonyt, hogy mekkorára hagyja a sonkákat, mennyi hús maradjon a körösztcsonton, lapockán. Újabban jobban leszedik a húst, hogy több legyen a kolbász. A *varsli* töltelékét a disznó megabált fél fejéből, továbbá a szívéből és nyelvéből, valamint bőrös darabokból készítik. Régebben a szívéből és nyelvéből inkább savanyú *szíve-nyelve* levest főztek.

A fej másik feléből füstölés után *kocsonyát* készítenek. A *háját* valamikor a padláson a szelemenhez kötötték, hogy macska ne férhessen hozzá és kocsikenésre használták. Újabban hájastésztekat sütnek vele.

Időközben az asszonyok a *hurkabelet* a *kóbászbélől* széjjelfejtik, leszedik róluk a *bélsírt*, amit sok helyen alapos kiáztatás után a zsírnakvalóval együtt kisütnek.

A zsírnak való szalonnát előbb fölaprítják, majd vasüstben lassú tűzön kavarva kisütik. Van, aki azt tartja, hogy addig kell sütni a zsírt, amíg a *töpörtő* már pirosodik, mert az ilyen zsír jobban eláll. Mások viszont szeretik fehéren hagyni a töpörtőt, aminek a zsírja is hófehér marad. Biztos jele a zsír kisülésének, ha a teteje az üstben habos. A zsír leszűrése után a tepsibe kiöntött töpörtőt megválogatják. Egyik részét étkezés céljára, a másik részét a szappanosba külön-külön teszik. A *rúzsás töpörtő*

8—10 cm hosszú, 3 cm széles és 4—5 helyen keresztbe be van vágva. Sütés közben a bevágás helyén megkunkorodik és széjjelnyílik.

A beleket előbb kimossák a bélsártól. A *kóbászbelet* 70—80 cm-re vágják és addig kaparják, amíg hártya vékonyságú nem lesz. A *hurkabelet* pedig 40—50 cm hosszúra darabolják, majd *bélmósó teknőben* lesózva előbb kevés oltott mésszel, majd néhány fej megtisztított és karikára szelt vöröshagymával dörzsölik. Ezután 1 kg-nyi kukorica vagy búzaszemmél dörzsölik át. A hurkabél mosásával egy asszony 2 óráig is elbajlódik. Azt tartják, hogy akkor van jól kimosva, ha a fehérre meszelt falhoz vágva odaragad.

A megabált hurkábavalót (tüdő, toka aljáról lefejtett bőrnélküli szalonna) apróra vágják, majd megsütik, de nem szárazra. Azután a *kifakadoztatott* (jól megfőzött) kása közé kavarják és melegen töltik a bélbe *pricc* vagy húsvágógép segítségével. Töltés után bekötözik és kissé megfőzik.

A felaprított kolbászhús fűszerezése nagy körültekintést igényel. Egy kg őrölt húshoz mintegy 3 dkg sót tesznek, majd apróra vágott fokhagymát szórnak rá, végül borsot, törtpaprikát és *keminmagot* tesznek bele. A *kóbász* töltelékét fél óráig gyúrják töltés előtt.

A szalonnák és húсок sózása teknőben történik. Füstölés előtt legalább kétszer megforgatják a sóban. A sózott szalonnát és húst 7—8 napig melegebb helyen, az ágy alatt tartották, majd hűvösebb helyen (régebben a tiszta szobában, vagy a kamrában) is 7—8 napig füstölés előtt.

A *puorba* (gyomor) töltött *varslit* két végén házicérnával bevarrják és kifőzik, majd egy napig két deszka között 25—30 kg súllyal lepréselik. A vastagbélnek a gyomornál kiszélesedő részébe töltik a *kispalkót*, másnéven *kispálynját* vagy *gömböcöt*, régen hurkatöltelékkel, újabban a varsléhoz hasonlóan húsos-bőrös töltelékkel. Utóbbi esetben ezt is le kell préselni. A *nyári kóbászt* főként marhahélibe töltik és hogy szaporább legyen marhahússal, ritkábban kecskehússal keverik a disznóhúst. Voltak akik szamarat is vágtak erre a célra, de ez nem volt általános.

A hús füstölése régen a kéményben történt, újabban pedig erre a célra épített *füstölőben*. Úgynevezett *fehér* (sózott) *szalonnát* ma már nem igen hagynak, inkább a *fokhajmás-paprikás* és a *zsirban abált szalonna* a gyakori. Az utóbbi időben egyre kevesebb húst füstölnek, helyette inkább kisütik és zsírral leöntve tartósítják.

A disznóvágás napján délben *paprikást* esznek. Este a *disznótör* étrendjében szerepel az *orjaleves* metélt vagy csigatésztával, a *szárma*, hurka, kolbász, pecsenye, kenyér helyett *köttes*, süteményként leginkább *hájás kifli* és *töpörtős pogácsa*.

A *májashurka* készítése az első világháború után terjedt el.

A disznóvágás alkalmával szokás kóstolót is küldeni, figyelembe véve a szomszéd- vagy rokon család nagyságát, ahova küldik. A *kóstoló* paprikásból, hurkából, kolbászból és pecsenyéből áll.

Tréfás népszokás volt a disznótör *kántálás*, amikor 3—4 személy (férfiak asszonyoknak, asszonyok férfiak öltözve) mint vándorok állítottak be a disznótörbe és hangjukat elváltakoztatva, nem egyszer vaskos tréffákkal mókáztak. A megsült disznótörös ételekből a háziasszony egy-egy darabot tett a garabolyaikba. Napjainkban már csak a gyerekek vállalkoznak kántálásra.

Újév napján rendszerint disznóhúst ettek. Azt tartották, hogy ez szerencsével jár, mert a disznó előre *dúr*, a csirke, tyúk meg *hátra kapar*. Húsvétkor az öregek így biztatták a fiatalokat: „Égyeték ebbű’ ja kóbászbű’, maj’ nem mén a béka a szátokba!”²

² A hiedelmi vonatkozású adatokra is témakörönként a szövegbe beágyazva utalunk.

Olajos bőjti ételekről, amelyek jelentősége az apátfalviak táplálkozásában egészen a második világháborúig számottevő volt, jelen dolgozatomban az egyes étel-nemekkel kapcsolatban és A táplálkozás rendje c. fejezetben már több helyen esett szó. Bőjti időszakban és napokon sütéshez és főzéshez zsír helyett csak olajat vagy vaját használták.

A faluban három *olajsutú* is volt magánkezelésben egészen 1945-ig és még a környékről is (Csanádpalotáról, Magyarcsanádról, Makóról, az 1920-as évek előtt még Ócsanádról is) Pátfalvára jártak *olajat üttetni*. Sajnos, a háború folyamán elbontott, illetve a háború után eladott olajsutúkból nem sok tárgyi emlék maradt meg. A későbbiek folyamán pedig egyet sem restauráltak, mivel a finomított gyári olajjal úgy sem tudtak volna versenyezni.

Adventi időszakban, december elejétől karácsonyig üttették az olajat, *nagybűtbe* (farsang végétől húsvétig) pedig a sutú éjjel-nappal ment.

Hely hiányában a sutú részeiről és működéséről nincs lehetőség írni, de annyit fontos megemlíteni, hogy működtetéséhez bekötött szemű lovakat fogtak a *keringelőbe*, az olajos magot darálás után a *bikában* (vékonyabb falú fémhenger, amit tűz fölött forgattak) megpirították, azután pedig *kisutúták*.

Olajat főként *repcé-* és *tökmagból*, ritkábban *tányéricsa* (napraforgó) magból *üttettek*, de az utóbbit étkezésre nem igen kedvelték. Legjobb volt a tökmag olaja. Ha repcemagból készült az olaj, akkor 50–60 kg-nyi repceből 12–15 liter olaj lett. Az *olajpogácsa*, amiből az olajat kisutúták, kiváló abrakakarmány volt. A pogácsa a sutulás fejében a sutú gazdájáé lett. Az olajpogácsát mázsára mérték és az ára azonos volt mindekor a kukoricáéval. Ritkán dióból és mákból is üttettek olajat, mert akinek sok diója vagy mákja volt, arra is jutott belőle. Az iskolás gyerekek ilyenkor *besettenkedtek* (bemerészkedtek) a sutúba és kértek a dió- vagy mákpogácsából. Sokszor meg is tréfálták őket az ott időző férfiak. Olajos kezüket végighúzták a kormos bika felületén, azután a gyerekek képét megsimogatták a tenyerükkel.

Mivel 3–4 óránál tovább nem kellett egy-egy embernek az olajütésre várakoznia, enni nem igen hoztak magukkal. Ha ettek is, legfeljebb kenyeret pirítottak a bikánál a tűzön és azt olajjal meglocsolták, majd megsózva megették. Volt aki belemártotta pirított kenyerét az olajba. Azt mondják, olyan finom volt, mint a valóságos bundáskenyér.

Az olaj a présből egy *fejőbe* folyt, később csordogált. Mikor teljesen ki volt préselve, már nem is csöpögött.

Régebben olyan *csöcsös korsóba* öntötték az olajat, amilyenben a vizet is hordták. Hátránya volt, hogy a kifolyó nyílásán csak *kicsi lukak vótak* és ezért nem lehetett rendesen kimosni. Az olaj tárolására sokkal jobb volt a *nyitott szájú* korsó. A harmincas évek felé bádognakantában tartották az olajat.

Napjainkban már csak finomított, gyárilag készített olajat fogyasztanak. Sokan orvosi rendeletre, egészségügyi megfontolásból, mivel *nem terheli úgy a szervezetét* mint a disznózsír.

FŐTT ÉS SÜLT TÉSztÁK

Annak ellenére, hogy Apátfalván a húsételt mindig előnyben részesítették a tésztákkal szemben, a heti étrendben emberemlékezet óta a hétfő, szerda és péntek tésztás napként szerepeltek. Hétfőn és szerdán még változhatott az étrend, de a péntek mindig tésztás volt.

Rége *levestészták* minden alkalommal frisset gyúrtak finomabb lisztből. Rendszerint *csíkra* vagy kockára vágják.

A *laska* úgy készül, hogy az elnyújtott tésztát megszáritották és összetörték. Laskát zsírral megkent rétestésztából is készítettek. Üresen feltekerték és késsel kb. 5 cm hosszúra elvágják. Mindkét laskafajtát *suhantott levesben* főzték ki. A suhantott levesben gyakori volt a *csíktészta* és *tarhonya* is. A laskánál több tojással készült tödelt tészta a *lebbencs*. A megszáradt *kalácsmorzsát* prézliként használták. Kenyérsütés-kor annak tésztájából készült a *guba*.

A *tarhonya* fontos volt, s ma is az, az apátfalviak táplálkozásában. Egy átlagos családban 20–25 liter lisztből készítettek tarhonyát. Minden liter liszthez 2 tojást használtak. Még napjainkban is rendszerint sütőteknőben sós vízzel összegyúrák, majd kidörzsölik, *átrestálják*, végül megszáritják. Gyakori tarhonyás étel a *krumplistarhonya*. A krumplileveshez hasonlóan, csak kevesebb lével és apróra vágott krumplival készül. Mikor a krumpli félfővésben van, hozzáadják a tarhonyát és addig főzik elég sűrűre, amíg a tarhonya megpuhul. A *tejbetarhonyát* felesen vízzel hígított tejben főzik, enyhén sózzák és kevés cukorral ízesítik. A *pörkölt tarhonya* készítésekor zsírban megpirítják a tarhonyát, majd kevés vízzel feleeresztik. A *tarhonyás galamb* tarhonyával összefőzött galambpaprikás. A *pirított tarhonyaleves* úgy készül, hogy a megpirított tarhonyába tejet és kevés vizet öntenek.

A gyúrt levestészták készítésekor annyi lisztet tettek a tojáshoz, hogy az nyújtható legyen. A *gölődin* tésztáját meleg sósvízzel és olvasztott zsír hozzáadásával olyan keményre kavarták, hogy gombócot formáljanak belőle. Krumplis tésztából készül a *bögyöllő* vagy újabb nevén *nudli* és a *krumplisgölődin* is.

A *ganca* búza vagy kukoricalisztből készül. A keményre főzött tésztát zsíros kanállal kiszaggatták és kenyérmorzsával vagy *érettúrúval* ették.

A nem levesbe való gyúrt *száraztészták* készítésekor a lisztből tojás és sósvíz hozzáadásával kemény tésztát gyúrnak. A levesbe való *csíkot* vékonyra vágják, a száraztésztára való fél cm szélesre. A száraztésztákat mákkal, almával, lekvárral, dióval, grizzel, kenyérmorzsával ízesítik, cukorral hintik meg. Sós változatban készül a túrós, tojásos, krumplis, *vajajjás* és káposztás tészta. Káposztásnak nagy kockára, a krumplisnak pedig háromszög alakúra vágják. A *túrústáska* gyengébbre készített száraztésztá. Elnyújtás után zsírral megkenik, majd pirított kenyérmorzsát vagy túrót raknak a szélébe és felhajtják, mint a rétest. A kenyérmorzsát suhantott levesbe főzik, a túrósat zsírban sütik. Volt, aki lekvárosat is sütött.

Galuska készítésekor a sósvízben elkevert tojáshoz lisztet tesznek, majd felveszik, amíg nem hólyagzik a tésztája, azután kiszaggatják és forró vízbe teszik. Ízesítik tojással, túróval és tejföllel. Húslevesbe igen kedvelt a *grizgaluska*.

Krumplis tésztából készül a *krumplisgombóc*, *krumplispogácsa* és *krumplisfánk* is. A krumplisgombóc tölteléke lekvár vagy fél szilva.

A *derelye* tésztája is azonos a száraztésztáéval. Két vékony levelet nyújtanak belőle. Az egyikre sorban rárakják a lekvárt vagy túrót, azután a másik levelet ráborítják és metélővel kockára felszelik. Végül körbenyomkodják és kifőzik, majd *cúkoros morzsával* hintik meg.

Élesztő nélküli zsírban sült tészta a *csőrege*, palacsinta, krumplis pogácsa, krumplis fánk és a *sulyom* (sujom) is.

A *csőrege* készítésekor tojássárgáját, *téfelt*, lisztet és porcukrot kavarnak össze. A puha, de nyújtható tésztát *csőregetetélővel* előbb szögletesre vágják, majd bevagdossák, esetleg papírforgó alakúra készítik. Régebben lakodalomba és gyerekágyas asszonynak is vitték.



Kaminos pitar (Apátfalva, Kossuth u.) Juhász A. felvétele (1966)

A *sulyom* (sujom) tésztáját liszt, tojássárgája, *téjföl* összekavarása után keményebbre gyúrták, ujjnyi vastagra nyújtották, majd másfél ujjnyi széles csíkokra vágták. A feldarabolt tésztát hosszában a két végén bevágták és körösztalakot képeztek belőle, azután zsírban kisütötték és megcukrozták. A *tojásos peremet* kicsi gyerekeknek sütötték.

A palacsinta tésztájához hasonló pépből tepsiben sütötték az *olajos* vagy *ka-vart pitét*.

Gyakrabban készített pogácsafélék voltak a *zsiros*, *cúkoros*, *sós*, *túrús* és *töpörtős pogácsa*. Az utóbbinak élesztő nélküli gyúrott és kelesztett leveles változata is ismeretes.

A *rétes* is lehet gyúrott és kelesztett. A gyúrott nem általános. A kelesztett rétest finom, ún. réteslisztből készítik. Tésztáját tejjel és tejben áztatott élesztővel finom hólyagosra kidolgozzák, majd kicsit kelni hagyják. Utána kicsipózzák és széjjel nyitott asztalra terített abroszon a cipót zsírral megkenik és akkorára, mint az asztal, széjjelhúzzák. Közben, hogy ne szakadjon, zsírral kenik. Azután az egyik oldalon az asztal hosszában beleteszik a tölteléket és az abrosszal *fölgurítják*. Régebben kerek tepsiben csigaszerűen helyezték el. Töltelékül túrot, káposztát, almát, mákot, tökört, lekvárt, cimetet, cimetes rizskását, vagy csak cukrot tettek bele.

Apátfalván a lakodalmak és nagy ünnepek igazi süteménye a *gyúrott bélés* volt. Egy béleshez — amit kerek tepsiben sütöttek — a liszt mellé fél liter zsírt, fél liter tejfölt, fél liter cukrot, 2 tojást és egy borospohár (1 dl) vizet használtak. Ezt a tésztát két részre osztották. Előbb az egyiket nyújtották el kerekre és beletették a megzsírozott tepsibe. Erre került a *töltelék*. Legkedveltebb volt a *diós bélés*. Töltötték mák-

kal, almával, lekvárral, fügével, túróval, de volt aki nagyszőlővel (mazsolával). A béles szelét ollóval vagy késsel kicakkozták, villa hegyével mintát rajzoltak vagy gyűszűvel nyomkodtak rá.

A *szalagárés bélés* is úgy készül mint a gyúrott béles, csak tesznek bele szalalkálit is. Itt említjük meg a *szalagárés* (fújtatott) *pogácsát* is, ami lényegében olyan mint a *cúkoros pogácsa*, csak szalalkálit is tesznek bele. Mikor pogácsaszaggatóval kiszaggatták, tojáshabot is tettek rá, arra pedig cúkoros diót szórtak.

A *piskóta* és *torta* mintegy 40 évvel ezelőtt kezdett teret hódítani, de széleskörű elterjedése és házi készítése csak a második világháború után lett általános. Ma már béles helyett tortát visznek a lakodalomba is, amit nem egy esetben száz tojásból készítenek. A torta átmérője akkora mint, a tepszié. Ezért tréfásan *kocsikerek tortának* is nevezik. A hatalmas torta díszítése népművészeti szempontból is figyelmet érdemel.

Mint nem kelesztett tésztát, utoljára említjük a *sósbodagot*. Úgy készült, hogy sósvízzel, liszttel, kevés tojással gyenge tésztát gyúrtak. Amikor elnyújtották, késsel bevágták, megsózták, tojással megkenték és a kemence fenekén sütötték. Böjti időszakban sokszor készítették.

KENYÉRSÜTÉS

Alig két évtizeddel ezelőtt az asszonyi munka próbaköve és fokmérője a kenyérsütés volt Apátfalván is. Ha egy asszony nem tudott kenyeret sütni, nagy szégyen volt számára. A rosszul sikerült kenyeret pedig csak dugva lehetett elfogyasztani, nehogy meglássa valaki.

Szűk esztendőben — rossz termés, vagy háborús ínség idején — a kenyér pótlására több köleskását és kukoricakását, valamint a kemencében cserépfazékban hússal főzött árpakását fogyasztottak.

Kukoricalisztből a kenyér pótlására főzték a *pulickát* és sütötték még 50—60 évvel ezelőtt is az ökölnyi nagyságú *poroját*. Kevesebb kenyér fogyott télen is, amikor többféle pogácsát, nagyböjtben (farsangtól húsvétig) pedig *sósbodagot* és *olajos kavart pitét* fogyasztottak.

A Maros partjára települt Apátfalván valamikor tizennégy vízimalom őrölte a búzát, de a fejlettebb technikájú gőzmalmok fokozatosan kiszorították azokat. Az utolsót 1932 márciusában törte össze a Maroson zajló jeges árvíz. A nagyobb tanyai családok ősszel, még a sáros és hideg idő beállta előtt annyi búzát vittek őrletni a vízimalomba, amennyinek az őrlése 2—3 napig is eltartott. Ilyenkor, ha ügyes citerás is volt a malomban, rendszerint előkerült a hangulatkeltő citera is. A falusiak búzáját a *csúvárok* fuvarozták a malomba, és azok vitték haza az őrleményt is. A régebben korpásan őrölt lisztet otthon az asszonyok megszitálták.

A legnagyobb, ún. *bodor korpából* készítették a *korpaélesztőt* úgy, hogy a leforrázott korpát komlóval, kevés vöröshagymával, néhány csöves paprikával és kovászszal összegyúrták, majd félmarokban kiszaggatták és *pászárítóra* téve a napon keményre megszáritották. Mivel tartottak a *rontástól*, korpaélesztőt kölcsön nem adott és nem is kért senki.

Kenyérsütés előtt a lisztet megszitálták, majd szakajtóban a kemence padkájára, langyos helyre tették. Délután 4—5 óra tájba élesztőt áztattak, este 8—9 óra között pedig *kovásztak*, vagyis a *széklábra* helyezett *sütőteknyő* jobb oldali végében levő lisztre *körösztevesszöre* tett szitán átszűrték kenyerenként 2 dkg sörélesztő hozzáadásával a leáztatott korpaélesztő levét és azt *kovásznak* verték föl. A kovász hat óra alatt kelt meg. Éjfél után 2—3 óra között kezdte meg a háziasszony a *dagasztást*,

amihez langyos sós vizet használtak fel. A teknőben baloldalt levő lisztet fokozatosan tették a kovászhoz. A dagasztás 3–4 kenyér sütése esetén egy óráig tartott. A megdagasztott tésztát másfél óráig kelesztették. A megkelt tésztát kiszaggatás után szakajtóba tették.

A kemence fűtése is leginkább asszonyi feladat volt. Addig fűtötték *szárizikkal* venyigével, vagy gallyal, amíg nem szikrázott a *szérvonyóval* megkapart, vagy a *piszkafával* megpiszkált kemencefenék. A kenyér berakása *sütőlapáttal* történt. Régen a berakás után az asszonyok a szakajtóruhákat rázva cuppogtak, hogy a kenyér fölhasadjon. Az *előte* csak akkor került fel a kemence szájára egészen, amikor meggyőződtek, hogy nem éghet meg a kenyér. A kenyér berakása és sütése mintegy két órát vett igénybe, és reggel 7 óra tájban lehetett kiszedni a kemencéből. A megmosott és kihűlt kenyereket a *komrában* a *kenyeres pócra* tették. Azt a vizet, amivel megmosták a kenyereket, régebben felöntötték a ház tetejére. Egyesek szerint azért, hogy bele ne tapossanak, mások viszont azt tartották, hogy így még magasabbra kel meg a kenyér.

Kenyérsütéskor sütötték a kenyér tésztájából a *lángost* és a *gubát* is, valamint a gyerekeknek a *kiscipót*. A halotti virrasztóra és torra is kenyeret sütöttek. Régen a torról maradt kenyeret a kéregetőknek és koldusoknak adták, a morzsát pedig összegyűjtötték és a Marosba öntötték, hogy a halott lelke megnyugodjon. A karácsonyi morzsát az öregek valamikor kivitték a kertbe és Aprószentek napján a gyümölcsfákra szórták, hogy bőven teremjen gyümölcs és jusson mindenkinek.

A múltban voltak *kényérsütögető asszonyok* is, akik eladásra sütötték és piacra is vitték a kenyeret.

KALÁCSOK ÉS KELT TÉSZTÁK

Kalácsot leginkább ünnepekre, lakodalomra, csökre (körösztlőre, névadóra) módosabb helyeken kenyér helyett halotti torra, szombaton délben ebédre sütöttek. Általában finom nullás lisztből készült. A századforduló előtt nemcsak a kenyér, hanem a kalács sütéséhez is *komlóélesztőt*, másnéven *korpaélesztőt* használtak. Régebbi kalácsféleség a *fenéken sütt fonyott kalács*, de ma már csak kevesen készítik. Gyakoribb a *tepsziben sütt kalács*.

Kalács készítésekor előbb kovászt tettek kevés tejjel vagy vízzel. Mikor megkelt, akkor tejbe sót, cukrot áztattak. Ezt *vájlingba* vagy cseréptálba tették és hozzáadták a szükséges lisztet. Gyenge tésztát dagasztottak belőle, majd kelni hagyták. Zsírral, tejföllel vagy vajjal finomra dagasztották és nyújtás közben sodorták. Vagy *fonyott kalácsot* vagy *dúcot* (kisebb briós forma) készítettek. A kalácsot töltötték is lekvárral, mákkal vagy cimettel. Ilyenkor rendszerint dúcnak csinálták és sodrás előtt a tésztát széthúzták, hogy a töltelék beletegyék. A *lakodalmi kalács* ugyanúgy készült. Újabban sok helyen margarinnal dagasztják. Régebben általános volt, hogy a lakodalmi kalácsot szegfűszeggel is ízesítették. *Túrúslépnit* (túrúslépnit) általában hetenként sütöttek. Leginkább szombaton délben készült a lepény főételnek, de sok helyen készítették pénteken is böjtös ételként. A szegényebb emberek is sütöttek lepénnyt, akik nem tartottak tehenet vagy kecskét. A piacon vagy házaknál általában mindig lehetett elegendő tejterméket kapni. A lepény feneke (alja) kalácstészta volt. A túróba tojást, cukrot vagy sót, olvasztott zsírt, tejfelt vagy vaját, egy kevéske lisztet, a tetejére szintén tejfelt vagy vaját tettek. Azt tartották, hogy az a jó lepény, aminek a feneke pirosra sült. Régen fenéken is sütötték a lepénnyt, de akkor a szélét felhajtották, hogy a túró le ne folyjon róla. A lepény csak frissen volt igazán jó és ha

annyit készítettek, hogy frissen nem fogyott el, akkor kihűlve *mégmeredt*. Ilyen állapotban is rendszerint megelegítették. A lepényt leginkább tehéntúróval, ún. *ótástúróval* készítették. Szükségből kecsketúróval is csinálták. A lepény mellé rendszerint más kalácsot is sütöttek. Így leginkább fonott kalácsot és mákos, diós, kakaós, cimetes, lekváros kalácsot, azaz *veknit*. Ez azonos az újabban *bájpglinak* nevezett tésztával. A kifli tésztája abban különbözik a kalács tésztájától, hogy abba tejfölt, zsírt, tojást, cukrot, sót tesznek és gyengébbre hagyják. A kiflik tölteléke leginkább szilvalekvár cukorral és cimettel. Ez a *lekváros kifli*. A *diós kifli* töltelékébe a ledarált dióhoz cukrot és reszeltalmát tesznek. Ha mákkal töltik a kiflit (*mákos kifli*), akkor a darált mákhoz cukrot és reszeltalmát vagy alma helyett kevés tejet használnak.

Tésztás napokon, amikor nem főtt tésztát készítettek, akkor sütötték azt. Gyakori volt a *hajtogatott*. Ehhez igen vékonyra elnyújtották a kalács- vagy kenyértésztát, zsírral megkenték, majd összehajtották. Ezután ismét megkenték és többször csinálták, amíg összehajtható volt. Utána a tepszi formájára elnyújtották és zsírozott tepsibe tették. A tetejét is zsírral kenték meg.

A *téjfölöslepény* (tejfölöslepény) alja kenyértésztából készült. Túró helyett *csurgatott tejfölt* tettek rá, amit liszttel, tojással, borssal és sóval kavartak össze.

Tésztás napokon főtt tészta helyett *kőtipite* is készült úgy, hogy a lisztet tojással, tejfellel, élesztővel, cukorral és kevés sóval közepes keményre fölverték, hogy már ne folyjon. A tepsiben zsírral megkenték a tetejét.

A *kőtbélest* is ismerték és készítették. Abban különbözött a tésztája a rendes kalácstésztától, hogy zsírt, vajat, tojássárgáját is tettek bele, tej helyett pedig inkább tejfelt használtak hozzá. Gyakran töltötték mákkal, almával vagy meggyel. Ünnepi alkalmakra is készítették, de különösen nyári dologidőben volt gyakori.

A *kőttes* tésztája olyan mint a kiflié. Kantafödővel szokták kiszaggatni. Disznóvágáskor elmaradhatatlan. A tetejét tojás helyett zsírral szokták megkenni.

A *kútbakótt* vagy *vizénkótt* úgy készült, hogy 1 bögre zsírt, 1 bögre tejfölt és 1 bögre tejet, 4 tojást 3 dkg élesztő hozzáadásával liszttel és pici cukorral összegyúrtak, azután ruhába tették és vízben kelesztették. Sokan vödörben leeresztették a kútbá. Voltak, kik szögletes formára vágták a tésztáját és kristálycukorral hintették meg sütés előtt. Mások diós cukorban megsodorták.

A kuglófnak Apátfalván *kuflót* a neve. Anyaga liszt, tojássárgája, tejföl, zsír, tej és cukor, amit élesztő hozzáadásával gyenge tésztának vertek fel. Mikor megkelt, az asztalon széthúzták és cimetes cukrot, valamint mazsolát szórtak bele. Voltak, akik cserépből készült *kuflósütő*ben sütötték meg, de annak híján lábasban is ki lehetett sütni.

A zsírban sült kelt tészták közül ma is gyakran készítik a *fánkot* is. Úgy készül, hogy tejben felverik a lisztet élesztő, cukor és tojás hozzáadásával, majd kelesztés után elnyújtják, kiszaggatják és zsírban kisütik.

NYERSEN FOGYASZTOTT, VALAMINT ALKALMI, GYORS ÉS KÖNNYŰ ÉTELEK

SALÁTÁK

Az éhség csillapításának a legegyszerűbb módja az volt, ha *egy karaj kenyeret* vágtak. Kenyeret munka közben is lehetett enni. Aki előtt pl. szőlőkötözés közben *mejjes kötő vót*, az a *gelebibe* tehetta a kenyeret és munka közben éhségének a csillapítására harapott egyet. Sokan takarékoságból is elhagyták a kenyér mellől a szalonnát. Régebben böjti ételnek is számított a kenyér. Nagypénteken csak kenyeret ettek, esetleg sózták-paprikázták. Valamikor a halotti virrasztás alkalmával és a

halotti torban is a kenyér járta. Ez a szokás máig is megmaradt, csak kenyér helyett ma már sokszor kalácsot sütnék. A kenyér legáltalánosabb ízesítője a só és törött paprika. Gyerekeknek leginkább *lekváros kenyeret* adnak. Sok helyen még a *boldog-asszony szilvát* is kifőzik, hogy több legyen a lekvár. Ízesítették még *kácsaszírral*, *dísznózsírral* és *téfföllel*.

Kenyeret szalonnával Apátfalván általában reggelire és vacsorára ettek. Munkába járva, de leginkább szántás-vetés időszakában ebédre is. Ilyenkor rendszerint vacsorára volt főtt étel. Szalonnához főleg zöldpaprikát, vöröshagymát és fokhagymát ettek, illetve esznek napjainkban is. Nyáridőben az *uborkasajáta* és a *savanya uborka* is gyakori szalonnához. Télen savanyúsággal, legtöbbször savanyított paprikával, savanya káposztával, ecetes vöröshagymával eszik a szalonnát.

Füstölt szalonna helyett a sózott szalonna fogyasztása már ízlés dolga volt. A füstölt mindenkor izesebb volt és éppen ezért jobban is fogyott. A sózott viszont nem volt olyan gusztusos, de hamarabb is avasodott. Az avas szalonnát *heptika* (tüdőbaj) ellen foganatos orvosságnak tartották. A forró zsírban abált szalonna napjainkban is általános és még a füstölt szalonnánál is kívánatosabb.

Voltak, akik szalonna hiányában hagymán és kenyéren ástak a *makai gányóknak* (*hagymakertészeknek*). „*Ha nem lesz pálinka, föl a tarack, ha lesz pálinka, lő a tarack*” — mondogatták ásás előtt.

Újabban csökkent a szalonna fogyasztásának mértéke. Ma már több lehetőség van az igényesebb és választékosabb táplálkozásra. Sokan a tsz-ben szalonna helyett valamiféle konzervet esznek tízóráira. Aki szalonnát eszik, az félrehúzódik, hogy ne is lássák.

Akik nem szerették a nyers szalonnát — főként tavasszal és nyáron — kisütötték és töpörtőként fogyasztották. Tavasszal a saláta mellé is töpörtőt készítettek. Akik egyáltalán nem szerették, vagy gyöngébb gyomruak voltak, s ezért nem ehettek szalonnát, azokat *kakabélűeknek* nevezték. Ők inkább töpörtőt, túrút, *gömöjjét*, vagy kevés kolbászt ettek.

Nyáron sült szalonnát általában a munkásemberek — különösen a falverők, kütörök — ettek. Aratók is, akiknek a feleségük kint dolgozott és nem tudott főtt ételt vinni.

A földből kihúzott retket nem, de a sárgarépat már sokan megették. Azt tartották, hogy étel volt már az magában is.

Hordós káposztát a legtöbb háznál savanyítottak. Böjtben olajjal, mint olajos káposztát, dísznóvágás idején savanyúság helyett fogyasztották.

A nyers tojást csak kevés felnőtt itta meg, de a béresek ellopták még a tyúk alól is, ha a gazdasszony fősvény volt és nem adott nekik elég ennivalót. Csak a tyúk tojását itták meg, az éhes gyerekek azonban a verébtójásra is ráfanyalodtak.

Gyors ételnek számított különösen reggelire és vacsorára a *bundáskenyér*. Volt, aki a mezőre is vitte, de az már nem volt olyan jó, mert *mégmeredt*. Úgy készítették, hogy 2—3 tojást sóval fölverték (sárgáját a fehérjével), majd megmártották a tojásban mindkét oldalon és forró zsírban pillanatok alatt megsült.

A *rátotta* (rántotta) készítéséhez már sok tojás kellett, éppen ezért nem tartozott az olcsó ételek közé. Sokszor készítették, ha kedves vendég érkezett és hirtelenében jobb ételt akartak neki adni. Ahol megvolt rá a lehetőség, növendék gyerekeknek is sűrűn sütötték, hogy jobban fejlődjenek. Sok helyen apróra vágott szalonna töpörtőjén sütötték ki és tavasszal *zódhajmát*, nyáron *zódpaprikát* is aprítottak bele, mások vékonyra elszeletelt kolbással készítették, vagy füstölt oldalasról lefejtett hússal, apróra vágott *nyújjával* sütötték. A *cicvara* rendszerint úgy készült, hogy a

felvert tojáshoz *téföl* és kevés lisztet tettek, majd zsírban megsütötték. Jobb volt, ha több volt benne a *téföl* és kevesebb a liszt. Végül törött paprikával ízesítették.

Húsvétra a sonkalében mindig keményre főzték a tojást, de olyankor is, ha munkába vitték szalonna helyett. A régiek egyáltalán nem főzték hígra. Azt tartották, hogy csak uraknak való a híg tojás.

A még éretlen tejes kukoricát leginkább a kanászgyerekek sütötték *csutkatű* parázon, vagy *száraz tehéngané* parázsán, ritkábban a *parhétban*, vagy a *kemencében*. Augusztus közepétől nagy fazékban főzték a *főtt kukoricát*. A fazékban az aljára is tettek friss kukoricahajat, hogy oda ne égjen a kukorica. A szemes kukoricát télen cserépfazékban főzték és újév napjára a legtöbb háznál asztalra került. A néphit azt tartotta, hogy aki újév napján sok szemes kukoricát eszik, annak abban az évben sok pénze lesz.

Tavaszi időszakban sokszor pattogattak kukoricát. Különösen böjti időben volt nagy keletje. Nagypénteken a régi öregek csak pattogatott kukoricát és kenyeret ettek.

Tököt sokszor sütöttek, különösen télen. A szegények hús helyett is ették. Sütöttek fehér tököt is, de legtöbb helyen csak közönséges takarmánytököt. Nagyon kedvelték a *vashajú* tököt. Annak olyan kemény haja volt, hogy ki lehetett kaparni, mint egy edényt. Azt tartják, hogy dinnyét kell vetni a sütnivaló tök közé, hogy a méhek a tököt is beporozzák a dinnyéről. Ezáltal a tök is édesebb ízű lesz. Főételnek csak szegényesebb helyen számított, a módosabbak inkább csemegeként fogyasztották.

Pirításra jobbára csak tökmagot használtak, a *tányéricsa* (napraforgó) magot csak nagyon ritkán.

Régebben a *savanya káposzta* számított a legfőbb savanyúságnak, a savanyú paprika és uborka csak 50—60 év óta vált általánossá és kezdetben ezeknek a fogyasztása is különlegességnek számított.

Paraszti családokban a hájába főtt krumplit meghámozva nem szeletelték fel, hogy vöröshagymával és ecettel ízesítsék, — ez csak polgári házaknál volt ismeretes. *Ecetes hajmát*, viszont magában is készítették, de *olajos hajmát* nem.

Tavaszi és nyári húsételek körítésére többféle változatban is készítenek salátát. Az egyik, amikor meleg vízzel leöntve hervasztják és *fokhajmával*, ecettel, valamint törött paprikával ízesítik. Másik változata, amikor téfölkön készítik. Újabban cukros-ecetes vízzel leöntik a megmosott salátát és nyersen fogyasztják. Szalonna, paprikás krumpli, sült és paprikás húsok mellé egyaránt fogyasztják.

Vöröscéklából főként télen készítenek salátát úgy, hogy a répát kemencében megsütik, majd meghámozzák, elszelik és legalább egy napig állni hagyják ecetes vízben.

A retket csak azóta termelik, mióta a boltokban árusítják a magját.

A gombát egyáltalán nem készítették ételnek. Gombaismeret hiányában nem merték megenni. Magában semmiféle salátát nem ettek, de még csak kenyérral sem.

TEJ ÉS TEJFELDOLGOZÁS

Alig 70—80 évvel ezelőtt még Apátfalván is általános volt a juhtartás. Legelő is volt bőven, főként a *Gyöpgugar* és a *Dáli ugar* (*Haptató*) határrészekén. A juhtejet rendszeresen feldolgozták, túrót és sajtot egyaránt készítették a juhtejből.

A juhok feje a karám egyik sarkában történt, ahol az *isztronga hajtó hely* volt. A fejésre soros juhot rendszerint kutya terelte az *isztrongára*.

A legnagyobb falkában 150—200 juh is volt. Ilyenkor már két ember fejt. A hüvelykujjat behajtva, annak *bütykjéhez* nyomkodták a mutatóujj utolsó ízületével a csecsbimbót. Ezt a műveletet a jobbkézzel végezték. Ugyanakkor a balkézzel elmarkolták a tőgyit.

A juh 5—10 perc alatt 0,5—1,5 liter tejet adott. *Csészés juh*nak azt nevezték, amelyiktől csak fél liter tejet fejtek. A *birkafejő* fából vagy zománczott bádogból készült és a felső szélén a szája szűkebb volt.

A tejet háromszoros ruhán szűrték át, a ruhát pedig minden szűrés után kimosták, mert a lyukakat befogta a zsír.

A juhtejet *vájlingba* szűrték, azután zománcos, később alumínium üstben meglangyosították és ott az üstben oltották be tejoltóval, majd letakarták *sütőabrosz*-szal és vékonyabb takaróval (pokróccal) is. Ezután fél óráig így maradt és közben be is oltódott. Ezt követően nagykéssel bedarabolták, amikor is 10 cm-es kockákat vágtak belőle és erős vászonruhába belerakták a kidarabolt sajtot. Azt tartották, hogy akkor volt jó a sajtot kidarabolni, amikor már a kézre nem ragadt.

A vászonruhába tett sajtnak a savóját a ruhán keresztül kinyomták, majd beköttették és egy napig kiakasztották a napra. Egy nap után megfordítva új ruhába tették. Ezt a műveletet négyszer végezték el. A sajt 8 napra ért meg és általában kekrekre hagyták, de akadtak, akik le is préselték.

Sajtkészítéskor a savót újra üstbe tették a fölforralták. A benne maradt anyagból lett az *édéstúrú*, melynek savója már a jószágoké lett. A *juhtúrú* a ledarált és megszózott sajt. Az édéstúrú lecsorgott magától, azt már nem csinálták meg sajtnak.

A juhtejből készült *sajt* és *gömöjje* Apátfalván azonos tejterméket jelölt. A gömőjét, amikor piacra vitték, még meg is zsírozták, hogy tetszetősebb legyen. Készítésekor a kellő meleg is fontos, mint a kenyér kelesztéséhez. Ha hűvösön hagyták, akkor már nem lett olyan likacsos.

A kecsketartásnak régebben nem igen volt jelentősége. Azok tartottak kecskét, akiknek földjük nem volt. Az ötvenes évek első felében azonban eléggé általános lett a tartásuk. Korábban *szegények tehenének*, akkortájt pedig *kuláktehenének* nevezték a kecskét. Általában kipányválták, vagy pedig a gyerekek vezetgették az út szélén legeltetve. Inkább a tejért tartották, de inséges időben a húsát is megették. Egyébként nem kedvelték a kecskehúst. Nagyon elítélték azt a mézáróst, aki ki mérte marhahús helyett a kecskének a húsát.

Napjainkban már csak kevesen tartanak kecskét. Azt mondják, hogy sűrűbb a teje mint a tehennek, és éppen ezért a gyengébb tüdejűeknek jobb.

A kecskének a tejét általában *édestej*ként fogyasztják, de aludttejnek is jó, mert azt mondják, hogy nem adja föl a *fölit*. Több helyen *túrút* is csináltak, sőt még napjainkban is csinálnak belőle. Általában elmondhatjuk, hogy úgy használták, mint a tehéntejet.

Igavonásra tehenet nem igen fogtak be, legfeljebb háborús időben, amikor sok igavonó lovat elvittek. A fő takarmány mindig a lóé volt, a kukoricaszár és kukoricahaj pedig a tehené, de megettették a tehenel az árpaszalmát is.

A tehenek fejése az asszonyok feladata. A lány akkor lett nagylány, amikor a kenyérsütés mellett már el tudta látni a tehenfejést is. A férfiak csak akkor fejtek, ha az asszonyt betegség gátolta ebben a munkában, távol volt vagy a gyerekágyat fekdte.

Általában naponta kétszer fejtek, de a kisfiás tehenet 2 hónapig háromszor fejték: reggel 6 órakor, délben és este 7 órakor.

Fejés előtt kezet mostak, vízzel a *fejő*ből a tehen *csécsit* (tőgyét) is megmosták, majd azt a vizet az alomra öntötték. Ezután a gazdaasszony a *kötőjibe* (kötényébe)

megtörölte a tehén tőgyét. Fejésnél *fejőszéket* (négy lábú kisszék) használtak. A fejőt a kisszéken ülve lábuk közé vették és térdeikkel szorították össze. A fejést két kézzel végezték. A tejet *szitka* (tejszűrő) segítségével *köcsögbe* szűrték. Volt azonban, aki csak ruhán szűrte keresztül.

A tejes edények (köcsögök, fejő), hogy jól szellőzzenek, belső léckerítésre voltak kiakasztva. Régebben — főként bent a faluban — *köcsögfára* tették azokat. A tejes edényeket üstben forralták, vagyis *kiforrázták*. A tejet leginkább nyersen, forralva, ejeskávéként és aludttej formájában fogyasztották. Sokan úgy, ahogy kifejték, *tőgyemeleg* állapotban is nagyon szerették.

Az aludttejnek főként nyáron volt jelentősége. Rendszerint köcsögből ették kerek kanállal. Kerek kanállal szedték le a *téfol*t is. Éppen ezért *fölözökánálnak* is nevezték. Az aludttej akkor jó, amikor még fiatal. Ilyenkor azt mondják, hogy *májjas*, nincsen még savója sem. Nyáron a nagy forróságban elöregedik, *mégtúrúsodik*. A *tarhó* készítése nem lehetett általános, mert sokan csak hallomásból ismerik. Kávé készítésekor árpakávét, pótkávét, szükségből égett kenyérhajat használtak. Ezeket kevés vízben megfőzték és a felforralt tejbe beleöntötték. Újabban a tejeskávét is babkávéval főzik.

Az esteli tejet másnap reggel, a reggelit pedig aznap este fölőzték le. Mások azt tartották, hogy akkor volt jó a tejet lefölözni, amikor kezdett összemenni, meg-aludni. Ekkorára jól feladta a fölít. Aludttejből készült az *aludttejtúrú* vagy *szélbék*, mások szerint *széldék túrú*. Az utóbbi neve más változatban is ismeretes volt, hiszen nevezték még *szérzék* és *szérdék túrúnak* is.

Az *édes téfol*t összegyűjtötték. Mindig megvárták, hogy összegyűljön egy kö-pülőre való. Az ilyen *téfol* rendszerint már kemény volt. Ha nem akart összemenni a téfol, akkor köpülés közben a következő kis pajzán nótát dalolták:

*Falu végén hasas lán'
Írósvajat kíván,
Addig ebből nem eszik,
Még csak lè nem betegszik.*

Ennek az ütemére köpültek, amíg csak össze nem ment. Ha a tejföl végképp nem akart összemenni, akkor langyos vizet öntöttek hozzá. Ilyenkor az *írot* a mos-lékba öntötték.

A *túrút* úgy készítették, hogy a meglangyosított fölözött édes tejbe *ótót* tettek. Télen a kemence tetején langyosították a tejet. Az oltott tejből készült túrúnak *ótás-túrú* a neve

Vajkészítés után az *írot* megették kenyérrel, vagy megitták víz helyett. A vaj akkor volt jó, ha friss tejfölből készült. Az öreg tejföl sokszor *megeősödött*, így a belőle készült vaj is erős ízű lett. Ha a tejfölt köpülés előtt fölöntötték mint túrót és egy napig *lècsurgatták*, akkor *csurgatott téfol* lett belőle. A csurgatott tejföl írója nagyon kellemes ízű volt. Az *érett túrút* úgy készítették, hogy a túrót sóval összegyúr-ták, majd dézsába téve összegyűjtötték és fából készült csavarópréssal lepréselték. Az érett túrót főként böjti időben fogyasztották és főtt tészta is tették. Volt, aki *dézsás túrúnak*, mások *gombás túrúnak* nevezték, mivel a felső része sokszor meg-gombásodott.

Túróból készült a *gömöjje* is. Készítésekor a túrót megsózták, majd fél ökölnyi nagyságúra összenyomkodták. Előbb a napon szárították, majd nádból vagy cirok-szárból készült rácson a kéményben megfűstölték.

Ha az *írósvaj* nem kelt el a piacon, akkor kisütötték. A *sült vaj*at különösen böjtben, zsír helyett használták. Böjtben ugyanis olaj helyett vajat is lehetett enni.

A tejet és tejterméket leginkább a helybeli piacon, vagy a 10 km-re levő Makó város piacán értékesítették. Az első világháború előtt Nagyszentmiklós és Nagylak piacain is sok tejet és tejterméket eladtak a pátfalvai asszonyok. Sokszor kézben vitték a nehéz garabolyokat, különösen dologidőben, vagy ha a gazda jobban sajnálta a lovakat, mint a feleségét. Újabban a helyi tejüzembe hordják be a tejet, ahol szakszerűen dolgozzák fel.

A tehén tejéből csak nagyon ritkán készítettek sajtot. Ha mégis sor került erre, azt úgy csinálták, hogy a tejet frissen beoltották, majd pedig amikor megalvadt, vászonruhában lecsorgatták, végül pedig lepréselték.

A kisfiasságban a tejet, amikor az ellés után a harmadik, negyedik napon kezdett tisztulni, felforralták és nagy cseréptálban a házbeli és a szomszédokból összehívott gyerekek részére a szoba közepére a földre leterítették. A gyerekek a földön körülvették a tálat és úgy ették az édes savóban *mégtúrúsodott* tejet. Ennek a neve *gurácsás tej* volt. Evés közben a gyerekeket lelocsolták, hogy sok teje legyen a tehénnek.

A *savót*, ami a túró készítésekor visszamaradt, általában nyáron tökkáposzta készítéséhez víz helyett használták. Volt aki víz helyett ivott is belőle.

GYÜMÖLCSFOGYASZTÁS

Gyümölcsöt leginkább a Maros árterületén termelnek. A tanyák környékén kisebb megyesek és szilvafák voltak. Régebben az őszibarack kivételével a legtöbb gyümölcsfajta termelték, bár újabban őszibarack telepítésére is vannak törekvések. Valamikor a meggy mellett legtöbb volt a fűzfaalma, a pogácsaalma, cükorkörte, árpával érő körte és a nyár derekán érő szilvák. Nemesített almafajta nem igen volt. A cükorkörtét főként pálinkának főzték ki. Termeltek még sárgabarackot is, de a fája hamar kipusztult.

Tutajon hordták Erdélyből az almát a *Maruson a lápos olájok*. Aszalt szilvát, almát és körtét gabonáért (búzáért, árpáért, kukoricáért) cseréltek.

Apátfalván szőlőt is termeltek az árterületen, főleg kadarkát. Újabban az olaszrizling és sasza a legfőlkapottabb. Az 1970-es árvíz tönkretette az ártéri szőlőket és gyümölcsösöket. Sokan újra telepítik az árvíz következtében erősen megrongálódott szőlőjüket, gyümölcsösüket, de már korszerűbb keretek között. Többek között őszibarack mellett olyan szőlővel is kísérleteznek, amelyet nem kell majd permetezni.

A *dinnye* termelése nem volt jelentős. A tanya melletti földben vagy az ártéri homokon a legtöbben termeltek, de a tanyaföldben nem szeretett a dinnye, a távolabbi földre meg fontosabb munkák mellett nem értek rá sűrűn menni a dinnye ápolása végett.

Nyersen is majdnem minden gyümölcsöt fogyasztottak, de főleg a meggyet, mert az nyáron üdítő volt. A cseresznyét is legtöbbször nyersen fogyasztották, de abból elég keveset termeltek. A szilvából már inkább pálinkát és lekvárt főztek.

Aszalni a meggyet, szilvát, körtét és almát szokták. Befőttet — régen úgy mondták, hogy *duncot* — legtöbbször meggyből, barackból, körtéből, *bisalmából* (birsalmából) készítettek, illetve készítenek. Voltak, akik félérett állapotban az almát és szilvát is befőzték.

Leggyakoribb gyümölcsből készült ételek: a meggye leves, almaleves, büszkeleves, szilvacibere. Az utóbbiban az aszaltszilva mellett aszalt alma, körte, meggy és cseresznye is volt vízben megfőzve, kevés cukorral ízesítve.

*Kompót*ot főként birsalmából és almából főznek. A vízben megfőzött gyümölcsöt cukorral, cimettel ízesítik.

Lekvárt főleg magvaváló kékszilvából, barackból és birsalmából főznek, de az utóbbi nem általános.

A hiányzó gyümölcsfélésegeket a piacról pótolták. Azonkívül *dorozsmai almás emberek* járták a határt, akik gabonáért cserélték az almát. Egy rész gabonáért két rész gyümölcsöt adtak. Napjainkban már a boltokban is árulnak gyümölcsöt.

A *fűzfaalma*, másnéven *szentiványi alma* nem tartozott ugyan a legfinomabb gyümölcsök közé, de nyáridőben a gyerekek sokszor kaptak belőle. Szentiványi almának azért nevezték, mert Szent Ivánkor a *szentiványi tűz* körül ezt szórták a gyerekeknek. Később, amikor a tűzgrás szokása elmaradt, az almát sokáig — még a 40-es években is — szórták Szent Ivánkor.

GYÜMÖLCSÖK ÉS ZÖLDSÉGÉLÉK TARTÓSÍTÁSA

Apátfalván még a 30-as években is az aszalás volt a gyümölcsök legfőbb tartósítási módja és kizárólag csak gyümölcsöt aszaltak. A körtét, almát, barackot, szilvát rendszerint kenyérsütés után a kemencében aszalták. Volt, aki egyszerűen betöltötte, de akkor *pérnyés* lett. Tepsibe betéve sokkal tisztább volt. Időnként ellenőrizték a kemence száján keresztül, hogy eléggé száraz-e már az aszalnivaló. Az sem volt jó ugyanis, ha túlságosan kiszáradt, mert olyankor sokat veszített ízéből, zamatából. Ha egyszeri fűtés után nem volt tökéletes az aszalás, akkor a legközelebbi fűtés után még egyszer betették a gyümölcsöt a kemencébe, vagy pedig napon szárították tovább. A cseresznyét és meggyet mindenkor napon szárították a háztetőn, *pászárítón* kiterítve. Az aszalt gyümölcsöt tarisznyába rakták és a kamrába szellős helyre tették, hogy a moly meg ne lepje.

Lékvárnak legjobb volt a kékszilva, de az utóbbi évtizedekben nagy teret hódított a *sárga barackból* készült lekvár annak ellenére, hogy nagyon cukorigényes. A birsalmalekvárt is főzik, de nem általánosan. A lekvárt rézüstben vagy zománcos üstben főzték addig, amíg a *lapocka* (kavaró kanál) meg nem állt benne. Ha kavarás közben az üst *feneke* (alja) meglátszott, akkor jó volt a lekvár.

A *cibère* vegyes aszalt gyümölcsből (szilva, alma, körte, meggy, cseresznye) készült. Bő lére eresztett, levesszerű és csak kevés cukorral, főtt gyümölcs volt.

A *befőttnek* korábban *dunc* volt a neve, később *duncolt befőtt*. Ma így mondják: „A befőttet *duncoljuk*”. Befőzni meggyet, cseresznyét, körtét, szilvát, barackot és *józsep almát* szoktak. A befőzés a 40-es, 50-es évektől lett általános, amióta sokkal olcsóbb a cukor, mint régebben volt.

A befőzést megelőzi az üvegek, majd a gyümölcs mosása. Befőzéskor a megmosott gyümölcsöt üvegbe teszik, majd kevés vizet öntenek rá és megcukrozzák. Sokan azt tartják, hogy a meggy és a cseresznye eltevésénél elegendő annyi víz, amennyit a gyümölcs ereszt magából. Végül egy késhegynyi *szalicint* (szalicilt) szórnak a tetejére, majd *hólyagpapírt*, újabban celofán papírt kötöznek rá. Ezután következik a *duncolás*. Ha egy mód volt rá, akkor kemencében kenyérsütés után *duncoltak*, de újabban ez nem nagyon lehetséges és ma már üstben végzik ezt a munkát úgy, hogy fokozatosan szokják meg az üvegek a meleget.

A házilag aszalt gyümölcsöt az utóbbi 30—40 évben fokozatosan kiszorította a *kompót*, ami szintén eléggé cukorigényes. Úgy főzik, hogy a meghámozott almát, körét, esetleg birsalmát feldarabolják, majd *cúkoros vízben* megfőzik. Az almakompótot cimettel, a körte- és birsalmakompótot pedig szegfűszeggel fűszerezik. A be-

főttet általában télen fogyasztják, az almakompótot nyáron, a körtéből és birsalmából készült kompótot pedig ősszel.

A savanyúságok közül a *hordós* vagy *savanyakáposzta* készítését már említettük a káposztás ételknél. Ízesítéséhez só, bors, babérlevél, köménymag és csöves paprika szükséges.

Az *ecetes uborkát* ecetes vízbe tették. Minden ötödik bögre ecet volt. Szemes borsot, tormát és szemes zöld szőlőt is tettek bele ízesítőül. A tetejére kevés szalicilt szórtak és dunsztolni kellett. A *kovászos uborka* úgy készült, hogy sós vizet töltöttek az üvegben levő uborkára. Minden liter vízhez egy kanál sót tettek. Kaprot és szőlőlevelet, valamint kovászt tettek az üvegbe. Ezután nyolc napig napsütötte helyre tették és hagyták, hogy forrjon és csak nyolc napos forrás után kötötték le. Kovász helyett kenyérbelet is használtak a kovászos uborka készítéséhez.

A *savanya dinnye* is ecetes vízben savanyodik. Savanyítani apró (5–6 cm átmérőjű) zöld görögdinnyécskéket szoktak és az ecetes vízben 9–10 napra megsavanyodik. Különösen disznóvágáskor kedvelik.

A savanyított piros céklát frissen fogyasztották. Előbb kemencében fonnyasztották a vörös céklát, majd megpucolták, keresztben vékonyra elszeletelték és kevés cukorrépat is vágtak hozzá, majd forralt ecetes vizet öntöttek rá és mire kihűlt, akkorára készen volt a savanyúság. Ha cukorrépa nem volt, akkor enyhén megcukrozták.

A *paprika-salátát* keresztbe leszelt paprikából kevés vöröshagymával vegyesen ecetes lében savanyítják. A *savanya paprikát* egészben is savanyítják ecetes lében és ha felszelt káposztával töltik meg, akkor kevesebb ecet kell hozzá. Régebben az apró *józsep-almát* is savanyították.

A *zódhajmát* és a gyenge *fokhajmát* tavasszal szalonnához eszik.

A *savanyúságot* általában szalonnához, paprikáshoz ették, de kompót vagy befőtt hiányában sült húshoz is fogyasztották.

A gyümölcsök megőrzésének legegyszerűbb módja az volt, ha a gyümölcsöt hűvös kamrában *stélázsira* vagy *pócra* (polcra) tették. Szobában a *fogas póccára* főként birsalmát tettek, ami ott sokáig elállt és kellemes illatot terjesztett.

Szokásban volt a szőlő felfűzése is. A vesszőt vagy madzagot a fürtnek a vékony végére kötötték. Ezáltal a szemek szétváltak és nem romlottak meg.

Télire a diót a padláson rakásra kiöntve, vagy ládában, esetleg vesszőből készült *kupujkában* tartották, a mákot pedig tarisznyában a kamrában szögre akasztották.

Pálinka főzésére leginkább szilvát, körtét és barackot használtak. Ritkábban eperből, almából és cseresznyéből is főztek pálinkát. A szőlő *törkölyét*, illetve a bornak a *söprűjét* is pálinkának főzték ki mindenkor.

A két világháború között két helyen is főztek kisüsti pálinkát Apátfalván: Farkas (Józsa) Jánosnál és Juhász Józsefnél. Később a második világháborút, illetve a felszabadulást követő években átmenetileg Magyarcsanádon főzték, de volt, aki Makóra vagy Kiszomborra is átvitte a *cefrét*. Újabban Apátfalván az ÁFÉSZ-nek már korszerű pálinkafőző üzeme van.

FŰSZEREK ÉS ÍZESÍTŐK

Ebben a fejezetben a jelentősebb fűszerek és ízesítők felsorolása mellett azoknak a pátfalvaiak táplálkozásában betöltött szerepére is utalunk.

Só. Nem túlságosan sózzák az ételt. Valamikot tutajon hozták a *lapos olájok* a *kúsót* a *Maruson*, de boltokban is árusították. Rendszerint a *kemince* mellett a *kuc-*

kóban tartották száraz helyen. Előbb kiterített üres zsákon törték meg, azután kiszitálták. Ami darabosan maradt, azt kenyérsütéskor vagy főzés alkalmával használták el.

Bors. Csak a *fekete borsot* ismerik, amit régebben cserépmozsárban kalapács nyelével törtek meg, hiszen valamikor csak szemesborsot lehetett kapni a boltokban.

Paprika. A paprikát termelték is, de csak módjával. A megszártított paprikát máktörő mozsárban törték meg, majd szitálták. Piacon is árusították (Makó, Nagylak, Nagyszentmiklós).

Keménymag (köménymag). Rántott leves, korpacibere leves, savanya káposzta, kolbász ízesítésére való.

Majoranna. Parasztok csak nagyon elvétve használták.

Szefgűszeg. Lakodalmi kalácsba, mézes tésztákba, körte-, birsalma-, esetleg barackbefőttbe, illetve kompótbba tették.

Sáfrány. Fűszerezésre nem használták. Tejfölbe tették, hogy sárgább legyen a színe, vajasabbnak tűnjön.

Tárkony. Nem ismerik.

Szerecsendió. Nem éltek vele.

Vanília. Sütemények krémjébe, töltelékébe tették.

Babérlevél. Savanya levesekbe, szíve-nyelve levesbe, savanyakrumplibba, krumpli-levesbe, bablevesbe, savanya káposztába használták, illetve használják.

Címet (fahéj). Almás sütemények töltelékébe, rizses rétesekbe, tejberizsbe, cimetes kalácsba, *kuflót* (kuglóf) ízesítésére való.

Petrezselyem. A gyümölcslevesek kivételével majdnem minden levesbe használták.

Méz. Mézes tésztákba, süteményekbe, mártásokba, kávéba, forralt borba, mákos tésztára, teába gyakran tették. Karácsony böjtjén dióval, almával, fokhagymával ették.

Cukor. Használata sokrétű és általános. Régebben főként *süveg-*, *darabos* és kockacukrot vásároltak, újabban a kristály és porcukor a gyakori. A gyermekeknek és fiataloknak hosszú évtizedeken keresztül készítette házilag a *cúkort Cúkoros Krisztina Néni* (özv. Farkas Andrásné, Gedos Krisztina), aki piacokon, vásárokon, búcsún, bálakban, később a mozi előcsarnokában árusított főleg a két háború között. Készítményei közül a legismertebbek voltak a *hosszú cukor*, *vagdacs* vagy *párnás cukor*, a *diós cukor* és *égett cukor*.

Tojás. Rántotta, cicvara készítésére, bundás kenyér, tojásos tészta, tojásos galuska ízesítésére, piskótába, tortába, habos és omlós tésztákba, továbbá tükörtőjasként, levesbe eresztve, keményre főtt és híg tojás formájában használják. A becsinált levesbe a főtt tojást kockára vágják.

Mazsola. Diós és mákos béles töltelékébe, kuglóf, pampuska (fánk) tésztájába és kött pitébe tették.

Kakaó. Forralt tejbe, tortafélék tésztájába és krémjébe, valamint hajtogatott kelt tésztákba ízesítőként használják.

Csokoládé. Torták, piskóták díszítésére reszelt csokoládé és csokoládé draszté használata gyakori.

Citrom. Mákos és diós töltelékébe, valamint teába teszik.

Káposztalé. A *szárma* (töltött káposzta) berántásához használják.

Savó. A tökkáposztát ízesítik vele.

Ecet. Használata általános és sokrétű. Főleg a savanyúságok, saláták, savanyú levesek és főzelékek készítésekor nem nélkülözhető.

Bor. Disznópaprikás főzésekor a lábasba egy dl bort is tesznek sok helyen.

Borsöprű. Ételek ízesítésére nem használják. Pálinkát főznek belőle.

Gyümölcslevesek. A befőtt, cibere, kompót levét megisszák. Ha sűrű a befőtt leve, vízzel hígítják.

Törköly. Pálinka készül belőle.

Mák. Máros süteményekbe, mákos tésztába, illetve tésztára teszik. Régebben, akinek sok mákja volt, olajat üttetett belőle. Pogácsája finom csemege volt.

Dió. Diós süteményekbe, tésztákba, főtt diós tésztára használt töltelék, illetoleg ízesítő. Régebben a módosabbak olajat üttettek belőle. Sutulás után a pogácsáját a gyerekek nagyon kedvelték.

Lekvár. Béles, rétes töltelékébe, tésztákba és tésztára tették, kenyérre kenték.

Túró. Béles, rétes és más túros sütemények, *túrús dereje* (barátfüle) töltelékéként használják, *túrús tésztára*, lepényre teszik.

Sajt. Sajtos tésztára reszelik.

Téjöl (tejföl). Uborkasalátára, szármára (töltöttkáposztára), krumplilevesbe, zöldbab levesbe, tarhonya levesbe, tojásos levesbe, tökfőzelékbe, túros tésztára, túros lepény tetejére, téfölös lángosra gyakori.

Aludtjé. Tökfőzelékbe teszik.

Káposzta. Tésztára, rétesbe teszik, de az utóbbi nem általános.

Tök. Rétesbe teszik, de nem általánosan.

Burgonya. Ízesítőként főtt krumplis tésztára használják.

Répa. Sárgarépat húslevesbe tesznek, piros céklát kevés cukorrépával vegyesen savanyúságnak készítik.

Gyümölcsök. Meggyet meggyes pite tetejére, meggyes lepényre és köttbéles tetejére, szilvát szilvásgombócra, almát almás süteményekbe és főtt almás tésztára tesznek.

Gyömbér. Csak hírből ismerik.

ITALOK

Az ivóvíz jelentős részét egészen az 1920-as évekig az *ásott gémés kútak* szolgáltatták, nemcsak a tanyákon, hanem bent a faluban is. Rendszerint minden tanyán, a faluban pedig minden huszadik ház előtt volt ásott kút. Aki ezeknek a vizét nem szerette, a *Marusról* hordta a vizet még a 30-as, 40-es években is, amikor pedig ártézi kútak már szép számmal voltak a faluba, de még a tanyák között is. A tanyaiak hordóban vitték a *Marus vizet*, a falusiak pedig *cserépkantában*, *korsóban abronyica* segítségével. A víz merítésére a part oldalában lépcső volt kiképezve. A Maros vizét fedett kifolyókba vezették és ezt a kútszerű megoldást nem ismerték. Fogyasztás előtt a *Marus vizet* hagyták leülepedni a kantában. Betették a *nagy komrába higganni*. Néha másfél ujnyi iszap is volt a kanta alján.

Az ásott kútak között voltak ihatatlan vizűek is. Sokszor 50 m-el távolabb már jó volt a víz. Olyan ásott kút is volt, aminek a vizétől a jószág is elpusztult. A tanyaiak azért sokáig kénytelenek voltak az ásott kútak vizét inni. A 20-as években azonban 5—6 tanyában a tulajdonosok fúrattak szivattyús *ártézi* (ártézi) kutakat. Egy-egy kútra sokszor az egész tanyasorról eljártak ivóvízért, akik már nem szerettek az ásott kutakból inni.

A *Bikaakolnál* már a századfordulón fúrattak a faluban ártézi kutat, de sokáig idegenkedtek az ivásától. Azt tartották, hogy rosszak lesznek tőle a fogak. A másik jeles ártézi kút a *Szent János* szobor melletti. Sem kezdetben, sem később az ártézi vizet nem árusították. Nehezen szoktak rá az ivására.

Az állatokkal akkor is az ásott kút vizét itatták, ha közel volt az ártézi kút. A kútra leginkább a fiatalok (legények, lányok), esetleg az asszonyok jártak. Szégyen volt, ha férfiember ment a kútra vagy a boltba. Lenézték, hogy az asszony parancsol neki. A vizet korsókban, cserépkantákban hordták, vödörrel legfeljebb a jószágoknak. *Abronyica* a neve annak a rúdnak, amit a vállon keresztbe tettek és amire a vizes edényeket akasztották. A korsók közül inkább a *csécsés korsót* használták vízhorlásra. A cserépedényeket piacokon, vásárokon *gölöcséréktől* vették. Ismerték a fából készült, lapos, hordószerű *csobojót* is. Rendszerint férfiak ittak belőle munka közben. Jó volt belőle inni, mert sokáig hideg maradt benne a víz.

A pálinka főzéséről már a gyümölcsökről szóló fejezetben szó esett. Aki tehette, pálinkát reggeli előtt, éhgyomorra minden nap ivott. Sok helyen azonban csak ünnepnap került elő rendszeresen a *pálinkás butyella*. Nagy dologidőben (aratáskor, csépléskor) is kedvelték a pálinkát, mert azt tartották, hogy erőt ad, disznóvágás idején pedig soha nem hiányozhatott. Általában bekötött fonott üvegben tárolták, csak akinek sok volt, az tartotta kisebb hordóban. A *butyella* használata az első világháborúig volt általános. *Áldomást* általában borral és pálinkával ittak.

Apátfalván nem termeltek annyi szőlőt, amiből elegendő bort készítettek volna. A kocsmárosok is úgy vásárolták; nagyobb lakodalmaakra Szeged környékéről hozták a homokvidékről, leginkább Dorozsmáról.

Akinek volt pincéje, ott tárolta a bort, mások viszont a kamrában tartották, de ott nem lehetett nyárgyi hagyni. Még a pincében tárolt bor is sokszor *nyaras* lett (megsavanyodott, megbornyúsodott) a szakszerűtlen kezelés miatt.

Általában lakodalom, névnap, *csök* (keresztelő, névadás), halotti tor és disznóvágás alkalmával ittak bort. Szomszédoláskor is olykor-olykor került bor az asztalra, de rendszerint csak tehetősebb helyeken.

Télen forralt bort is ittak. Készítésekor a bort feles arányban vízzel hígították, cukorral és cimettel ízesítették.

A sörivásnak is van hagyománya Apátfalván. Házilag is készítettek sört. A sörárpát megfőzték és komlóval erjesztették. Az első világháború előtt Nagyszentmiklósról — ahol sörgyár is volt — sok sört hoztak. Tavasztól őszig itták.

Akinek nem termett szőlője, az *zabszalmának*, jobb esetben meggynek és almának a levéből erjesztett bort. Mivel Apátfalván igen sok a meggy, kipréselt meggyléből a meggybor készítése is általános. Ereje attól függ, hogy mennyi cukrot tesznek bele.

A mértéktelenül sok alkoholt fogyasztó részegeskedők száma igen nagy. Jelenleg talán több mint a felszabadulás előtt, annak ellenére, hogy a részeg embert a józanabb életűek lenézik és megszólják. Azt tartják, hogy a gyakori részegeskedővel meg kell utáltatni a bort vagy pálinkát, vagyis itatni kell vele akkor is, mikor már nem kívánja. Nem egy embernek a halálát okozta már, amikor ilyen alkalommal „meggyúlt benne a pálinka”; — ezt egyébként tejjel szokták „eloltani”.

Teákat valamikor csak télen főztek köhögés ellen. Leggyakoribb volt a *hársfa-tea*. A *kamillateát* főként gyerekeknek és borogatásra főzték. Sokan *gyerékttea* néven emlegetik a kamillateát. Hasmenés ellen, voltak, akik meggyzáróból *meggyfa-téát* is főztek. Újabban már sok helyen az év minden napján főzik a boltban vásárolt teákat.

DOHÁNYZÁS

Az apátfalvi férfiak körében a dohányzás régebben általánosabb volt, mint napjainkban. Különösen a pipázás és a szivarozás. A két világháború között terjedt el széles körben a *cigëretta* szívása. Napjainkban nagy teret hódít a dohány élvezete a nők körében is.

Az 1920-as években termelték is a dohányt. A kertekben saját szükségletre száz szál dohányra kaphatott valaki engedélyt.

A dohánycsempészek leginkább Battonya környékéről hozták a finác által nem látott ún. *szűzdohányt*. A csempészek jobbára a tanyavilágban árusították, mert a faluban kockázatosabb volt házról-házra járniuk.

A dohányt száraz, szellős helyen, főként a kamrában tartották. A nyirkos dohány megpenészedett és ezáltal élvezhetetlen lett.

Fiú az apja jelenlétében akkor gyújthatott rá, ha a kaszát férfi módra tudta megfogni és aratáskor az apja előtt tudott kaszálni.

A dohány vágása többféle módon történt. A legegyszerűbben úgy, hogy egy deszkán késsel úgy vágták, mint az asszonyok a levesbe való tésztát. Volt gyárilag készített dohányvágó kés is, ami olyan volt, mint egy kicsinyített szecslovakóg gép.

Valamikor az idősebb férfiak leginkább cseréppipából, a módosabbak nagyobb tajtékpipából, a legények kisebb cserép-, illetve tajtékpipából szívták a dohányt.

Pipaszárat főleg *jáborfából* (jávorfából), cigarettázáshoz a szipkát pedig meggyfából készítették. *Gyürüce-fából* nem szívesen csináltak pipaszárat, mert kemény volt és ezáltal rontotta a fogat. A tajtékpipa szárára szaruból készült *csutora* került.

Pipát boltokban (minden vegyeskereskedésben) lehetett kapni, de sokan vásároltak a bosnyák vándorkereskedőktől vették, akik nem csak pipát, hanem borotvát és bicskát is árusítottak.

A *bagózás* kevesek szenvedélye volt. Inkább csak a cigányok bagóztak.

A cigaretta is az 1920-as években hódított teret. *Cigaretta* papírba kézzel sodorták. Akadtak, akik papírhüvelybe *cigérettatöltő*vel töltöttek. Parasztok között a kész cigaretta csak a felszabadulás után kezdett teret hódítani. A szivarozás már nem volt általános, inkább ünnepnapokon szívták, de akkor is csak a tehetősebbek.

AZ ÉTELEK TÁROLÁSA

Télen az almát krumplisládában vagy a polcon szétrakva tárolták. A birsalmát a szobában a fogas polcára tették.

A *száraz paszúr*nak (babnak) a padláson *kupujkában* volt a helye.

A kenyérgabonát (búza, árpa) *hambárban* tartották, de akinek nem volt hambárja, az *padlásra* vitte. Az étkezésre szánt kölest is a padlásra öntötték ki rakásba. Jó időjárás (elegendő eső) esetén a másodvetésként vetett köles is jó termést hozott. Ezért mondták nem egyszer a bőség kifejezésére: „*Fizet, mint a köles*”. Apátfalván köleshántolója Kerekes (Kutik) Józsefnek volt a Maros utcán, de sokan Tótkomlóra vitték a hántolni való kölest.

A csöves kukorica szárítására legalkalmasabb volt a *kotárka*, vagy az ideiglenesen ácsolt *góré*. Akinek kevesebb csöves kukoricája volt, az a padláson tárolta, úgyszintén a morzsolt kukoricát is. Az utóbbi azonban csak szükségszerű volt, mert ha a padlásra gabonát vittek, akkor nagyon elszaporodtak az egerek.

A lisztnek zsákban, módos helyen ládában volt a helye a kamrában. A zsákot *ászokra* tették, hogy az egerésző macska aláférjen a zsáknak.

A zöldséget a kamrában homokba tették, hogy ne fonnyadjon.

A tojásnak a *hambárban*, búzában volt a legjobb helye, mert ott nem apadt meg. A tojást a hegyes végével lefelé kell a búzában elhelyezni.

Szárasztésza, tarhonya, kenyérelészto, teának való hársfa tarisznyában fölakasztva szellős helyre került a kamrában. A szárított piros paprikát mozsárban megtörték és beföttes üvegebe tették.

A húsokat és szalonnát előbb megsózták, azután füstölték. Volt csak sózott szalonna is, de csak egy oldalt hagytak, hogy legyen miből töpörtőt sütni, mert a füstölt szalonna nem volt jó töpörtőnek. Újabban füstölés és sózás helyett lesütik a húst. Két-három edénybe teszik zsírral leöntve, hogy ne egyszerre kelljen megkezdni. Salátával különösen jó ez a lesütött és zsírba tett hús. Van aki a *kóbaszt* is így tartósítja.

Zöldbabot szoktak eltenni befőzéssel, de zöldborsót nem, mert az utóbbi rendszerint megpuhul, mivel nem ismerik tartósításának módját.

Ahol nem volt pince, ott az ételt, hogy meg ne savanyodjon, garabolyba tették és leeresztették a kútba.

A nagyobb mennyiségű krumplit, takarmányrépát, cukorrépát és piros céklát télire *elvermelték*. Fél méter gödröt ástak, amit szalmával kibéleltek, beletettek annyi krumplit vagy répát, amennyi a föld felszíne felett kupacba rakva belefért majd az egészet szalmával betakarták és ásóval földet raktak az egész kupacra. Szelőlőzőnek kukoricaszárat tettek középre.

Módosabb helyeken az épületek alatt kisebb-nagyobb pincék is voltak. Nem egy helyen a hambár alatt volt a pince és nagyon jó szolgálatot tett télen a fagyás, nyáron a meleg ellen. A krumplit és káposztát is pincébe tették sok helyen, de a bornak nem tett jót, ha rothadó krumpli vagy káposzta volt a közelében, mert átvette annak a szagát.

Már említettük, hogy gabonát csak az tárolt a padlásán, akinek kotárkája, góréja, hambárja nem volt.

A lisztet vagy a hambárban vagy a kamrában tárolták a jószágnak való abrakkal és darával együtt, azonkívül kisebb mennyiségű krumplit és zöldséget is tartottak a kamrában, hogy főzéskor állandóan kéznél legyen. A disznóhúst, szalonnát a kéményben szellős helyre fölakasztva is feltették, de abban a kéményben nem lehetett évközben fűteni. Az el nem fogyasztott, avasodó töpörtőből szappant főztek.

Ha rossz tárolás következtében a zsír megavasodott, akkor édes tejjel újra forralták. Ilyenkor kenyérbelet, feldarabolt almát és nyers krumplit is tettek bele, mert ezek magukba vették az avas szagot.

Az avas szalonnát megették, sőt sokan szerették is. Azt tartották, hogy a *heptyikások*nak (tüdőbetegeknek) jó orvosság, mert erősíti a tüdejüket.

A lekvár, ha *mégcsicsent* (megromlott), újra főzték.

A hús füstölése sok helyen a szabad kéményben történt, de újabban már a legtöbb helyen építettek az udvarban ún. *füstölt*. A füstölést a disznóvágásról szóló fejezetben részletesen említettük.

ÖSSZEFOGLALÁS

Az a körülmény, hogy Apátfalva határában a termőföld rendkívül jó, részben meghatározója a pátfalvaiak átlagon felüli táplálkozási lehetőségének, illetve igényének is. Nem hiába mondta Apátfalván az egyik orvos annak a betegének, aki lakodalom után gyomorrontással kereste fel: „A földetekben van a betegséged.”

A századforduló előtti hagyományos paraszti gazdálkodás idején is bőven termett Apátfalván kenyérgabona, de az állattartást, állatnevelést biztosító takarmánynövénynek és a kukoricának sem voltak szűkében. Még 70–80 évvel ezelőtt a juh-tartásnak is jó lehetőségei adódtak a feltöretlen legelőkön.

Később, főleg az első világháborút követő időben a korai krumpli és zöldség előbb kerti, később szántóföldi termesztése lett általánossá. Újabban a termelőség-

vetkezeti öntözéses konyhakertészet, az ártéri szőlő- és gyümölcskultúra, valamint az állattartás rendkívül kedvező adottságai jelentik a változatosabb és korszerűbb táplálkozás alapját. Az utóbbi időben a boltban vásárolt ételek jelentősége is megnőtt.

Főételnek mindenkor a húst tartották, ami a pátfolvaiak véleménye szerint a munkához szükséges erőt adta. Ez a laikus felfogás egyébként a mai napig tartja magát. Ha a Szeged melletti tápaiakról egyértelműen megállapítottuk, hogy *kinyeresők*, akkor a pátfolvaiakról elmondhatjuk, hogy *húsosak*, vagyis a kenyérrrel és tésztafélékkel szemben (beleértve a süteményeket is) előnyben részesítik a húsételeket.

Az 1930-as évek előtt a böjtös ételeket olajjal készítették és a hústól, zsírtól főként az idősebb nemzedék böjti időszakban szigorúan tartózkodott. Dologidőben azonban (kapálás, aratás, cséplés, kukoricaszedés, szántás-vetés idején) nem hiányozhatott a hús és szalonna.

Igaz, hogy olyanokról is lehetett hallani, akik fősvénységük miatt — aminek nem egy esetben a mindenáron gazdagodási törekvés volt az oka — a szájuktól vonták meg a jobb falatot, de általában inkább az *élni nem tudó, húson spórolókat* megszólták a józanabb pátfolvaiak. Az ilyen emberre mondták: „*Olyan fősvény, hogy még a sz...t is megenné.*” Még a szegényebbek is, különösen ha a cselédnek (kanász, béres, szolgáló, napszámos) is silányabb ételt adtak.

A fősvénység mellett a *prédaságot*, valamint az étellel kapcsolatos *finyás* (válogató) természetet egyértelműen elítélték Apátfalván is.

Adatközlők:

- Csikota András sz.: 1900
- özv. Gera Jánosné, Bagi Julianna sz.: 1878
- Gyenge Mátyás sz.: 1883
- Gyenge Mátyásné, Bakai Ilona sz.: 1900
- özv. Farkas Andrásné, Gedos Krisztina sz.: 1896
- Kardos (Nóvé) Imre sz.: 1905
- Marczika Máté sz.: 1882
- özv. Mócsa Mihályné, Fejes D. Ilona sz.: 1889
- özv. Sóki G. Mihályné, Varga Mária sz.: 1898
- 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

IRODALOM

- Bálint S.*, Szegedi Szótár I—II. Akadémiai Kiadó Bp., 1957.
- Bálint S.*, A szegedi nép. Gondolat Bp., 1968. 61—87.
- Bálint S.*, Tápé. Falutörténet és népelet. Tápé, 1965.
- Kardos L.*, Az Őrség népi táplálkozása. Bp., 1943.
- Kiss L.*, Vásárhelyi hétköznapiak. Magvető Bp., 1958.
- Morvay J.*, Táplálkozás. Orosháza néprajza. Orosháza, 1965. 400—427. Megjegyezni kívánjuk, hogy a gyűjtött anyag tematikus elrendezését kevés módosítással e munka alapján végeztük el.
- Morvay J.*, Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez VI; Magyar Nemzeti Múzeum — Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattár Bp., 1962. [Gyűjtésünk kérdőíveit ezen mű alapján állítottuk össze.]
- Tápé története és néprajza*. Tápéi Községi Tanács 1971.
- Vajkai A.*, Szentgál. Akadémiai Kiadó, Bp., 1959. 127—171.

DIE ERNÄHRUNG DES VOLKES VON APÁTFALVA (II.)

von

György Szigeti

Dieser Aufsatz des Autors ist die Fortsetzung seiner Abhandlung gleichen Gegenstandes im Band 1971/1 des Jahrbuchs des Móra-Ferenc-Museums. Seine Forschungen umfassen die letzteren 70—80 Jahre.

In diesem Teil schreibt er zuerst über das einst übliche bäuerliche Schweineschlachten in dem im Titel genannten Dorf (Apátfalva: Komitat Csongrád, Kreis Makó), später erwähnt er die traditionelle Ölpressung und den Ölverbrauch. In einem separaten Kapitel beschäftigt er sich mit den ausgekochten Mehlspeisen und Gebäcken. Nach der Beschreibung des Brotbackens führt er die Herstellung der Kuchen und Hefeteige auf. Er erwähnt auch die roh verzehrten, weiterhin die gelegentlich schnellen und leichten Speisen und Salate, dann breitet er sich ausführlicher über den Milchverbrauch und die Milchverarbeitung aus. Er legt die Obstverzehrung dar, weiterhin die Konservierung der Obstarten und Gemüsearten. Nach der Aufzählung der Gewürze verhandelt er in einem Teil die Getränke und erwähnt auch die Gebräuche des Rauchens. Er teilt auch die Lagerungsmethoden der Lebensmittel mit. Als Abschluß gibt er die kurze Zusammenfassung seiner wichtigsten Behauptungen betreff der Ernährung des Volkes von Apátfalva.