

TÁPLÁLKOZÁS ÉS HÁZTARTÁS

A TÁPLÁLKOZÁS SZEGEDI MÚLTJA

A következőkben a szegedi táj szakácstudományát, konyhaművészetét, jellegzetes ételeit és italait, táplálkozási hagyományait és kultikus rendjét mutatjuk be.

A szegedi konyhának sajátos ételeivel, fűszerezésével országos híre van. Ezt többek között a *szegedi* szakácskönyvek közkedveltsége is bizonyítja.

A szegedi táplálkozás és konyhaművészet történetével, néprajzával önállóan és rendszeresen még senki sem foglalkozott. Ki kell azonban emelnünk Kovács János rendszertelen, ám hasznos kísérletét,¹ s főleg Tömörkény Istvánnak műveiben szét-szórt kitűnő adatait, amelyeket természetesen magunk is mindig értékesítünk, legalábbis utalunk rájuk. Említést érdemel *Csefkő Gyulának* a tarhonyáról szóló mintaszerű dolgozata. Gazdag táplálkozási anyagot közöl — lexikális rövidséggel — a *Szegedi Szótár*. Előadásunkban az eddigi írásban rögzített anyaggyűjtést mindenütt a magunk megfigyeléseivel, gyűjtésével egészítjük ki. Olykor helyesbítésre is sor kerül.

Felhasználjuk, itt-ott forrásként idézzük természetesen a már említett, számtalan kiadásban megjelent Szegedi Szakácskönyv receptjeit is. Szerzője Rézi néni, vagyis *Dolecskó Teréz* „asszonyság” (†1883), a híres szegedi szakácsasszony, a piaristák szakácsnéja. Munkáját folytatta szakmatársa, a szintén szegedi *Szekula Teréz*, majd pedig *Kovács Teréz*. Főleg az úttörő Rézi néni munkájának a szegedi ételkülönlegességek (hal, régi madárvilág), paraszttételek (tarhonya, tésztafélék, böjtös konyha) elterjesztésében, polgári rangra emelésében, továbbá a paprika országos népszerűsítésében igen jelentékeny szerepe volt.²

¹ Kovács 199—207.

² A szegedi szakácskönyv számos változatban forog már majd száz esztendő óta országszerte közkézen. Ennek oka, hogy az úttörő Rézi Néni Szegedi Szakácskönyve, amelyet még Burger Zsigmond özvegye (1876, 1878), majd pedig Burger Gusztáv (1882) adott ki, páratlan népszerűségre tett szert. A 4. kiadást nem láttuk. Az 5. kiadás (1890), továbbá német nyelvű változata már Budapesten, az Eggenberger-cégnél jelenik meg. Ezt még több kiadás követi. A 11. kiadást (1911) viszont már az Athenaeum gondozza.

Tömörkény így ír Rézi néni főztjéről: „akinek keze alól került ki a híres és nevezetes szakácskönyv... Nem is ételek voltak azok, hanem költemények. Néha nehéz, súlyos alexandrinusok, más-kor tréfás, játékos szerelmes versek. (Rónasági csodák. 86.)

Rézi néni munkájának közkedveltsége azt eredményezte, hogy más szegedi kiadók is kalózkiadásra határozták el magukat. Nem kellett hozzá több, mint egy *Teréz* nevű szegedi szakácsasszony, meg a könyv címének valamelyes, de lényegtelen módosítása. Így jelent meg az Endrényi Testvérek szegedi nyomdájában *Sógorasszony* [*Szekula Teréz*], Szegedi új szakácskönyv. Szeged 1890. Majd egyszerűsített címen és több kiadásban, így legutoljára *Szekula T.*, Szegedi új szakácskönyv. Szeged, 1926. Endrényi Lajos.

A Traub B. és Társa-cég illusztrált kiadványának címe *Kovács Teréz*, Szegedi képes szakácskönyv. Szeged 1890. Majd új bővített kiadásban 1902.

Csak Tábori Kornél konyhaművészeti könyvészetéből ismeretes *Teréz néni*, Alföldi magyar szakácskönyv és háziucrázat. A szegedi polgári konyha főzökönyve. Kiadójáról, megjelenési évéről nincs említés. Nem láttuk.

Tudjuk, hogy a sütés-főzés a családi munkamegosztás következtében elsősorban az asszonyok dolga és feladata. Az asszonyoké, akik a hagyományokhoz sokkal ösztönösebben ragaszkodnak, mint a férfiak. Ennek eredménye, hogy a szegedi konyha világa is hihetetlennek tetsző régiségeket őrzött meg. Vegyük még ehhez azt is hozzá, hogy az ember gyomra, íz-igénye rendkívül konzervatív: ragaszkodik a megszokott ételekhez, készítési módokhoz, hagyományos ünnepi fogásokhoz.

A természeti népek kiszolgáltatottsága, létbizonytalansága magyarázza, hogy az élelemszerzés maga, már jó idő óta kialakult racionális módjai, helyes és eredményes megfigyelései, tapasztalatai ellenére is tele volt, — öregeknél még most is tele van — mágikus: részben bajelhárító, részben áldozati mozzanatokkal, eljárásokkal, hogy eredeti, archaikus célzataik szerint a természet démonait lefegyverezzék, illetőleg támogatásukat megnyerjék. Ez a magatartás a nagy vallási rendszerek világában is megtalálható (szentelt ételek és italok, böjtök), ami azt mutatja, hogy itt nagyon is archaikus emberi igények és érdekek ápolásáról, szublimációjáról van szó. Ilyen mozzanatokra esetről-esetre majd mindig utalunk.

Bátyk Zsigmond mutat rá arra, hogy a szakácskodás jórészt házimunka lévén, a tűz, tűzhely és közvetlen környéke, továbbá a sütés-főzés eszközei reális rendeltetésük, funkciójuk mellett a néphit szerint még mágikus tartalommal is megtelítődnek. Erre is majd mindig sor kerül.

Előjáróban még csak annyit jegyünk meg, hogy a táplálkozás nemcsak elsődleges életszükséglet, biológiai kényszerűség, hanem szinte művészet: kultusz és kultúra, azaz szertartás és művelődési érték is. Ez a jelleg tükröződik a szegedi ételek változatos készítési módjain, a vendégségek, áldomások ünnepélyes formáin is, amikor nemcsak az evésen, hanem éppen a meghitt emberi együttléten, a kultikus eredetű hagyományok őrzésén és ápolásán van a hangsúly. Nemcsak a paraszti búcsúkra és lakodalmakra, keresztelői lakomákra és halotti torokra, névnapi és zöldágáldomásokra gondolunk, hanem a városi bankettekre, évfordulók és munkateljesítmények vacsorával, ünnepélyes együttevéssel való megüléseire is. Hogy itt mélyről jövő emberi megnyilatkozásokról van szó, az is mutatja, hogy ezek a hagyományok — természetesen okos mérséklettel és új tartalommal — a modern társadalomban is tovább élhetnek.

*

Ezekután először is tekintsük át nagy vonásokban a szegedi táplálkozás, élelemszerzés múltját. Szigorúan csak biztos történeti adatokra utalunk, amelyek mégis elég gazdagok és sokrétűek ahhoz, hogy találgatásokra, távolabbi analógiákból való következtetésekre ne szoruljunk.

Szeged népi, társadalmi fejlődését kedvező vízközi helyzete, korai sószállítása biztosította. Már az Árpád-korban elsősorban Szeged látta el az országot a legfontosabb fűszerrel, a sóval.³

A paprikakereskedő Kotányi-cég reklámcéljait szolgáló, paprikát is népszerűsítő kiadványa *Kotányi János*, A legkedveltebb magyar nemzeti étkek szakácskönyve. Szeged é. n.

Nyilvánvalóan a szegedi szakácskönyvek páratlan népszerűsége ihleti *Krasznai Elza*, Legjobb szegedi szakácskönyv c., Tolnai Világlapja kiadásában megjelent és a legszélesebb kispolgári köröknek szánt, év nélkül megjelent kiadványát.

A helyi szakácskönyv-szerző hagyományok élnek tovább *Móra Ferené Szakácskönyve*. 4. kiadása Budapest 1947; továbbá *Madár Imréné*, Fülleres főzés és hústalan napok. Szeged 1940; Ízletes hadiételek. Szeged, 1942; azonkívül *Nagel Manóné*, Nem gond a főzés és befőzés. Szeged 1941. c. összeállításában.

³ *Reizner* I, 33.

A szegedi táj, illetőleg Csongrád megye fejlett táplálkozási kultúrájára mutat az *eke* emlegetése (1075), a búzaliszttal adózó szolgák felsorolása (1138). A *Gyümölcsény* és *Körtvélyes* Árpád-kori helynevek valamelyes kertkultúráról tanúskodnak. *Győ* falu minden háznépe köteles egyéb kötelezettségek mellett urának, a dömösi prépostságnak adni 2 juhot, 2 köből jó viaszt, 1 sót, az egész falu pedig a tized mellett számos jószágot, kősót, továbbá 30 köből márcot. Így tehát már a méhészet is virágzó (1138).⁴

Az a körülmény, hogy Szent István Mártélyt a zalavári, Nándordot a bakonybéli, I. Géza Csanyt, Ságot a garamszentbenedeki, László király pedig Ányást a tihanyi apátságnak adományozza — hogy egyéb későbbi adományokról ne is szóljunk — megengedi annak föltételezését, hogy itt, a szegedi Tisza mentén, esetleg már régebben, de mindenesetre a XI. században halgazdaság virágozhatott, amelyet az erdélyi só tett lehetővé. A nagymúltú szegedi halszóság talán még a bolgár uralom idejébe nyúlik vissza, és előkészítését a keleti egyház szigorú böjti hagyományainak is köszönheti. Egyébként érthetetlen volna, hogy miért kellett a Balaton menti Tihanynak, továbbá Bakonybélnek, a Garam menti Szentbenedeknek, a Duna menti dömösi prépostságnak tisztai halászó hely, hiszen halhoz közvetlenebbül is hozzájutottak. E monostoroknak a sózott, könnyen szállítható és tárolható hal miatt volt szükségük a Tisza menti, Szeged környéki halászó tanyákra.

A halászat ezekben az időkben nyilván már bent Szegeden is virágzott. IV. Béla kiváltságlevele értelmében (1246 táján) *Tápé* és *Vártó* (a mai tápai rét) a Város birtokába jut, ami a szegedi halászat, halszállítás további virágzását teszi lehetővé. Vegyük ehhez hozzá a folyton növekvő sóeresztést is.

A szegedi polgárság már a XIII. században belekapcsolódik a Szerémség, részben az aradi Hegyalja szőlőkultúrájába is. Mindezekről természetesen más összefüggésekben bővebben is szó esik.

Szeged táplálkozási viszonyait a XV. században *Bertrandon de la Brocquière* átutazó burgundi lovas jellemző vonásokkal örökíti meg (1433). Állapotrajza⁵ nyilvánvalóan a középkor megelőző szegedi évszázadaira is érvényes. Megfigyeli, hogy Szegedtől délre „kenyér helyett valami lepényféléet esznek, de ennek sincsenek nagyon bővében.” Itt nyilvánvalóan a köleskenyér fogyasztásáról van szó. „Szeged... környéke mindennemű gabonával megáldott, termékeny szántóföld. Itt igen sok darvat és tűzokot fognak. Egész piacot láttam tele e madarakkal, azonban igen tisztátalanul készítik és éppúgy eszik. A Tisza rendkívül sok halat szolgáltat, egyetlen folyóban sem láttam oly nagy halakat.”

Az 1522. évi tizedjegyzék⁶ családneveiből kitűnik, hogy Szeged társadalma már túljutott az önellátás primitív fokán és változatos, szinte polgári színvonalú ételkultúrát tudott teremteni.

Igen jelentős a birkahús fogyasztása, hiszen 131 adófizetőnek van juha. A Csordás név már nyilván az istállózásra, a *Sajtnyomó*, *Tarhós*, *Turós*, *Vajas* családnév pedig a tejtermékek változatos feldolgozására, szinte különlegességgként való készítésére utal. A *Disznóverő* („herélő”) már a hizlalást idézi. A *Mészáros*, *Kasza* (Kaszab), *Tagló* nevek az ősi szegedi tőzsérségre mutatnak. Adataink vannak arra, hogy Szegednek a XVI. század legelején Lombardia, Velence felé és bizonyára északnak is jelentős marhakivitele volt.

A differenciálódó élelmiszerellátásra, a társadalmi munkamegosztás fejlettségére mutat még az *Arató*, *Dinnyés*, *Fokhagymás*, *Hagymás*, *Méhes*, *Mézes*, *Olajos*, *Rozsos*,

⁴ Győrffy Gy., Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza. Bp. 1963; 896.

⁵ Szamota I., Régi utazások Magyarországon és a Balkán félszigeten. Bp. 1891, 91.

⁶ Bálint S., Az 1522. évi egyházi tizedjegyzék szegedi vezetőkénei.

Sütő családnév. Föltűnik már a *Szakács* is, vagyis aki alkalmi foglalkozásként sokadalom (vásár, búcsú, lakodalom) idején főz.

A háztartási eszközök készítésére, már önállósuló háziiparra utal a *Cserepes*, *Fazekas*, *Korsós*, *Köszörűs*, *Szítás*.

Az ősi vízi élelemszerzést, így a halászatot, vadászatot, pákászzkodást idézi a *Fürjekes*, *Gémes*, *Gyöngyér* ('lilimadár'), *Halász*, *Madarász*, *Puzs* ('csigabiga'), *Rákos* név.

A bor világába, élelmiszerkereskedelem körébe tartozik a *Boros*, *Borsos*, *Csaplár*, *Kompolár*, *Sós*, *Ürmös* név.

Fraxinus Gáspár, híres orvos (†1563) leveleiben⁷ több olyan ételről, italról emlékezik meg, amelyeket nyilvánvalóan még szegedi gyermekkorában ismert. Följegyzéseiben mindig szívesen gondol vissza szülővárosa hagyományaira. Ezekből értesülünk a kunok híres itala, a *boza* felől is, amely Szegeden sem volt ismeretlen. Mint tudjuk, a boza kölesből erjesztett részegítő ital. A *böcsi* (bewczy) jelentése nem világos. Jelenthet hüvelyes terményt, de valami kalászos növényt is. Előfordul még a *pogácsa* (pogacza), *fonatos vajjas és tikmonyas kalács* (fonathos vaijas ees tykmonijas kalatz), *korpakeszőce* (korpa kezeoltze), *árpakása* (harpa kasa), *káposztáshús* (kapoztashus).

A másfél százados szegedi hódoltság természetesen a Város táplálkozási kultúrájára is éreztette hatását. Itt csak a legfontosabb mozzanatokra utalunk, de természetesen a részletes bemutatásra is hamarosan sor kerül.

Mint láttuk, az 1522. évi tizedjegyzék szerint Szegednek már a középkorban virágzó juhászata volt. Jelentősége nem hanyatlik, hiszen a törökök legkedvesebb húskétele a birka. Egy új mozzanatra kell azonban utalnunk. A török nyomán fölbukkan egy Balkánról behatoló új mesterség, a *cincár* néven emlegetett kupec és juhvágó szakma, amely Városunkban egészen az első világháborúig megtartja különös jelentőségét. Mint ismeretes, a cincárság eredetileg a vlach nyelvcsaládhoz tartozó, igen életrevaló nép, amely főleg pásztorkodással és kereskedelemmel foglalkozott. Ők voltak a török hadsereg hússzállítói, akik minden jelesebb helyőrségnél megtelepedtek. Így jutottak el Szegedre is, de a szakma természetesen már évszázadok óta színmagyar. A rókusi cincárok, illetőleg feleségeik hetipiacos napokon sátor alatt mérték még századunk első évtizedeiben is a frissen vágott birkahúst.

A török konyha maradandó szegedi hatását őrzi — esetleg balkáni szláv közvetítéssel is — a *szárma*, *tarhonya*, *csőrege*, továbbá még a XVIII. században is fogyasztott, *serbet* néven emlegetett mézsör. A török ételkultúrára utal a *simindzsia* néven máig ismert, jellegzetes pékkemence. Balkáni süteménykülönlegességeknek még a múlt században is volt külön boltjuk a Palánkban. Még a századunk elején is közkedvelt volt a Város fiatalsága körében a leginkább *alvét* néven emlegetett *törökméz*, másként tápaiasan *malátacúkor*.

Hogy a törökségnek volt-e valamelyes része a *paprika*, továbbá az amerikai eredetű *kukorica*, *tök*, *paradicsom* Szegedre telepítésében, meghonosodásában, adatok híján nem tudjuk, mindenesetre föltételezhetjük. Ismeretes, hogy e táplálékul szolgáló növények leginkább a Balkánról nyomulnak föl hazánkba.

Adataink szerint balkáni, föltétlenül török közvetítéssel bukkann föl a XVIII. század elején két közkedvelt élvezeti szer, a *dohány* és a *káv*.

A defterekből kitűnik, hogy a hódoltsági Város búzával, árpával, kölessel, borral, vajjal, kisebb részben lencsével, borsóval, illetőleg báránnyal adózott a töröknek, török katonaságnak.

A XVIII. század nyugodtabb, egyenletesebb gazdasági vérkeringése lehetővé teszi az önellátó paraszti konyhakultúra fokozódó bomlását, illetőleg meggazdago-

⁷ *Szmollény N.*, A középkori Szeged műveltsége. Szeged 1910, 99, 109, 111, 116.

dását, és új táplálkozási javaknak, nyersanyagoknak a szegedi piacon és háztartásban való föltűnését. Ilyenek az erdélyi alma, a szlavóniai aszalt szilva, a bosnyák pácolt körte, a baranyai gesztenye, déligyümölcsök, rizskása, különleges fűszerek, továbbá az állatvilágból a pulyka és gyöngytyúk. Ezzel szemben később megindul és kiépül a szegedi gabonának, paprikának, tarhonyának, szalonnának, sajtnak és hagománnyosan a sózott hálnak más tájakon való értékesítése.

A szakácstudományt, illetőleg a szegedi konyhát a XVIII. század folyamán egyrészt a délszláv: szerb és bunyevác bevándorlással, másfelől a bécsi színeződésű barokk műveltség besugárzásával, a német céhes polgárság megtelepedésével újabb jellegzetes hatások érik.

Délszláv eredetre, esetleg közvetítésre vall a *cicvara* nevezetű tojásétel, a *ludáj* néven emlegetett főzötök. Legújabbán a *lëcsó* került át a szerb konyháról mihozzánk is.

A *bécsi konyha* hatása először természetesen a polgári, egyházi, kolostori háztartásokon mutatkozik. Már a XVIII. század első felében vannak különleges fűszerek és csemegék, *konfekt*, *konfek* néven emlegetett patikai befőttek élvezetére adataink. A főzelékek és mártások, édesestzták és polgári készítésű befőttek is meghonosodnak, és a parasztkonyhákban is mind népszerűbbé válnak.

A bécsi konyha jelentős hatását a szakácskodásban elszaporodó német jövevény-szavak is bizonyítják. Terjesztésükből magyarosodó kispolgárságunk is kivette a maga részét. Vannak, amelyek kétségtelenül régebbi szavakat is háttérbe szorítottak, így az *angyalbögyöllő* helyett manapság inkább a *nudli*, a *zsömlemorzsza* helyett a *prézli*, az *árpakása* helyett a *gersli*, a *keménypaszúr* helyett a *babcsuszpájz*, *ímölygős* helyett olykor a *gejl* járja. Új ételek, technikák és eszközök átvételével természetesen maga a szó is átkerült a szegedi nyelvkincsbe. Itt csak néhány szokatlanabbat említünk meg: *cimöt*, *cukmisz*, *mirkác*, *pofézli*, *vucli*. Az átvett idegen szó sokszor dacol az újabb, mind általánosabbá váló magyar szóval, így a *dunc* a *befőtt*, a *frustok* a *röggeli*, a *spenót* a *paraj* szavakkal szemben.

A kukorica XVIII. századbeli meghonosodásával függ össze Szeged *disznóvágó* ipara, amelyből a múlt század második felében a világraszóló szegedi szalámi-gyártás bontakozik ki, és amely az otthonuktól távol dolgozó szegedi, Szeged vidéki kubikosokat, aratómunkásokat látja el szalonnával.

Meg kell említenünk még végül az újszegedi és homoki gyümölcskultúrát, amely főleg a földieperrel, cseresznyével, őszibarackkal remekel.

Mindezek a folyamatok és jelenségek már korunkba is belenőnek és századunk, illetőleg napjaink nagy társadalmi átalakulását, főleg a nő új családi helyzetét is idézik. Ez a mai táplálkozási kultúra már messzire kilépett a helyi önellátás világából, a konyhai hagyomány százados kötöttségeiből. Az új feladatok és távlatok szolgálatából, sajátos alkotásaival a szegedi táj is mindig kiveszi a maga részét.

Kenyér, kalács

A kenyér, szegedi ajkakon *kinyér*, öreg tanyaiakén *könyér*, becéző alakjában *kinyérke*, *kinyerke*, a szegedi alvilág nyelvén *brugó* a legtiszteltebb eledele népünknek.

Ismeretes, hogy az alföldi magyarság mennyire *kinyeres*, vagyis kenyérszerető. Ilyen a szegedi nép is. Vallja, hogy minden eledelre rá lehet unni, egyedül a kenyérré nem. Különösen a *búzakinyér*, *tisztabúzakinyér* kedves neki. Tanyán a *rozskinyér* járja. A homokon inkább a rozs terem meg, de a rozskenyeret azért is szeretik, mert tartósabb, később szárad ki, mint a búzakenyér. Ennek főleg nagy dologidőben van jelentősége, amikor a gazdaasszony külső munkáját nem lehet nélkülözni. Régebben járta a *kétszeresből*, tehát búza és rozs keverékéből süttött kenyér is. Az *árpakinyér*, *zabkinyér*, *kukoricakinyér*, illetőleg ennek némi búzaliszttal való egyesítéséből süttött kenyér népünk szemében nagy szegénységet és ínséget jelentett. Háborús időkben a városiak számára süttött, ízetlen barnakenyeret a sajnálkozó *gyászkinyér* névvel illette.

A középkorból adatolt kölesből süttött lepényszerű kenyér, a *köleskinyér* egyébként még a múlt században is, a szűk esztendőben (1863) fölbukkan.

Szintén a szükség hajtotta rá népünket a *böngyölekinyér*, *böngyölepogácsa* fogyasztására. A *böngyöle* a gyékénynek megszáradt, összetört, esetleg megőrölt lisztes gumója, töve. Emlegeti *Dugonics*, *Nátly*, utal rá *Vedres*.⁸

Térjünk azonban vissza a búzához, búzakenyérhez.

A tápaiak emlékezete szerint a régi öregek a búzát nyersen is rágogatták. Ha érés idején arra voltak kíváncsiak, hogy még *tejes-e*, vagy már megérett, akkor a búzaszemet tenyerükben kidörgölték a kalászból, kóstolgatták. Utána nem volt szabad kiköpniök, tiszteltből az egésztest le kellett nyelniök.

A tarlón maradt szép búzakaralásokat Tápén a szegény emberek gyermekei összededegették. Nyilván ősi hagyományként édesanyjuk otthon megfőzte és tejjel, mézzel, később cukorral forralta össze, majd kitálalva, a család kanállal eszegette. Nem volt főétel, csemegének számított.

A búzaszemeket beáztatva, a tápaiak, tanyaiak sokszor csíráztatták is. A kukoricából készült csíramáléba édesítőnek került csírázott búza is. Homályos visszaemlékezések szerint ezt valamikor a piacon is árulták városiak számára a parasztasszonyok.

Szintén idős tápaiak mesélik, ha a vízimalmok a kis víz miatt, a szélzalmok pedig szélcsönd miatt nem vállaltak őrlést, a családnak viszont elfogyott a lisztje, akkor szükségből *küvön*, azaz őrlekvön is *daráltak* annyi búzát, amennyi ideig-óráig, a rendes őrletésig elég volt. Ez nyilvánvalóan ősi hagyomány.

Népünk régebben szinte mindent kenyérral evett, így a levest, sőt a szárasztészta is. Akárhányszor a bőséges, ünnepi ebédet is egy darabka héjas kenyérral *nyomtatják*

⁸ Mikor a búza köble tizenhat forinttal
Költ s a szükség miatt annyira megdrágult
Böngyöle kenyértül hogy sok szegény elájult.

(*Vedres I.*, Tanátszája. 24.)

el. Nagyon szeretik, főleg az öregebbek a bicskahegyre szúrt kenyérdarabot az étel, főleg mártás, paprikás levébe mártogatni vagy ezen magukhoz venni a keménytarhonyát, húsdarabot.

Az idősebbek a földre ejtett kenyeret még ma is fölveszik, majd megcsókolják, sőt meg is eszik. Kenyeret, kenyérmorzsát nem szabad szemétre vetni, egyes házaknál kutyának adni. Más helyeken csak kézből szabad odaadni, nem pedig hajítani. Nem szabad öregek szokása szerint a kenyérhéjat disznók moslékába vetni, hanem más jószágnak szokták odaszórni.

Valamikor a kemencében sült kenyeret gondosabban kellett meghámozni. Sokan szorgosan összegyűjtötték és tímároknak adták el, akik az égett kenyérhéjat felfőzték és a feketére festett bőrt bedörgölték vele. A bőrnek ettől szép fénye támadt.

Régi tápai regula szerint a kenyérmorzsát a mezőn dolgozóknak össze kellett gyűjteniök és hazavinniök, amikor aztán a jószágnak szórták oda. A morzsa kint esetleg rosszak kezébe kerülhetett volna. A mezei munkából tarisznyában visszahozott kenyérdarabnak *madárlátta kinyér* az ősi tápai neve.

Amikor az apró gyerek leejtette vagy eldobta a kenyeret, az idősebbek rászólnak: *így köll bánni a Jézuska testivel?* Olykor meg is fenytik miatta. Ezzel is már korán a kenyér tiszteletére akarják rászoktatni. E kultikus jellegű magatartás kialakulásába a szakrális hagyomány, az Utolsó Vacsora képzetvilága föltétlenül belejátszott. Nyilván ebbe a hiedelemkörbe tartozik az is, hogy a magyarszentmártoniak szerint⁹ a Napban, ebben az ősi Krisztus-jelképben kenyér is van.

A kenyér megbecsülésének sajtóságos, Tömörkénytől megfigyelt régebbi megnyilatkozása volt,¹⁰ hogy a tanyai nazarénus asszonyok, lányok nem szokták kikeményíteni a ruhájukat. „Nem tartják ugyanis helyesnek, hogy az istenáldotta kenyérmag keményítővé változtatva, világi cifrálkodásokra fordíttassék.”

Az egész kenyeret mielőtt megszeznék, kereszttel jelölik meg. A megszegett kenyér első leszelt, rendszerint a *púp* felé eső részéből, amelynek népünk ajkán *pilis* a neve, régebben minden családtagnak ennie kellett. A tordaiak szerint legalább két embernek. Ők mondják azt is, hogy a pilisből a kutyának nem szabad adni, mert megvész tőle. Van a kenyér pilisről való megszegésének gyakorlati oka is, ugyanis itt kezd leghamarább penészedni. A kenyérnek egyébként van még *béle*, *haja*. Tápén *hasa*, azaz alsó héjas része. A bél és a felső héj között sütés közben keletkezik üregek, elválásnak *angyalfekvés*, Tápén *angyalhely* a neve.

A *kinyérszegés*, kinyérosztás a szegedi nagytájon valamikor a családfő: férj, édes-apa kiváltsága volt. Vannak még ma is tanyai családok, ahol az idős feleség is az urától kér kenyeret. Ő szel a vendégnek is. A vékony karajnak *világos*-, a vastag karajnak pedig *sütétkaraj* a tápai neve. Tréfásan szokták megjegyezni, hogy annak nem áll hazugságra a szája, aki a kenyeret *símára szegi*, azaz szép kerekre meg tudja szegni. Tápén az öregek arra is vigyázni szoktak, hogy a szegésnél a kenyér púja a Maros felé álljon. Okát már nem tudják. Tápén a púpnak *szakáll* neve is hallható. Nagyon szeretöm a kinyér szakállát. Szép szakállas kinyeret sütött az asszony. A domó Csaplár Benedek hallomása szerint a kenyérnek sütés közben kihaladt és kiduzzadt része, gyürkéje. Az ilyen kenyér *domós*. A szó már nem él a szegedi népnyelvben. Az ilyen *fórott* kenyérré egyébként a tápaiak azt mondják, hogy a kemencében *kidurran*t. Alsótanyán az állapotos asszonyt kenyérszegéskor e szavakkal kínálják meg: *karajt adok, hogy fjad lögyön!* Ennek így dukál felelni: *beleharapok, hogy bodor* (göndörhajú) *lögyön!*

⁹ EA 2810

¹⁰ Hajnali ködben. 481.

A kenyér szegedi kultuszára az is jellemző, hogy az új esztendő, önálló családi életet egész kenyérrel kell megkezdeni. Új házba, új lakásba egész kenyérrel szokás beköltözni. Fiatal házások önállósága akkor kezdődik, amikor már *a maguk kinyerin* vannak.

A gyeviek az új kutyát régebben úgy szoktatták a házhoz, hogy valamelyik családtag a bal hónaljában három napig hordott három darabka kenyeret. Ezekből azután három hajnalban egyet-egyet megetettek a kutyával. Hiedelmük szerint most már a kutyát el is engedhették, nem szökött el.

Múlt századi hiedelem szerint annak elállott a hideglelése, aki talált kenyeret evett. Ha evés után megesszük véletlenségből valakinek a maradék kenyerét, akkor ránk marad az árvája. Ezért hangzik el affelé, aki kenyerét meghagyja, a jelenlevők részéről az inkább tréfás figyelmeztetés: *nē hagyj árvát!*

Az is jellemző népünkre, ha valaki evés közben a kenyérből, szórakozottságból újabb darabot vesz föl vagy falatot vág le anélkül, hogy az előbb leszeltet már megette volna, akkor ezt szokták mondani: *éhözöm van*, tápaiasan: *éhösöm van*. Ha nincs senki távol, akkor a hiedelem szerint valamelyik elhalt családtagra gyanakszanak. Ilyenkor a koldusnak szoktak bőségesebb alamizsnát, nagyobb kenyeret adni, hogy különös buzgósággal imádkozzék a megnevezett halottért. Ha népünk álmában a halott éhes, akkor külön cipó sül a koldusnak. Ha a kisgyerek nehezen kezd beszélni, akkor a koldus kenyeréből kérnek a számára.

A *nagypéntöki kenyér* még a középkori liturgiában gyökerező népi szentelvény: vízbefutakat keresnek vele. Készítéséről, használatáról az ünnepnél emlékezünk meg. Megfelelő helyen számolunk be a két karácsony között süttött kenyér képzetvilágáról is.

Az *újkenyér*, régiesen *újbúzakenyér*, azaz idei búzából először sült kenyér — ha lehetséges — még a szokottnál is nagyobb tiszteletben részesül.

Tömörkény a század végén így ír a tanyai asszonyról, amikor a szélmalomból hazahozzák az újbúzából őrölt lisztet¹¹:

„nagy nap, mikor ehhez a liszthez fog az asszony, hogy megdagassza.

Holnap újbúzából sült kenyér lesz — mondja a gyerekeknek.

Ennél különb öröm nincs a világon már ismét. A gyerekek ezen éjjel nem igen alszanak. Hisz mikor az anyjuk hajnalban a dagasztáshoz lát, már figyelve nézik e munkáját, apró, csillogó szemek. Mikor a szakajtóból a megkelt kenyér a széles lapáton a kemencébe vándorol, s szájához teszik a tévét, gondolkozva szemlélik e különféle dolgokat. S egyszer csak a lapáton előjön a kenyér. Friss, illatos. Óh, de valami fölséges lehet. De hülését várni kell, s addig apjukhoz szaladnak...

Apám, édősapám — kiabálják — újbúzából van már kenyér...

Tíz hónap munkájának első eredménye ez. A gazda bicskáját előveszi s kicsattantja. Balkézze a kenyeret fogja meg. Jobbjával a bicskát, annak hegyével a kenyérré kétszer keresztet vet. S megszegei.”

Minden családtag egyszerre eszik belőle, amíg csak el nem fogy. Ilyenkor külön *kúdúscipó* is sült. Voltak tápai családok, ahol az újkenyérből addig nem is ettek, amíg a koldús meg nem kapta a maga cipóját.

Öregek szerint, aki kenyérrel dobálódzik, még abban az esztendőben meghal. Aki lábával tiporja a kenyeret vagy szándékosan rálép, éhséget fog szenvedni. Nem szabad a kenyeret a tetejére fektetni, tehát hogy a *hasa*, alsó része legyen fölfelé, mert az szerencsétlenséget hoz a házra. A kenyérmorzását nem jó földre rázni. Aki rátapos, az a tápaiak szerint a *Szépasszonyok táljába*, azaz rontásba hág.

A kenyér jelentőségét, dicsőségét a szólások, példabeszédek, közmondások, találókérdések serege is hirdeti:

¹¹ A Szent Mihály a jégben. 226.

Nem kinyere a dolog (=nem szeret dolgozni). *Olyan mint egy falat kenyér* (=szelíd, jó ember). *Mögötte mán a kinyere javát* (=öregedő emberre, alaposan elhasznált tárgyra, szerszámra mondják). *Még a kenyérbű sē őszik öleget* (=nagyon szegény). *Nem kér kinyeret* (=olyan tárgy, ami elfér a maga helyén, nincs útban). *Égy kinyérön vannak* (=fiatal házasok, akik szüleikkel még közös háztartásban élnek). *Külön kinyérön vannak* (=egy földel alatt, de külön háztartásban vannak a szülők és a már házas gyermekek). *Kétfelé szegték a kinyeret. Szétszegték a kinyeret* (=elváltak, akik eddig közös háztartásban éltek). *Lősz még cipó, lágy kinyér. Lősz még szöllő, lágy kinyér* (= lesz még jó világ is). *Mosolyog, mint a falusi rozskinyér* (=csöndesen mosolyog). *Majd mögbékül a maga kinyerin* (=majd megbékül, én nem engesztelem). *Messze-é kinyér nélkül?* (=hová mégy?). *Mi lönné belületek nálam nélkül, ha én nem lönnék, mög a pinisz: ki önné mög akkor a kinyeret?* (=mi lenne belületek nálam nélkül). *Még a maga kinyerin sē köllene* (=ingyen sem kell). *Égyformán vannak mint Szekeresék Lóggóékkal* (=egyiküknek sem volt kenyérük). *Kijutott neki a piritus kenyérbű* (=megszegényítették). *Kivőtte a szájából a kinyeret* (=elütötte másnak a kezéről a munkát). Dugonics szerint a hazugság: *cigánykenyér*.¹² *Nyáron ruhádat, télön kinyeredet el nē hadd!* (=légy mindig előrelátó). *Másutt is ősznek fehér kinyeret* (=máshol is meg lehet élni, nem csak itt). *Hun szokás mögszegni a kinyeret?* (=ahol van). *Hogy ősi mög az embör kinyerinek javát?* (=falatonként). A szegyeλλős gyereket, aki vendégségben a kenyérral való kínálást vonakodik elfogadni, e szavakkal biztatják: *vödd csak el, a mi kinyerünk kakastéjjel, varnyúvajjal van ám sütve!* A kenyérnek a szegedi gyermeknyelvben egyébként *kácsi, kácsis* a neve. A tápaiak karonülő gyerekek szokták mondani, a hold felé kinyújtva a kezecskéjét: *adjál Jézuska kácsit babának!*

Ha fogytán van, szűkösen lesz csak elég a kenyér, akkor ezt szokták mondani: *mámma papa lössz a kinyerünk*. Emlegetik *papás* alakban is.

A lisztből való kenyérsütésre egészen az 1950-es évekig elsősorban a gazdasszonyok vállalkoztak, de a városi élet jellegzetes munkamegosztása, társadalmi sokrétősége magyarázza, hogy mellettük már a XVIII. század óta széles vevő- és fogyasztókörrel dicsekedhetett a *kenyérsütőgető asszony* is. Először róla szólunk, majd részletesebben mutatjuk be a gazdasszony kenyérsütését. A pékek a mesterségnél kerülnek sorra.

Egy régi, helybeli szólás szerint *Alsóváros: paprikaváros, Belváros: úri város, Felsőváros: kenyérváros*. Ennek megértéséhez tudnunk kell, hogy amikor a napóleoni háborúk idején a délvidéki, bánáti gabonát itt Szegeden rakták hajóra, hogy a Tiszán le, majd a Dunán föl Komárom, Bécs felé szállítsák, rendszeren a felsővárosi Tiszán rakodtak. A mostani Maros és Kistisza utcában laktak a hajósgazdák. Házaik padlásán és udvarán hatalmas gabonaraktárak voltak.

Sokszor mindjárt az őrlésre is sor került a közeli vízimalmokban. Mindebből világosan érthető, hogy Felsővároson bontakozott ki a kenyérsütőgető asszonyok társadalma. Ezek legtöbbször a vámért őrlő vízimolnárok feleségei is voltak egyúttal. Kemencéjüket akárhányszor azzal a fahulladékkal, forgáccsal fűtötték, amely a szintén felsővárosi hajóács, zindelyvágó, deszkafűrészelő telepekről került ki.

Ezek az asszonyok mindennap egy nagy kemencére való kenyeret dagasztottak, sütöttek. Majd hajnalban megindultak vele a *kenyéripiac* felé.

Tömörkény egyik, múlt század végén írt novellájában a megelevenedő szegedi hajnalról ezeket mondja:¹³

¹² Jeles történetek II, 98.

¹³ A Szent Mihály a jégben. 152.



Kenyérpiac (Klauszál tér, XX. sz. eleje; MFM)

„Lassan kezdenek jövogetni a külső részekből befelé a dolgos népek. Mesteremberek, munkások. Elővillan a hónuk alól valami fehérség. A kis kendő, amibe az egész napi ételük van belekötve. Oly kicsi, hogy igazán csoda. Kevés a kenyér és szűken kell vele bänni... A csizmák, amelyek a gyárak, műhelyek és boltok felé sietnek, mind azt kopogják a fagyon: kevés, kevés.

Utánuk pedig azonnal papucsok kezdenek kopogni. Apró lánypapucsok, kip-kop, kip-kop. Ezeknek a sarka meg azt veri ki: dehogyan kevés, dehogyan kevés. Lám most is mekkorákat viszünk. Hát viszik is befelé a lányok a piacra a rettenetes hizott kenyereket... amelyeknek a héja, az ilyen hajnali levegőben ontja azt a tiszta, meleg illatot, amelyet csak a paraszt sütőkemencében kap meg a tészta.

Hát még a belseje. Micsoda fehéren türemkedik elő, mikor belevágja a piacon a bicskát az asszony. A külváros asszonyai gyúrták tésztává, ők is sütötték ki, s a külváros formás lányai viszik be, hogy ez a finom étel annál tetszetősebb legyen. A belváros pedig megeszi. Még jó, hogy ez a szívesség is kitelik tőle.”

A kenyérfiac egyébként a Klauzál téren, a Kossuth-szobor körül volt. A kenyérsütőgő asszonyok foszlós bélű, magasra kelt, púposra sült kenyérének, továbbá *selyömcipó* néven emlegetett, különleges apró cipójának csodálatos ízét öreg szegediek máig emlegetik.

Asszonyaink kenyérének magasztalásából kivette részét a Szegeden diákoskodó (1835) későbbi híres szerb költő, Subotity Jován¹⁴ is: „*A szegedi gyönyörűséges kenyéret és csodálatos kolbászt soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felhők és a púpja valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni.*” A kenyérsütőgő asszonyok vevőköre elsősorban a *piacrulélők*, tehát a nem önálló háztartásban élő családok közül került ki.

Főleg selyemcipót vásároltak ritka különlegességül a Városba „hazajövő” tanyaiaik, akik abban az időben még igen csak rozskenyeret ettek. A hegyvidéki „láperesztő románok” első szegedi útja is hosszú időközön át idevezetett.

Itt szerezték be a prasztcsaládok is a kenyéret akkor, ha halottjuk volt és a torra készülődtek. Ugyanis régebben a háznál nem gyújtottak tüzet egészen addig, amíg a halottat el nem temették. A torban így aztán a piacon vásárolt *torkinyér*, *tortúrú* és bor került asztalra. Tanyai lakodalmakra is szívesen vásárolták itt az ünnepek érzett tisztabúzakenyeret.

*

A *kinyérsütés* a gazdasszonynak egyik legtisztesebb, kultikus odaadással végzett munkája, amelybe beletartozik a kenyérsütés egész folyamata a lisztitalástól kezdve a kiszült kenyérnek a kemencéből való kivételéig és megmosdatásáig.

A kenyérsütésnek a régi parasztleletben való kivételes jelentőségét mutatja, hogy a benne való jártasságot a férjhez menendő lánytól a közösség szigorúan megkövetelte. Tréfás tápai szóbeszéd szerint csak a nagyfarú menyecske tud szép púpos kenyéret sütni. Férfiak is sütöttek régebben kenyéret, különösen, ha feleségük a Boldogasszony ágyában feküdt.

Régi, de már tűnedezőfélben levő hagyomány szerint nem jó kenyéret sütni jeles napokon, ünnepeken, továbbá kedden és pénteken, a kettős ünnepre következő forgószerdán, búzavetés napján. Tilos azon a napon is, amikor az asszony palántát akar ültetni. Akkor is, amikor a női baj rajta van. A pénteken süttött kenyér keletlen marad. Aki nagycsütörtökön süt kenyéret, annak háza tájékát elkerüli az eső. Az alsótanyaiaik szerint keresztjáró napokon, vagyis az áldozócsütörtököt megelőző három napon sem jó sütni, mert különben a penész egész éven át eszi a család kenyéretét. Sövényházán haláleset, temetés után addig nem sütnék kenyéret, amíg ki nem mosnak.

¹⁴ *Subotity, J.*, Život doktora Jovana Subotitya. Autobiografija. Matica Srbska. Novisad 1901, 127. Fordítását Hegedűs Antalnak köszönjük.

Hamarosan meghal a családból valaki, ha álmunkban kenyeret sütünk. Ez a hiedelem nyilván még a halottak ősi ételkultuszával függ össze. Ahol nem nevelik föl a macskának minden kölykét, annál a háznál nem tudnak jó kenyeret sütni. E hiedelem okát már nem tudják megmagyarázni.

Hagyományörző öregasszonyok állandóan *körösztözik*, vagyis a kereszt jelével illetik a sütés minden mozzanatát: a kovászt, dagasztás előtt a kenyértésztát, bevetés előtt a sütőlapátot, a sütőlapáttal pedig a kemencében égő tüzet. Jámborabbak munka közben imádkozni is szoktak.

A kenyérsütés távolabbi előmunkálatához a kellő időkből való öröltetés mellett régebben hozzátartozott az élesztőkészítés is.

Az élesztő manapság boltban kapható. A gyevi hiedelem szerint a boltosnak nem szabad visszavennie a kimért, de többre sikerült élesztőből, mert különben nem kél meg a tészta. A tápaiak, gyeviak szerint nem sül szép magas kenyér, ha a gazdasszony élesztőjét meglopják. Ilyen esetben kilenc háztól kell kölcsönkérnie vagy visszalopnia. A kölcsönadott komlóból letörnek és visszatartanak egy darabot.

Régebben házilag készült a komló-, bor- és sörélesztő.

A *komlóélesztő* kevés vöröshagymával és árpával vagy korpával, Algyőn, Ószentivánban akácfavirággal is összefőzött komlóvirág, amelynek levét leszűrik. A hátramaradó részt gombóccá formálva a *komlószáritó*, *párszáritó* néven emlegetett kerek, méternyi átmérőjű, alacsony peremű, fűzfavesszőből font kason szárítják meg. A komlóélesztőt a tápai asszonyok régebben a rőzsekazalra felfuttatott komlóvirágból, nádbúgából, csöves paprikából, szentelt búzaszárból, sóból és korpából keverték, főzték. Munka közben kilencszer hintették meg szenteltvízzel. Emlegették *korpáélesztő*, *szömesélesztő* néven is.

Jellemző hiedelem, hogy aki komlót vagy szitát kölcsönad a háztól, annak nem kél meg a kenyerere. Ha a kérést mégsem tagadhatja meg, akkor egy szemet rögtön visszavesznek belőle és csak azután adják oda.

A kellően elkészült élesztőbe egyébként régebben szenteltvíz és búzaszentelőkor szentelt, apróra vágott búzaszál, olykor Szent György napja előtt szedett harmat is került. Ha valakit a nehézség tört, azaz epileptikus rohamai voltak, annak élesztőoldattal mosták meg a kezét, fejét. Ha elszédült, akkor is.

A *borélesztő*, más néven *borpár*, röviden *pár* főleg tanyán készül a forni kezdő must habjából, esetleg a *sőprő* néven emlegetett aljából. A tiszta habot búzakorpával gyúrnak össze, az ő szavukkal: *főhajtik*. Amikor jól megkelt, kiszaggatják és a komlószáritón megszikkasztják. Olykor félzsákra való is készül belőle. A kamrában, ászokon van a helye. A borélesztő kalács sütésére kevéssé alkalmas. A különösen jólsikerült korpából lakodalmass házak kenyérsütéséhez régebben gyakran kértek kölcsön.

Élesztő gyanánt használatos volt régebben a tanyákon, de szükség esetén olykor még ma is a *morzsolka*, *morzsótká*, Algyőn *morzsóka*. Ez úgy készül, hogy dagasztáskor egy féltányér kovászt meghagynak, majd a kidagasztott kenyértésztából is félre tesznek egy darabot. A kettőt liszttel elkeverik, majd tarhonya módjára feldörgölik. A kemence vállán megszáritják, végül fehér vászon zacskóban elteszik. A morzsolka készítésére különösen tavasz felé került sor, amikor a rendes borélesztő már fogytán volt. Ha a morzsolka netalán megfagy és így erejét veszti, akkor rendes bolti élesztővel sül a tanyai gazdasszony kenyeret és a sütés alkalmával újabb morzsoltkáról gondoskodik.

*

A házikenyér sütésének ősi helye a *parasztkemönce*, másként *banyakemönce*, *búboskemönce*. Olyan gyakorlott paraszti ezermester szokta sárból készíteni, aki kútásással, tapasztással is foglalkozik. Részletes leírása, jellemzése, fölfűtésének módja most nem tartozik ide.

A bekészített tüzelővel télen kétszer, nyáron egyszer szokás a kemencét *főfűteni*. A fűtést el kell találni. A gyeviék szerint akkor jó, amikor szikrádzik a kemönce feneké, azaz szikrákat vet a pemetelés nyomán. Erre elsősorban a keserves tapasztalat tanítja meg a gazdasszonyt.

Ha sok a fűtés, akkor a kenyér *cigány lősz*, *lég*. Ha kevés, akkor *zsöngés*, továbbá *copákos*, másként *szalonnás* lesz a kenyér. Akkor is ilyenné válik, ha a kenyértészta keletlen. A túlságosan megkelt tésztát viszont újra át kell dagasztani.

Ha a kenyér *nyúlós* volt, azaz sületlen maradt, és *mögnýulik*, *begyullad*, akkor a tápaiak szerint *rosszak okádtak bele* a kovászba. Elhárítására a tápai asszonyok a múlt században pókhálót, macskaürüléket, elhagyott söprűkórót gyűjtöttek. Az egész tetűfészket rakott venyigeparázsra rakták és ezzel füstölték meg a kamrát, teknőt, szitát, és egyéb használatos eszközöket. A gyevi asszony a kenyér begyulladás esetén három helyről kér úrnapi ágat. Ezt egy nagy üst vízben fölforralja, majd kilenc lében megmossa belőle a sütőteknőt, lapockát, szitát, keresztvesszőt. A levét mindannyiszor napnyugat felé önti el. Az így megmosott szerszámokat végül szentelt vízzel is meg-hintik.

A fűtéshez szükséges eszközök egyébként vagy házilag készülnek, vagy fafaragó cigánytól, esetleg talicskástól veszik. Ez utóbbi a hulladékokból készítette.

A *szénvonyó* a parázsnak a kemencéből való kihúzására szolgáló, hosszú nyelű kaparó, esetleg csak horgas végű bot. A *piszkafa*, tréfás néven *szurkapiszka* hegyes végű rúd, amellyel a kemence tüzeit, parázsát igazgatják. Ha a végét a kovácsnál vasburokkal is beborították, akkor *piszkavas* neve is hallható. A pletykás, kötözködő, minden lében kanál öregasszonyt *vén piszkafa* néven is emlegetik. A régi boszorkányhit szerint ugyanis az ilyen banyák piszkafán nyargaltak Szent Gellért hegyére.

„A valódi piszkafa azonban — írja elrövedezve Tömörkény¹⁵ — más volt, annak említésére emlékek sora rajzik elő a gondolatokban. Mindössze egy rossz, öles rúd a piszkafa, annak is szenesre égve a vége, hát mit ér az? Semmit. Mégis az, hogy piszkafa volt a háznál, valami csöndes élhetési rendet, valami régi szelid jölétet jelentett. Mert a piszkafa jelenléte föltételezte, hogy van a háznál a liszteszákban örletés lehetőségén, ...van egyfából faragott gyűrőteknő, ...van dagasztó menyecske... van otthon sült kenyér... nyilvánvaló, hogy a piszkafa hiánya egy darab régi életmód elpusztulását jelent.”

Vegyük azonban tovább szemügyre a fűtés hagyományos szerszámait is.

A *pemet*, *pemetőlő*, a gyeviék nyelvén *pemetéző* a piszkafára erősített és *pemetrongy* néven külön is emlegetett zsákdarab, rongy, amely a kemencének a hamutól való kitisztítására szolgál. A műveletnek *pemetölés* a neve. Egyébként a *pemétrongy* becsmérlő, becüleletsértő szónak is számított régebben. Dugonics Andrásnál¹⁶ olvassuk: *vissza Budára bomlott Uradhoz pemet-rongy!* Néha a piszkafa végére söprűt kötnek és ezzel takarítják ki a kemencét. Ez a *pemetsöprű*, más tápai néven *katlansöprű*. A tápaiak annak a gyerekeknek a fenekét, aki alá szokott vizelni, ezzel az áttüzesedett pemet-söprűvel veregetik meg. Maga a kemencemosáshoz használatos *pemetvíz* öreg tápaiak szerint fogatos jószágorvosság. Ha ugyanis a tehén nem kérődzik, akkor a pemetvízbe kockára darabolt vöröshagymát vetnek és a beteg tehénnel elfogyasztják.

¹⁵ Apró dolgok. SzN. 1912, 285. sz.

¹⁶ Dugonics A., Etelka II, 240.

A *sütőlapát* a kenyér kemencébe vetésére szolgál. Sok hiedelem fűződik ehhez is. Ha jégeső esik, akkor Kálmány Lajos följegyzése¹⁷ és a magunk adatai szerint is, a fejszét meg a sütőlapátot kell kivetni a szabadba. Így majd eláll. Öreg alsótanyai asszonyok égháború: villámlás, mennydörgés, vihar idején a konyhaajtóból, helyesebben a konyhaküszöbről szokták a földet a sütőlapáttal keresztetni. Szintén még Kálmány följegyzése szerint¹⁸ az új tehen megrontása ellen az istállóküszöb elé szénvonót, piszkafát, sütőlapátot, söprút tesznek, magát a küszöböt pedig a gazdaasszony a maga kötőjével teríti le, és ezeken vezetik be a tehenet az istállóba. A vásárba hajtott jószág farát a kapuban sütőlapáttal ütögetik, hogy elkeljen. E hiedelmek eucharistikus inspirációja aligha kétséges.

A *dagasztóteknő*, másként *sütőteknő* egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő, amelyben még a századforduló körül is a kenyér dagasztása történt. A sütőteknőt a padkára tették és ruhaneművel rakták körül, hogy ne billegjen. Ez azért is hasznos volt, mert a kenyérnek való tésztát melegítette. Olykor a *székláb*, másként *dagasztóláb* nevezetű állványra helyezték. Régi tápai asszonyok úgy tartották, hogy nem tud kenyeret sütni, aki a sütőteknőjét kölcsönadta. Az új sütőteknőt valamikor meg szokták füstölni, hogy a gazdasszony majd jó kenyeret tudjon benne készíteni. A füstölés Alsótanyán úgy történt, hogy meggyújtott ingdarabra a teknőt ráborították. Ha a kenyér nem szépre sült, nem szépre sikerült, akkor öreg tápai asszonyok kilenc lében szokták a teknőt kimosni. Manapság a dagasztás hatalmas *pléhvájlásban* történik.

A kelni kezdő kenyértésztára kovászolás után a *sütőabrosz* került, amelyet a gyevi asszonyok már szitaláskor három sarokra fogva maguk elé kötnek és most ők is a tésztára terítik. A régi tápaiak ügyeltek arra, hogy a búza elvetése vagy a sütőabroszból, vagy a karácsonyi abroszból történjék. Gondjuk volt arra is, hogy az *aratóüng*, *aratógatyá* ugyanabból a háziszövésű vastag vászonból készüljön, amelyből a sütőabroszt is szabták. A beteg jószágra kiszomboriak régebben ezt szokták ráborítani.

A felszereléshez hozzátartozik még a *körösztvessző*, vagyis a dagasztóteknőre helyezett kereszt-, vagy létraalakú lécezet, amely arra való, hogy megakadályozza a teknőt borító sütőabrosznak a kenyértésztába ragadását. A kovász fölverésére fakanál vagy házilag faragott *lapocka* szolgál.

Megemlítendő még a *szusztora*, alakváltozataiban *szusztorka*, *sustora* is. Ez a kemencébe vetett kenyerek egyikébe dugott kóró vagy megszírozott ruhával körültkert fácska, amelyet bevetésnél meggyújtanak, hogy a fényénél majd meglássák, hogy a kenyér már megsült-e. Erre a célra szolgált Csaplár Benedek följegyzése szerint valamikor a *báb* is: az a megfaggyúzott nádszál, amelyet a bevetett kenyerek egyikébe szusztora gyanánt dugtak. A szusztorkát az utóbbi évtizedekben már gyertya helyettesíti.

*

Az eszközök ismertetése után térjünk most vissza a lisztkez. A lisztesládából, zsákból, falapáttal merigeti ki az asszony a lisztet a *szakajtó*, Tápén *szakajtókosár* néven ismert kerek, újabban olykor hosszúkás, fületlen kosárba. A szakajtót szalmából, régebben gyékényből is szokták fenni. Eszerint van *szalmaszakajtó* meg *gyékényszakajtó*. Minden szakajtó lisztnek megfelel egy-egy közönséges nagyságú kenyér. A szakajtóba szedett lisztet meleg helyre, rendesen mindjárt a munka színhelyére viszik, szükség szerint már fél nappal előbb is, hogy kellően átmelegedjék.

¹⁷ Szeged népe. I, 115.

¹⁸ Uo. 114.

A szakajtó használatára a sütésnél már akkor is sor kerül, amikor a megdagasztott és kiszakajtott kenyértésztát beleteszik. Előbb azonban a *szakajtókendő*, *szakajtóruha* néven emlegetett tiszta szalvétával kibélelik, hogy a tészta ne ragadjon a szakajtó falához. A szakajtóruhának nagy a becsülete, más célra nem használják. A századfordulón még voltak olyan családok, amelyekben a saját háziszövési szakajtóruhák nemzedékről nemzedékre öröklődtek. A többi ruhaneműtől elkülönítve, nagy becsben tartották őket. Az ószentiváni asszony cuppogni szokott, amikor kimossa.

*

Mindezek elmondása, előzetes ismertetése után kövessük most már a kenyérsütés munkamenetét. Először is az élesztő áztatására kerül sor. A gazdasszony a kellően átmelegedett lisztet a szakajtóból a széklábon álló nagy padkára helyezett sütőteknőbe önti. Közben szitán még rendszeren *átejt*, azaz könnyedén megsztatálja, hogy esetleges szemét, idegen anyag ne maradjon benne. Kezét megmossa, kendővel jó szorosan leköti a haját, fehér kötőt köt maga elé. A szegedi viseleti hagyományban a fehér kötő a női tisztesség jelképe.

Az előkészület után a liszthalmaz közepén lyukat, fészket formál. Ez a *kovászolás*, vagyis a langyos vízben áztatott, majd szitán átszűrt élesztő belekészítése a lisztbe. A földéaki asszony régebben szenteltvizet is hintett rá. Kovászolás közben senkinek sem szabad beszélnie. A gazdasszony legjobban egyedül szereti ezt a munkáját végezni. Nagyon ellenére van, ha ilyenkor nem családbeli nyit be, mert általános hiedelem szerint megveri szemmel és a tészta nem kél majd meg kellően. A tápaiak szerint semmiképpen sem szabad mosdatlan szemmel ránézni. Ha ez mégis előfordul, egy kis bögre vízből kilencszer kell a szemet megmosni, majd pedig a vizet a kovászra önteni. A belépőnek semmiképpen sem szabad köszönnie. Ha ilyenkor tartanánek a szemveréstől, akkor a kovász megújítására kerül sor. Mesélik, hogy a bűbájosok annak az asszonymak, akire haragszanak, *mögrázik* a kovászát, hogy a kenyérsütés ne sikerüljön.

A fészkekbe most az asszony tehát beletölti az ázott és most még *kovásztévő szitán* is átdörgölt élesztőt. Az élesztős edényt langyos vízzel kiöblíti. Minden kenyérre egy jó liter vizet lehet számítani. Most az élesztő levét a lapocka, teljesebb alkalmi nevén *kovásztévő lapocka*, Tápén *kovászverő*, esetleg fakanál, azaz *kovásztévő kalány* segítségével összekavarja a liszttel. Olykor *anyakovász*, *anyatészta*, gyeviessen *élesztőtészta* is kerül bele. A készülő tésztába feloldott só is tesznek. Minden kenyérre félmaroknyit számítanak.

A kovászolás legtöbbször este történik. Elvégzése után az asszony a tésztára ráteszi a keresztvesszőt, erre meg a sütőabroszt. Erre viszont párnát, paplant, régebben subát is, hogy a kenyér keléséhez meglegyen a kellő melegség. A régi tápai asszonyok valamikor rontás ellen legfölül még szennyes gyatyát, pendelyt is vetettek rá. Hogy a kenyér szebben keljen, az ószentiváni asszony tükröt, gatyát tesz, illetőleg tett rá.

A *dagasztás* munkájához hajnalban kell fölkelni. Régebben bizony megtörtént, hogy a sokat dolgozó, elfáradt parasztasszony ne aludjék el, és a dagasztáshoz kellő időben fölbredjen, úgy segített magán, hogy télen vánkos nélkül, fejét a kenyérkosár tetejére hajtva, a szoba padjára, nyáridőben pedig a csupasz, legföljebb a kötőjével leterített konyhaküszöbre hajtotta a fejét. A szokatlan helyzet következtében nem tudván rendszeren pihenni, mélyebben nem alhatott el, és így munkáját a kellő időben el is végezte.

A megkelt kenyértészta gondos kidagasztása igen fárasztó munka. Ugyancsak megizzad bele az asszony. Ezért mondogatják, hogy a kenyeret addig kell dagasztani,

még az ereszlet alja nem csöpög, gyeviesen még a nagygerenda nem izzad, vagyis amíg meg nem izzad a bekötött fejű asszony homloka. Ehhez azt is vegyük hozzá, hogy a régi tanyai nagygazda felesége olykor 40—50 kg lisztből sütött kenyeret egyszerre: *egy vetet kenyér* általában négy kenyér egyidejű sütését jelenti.

Dagasztásnál is ugyanazok a tilalmak és félelmek éltek, mint a kovászolásnál. Hajdanában Algyőn szárított akácvirágot is dagasztottak bele, mert úgy vélték, hogy a kenyér ettől még szebb lesz. Ha a kenyeret nem dagasztották ki kellőre, Alsótanyán így tréfálkoznak a gazdasszonnyal: *számár vót a vízholdó, szűnyog vót a dagasztó*. Ez a mondás egyébként a *tücsöklakodalom* néven ismert, régi tréfás verszetből való töredék.

A *szakajtás*, *kenyérszakajtás* a kenyéртészta-nak a szakajtoruhával bélelt szakajtokosárba való adagolása.

Most következik sietős munkával a kenyér bevetése a megfelelő hőfokra ízzott és kitakarított kemencében. Az asszony a szakajtóból ráönti a kenyéртészta-t a sütőlapátra, amelyre előbb keresztet vet. A szájjával cuppog, csettint a nyelvvel és a karját többször magasba lendíti, hogy a kenyér majd szép magas legyen. Tanyai, tordai asszony bevetés közben ezt szokta mondani: *sűlj áldott, pirulj áldott!* Cuppantani kell a kiszomboriak szerint is, a bevetés végeztével pedig ezt mondani: *szentők szaporít-satok, angyalok domborítsatok!*¹⁹

Megemlítjük, hogy az előtte szigetelésére a *dugatóruha* nevezetű, összecsavart, hosszukás ruha szolgál, amelyet az előtte széléhez és a kemence nyílásához illesztenek. Végül a sütőlapáttal keresztet vetnek rá. A süléshez kétórányi idő szükséges.

*

Kenyérsütés alkalmával közvetlenül bevetés előtt készül néhány, kenyéртészta-ból készült kedvelt eledel.

A *lángos*, tápai ajkakon *lángas*, manapság legtöbbször forró zsírban süttött lapos kenyéртészta, amelyet olykor nyers fokhagymával is meg szoktak dörzsölni. Régi eredetibb fajtája a *fenékön sült lángos*, amelyet a hűlő kemence alján, *láng előtt*, vagyis a kemence szájánál sütnék. Utána hideg szalonnával dörgölik, kenik mindkét oldalát. A zsírrá vált szalonnaréteg természetesen átforrósodik. Régebben vajjal is dörgölték. Lángossal való méltatlan bánásmód következményeivel magyarázza egy szőregi, több változatban is élő monda a búzakalász rövidségét. A mondat más helyen mutatjuk be. A felsőtanyaiak szerint lángost nem szabad kutyának adni.

A *hajtogatott* ujjnyi vastagságú, szétlapított kenyéртészta, amelyet fagyos zsírral bekennek, sőt olykor tejföllel, Padén birkatúróval is. Megborsozzák, összehajtogatják, majd kockába vágva és tepsibe téve a kenyér mellett a kemencében megsütik.

A *sovány*, tanyaiak ajakán *sovánka*, Algyőn *soványbodag*, Csanádapácán *sós-bodag* mintegy 2—3 cm vastagra ellapított, kerekre nyújtott kenyéртészta, amelyet felülről bevagdossnak, *mögirdolnak*, majd tojássárgájával bekennek, köménymaggal megszórják, megsóznak. Végül a kemence fenekén megsütik. Egyik régi, nagybőjtben fogyasztott keletlen, Tápén *sóssóvány* néven emlegetett fajtája úgy készül, hogy lisztet sósvízben eldörgölnek, majd kerekre nyújtanak. A kerek tepsit is liszttel szórják meg, majd a tésztát belerakják. Esetleg csak a kemence fenekén sül meg. Ezt is megirdolják, tojást ütnek rá — ezt azonban ilyenkor kézzel kenik szét, okát nem tudják — végül sóval, köménymaggal meghintik.

A *vakarc*s a teknőből összekapart tésztamaradványból a kemence fenekén süttött pogácsaféle.

¹⁹ Kiss Mária Hortenzia 143.

Tanyán a gyerekeknek külön szokott sülni a zsömle nagyságú *kiscipó*, Lelén pedig a *kisgalamb*, azaz galamb alakú sütemény. Erről más összefüggésben még megemlékezünk. Itt említjük meg, hogy Lelén a nehezen beszélő gyerekek fején frissen sült cipót szoktak széttörni.

Régebben minden kenyérsütésnél külön *kúdúscipó* is sült, amely eredetileg nyilvánvalóan a család elhalt tagjait illette. Ez a felajánlás szent kötelességnek számított. Megszegésének bűnös következményeit jellemzően mutatja be egy Kálmánytól följegyzett, egyébként közismert jázovai monda:²⁰

Amikor Krisztus Urunk kúdúruhában lénni járt a földön, egy asszony könyeret sütött, egy cipót is szakajtott a kúdús számára. A cipó nagyobbra nyólt, mint a könyér. Mőgparancsolta a fiacskájának: fiam, én elbújok. Ha majd idegyün a kúdús, azt mondd neki, hogy édosanyám nincs idehaza. Nagy vastag télikendő volt a nyakán. A sütőteknyő alá bújt, a sütőlapátra hasalt rá. Hát amikor odamőnt az Űristen a házhon, a ksigyerők elébe: nincs itthon édosanyám, elmőhet Isten hírivel, nem adhatunk sēmmit sē. Jól van fiam, ha nincsen itthon — aszonta Krisztus Urunk — jobban tudom én mint tē. Maradjon a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasa alatt, a kendő mőg a nyakán. Teknyőséka lött belűle. Mőg is látszik most a teknyő a hátán, a sütőlapát a hasán, a vastagkendő a nyakán.

*

A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatja. Ettől a héja szép piros lesz, mint Alsótanyán mondják: *rúzsásra nyílik*. A *kinyérmosdató víz* őregebbek előtt olykor még manapság is foganatos szer hírében áll. A szegedi tájon általános, hogy ksigyerekekkel itatják, aki nehezen kezd beszélni. Felnőttek azért szokták inni, hogy ne féljenek az ézzenegéstől. A parázslukba vagy csirkék vályújába is öntik. Tápén szemborogatásra használják, de láb fájásról is jónak tartják. Itatják ijedségről is. Tűzvész megelőzésére a háztetőre öntik. Hasonlóképpen Földeákon is. A kiszomboriak az eladólányt hintik meg vele, miközben ezt mondják: *kapós lögyél, kapós lögyél!*²¹ Az olykor meg is mosdik benne, hogy szép legyen.

A kisült kenyeret tápai öregasszonyok először a földre rakják. Alája deszkát, zsákot tesznek, régebben még azt sem. Okát nem tudják. Ahol több kenyér sül, ott a kamrában a *kinyérpóc*, *kinyerespóc* néven emlegetett polcra, hombárra, tele zsákokra rakják. Amelyiket éppen fogyasztják, annak abroszba burkolva, a *kinyérkosár* a helye. Régi parasztházakban ez a kemence átellenében szokott, a szoba asztal körüli padjainak összeszőgellésénél lenni, ahova úgysem tudnak ülni, de nem is volt szabad oda telepedni. Ez a sarok, helyi nevén *sentsarok*²², régebben a parasztház szakrális centruma volt. Úgy vélték, hogy a kenyér színében mintegy Krisztus is ott ül az asztalnál és ott él a család körében. A sokszor földellett is ellátott, vesszőből font kenyérkosárban a századfordulón még búzaszentelőkor szentelt pár szál búzát is tartottak.

Szegény helyeken még századunk első évtizedeiben is sokszor csak egy-egy darab kenyér volt a reggeli, vacsora. Ez a *kinyerezés*. Ilyenkor keserű tréfával emlegették, hogy kétféllett ettek: *kinyeret*, *mőg a béllit*. A gyerekek is egy-egy darab kenyeret kaptak, ha megéheztek. Legfőljebb sóval, paprikával hintette meg az édesanyjuk. Ez volt a *sőspaprikás kenyér*. Eperérés idején a tanyai gyerekek fára másztak és karaj kenyéruket eperrel fogyasztották el. Akárhányszor ez volt a vacsorájuk. Télen esetleg egy fűrt szőlő járt hozzá vagy egy darab sülttök. A sok kenyeret fogyasztó gyerekeknek *kinyérgunyhó*, *kinyérpusztító* a tréfás neve.

A mezei munkán vagy más szabadban tartózkodók, újabban kirándulók kedves étele a szabad tűz mellett pirított kenyér, helyi nevén *pirítós kenyér*, *pirított kenyér*,

²⁰ Kálmány II, 142.

²¹ Kiss M. H. 143.

²² Vö. Juhász MFMÉ 1970/1. 164.

amelyre a nyárson sült szalonna zsírját csöpögtetik rá, sőt fokhagymával is megdöröglik. Tömörkény hallomása szerint²³ a régi öregek úgy tartották, hogy csak a faszén paraszából szított, szabadtűzön pirított kenyér az igazi, éspedig sajátos, de kellemes füstíze miatt. Kovács János a fölkevert tojásban megforgatott és zsírban kisütött *bundáskenyér* fogyasztását is emlegeti.²⁴ Ezt azonban kiszorította a polgári konyha bundászsömlyéje. Tömörkénytől megörökített régi polgári nevén *pofézli*.

A tápai asszony gyermeke számára *babózni*, *bábozni* szokta a héjas kenyérszeletet, vagyis úgy vágja falat nagyságú ízekre, darabokra, hogy azért ne essék szét. Így aztán a gyerek könnyen falatokra tudja szaggatni. Így cselekszik egyébként a melléje adott szalonnával, sajttal is.

A nagyon összeszáradt kenyeret takarékos tanyaiak vizesruhával jól meg szokták mosdatni és a kihűlőben levő kemencébe teszik. A kenyérhaj megvastagodott ugyan, de a béle egészen megpuhult. Ez a *kétszörsült kenyér*, gyomorfájósak, fogatlan öregek tápláléka.

*

A finomabb lisztből, kelesztett tésztából készült *kalács* a szegedi parasztságnak hagyományos ünnepi süteménye. A szó első szegedi előfordulása Fraxinus Gáspár egyik levelében: 1554. *fonathos vajjas ees tykmonijas kalatz*.

A *kalácsliszt* tehát finomra őrölt búzaliszt. Fontosságára, szinte kultikus jelentőségére jellemző, hogy miután kint a homokon a kezdeti időkben bizony csak rozsbúzáat lehetett termelni, tanyai népünk inkább elment pár hétre a Várost övező fekete-földekre, továbbá Bácskába, Bánátba aratni, főleg nyomtatni, hogy a részül nyert tiszta búzából biztosítani tudja az ünnepi kalácsot. Ha mód volt rá, a homoki birtonkon is mindjárt iparkodott legalább annyi búzát termelni, amennyiből a család számára a hagyományos napokon kalács sültetett. Legrosszabb esetben a városi boltban vásárolt magának néhány zsák búzalisztet.

A tanyai gazdasszonynak valamikor sokfajta szitája volt, hogy a korpával összeőrült szélmalmi lisztből a *lisztlángot*, más néven *lánglisztet*, azaz a kalácslisztet el tudja különíteni.

A kalács sütéséhez lehetőleg friss föles tejről és friss tojásról gondoskodnak. Már régóta leginkább tyúktojás járja. A folyószabályozás előtt, a vízimadarak közül különösen kedvelt volt a *zöldfejű kácsa* (*Anas boschas*), továbbá a *dárévöcsök* (*Podiceps cristatus*) tojásával ízesített kalács. A *fakutya* (*Ardetta minuta*) és a *gens* (*Ardetta cinerea*) tojását viszont csak a tájékozatlanabb asszonyok vette meg a pákásztól, aki kacsatojásnak hírlelte őket. A sütésre kész kalács tetejét, hogy szép fényes, piros legyen, tojássárgájával kenik meg.

Sütésnél mindig ott van kéznél a *tallsöprű* is. Egy köteg libatoll szolgál a kalács, kenyérsütésnél pedig a *sovány* tojással való megkenésére. Egy másik tollköteggel pedig a nyújtódeszkán, dagasztóteknőben szétszóródott lisztmaradványt szokták összesöpörni. Erre a célra különösen kedvelt volt a *gödénnyaltall*. Használatának nyilvánvaló a kultikus háttere. A középkor misztikus természetrajza, a *Physiologus* úgy tudja, hogy a gödény, másként pelikán a fiókait önnön testével táplálja. Ezért lett azután belőle a szakrális folklórban Krisztus testének, az Oltáriszentségnek szimbóluma.

A kalács zsírozásához manapság leginkább a disznózsír járja. Öröme a gazdasszonynak, ha megtakarított tyúkszírt, kacsaszírt tehet a kalácstésztába. Régebben, még a századfordulón is a főzővaj volt igen kedvelt zsírozó. Ezt városi gazdasszonyok

²³ A füst meg a főzés. SzN. 1911, 109. sz.

²⁴ Kovács 202.

az őszi vásár idején vették tanyaiaktól, bánáti német asszonyoktól, akik erre az időszakra sokat köpültek, összeszaporítottak. A múlt században a nagybőjti időszakban még a napraforgóból, tökből préselt olajjal *olajoskalács* is sült.

A kalácsfélék közül nyilván legősibb a töltelék, édes ízesítő nélkül sült *üreskalács*, amely Krisztus-jelképként a legnagyobb ünnepeken: lakodalomban, húsvétkor, aratás végén Mindenszentek napján mint *lagzikalács*, *vőfélykalács*, *végzéskalács*, *kúdúskalács* kerül a terített asztalra, és kultikus jellege világosan fölismerhető volt. Erről ezeknél az ünnepeknél, de főleg a lakodalomnál emlékezünk meg.

A *gudúc*, *gudúckalács* apró, briósra emlékeztető kalácsfajta, amely már csak régi-módi háztartásokban ismeretes, tudunkra Alsótanyán, Tápén, Tordán, Padén, Újkígyóson, Apácán, valamikor Alsóvároson is. Tápén *tuborék*, *kúdústuborék* néven is emlegetik. Mágikus rendeltetéséről, amely valamikor nyilván az egész szegedi szakrális tájra érvényes volt, a halottkultusznál szólnunk.

Biztos, hogy kultikus hagyományokat őriz és a téli napfordulathoz kapcsolódó primitív halottkultusz maradványa a *kispacsirta* néven emlegetett, madár alakú üres fonottkalács, amelyet Tápén, tanyán a disznótor napján sütnék a gyerekek számára. Alsótanyai neve *kisgalamb*, *pipícske*. Tápén bors, itt meg szőlőmag a szeme.

A *fontoskalács*, szőregi néven *búboskalács*, két ágból karikába font kisebb-nagyobb méretű kalácsfajta. Egy tepsiben 6—8 is megsül belőle.

A *perec* egyágú, esetleg kétágúra font kerek kalácsfajta. Egyébként a fontost is sokszor kerekre formálják. Kultikus jelentőségére már nem emlékeznek, de az alakhoz ragaszkodnak. Elvértve akad egyenes fonatos is, amelyet a tepsibe hosszában illesztnek bele.

Említhető még az egyágú *essős kalács*, amely S-alakú, mintegy 15—20 cm hosszúságú.

Kalácstésztából készült még a *karakoré*, ritkább alakjában *kerekoré* is. Hosszú ágra nyújtják ki, majd kerek tepsibe csigavonalban rakják bele. Tetejét mézzel szokták bőségesen megkenni.

Az *üreskalácsnak* a töltött kalácstól, cukrászsüteményektől való megkülönböztetésül *nagykalács*, *magyarkalács*, *parasztkalács* jellegzetes neve is hallható, ami ősisége mellett tanúskodik. Vegyük ehhez hozzá, hogy a töltelékkel készült kalácsfajtának formája, készítési módja szerint *vekni*, *kifli* a német eredetű neve. Kovács János szerint a múlt század végén ismeretes volt a diós- és mákos *vucli*²⁵, amely szintén kelesztett tésztából sült. Szabatosabb jellemzésével adós maradt. Szinte biztosra vehető, hogy ez utóbbiak a szegedi, és általában a magyar parasztkonyhán kései jövevények, talán a bécsi polgári ételkultúra XVIII. században kezdődő kisugárzásai, amelyeket Szegeden elsősorban a céhes iparosság terjesztett el. A mi ősi töltelékes süteményünk a *rétes* és *bélős* volt.

Tölteléke szerint egyébként van *almás-*, *diós-*, *lëkváros-*, *mákos-*, *túrúskalács*, illetőleg *vekni*. Valamennyi úgy készül, hogy a kalácstésztát a tepszi méreteinek megfelelően, kellő vékonyságúra elnyújtják, az előre elkészített töltelékkel megborítják, majd hengeresre összehajtogatják, és a tetejét tojással megkenik.

A kifli készítésénél az elnyújtott kalácstésztát 10—15 cm hosszúságú kockákba szabdalják, közepükre töltelékkel tesznek, és az egyik szögletet ráhajtják a szemben levő sarokra. Természetesen a kiflik tetejét is megkenik tojássárgájával, mielőtt betennék a sütőbe.

A *guba* bőjtös eledel. Voltaképpen kenyér-, illetőleg kalácstésztából készül, de ennek zsírt, tejet, tejfölt nem tesznek közéje, olykor azonban krumplipürét kever-

²⁵ Kovács 199.

nek és mákot szórnak bele. Amikor megkél, vékony, 2—3 cm vastagságú ágakra nyújtják ki, majd az egyes ágakat mintegy 2 ujjnyi, diónagyságú darabokra vagdalják. A darabokat vízben megforgatják és egymástól kellő távolságban szintén lisztel meghintett tepsibe rakják, hogy ne süljenek össze. Ha a guba kisült, akkor csíkmákszűrőbe rakják, forró vízzel leöntik, fődővel leborítják, alatta kissé megpuhul. Közben cukrozott zömlemorzsát, szegény helyeken kenyérmorzsát forgatnak olajba. Ezzel öntik le a gubát és már ehetik is. Alsótanyán a múlt században még sós tejben is éltek.

Előfordul az is, hogy a guba pékkifliből készül. Annyi kiflit vásárolnak, amennyi a családnak elég lesz. Darabokra vágják és puhulás végett a csíkmákszűrőben leforrázzák. További készítése egyezik a gubáéval.

Kovács János öröközte meg a *mézesguba*²⁶ emlékezetét is, bár a tanyákon még készítik. A leforrázott gubát olajos kenyérmorzsával hintik meg, majd mézzel öntik le. Leginkább nagyhéten és karácsony böjtjén kerül asztalra.

A guba belekerült a szegedi szőlőshagyományba is. A fiatal házasságokat így intik a házasság megpróbáltatásaira, egyúttal a házastársi hűségre, állhatatosságra: *majd mögtudjátok, ha kilenc nagypéntöki gubát mögösztok!*

*

A *lepény*, *túrúslepény* régi szájíze szerint ítéző parasztságunknak alighanem legkedveltebb ünnepi süteménye. Alja — mint ismeretes — köttetészta, tetejét pedig sóval, borssal, kaporral, tojással ízesített, tejjöllel elkevert túróval bojíttják meg. Paraszti módon készített lepénybe cukrot nem tesznek. Szegényebb helyeken túró helyett krumplipürével is ízesítik. Ennek *krumplimellény* a neve.

A lepény egyik régi, egyébként ismeretlen helyi fajtájának Csaplár Benedek szerint *lintes-lantos lepény* volt a neve. Aratás végén sül az *aratólepény*, *végzéslepény*, *végzőlepény*.

A lepény a szegedi szőlőskincsbe is belekerült. Ha egyszeri próba is elég valamilyen és ne kísérletezzünk tovább, arra már Dugonics szerint is ezt szokták mondani: *egy sütetből ölég egy lepény is*.²⁷ Legényekre faragott tréfás rímjáték: *nem legényök, hanem lepényök*. Akik várakozásaikban csalódnak, azok már Dugonics szerint *lepényt kerestek, lókukóra találtak*.²⁸

A lepényt *fecskefarokra* szokás enni.

„Az megint tudomány — írja Tömörkény²⁹ — a lepényt fecskefarokra enni, hogy minden harapás után egy félsziget forma álljon ki belőle, kínálva magát újabb falat gyanánt.”

Ehhez kapcsolódó tréfás, a dolgok rendjére és módjára célzó szólás: *sora van, mint a lepényövésnek*. Amihez éppen nem kell nagy jártasság: *tudomány köll hozzá, mint a lepényövészhön*. Aki folyton beszél, nem áll be a szája, annak *mindég jár a lepénylesője*.

A lepényt a kaláccsal egyetemben a gazdasszony valamikor még szombat délután kisütötte a kemencében. A meleg lepény evéséhez mindjárt a kivétel után hozzá is látott a család, apraja-nagyja. A rombusz alakúra vagdalt lepény régebben valósággal hozzátartozott az ünnep, a hétvégi megpihenés, a családi együttlét hangulatához.

A lepény régi kedveltségét az is mutatja, hogy a múlt század derekán a városháza melletti hajdani lacikonyhán, szegedi vásárokon a *lepénysütőgető kufák* is árulták a frissen sült lepényt, ami szűkös forrásaink szerint igen kapós volt.

*

²⁶ Kovács 204.

²⁷ Példabeszédek II, 231.

²⁸ Etelka II, 74.

²⁹ Jegenyék alatt. 18.

Kelesztett tésztából forró zsírban sült a kerekre, csigaszerűre, olykor egyszerűen csak hosszúkásra formázott *fánk*, régies nevén *pampuska*. Az alakításhoz sokszor sor kerül a *fánkiszagató* 'bádogból készült eszköz' használatára is. Alakja szerint a polgári háztartásban sül a hosszúkás *dorongfánk*, a császárszömlére emlékeztető *rúzsafánk*, továbbá a hengerszerű eszközből zsírba tolt *kitolófánk*. Mondják, ha valamikor a lányos háznál ilyenrel kínálták meg a látogatóba érkező legényt, az bizony oda nem ment többé. A *cimőtfánk* fahéjjal van ízesítve. Miután a fánkot leginkább farsangon, húshagyókor sütik, *farsangi fánk* neve is hallható, de ennek sajátossága a máskor sült fánkhoz képest nincs. Érzik, hogy a bőséget jelképezi, ezért eszik. Jobbmódú helyeken valamikor arany pénzt is sütöttek bele. Sütésére olykor disznótorban is sor került.

Nyilván a bécsi konyha hatására honosodott meg a mazsolával teleszórt, finom fölvert kalácstésztából készített *kuglóf*, amely a *kuglófsütő* néven ismert, sajátos alakú cserép, újabban bádog edényben sül meg. Ez már föltételezi a takaréktűzhelynek a parasztság körében való elterjedését is. A kuglófot gerezderekre vágva eszik.

Tészta, tarhonya

Keletlen búzalisztból készül a tészta, laska, tarhonya és több ünnepi sütemény.

A tészták főzésük, részben készítésük szerint kétfélék: *levestészták* és *száraztészták*. Az előbbi vagy frissen készül, vagy pedig előre, néha több hónapra is megcsinálják. A lisztet tojással összegyúróják. Régebben különösen kedvelték a vízimadrak tojását. Ma is a kacatojással, meg a két Boldogasszony közti tyúktojással lehet régi-módi gazdasszonyok szerint igazán jó tésztát gyúrni. A jól összegyúrt ökölnyi masszát nyújtódeszkán a *nyútogató* segítségével kinyújtják. A kinyújtott tésztának *levél* a neve. Ezt több formára vágják el.

Az ünnepi, lakodalmi levesekbe régebben a *lúdgegő*, tanyaiasan *lúdgege* néven emlegett csiga, vagy *hajdúgomb* került.

A lúdgegő készítése *lúdgegőcsináló*, *lúdgegőborda* segítségével történik. Ez mintegy 5×10 cm terjedelmű, nádból készült rácsocska, amelyen az előzőleg mintegy 3×3 cm nagyságúra elvágott tésztát sodorják. A hajdúgomb olyan nagyobb csipetkésztésza, amelyet még a reszelő hátán is kicifráznak. Ma már alig élük, mert készítése elég hosszadalmas. Kedvelt fajta a metélt is, amelynek itt *hosszútésztá*, *csík* a neve. Az apró kockákra vágott levestésztá a *pacaltésztá*, *kockástésztá*, Padén *siflítésztá*, a csőregevágóval vagdalt pedig a *csőregetésztá*.

A frissen készített és azonnal elfogyasztott tarhonyának *morzsolka*, a reszelőn sodrott, morzsaszerű levestésztának pedig *reszeltésztá* a neve.

A levestésztá különleges, drágaságánál és aprólékos készítésénél fogva mind ritkább fajtája a barátfülére emlékeztető *táskatésztá*, amelyből a *táskaleves*, továbbá a töltelékkel ízesített *morzástáska*-, *túrústáska*- és *tüdőtáskaleves* készül.

A *tésztaleves* legkedveltebb hétköznapi fajtája a *suhantékos tésztaleves*, *suhantott tésztaleves*. Kevés apróra vágott krumplit is főznek bele. A *suhanték*, *suttyanték* tápai alakjában *sohanték*, más tápai szóval *pörgölék* vékony, ritka, *vígájos*, *vígáj* rántás. A húsevesekbe is rendszeren tésztafélék főznek bele. Legtöbbször krumpli, borsó-, karalábé-, paradicsomlevesbe is tesznek tésztát.

Sóval, vízzel, tehát tojás nélkül vékonyra nyújtott levéltésztából készül a zsidók maceszára emlékeztető *laska*. Bőjtös eledel. Minden családtagra két levelet szoktak számítani. Régebben a fölfűtött és kipemetelt kemence fenekén sütötték, közvetlenül a szájánál. Vigyázni kellett arra, hogy a kemencében el ne szálljon. Ha jól átsült,

kiszedték, abroszba fogva kézzel apró darabokra tördelték, majd olajban forgatott és megcukrozott zsömlemorzsával elkeverve ették. Kemence híján napjainkban egyes hagyományörző családokban a laskasütés a takaréktűzhely tisztára dörgölt főzőlapján történik.

Némely családoknál régebben *laskaleves* is főtt. A kinyújtott leveleket rétes módjára felgurították és darabokra vágva befőzték. Paprikás suhantékkal rántottak rá és borsot szórtak, zöldséget aprítottak bele.

Akárhányszor megtörténik a Városban, hogy zsidó családok a húsvétjukra sült finom macesszal, pászkával keresztény ismerőseiket is megtisztelik.

*

A köznapi parasztbéd kedvelt második fogása a *szaraztészta*, amely hetenként kétszer is, főleg kedden és pénteken asztalra kerül.

„Hát a szaraztészta? — írja a főzésről, ételekről elmélkedve Tömörkény.³⁰ — Az már csak nem száraz semmi módon sem, annak nem hiányzik semmije, mert el van kászoltva tejföllel, megbolondítva zsírral, hogy szinte csicseg tőle, meg van koronázva szalonnából frissen sütött töpörtővel, aminek az igazi külön neve *kurcina*, és hathatós omlóssága attól származik, hogy tejből sütik ki. Ettől feketésre barnul ugyan, de nincsen az a cukrázdabeli szaloncukor, amelyik vele olvadákonyságban vetekedni bírna, és mindezen koronázás mellé még a szaraztésztára a frissen készült tehéntúró következik: mi a hiányossága hát ennek az ételnek, hogy mégis ama megvető szaraztészta nevet viseli?

Csak hogy nem így van ám a dolog... Az igazi régi szaraztészta csakugyan száraz. Az ugyan tojást nem látott, sem zsírt, hanem csak sósvízben megfőzik, aztán készen van. Ez a szegényes paraszti étel az igazi szaraztészta: ételnek étel ugyan, de nem soknak hívják. Hiányzik belőle minden, ami jóvá tenné.”

A *tészta* vagy finom, de nem elsőrendű búzaliszt, vagy pedig — leginkább a tanyán — *rozsláng*.

A gazdasszony a levelet frissen gyúrja és a célnak megfelelően vagy késsel vagdalja föl, ez a *csikmák*, vagy pedig szagattja. Forró vízbe veti bele és főzi. Kellő időben leveszi a tűzről és a *csikmákszűrő*, tanyaiasan *csikszűrő* néven emlegetett lyukacsos cserép, újabban bádoggal átszűri. A lé vagy a csávasba, azaz a disznó moslékos dézsájába kerül, vagy pedig a *hajmásleves* levélül használják fel. Az ilyen üres levesnek tápai neve *szűrle* (< szűrt lé), *tólé*. Ezután az átszűrt tésztát forró vajra, újabban zsírra öntik, elkeverik, majd meghintik azzal az ízesítővel, amivel éppen akarják. Így aztán van *diós*, *mákos*, *grízös*, *krumplis*, *lökvaros*, másként *lucskos*, tréfásan *susztértészta*, továbbá *reszeltes*, másként *sajtos*, *túrús tészta*. Inkább tanyán készül a *gömölyés*, azaz csorgatott juhsajttal ízesített tészta, továbbá szegényebb helyeken a zsírban pirított kenyérmorzsával kevert *kinyérmorzsás*, továbbá lereszelt, megcukrozott szentjánoskenyérrel megszórt, Tápén még olajjal is meglocsoltsz *szentkinyeres*, *szentjánoskinyeres tészta*, a füstöltkolbász- és szalonnadarabokra vetett *kóbászos tészta*. A *húsos tészta* régebben polgári háztartások ismert hétfői második fogása volt. A vasárnapról megmaradt disznópecsenyét apróra vágják, majd majoranna, bors, tejföl hozzáadásával, továbbá frissen kifőtt tésztával forró zsírra vetették.

A túróval, apróra vágott friss töpörtővel ízesített, forró tejföllel leöntött szagattott tésztának *túrús tészta*, *túrús szagattott*, *túrús csusza*, egyszerűen *csusza* a neve. Tömörkény a bőséges tejfölben úszónak *szotyogtatott csusza* nevét is hallotta.

A csusza egyike a vendéglői étlapokra is rákerült szegedi ételkülönlegességeknek. Paprikáshal, polgári nevén *halászlé* után szokás fogyasztani.

³⁰ Főzzünk megint egy kicsit. SZN. 1912, 66. sz.

Gárdonyi Géza szegedi újságíró korában vőfélyes nagyotmondással, tréfás meghatottsággal így magasztalja a csuszát³¹: „Amicsoda ételek készülnek a nádfödeles házakban, cárok és szultánok, császárok és királyok egy hétig nyálnak utána a szájukat, s ha Brillat-Savarinnek valaki egy tál túrós csuszát küldhetne kóstolóba föl a mennyországba, az térdre borulva könyörögne ott fenn az Úr előtt, hogy lejhessen a mennyből és újra írhasssa az évés művészetének evangéliumát.

Van-e szív, amely vacsora-harangszó előtt meg nem dobban erre a szóra: töpörtös túrós csusza! Van-e költői toll, amelynek erejét fölül nem múlja ez a még nem dicsőíthetett magasztos valami: túrós csusza!

Micsoda kietlen nyomor a koronás fejedelmek és Lukullusok hétszer hetvenhét bográcsos konyhája, ahol ez az étel nem készül! ... Ezsau! Ezsau! Te kitűnő étvágyú ősapa! Ha elsősülötti jogodat egy tál lencséért adtad el, mit adtál volna Te egy tál túrós csuszáért? Oh, bizonyára eladtad volna a magyar embernek az egész földtekét, el a csillagos égboltozattal együtt...

A száraztészta egyik jelesebb, főleg pénteken készített fajtája a *barátfüle*: lekvárral, túróval, szegényebb helyeken krumplipürével töltött táskaszerű tészta, derelye. Ha túró kerül bele, akkor kaporral ízesítik, majd tálalásnál reszelt sajttal szórják meg. Pepecseléssel járó, nem olcsó tésztafajta. Innen a túlságosan sokba kerülő dolgot jellemző szegedi szólás: *annyiba van neki, mint Kanflinak a barátfüle*. A mondás személyi hátterét nem ismerjük.

A *gombóc* — mint máshol is — gömb alakú, töltelékes főtt tészta. Legigénytelenebb, szegényes fajtája a *korpagombóc*, amely a szűk esztendőben (1863) sokszor került asztalra. Szintén szegény emberek eledele a Tömörkénytől is említett *kinyeres gombóc*, amelyet kenyérmorzzával szoktak tölteni.

A *galuska*, polgári nevén *nokedli*, kisebb a gombócnál. Készül levesnek, de száraztésztának is. Ha a kanállal fölvert tésztából kiszaggatott galuskát levesbe főzik bele, ez a *kalánvert galuska*, Tápén *habargaluska*. Tejfőllel, reszelttel ízesítve *tétfőlős galuska*, túróval és reszelttel *túrús galuska*, tojást ráhabarva *tojásos galuska*, piritott grízzel megszórva *grízös galuska*, vajaljával készítve *vajaljás galuska*.

A *csipött*, *csipötke* ujjal szaggatott gyúrt tészta. Levesbe is teszik. Száraztésztaként forró, vöröshagymás zsírra vetik. Galamb- és csirkepaprikást nokedli helyett szívesen főznek vele.

*

A *tarhonya* egyik legjellegzetesebb szegedi ételfajta, amely bizonyíthatóan a szegedi nagy tájról terjedt el az országban.

A szó eredetét Gombocz Zoltán fejtette meg. Megállapította, hogy perzsa eredetű és hódoltsági török közvetítéssel jutott el hazánkba, elsősorban Alföldünk déli részére, főleg Szeged vidékére. Majdnem bizonyos, hogy a szó közvetlen török átvétel. A délszláv közvetítés valószínűtlen. A *tarhana* néven emlegetett török tésztafélélt szegedi őseink nyilvánvalóan a bevándorolt törököktől vették át.

A szó első szegedi magyarzója Nátly József: *Tarhonya. Morzsolt száraz tészta, mely esztendőről-esztendőre áll, kivált, ha tojással készítették és száraz helyen tartatik, nem pedig savanyú tejjel készített étel!*³² Czuczor-Fogarassy nagy szótára Csaplár Benedek szegedi tájszó-gyűjtéséből, nyilván az alsóvárosi Debreczeni János meghatározása nyomán még részletesebben írja le: „*tojással vagy anélkül is készített, s megreszelt vagy apróra vagdalt vagy morzsolt tészta, melyet megszáritva, sokáig eltartanak, s leginkább gazdasági tanyákba hordják, minthogy itt nem mindenkor van idő és alkalom friss tésztát készíteni. Hamarjában megfőzik, s levesben vagy tejjel, zsírral, paprikás hússal, stb. szokták enni, ezért különösen a pusztai és tanyai lakosok eledele.*”

³¹ Gárdonyi G., A parasztkonyha. SzN. 1895, 132. sz.

³² Nátly J., Némelly vélekedések.

Csakugyan, a tarhonya szegedi népszerűségének legfőbb oka, hogy sokáig, akár évekig is eláll, gyorsan készíthető, és nagyon tápláló. Otthon a családban is sűrűn főzik. Főleg azonban azoknak a férfiaknak tesz nagy szolgálatot, akik huzamosabb ideig kiszakadnak otthoni körükből és így kénytelenek munkahelyükön főtt ételt is készíteni. Ilyenek a pásztorok, csőzők, halászok, kubikosok, régi aratórészesek.

A tarhonyát — mint Csefkó Gyula is fejtegeti³³ — vízben, tejben, vagy levesben szokták főzni, azonkívül pörkölni. Főzés közben a tarhonyaszem sok vizet szív magába. Nagyon megdagad, szaporít, a fazék megtelik vele. Alaposan megtréfálja azt, aki először főz tarhonyát. Innen a szóláshasonlat, amelyet már Dugonics is megörökített: *szapora, mint a tarhonya*³⁴. A frissen főtt vagy pörkölt tarhonya sokáig tartja melegét, akár a köleskása. Ezért hallhatta Dugonics: *meleg, mint a tarhonya*.³⁵ Aki nem ismeri a tarhonyának ezt a természetét, könnyen megjárhatja vele, mert a fúvatlan tarhonya összeégeti a száját. Erről ismét Dugonics szól: *nehéz meleg tarhonyát fúvatlan elkölteni*. A tanyaiakat bőséges tarhonyafogyasztásuk miatt tréfásan *tarhonyáshasú* jelzővel is szokták illetni.³⁶ A nagyhehőknek Tömörkény a *tarhonyásbélű* nevét is hallotta. A halasi földre kirajzolt tanyai népüket a bennszülöttek a *szögedi tarhonyás* csúfnévvel ugratják, ami egyébként szintén a tarhonya törzsökös szegedi jellege mellett tanúskodik.

A tarhonya szegedi különlegességnek számít. Kedvelt étele a szegedi polgári konyhának is, amelynek számára *tarhonyásasszony* néven emlegetett szegénysorsú asszony alkalmi foglalkozásként szokta az évrevalót elkészíteni. Egyik-másik ilyen asszonynak elismert „szakmai” híre van.

Már a múlt század hetvenes éveiben voltak olyan helybeli terménykereskedők, akik tarhonyakészítéssel is foglalkoztak. Számos asszony állandóan dolgozott a *tarhonyagyár* néven is emlegetett ipari üzemből.³⁷ A tarhonyának a távolabbi vidékeken, polgári világban való népszerűsítésére utazót is tartottak. A század elejéről Kardos Jakab és Márer Ármin, később Gárgyan Imre üzemére emlékezünk. Napjainkban Szegeden a hagyományok ellenére nincs tarhonyaüzem.

A tarhonyát régebben lehetőleg finom új lisztből, Tápén valamikor korpalisztből is, *két Boldogasszony közt* tojt tojással készítették. Alkalmi neve *tarhonyaliszt*. Manapság általában a nyári időszakban csinálják. Egész esztendőben elégnek kell lennie, annyit készítenek. Minden kg liszthez 3—5 tojást számítanak. A tojás biztosítja a tarhonya szaporaságát. Megakadályozza, hogy *mászkos* legyen, azaz, hogy össze ragadjon. Természetesen a színe, íze is különbbé válik, ha nem sajnálnak több tojást beletenni a szegényes 1—2 darabnál.

A tarhonyakészítéshez szükséges a *tarhonyacsináló teknő*, vagyis gömbölyű fenekű, egy darab fából kifaragott teknő. Legtöbbször azonos a kenyérdagasztó teknővel. Fontos eszköz még a réz vagy acélszálú *tarhonyacsináló rësta* is.

Készítésnél a tojássárgáját sokan elválasztják a fehérjétől. Először a fehérjével gyúrnak a lisztet össze. Csak annyi vizet öntenek közéje, amennyit a liszt könnyen föl szív magába. Sót is most szórnak bele. A gyúrás, sodrás munkájával iparkodni kell, különben a tészta összeáll. Mindaddig kell a tenyérrel *sodrani*, amíg morzsásodni nem kezd. Ezután a tarhonyarostán átrostálják. Ami kihull, ujjuk hegyével bodorítják, közben tojássárgájával locsolják. Ha a tarhonyaszem már szép kerek, ak-

³³ Csefkó Gy., A tarhonya. Szeged 1933.

³⁴ Példabeszédek. I, 230.

³⁵ Példabeszédek. I, 227.

³⁶ Móricz P., Régi magyar élet. Bp. 1912. 141.

³⁷ Aldobolyi Nagy M., Látogatás egy szegedi tésztagyárban. Búvár 1943, 25.

kor jó. Az át nem hullott, nagyszeműnek maradt tarhonyát külön rakják. Ezt főleg csirke-, galambpörköltbe főzik bele.

Az átrostált tarhonyát kiterítik szikkadni. A melegen sütő napot egyébként tréfásan *tarhonyaszárító csillag* néven szokás emlegetni. Asztalra, széklábon álló levett ajtóra fehér abroszon addig kell kint a szabadban, lehetőleg árnyékos helyen szárítani, amíg pergősre nem szárad. Ez olykor több napig is eltart. Ezután fehér vászonzacskóba szedik és száraz, hűvös helyen raktározzák el.

A tarhonyát főzik levesnek. Ez a *tarhonyaleves*. Úgy *suhantanak* rá. Tanyán szeretik tejlevesben is. Levesbe használják el a tarhonyarostán áthulló apraja tarhonyát is, amelynek egyébként *aprószömű tarhonya*, Tápén *szitaléktarhonya* a neve. Legkedveltebb azonban a sűrűre főzött *krumplistarhonya*, ritkább nevén *keménytarhonya*. Az őszentiváni asszonynak így hagyja meg az ura: *olyan tarhonyát főzz, hogy a bágyadt ökör el tudjon rajta mőnni*. Alsóvárosiaknak szavával: *a macska is emőhet rajta*. A röszeiek szerint az igazi tarhonyában még a *talyigakerék sē űl el*.

Sóval, zsírral, az otthontól távol szalonnazsírral, vöröshagymával, továbbá aránylag nem sok kockásra darabolt krumplival kell ízesíteni. Olykor tesznek bele egy-egy darab füstölt kolbászt is. Magasztalt ünnepi eledel a hasonlóan készített *birkehúsos tarhonya*. Ahol sok az aprójószág, ott a rendesen földarabolt csirkehússal is főzik. Savanyúságot is adnak hozzá. Nyáron erős zöldpaprikát főznek bele.

A *pörkölttarhonya* zsíron van pörköelve. Ebbe nem tesznek krumplit. Sokszor körítésnek készítik. Újkígyósi neve *őregtarhonya*.

A gazdasszony különösen akkor szokott tarhonyát főzni, ha sok más dolga van. A szombat a paprikáskrumplival váltogatva általában tarhonyaevő nap. Egytál étel gyanánt *krumplistarhonya* kerül az asztalra. Kenyérrel fogyasztják. Evése leginkább evőkanállal történik. Vannak azonban idős emberek, akik falatra vágott kenyерüket bicskahegyre szúrják és a tányérból vagy tálból ezzel szedegetik és viszik szájukhoz igen ügyesen és szaporán a tarhonyát.

*

A kinyújtott, keletlen ünnepi tésztafélék sorában foglal helyet a *rétes* és *bélős*, illetőleg *csőrege* és *bábfog*.

A rétes és béles a régi szegedi parasztságnak és polgárságnak legjelesebb, különösen ünnepi süteménye volt. Főleg lakodalomra, farsangra, búcsúra, *Boldogasszony ágyában* fekvő asszony számára készült. Hosszadalmas munkája miatt ma már alig sűtik.

A *réteslűszt* a nulláslisztnak egyik különleges, grízes fajtája. Tésztaja pókháló vékonyságúra kinyújtható.

A rétes nyújtásánál és az összegöngyölgetett réteslevél végén leszaggatott maradványokat összegyűrják, pogácsaszerűre formálják és Csaplár Benedek szerint *gubojék* volt a régi szegedi neve. Most *vakarcs*.

Töltelékük szerint népünk a következő rétesfajtákra emlékezik: *almás-*, *diós-*, *káposztás-*, *kásás-*, másként *kőleskásás-*, *lėkváros-*, *mákos-*, *meggyes-*, *rizsős-*, *szentkinyeres* (= lereszelt, megcukrozott Szent János kenyérrel töltött), *tőkös-*, *túrúsrétes*.

Padén, tanyán ismeretes a *szárított rétes*: Az elnyújtott rétestésztát szikkadni hagyják, csak később töltik meg. Így omlóssá válik. Az *olajosrétes* valamikor Tápén zsír helyett olajjal sült nagybőjti vasárnapokon. Természetesen ebben is volt töltelék.

Nyilvánvalóan szegedi hagyomány nyomán, *Rézi néni* ismerteti még a *tejfőlős-*, *szilvás-*, *szőlős-*, *mandulás-*, *csokoládés-*, *sonkás-*, *krumplis-*, *gombás-*, *darás-*, *kőbász-rétes* készítését is.

A készítési idő megrövidítése érdekében előfordul az is, hogy a rétestészta nem nyújtott, hanem kelesztett. Ez a *köttesrétes*, amely azonban nem az igazi.

Újabbán a polgári háztartásokban a boltban árusított *réteslap* is terjed, ami talán a rétesfogyasztás megújulásához fog vezetni.

A *bélös* rétestésztából készült és mákkal, dióval, Tápén régebben még túróval, tökkel, kölessel is töltött sokrétű, finom sütemény. Készítése a szegedi tájon már a régmúlté, bár máig emlékezetes a *negyvenrétű* és *százzrétű bélös*.

Készítésében aztán itt különösen kénytelenek vagyunk *Rézi néni* tudományához fordulni, aki a *magyar diósbéles* munkálatait így írja le:

„készíts rétestésztát 1 kg lisztből. Dörzsölj a liszt közé 2 kanál zsírt, csinálj kezdeddel a közepébe egy gödröt, tégy bele 3 tojást, 5 evőkanál tejszínt, sőt és langyos vizet. Gyúrd össze és verd el kezdeddel addig, amíg hólyagos lesz. Ekkor vágd a tésztát kettőbe, csinálj 2 cipőbe és tedd félre liszttel meghintett nyújtódeszkára, takard be melegített abrosszal vagy tállal és hagyd félóráig pihenni. Ekkor nyújtsd ki kevésbé, kend meg tetejét olvasztott zsírral. Tedd abrosszal befödött hosszú asztalra és nyújtsd ki vékonyra, locsold meg olvasztott zsírral és hagyd szikkadni. Azután vágd el az asztalon a tésztát késheggyel olyan nagyságba, mint aminő nagy tepsivel akarod a bélest készíteni. Ekkor rakj a tepsibe, melyet előbb zsírral ki kell kenni, 15 levél tésztát, szépen egyiket a másikra. Most tedd rá a diótölteléket. Ehhez végy 200 diót, amelyeknek bele 1/2 kg-ot nyom. Törd föl, szedd ki a belét, vágd ezt apróra és tedd egy tálba. Tégy hozzá 1/2 kg tört cukrot, 1/4 kg nagyszemű mazsolát, melynek magvát kiszeded és apróra vágod, továbbá egy citromnak lereszelt héját, egy darab vékonyra vágott cukrozott narancshéjat. Mindezt kavard össze jól, hintsd a tésztára, egyenlítsd ki simára és locsold meg olvasztott vajjal. Ekkor rakj rá a kinyújtott és fölvergott tésztából 20 levelet, nyomogasd meg a szélét ujjaiddal, kend meg tojással és csőregetéssel nyomj rá kockákat. Tedd a sütőbe, hogy egyforma melegen süljön másfél óráig. Ha kisült, vágd át a kockákat egy éles késsel és szedd ki a tepsiből, mert ha abban meghülne, a tészta feneke megpuhulna. Rakd tálra úgy, hogy kettős csillagalakot nyerjen. Hintsd meg cukorral és add föl. Ezen bélest hetekig is el lehet tartani, anélkül, hogy józéből veszítene.”

Őreg őszentivániaiak úgy emlékeznek rá, hogy a vendégektől lakodalmi ajándékba hozott bélest vacsoráig felrakták a mestergerendára.

A török eredetű, forró zsírban sült *csőrege* is keletlen tésztából készül. A lisztet tojássárgájával, zsírral, cukorral, tapasztalat szerint hozzáöntött borral, esetleg pálinkával gyúrnak össze. Elnyújtják, szögletes darabokra vágják a *csőregevágó*, *csőregetelő* néven emlegetett eszközzel, amely hullámos élű, tengelyen forgó karika. Emlékeztet a sarkantyúra. A csőregét úgy kell vele csikokra vágni, hogy a tészta egész nagyságában megmaradjon, ne essék sütés közben darabokra. Finom ünnepi, farsangi, vendégváró sütemény. Csőregét a gyerekágyas asszonynak is szoktak vinni.

A *puhapárna* csőregetésztából készült, finomabb lekvárral töltött, szintén zsírban sült, polgári háztartásokban fogyasztott sütemény. Alakja a barátfülére emlékeztet.

Szintén csőregetésztából készül és forró zsírban sül ki a *bábafog* nevezetű, két rudacskából összeragasztott X alakú sütemény.

A *muskaconák* emlékezetét *Rézi néni* szakácskönyve őrizte meg. Esetleg még török eredetű finom sütemény: porcukorból, törött mandulából, fahéj, szegfűszög, citromhéj, habbá vert tojásfehérje hozzáadásával gyúrt sütemény. Nyújtódeszkán szögletes, koszorú vagy éppen perec alakban formálták ki és kikent tepsibe téve kihűlt kemencében szárították meg.

*

Egyik legnépszerűbb, legolcsóbb, leginkább keletlen lisztből készült süteményfajta a *pogácsa*. Régiségére nyilvánvalóan utal a *lucapogácsa* kultikus jelentősége, továbbá a Szent György nap hajnalán húzott harmattal sült pogácsának tulajdonított mágikus erő. Régiségét idézi még a szegedi táj népmeséiben is előforduló *hamuba sült pogácsa*, amelynek készítésével egyébként már nincsenek tisztában, továbbá a

mesehősnek tarisznyával és pogácsával való ellátása: *süssön pogácsát, varrjon tarisznyát*, olykor tréfásan is: *süssön tarisznyát, varrjon pogácsát*.

A pogácsa legszokottabban liszttel, zsírral, sóval feldörzsölt, *pogácsaszagató* néven emlegetett pléhformára vagy egyszerűen csak kézzel kerekre szagatott és tep-siben kisütött sütemény. Gyorsan lehet készíteni, sokba sem kerül, mégis igen kedves a hagyományos ízekhez szokott parasztszájnak. Legtöbbször *borkorcsolya* gyanánt sül névnapra, ünnepre, főleg férfiak számára. Tréfás szólás: *ha úgy vóna zsírom, mint ahogy lüsztöm nincs, akkó pogácsát sütnék*.

Keletlen tésztából készül bőséges zsírozással, alapos kigyúrással a jó omlós *agyongyúrt pogácsa*. A *káposztás pogácsa* tésztájába megborsozott, párolt káposzta kerül. A *töpörtős pogácsa* már szélesebb körökben ismeretes. Disznótori vacsoráról alig maradhat el.

A *krumplis pogácsa* leginkább krumplipürével kevert köttes tésztából készül és olykor zsírban sütik ki. Különösen a férfivilág kedveli. Ha nincs benne krumpli, akkor *köttes pogácsa*, Tápén *puffancs* a neve. A tetejét a tápai gazdasszony mézzel is be szokta kenni. Anyaga egyébként *bodagtészta*.

A polgári konyhából való átvétel a mandulával ízesített *lindzer-pogácsa*, továbbá a bolti sütőporral készített *szalagárés pogácsa*.

Régi szegedi különlegesség lehetett az *aprószöllős pogácsa*, amelyről nevén túl semmit sem tudunk. Talán mazsolával készült, ami nyilvánvalóan saját termesztésű aszaltszőlő is lehetett. Tömörkény István legkedvesebb nótája szerint:

*Cintányéron, cintányéron aprószöllős pogácsa,
Fáj a szívem, fáj a szívem a juhászra, de a juhászra.
Arra pedig nē fájjon,
Mert a juhász, mert a juhász, ritkán hál ám az ágyon.*

*

A népiesen *torta*, öregek ajkán *tortáta*, tréfásan *pircömporcom* néven emlegetett *cukrászsütemény* manapság már szinte minden fiatalabb parasztasszony és munkásnő kezéből is kikerül, finomra sikerül. Mint azonban a neve is mutatja, eredetileg cukrászok készítették.

A helybeli török édesiparról, továbbá a szegedi cukrászat történetéről sajnos, igen keveset tudunk. Ez utóbbiról amit ismerünk, az föltétlenül bécsi, német eredetű, és először csak a szegedi inyencebb polgárság támogatásából élhetett meg.

Híres régi szegedi cukrászok voltak Mahr, Alemann, Alacs.³⁸ Idősebb szegedi nemzedékek emlékeznek még a Klauzál téri Árvay Sándor nevére, akinek különlegessége a Tisza Lajosról elnevezett *tiszatorta*, továbbá az *árvai* volt. Az Oskola utcai Suhajda József kerek, Suhajda nevű csokoládés minyonjával századunk elején országosan ismertté vált. A Virágh testvérek készítménye kávéhoz a máig népszerű, omlós *viráγκifli*, másként *szögedi kifli*.

Polgárosodó népünk a századforduló táján kezdett rákapni a cukrászsüteményre. Eleinte csak lakodalomra rendelte, lakodalmi ajándékba vitte. Erről ott még szólunk. A *krémös, képviselőfánk, fatörzs, linzer* házi készítése — mint mondtuk — napjainkban már általánosnak mondható.

³⁸ Beck P., Régi szegedi cégekről. SzN. 1905. 266. sz.

Kásák, krumplis ételek

A köles az európai ember legősibb táplálékai közé tartozik. Régiségét kultikus jellege, a néphagyományban való különös jelentősége is bizonyítja: a szaporaság, termékenység, bajelhárítás műveleteiben sűrűn előfordul. A boszorkánypörökben olvassuk: 1735. Egy bűbajos „*az szántóvasat erősen meghevítette és arra kölest hintvén, mondotta: valamint ezen köles az szántóvason pattog, úgy fakadjon az orcáján, aki ellopta azon pénzt.* A kölesszalma is szerepet kap: 1731. *Másnapra reggel Molnárné az fürdőt megfőzvé, mely kölesszalmából volt. Egész tyukmonyat is tett beléje és ház sóprún által szűrte az fürdőt, megfüröszttöte.*³⁹

Nyoma van, hogy a köleskása a régi szegedi halottas hiedelemvilágban is előfordult, ami világosan mutatja a kása ősi, primitív kultuszát: a búzakenyér elterjedése előtt ezzel etették a halottat. A múlt század derekán még úgy tartották, hogy a halottat vissza lehet a családba idézni, ha főtt kását kanalanként a zugokba rakják és ezt mondják: *pitty, pittty János* (vagy ami éppen a neve). Mire a halott kívülről: *Itt van János!* Csak be kell eresztetni. A szegedi népnyelvben a *pitty-pitty* madárfélet etetésre hívogató szó. Ehhez még vegyük hozzá, hogy az emberi léleknek ősi szimbóluma a madáralak.

A köles fogyasztását századunkra a kukorica, krumpli, rizs visszaszorította.

Kölesből erjesztett ital volt a *boza*, amely nyilván Szegeden sem ismeretlen a középkorban. Erről még más összefüggésben megemlékezünk.

A *szük esztendőben* (1863) még sor került a *köleslüszt* őrlésére, *köleskinyér* sütésére. Általánosabb azonban a *köleskása*, *sárgakása*, vagyis a hántolt köles. A hántolást, más néven üttetést a *kásamalom* szokta végezni, amelyből a századfordulón még a Városban is akadt.

A hántolt kását régebben bödönszerű, kétfülű, *kásásfazék* néven emlegetett cserépfazékban tartották. Arra, aki csipőre tett kézzel álldogál, a tápaiak máig szokták mondogatni: *olyan mint egy kétfülű kásásfazék*. Itt lehet megemlítenünk, hogy az öblös oldalú cserép-, újabban porcelántálnak *kásástál* a neve, pedig manapság már nem is kását, hanem paprikáshúst, főzeléket tálalnak bele.

A kásafogyasztás régi elterjedtségét számos szólás, hasonlat is igazolja. Az egyhangú étrendet így jellemzik: *híg kása, kemény kása, kásaleves, kása*. Másként: *változtatja, mint Csauszné a vastag ételt: híg kása, kemény kása, kásaleves, kása*. Aztán újra kezdi. Tréfás dicséret: *kása: az Isten áldása*. Színesebb verbicai változata *kása: az Isten áldása, ha a király möglátja: hasadbul is kiássa*. Aki nagyokat szuszogva alszik, *az fújja a kását*. Az egyszer póruljárt és azóta óvatos emberre mondják: *úgy mögégette a kása a száját, hogy a tarhót is fúva öszi*. Aki köntörfalaz, az a dolgot *kerülgeti mint macska a forró kását*. Az oktalan, fecsegő beszéd *csak kását fűnni való*. A málészájú, együgyű ember *sé hideg, sé meleg mint a Kóbász Vëron kásája*. Aki vígan pipál, *az pöfög mint fazékban a kása*. Találó példabeszéd: *vén embörnek kása a pecsönyéje, bor a patikája*. Kálmány följegyzése szerint a szőregi kigyereket e szavakkal biztatták a kásaevésre: *ögyé fiam kását! A kis Jëzus is kásán tanult önni!*

Az elkészült köleskása sokáig tartja magában a meleget. Tréfásan emlegetik, hogy még Pestig sem hűl ki. A forró kása nemcsak a példabeszédbe, hanem a szegedi anekdota világába is belekerült.

³⁹ Reizner IV, 484, 506.

Kásaövéshön fogott — szól⁴⁰ a történet — három szücslegény, de a kása nagyon meleg vót. Amint az égyik a szájába vött belüle, mögégette vele. Nem figyelmeztette társait. Összeszorította a fogát, rázta a fejét. Csak ennyit mondott: jaj de magos az ég! A másik gondolva, hogy tudja ű ezt gyerökkorátul fogva, szintén bevött a kásából egy kalánnyal. Az ű száját is mögégette. Összeszorította ű is a fogát, a fejét mög rázta: de még szélös is! A harmadik is hasonlóképpen járt. Az ű szava: de sok huncut lakik alatta!

A köleskását sokféleképpen tudták készíteni. A kásaszemekből fő a *sárgakása-leves*, másként *kölesleves*, *köleskásaleves*, kölesből készült galuskából pedig az újkígyósi *kásagaluskaleves*. A péppé főzött kásának *keménykása* a neve, amit a régi pásztoremberek is nagyon kedveltek. A *kásakavaró* olykor díszesen kifaragott lapocka volt, amelyet a pásztorok a fővésben levő kása kavaráására használtak, hogy oda ne égjen a bogrács fenekéhez. Ami mégis odasült, megbarnult, de még ehető, annak *bocskor* a neve. Ezt egyesek különösen kedvelik.

Ha mód van rá, birkahúst főznek bele. Ennek *juhhusos kása*, *birkahusos kása* a neve. A pásztorok sokszor kiterítették a subabőrre és fakanállal onnan ették. Kedvelt volt a *szalonnás kása* is: szalonnadarabok voltak belefőzve.

A régi szegedi polgári konyha még a múlt század második felében is a kását több módon ízesítette. A *lőkvaros kása* készítése: egy réteg főtt kása, fölötte egy réteg szilvalekvár, újra kása, szilva, majd ismét kása, szilva. Utána *módl*i néven emlegetett magas oldalú tepsiben sütötték meg. A *kásaköh* kölesből készített fölfűjt volt. A *cimötös kása* fahéjjal, cukorral ízesített főtt kása. Böjtös étel volt még a századfordulón a *kölesganca*: forró sós vízben főzött, egybeállott köles. Kanállal kiszagatták, olajjal leöntötték, zsömlemorzsával, cukorral meghintették. Padén birkatúróval is ízesítették.

A kása elmaradhatatlan lakodalmi étel volt évszázadokon keresztül. Ennek szaporaságra célzó, kultikus jelentősége világos. A szakácsasszony főzte. Vacsora végeztével állítólagos égési sebei miatt bekötözött kezekkel, az egyikben hosszú fakanállal a szakácsné sorra bökdöste a férfivendégeket, hogy vessenek neki pénzt „orvosságra”. Ez volt a *kásapéz*. A bökdösést játékból olykor még manapság is megteszik, amikor a *szakácstánc* eljárására kerül sor.

Mai napig ismert szólás: *mögfőzték a kitolókását*, azaz tréfásan, jelképesen tudára adják a vendégnek, hogy illenék már hazamennie. A régi jó módú szegedi lakodalmak végén csakugyan kása főtt, amelynek megevése után a vendég már tudta, hogy hazamehet, nem tartóztatják. Ennek csökevénye, hogy jókedvű asszonyok most is megbökdöklik, fakanállal késztetik a késedelmeskedő vendéget az indulásra. Érthető, hogy ennek a döfködésnek is *kitolókása* a neve. A szokásnak érdekes fejleménye él Tápén, Újkígyóson: Szilveszter napján az óév búcsúztatására szintén *kitolókása* kerül asztalra.

A régi szegedi disznótorokban *kásashurka*, *köleshurka*, ószentivániak nyelvén *fehérhurka*, vagyis köleskásával töltött hurka, ha vért is kevertek bele: *véröshurka*, továbbá *gömböc* készült. A gömböc sárgakásás hurkatöltelékkel megtöltött és kissé felfüstölt disznóbendő, amelyet babérlevéllel ízesített, savanyú lében apró csíkokra vágott, kimaradt disznóbőrrel együtt főztek meg. Olykor *burucka*, Alsótanyán vékonyra szelt cékla is került bele. Ez a *gömböcleves*. Igen tápláló, kedvelt egytálétel volt.

Jellemző hagyományként emlegetik, hogy a disznótóri kifakadoztatott kása forró levével mosták tisztára a megpörzsölt disznót. A hurka-, illetve gömböctöltésből kimaradt és abroncs közé szórt kásaszemekkel etették meg Luca napján a tyúkokat. Egyes asszonyok szerint csak így lehetett jövőre sok tojást remélni. Ezen a napon ké-

⁴⁰ Hagyományok I, 218.

szült Tápén régebben a *lucakása*: tejen, vajban, mézben főzött köleskása. Itt említjük meg, hogy szintén a tápaiak ellés után kölest, meg sót szoktak szórni rontás ellen a tehén hátára.

Köleskásával ízesített tápai sütemény volt régebben a *kásásbélös*, vagyis olyan béles, amelyet köleskásából, cimetből, cukorból, továbbá elkevert tojásból készült töltelékkel ízesítettek. Ha rétestésztába hajtogatták, akkor *kásásrétes* volt a neve.

Bőjti eledelek a *kásaszömes káposzta*, továbbá az említett *kölesganca*. Régebben sárgakásából is készült tejbekása, amelynek Padén *tejbeköles* a neve.

*

Régi kásaétel az *árpakása*, újabb kispolgári nevén *gersli*, vagyis hántolt árpa. Első szegedi előfordulása Fraxinus Gáspárnál: 1558. *Aznap harpakásával főtt kappant ögyék és főtt vizet igyék.*

Hagyományörző konyhákön még ma is elég sűrűn fő az *árpakásaleves*, tréfás tápai nevén *paripafing*, amelyet fokhagymával ízesítenek. Rendesen füstölthús is kerül bele. Disznótor után olyan disznóbőrrel főzik, amelyet a zsirnak való szalonnáról fejtettek le. Sok gazdasszony mai napig szívesebben ízesíti a főtt savanyú káposztát, illetőleg szármatöltelékét árpakásával, mint rizzsel.

Ószentiváni öregasszonyok még emlékeznek arra, hogy valamikor az *árpamamalia* is asztalra került. Árpalisztriből, illetőleg árpadarából keményre főzték és tejjel ették. Minthogy pedig az árpalisztriből a szúrós korpát a leggondosabb szitalással sem lehet eltávolítani, tréfásan azt mondogatták, amikor eléjük került, hogy *itt van a borotfa*. Szintén öreg ószentivániaiak szerint az árpakását tejebe is főzték, hurkába is töltötték.

Öreg alsótanyaiak emlékezete szerint valamikor a *pohánkakása* is járta.

A *búzakása* a második világháborút követő inséges időkben hántolt szemes búza, amellyel hurkát töltöttek. Nem tudott általánossá válni. A hagyományban semmi nyoma, hogy a régi öregek éltek volna.

A *rizskása* az utolsó száz esztendő nagy közlekedési forradalmi következtében szinte teljesen kiszorította a szegedi parasztkonyháról mind a kölest, mind pedig az árpakását. Általában mindaz készül belőle, mint ezekből.

Van tehát *rizkásaleves*, amely a 46. közös gyalogezredben szolgált szegedi fiak ajkán Tömörkény szerint *rajzleves* (Reis). Készül a rizsből még természetesen körités, *tejberizs*, továbbá *rizskásás hurka*.

*

Egyéb kásaszerű ételek egykori szegedi fogyasztásáról nincsenek biztos adataink. Az alsóvárosi barátok birtokában volt már a XVI. században Leonhardus Fuchsius fűvészkönyve, amelynek magyar bejegyzései, növényazonosításai között szerepel a *tönköly*, továbbá a *hajdina*, másként *tatárka* is.

Fraxinus Gáspár magyar szavai között a már említett *böcsi* is előfordul: 1559. *Küldgye meg immár az megmondott búzát és böcsit (bewczyt) hadd erelhessék meg az malomba*. A tönköly még a XVIII. században virágzó ispotály bejegyzései között is olvasható. Arra nézve azonban semmi nyomunk, hogy Szegeden is természetették volna őket.

*

A *kukorica* Szegeden nyilván a XVIII. században honosodott meg. Termesztésével legelőször Rókus népe kezdett foglalkozni. Innen e fiatal városrésznek már máshol szóbakerült, régi tréfás *Kukoricaváros*, lakóinak *kukoricapolgár* elnevezése. A *kukorica* tette lehetővé a rókusi disznóhízlalást, ebből pedig a világhírű szegedi szalámi-gyártás kibontakozását.

Másfelől a *kukorica* hamarosan beletagolódik az emberi táplálkozás hagyományos rendjébe is. Sokféleképpen fogyasztják, mint országszerte máshol is.

Nyáron a gyöngye kukoricát csövestül főzik, olykor nyársra húzva, tanyán héjasul tűzbe rakva megsütik. A gyöngye főtt kukoricát utcán is árúsítják.

„Keresni szoktuk — írja⁴¹ Tömörkény — a régi várost, amelyben az utcasarkokon fehér kendővel borított talicskákban, kosarakban árulták az öregasszonyok a főtt kukoricát.”

Ez a hagyomány sajátosképpen napjainkban újjászületett.

Télen a szemes kukoricát szokták főzni. Levét cukorral édesítve, köhögéssről hatásos szernek tartják. Főzésére újév napján biztosan sor kerül, mert a kölesről áthagyományozódott régi hiedelem szerint így majd sok ércpénz jön a házhoz az egész évben. Az újkígyósi *vöröscsutkatëa* vörös színű kukoricacsutkából szintén köhögéssről jó.

A *kukorica* pattogatása főleg a nagybőjti időszakban, leginkább nagypéntek délután történik. Ilyenkor a Kálvária felé vezető úton régebben árulni is szokták. Tápén elteszik és hideglelésről nyelik. A pattogatott kukoricát cernára fűzve olykor a falra is felakasztják. Szokták vele a lakodalmi sátort is díszíteni. Pattogatás közben nagyokat kell nevetni, hogy minden szem kipattanjon. A kipattogott szem *virágos*, ami pedig nem pattogott ki, az meg *cipós*. Mint mondtuk, árulni is szokták. Tömörkény a pattogatott kukoricának egyébként tréfás *pandúrszar* nevét is hallotta.

A *kukoricalüszti* nemcsak a szegényes konyhán, hanem különlegességként jobb módúaknál is megtalálható. Sokan szeretik a belőle készült eledeleket. A *kukoricakinyér*, másként *málékinyér* sütésére mindenesetre inséges időkben sor kerül. Olykor tepsiben is sütik.

Közkedvelt a *kukoricagaluskaleves*, tápai nevén *részgaluskaleves*, egy múlt századi adat szerint *göldinleves*, amely tejes lében főzött kukoricagombóc.

Tanyán mesélik, hogy az egyszeri béres, aki megunta a sűrűn főzött kukoricagaluskát, a gazdasszonyát úgy tréfálta meg, hogy vacsoránál néhányat suttyomban a zsebébe csúsztatott, majd a másnapi szántásnál az ökrök szarvára tűzte őket.

Aki a szépét-javát válogatja ki magának, arra Tápén azt mondják: *nagyját, mint Kabók a galuskának*.

Régebben a kukoricagaluska-levesbe csemegéül apró búzagaluskát is főztek. Kabókéknál is ilyen leves került az asztalra. Az öreg Kabók a nagyját, vagyis a kukoricagaluskát ette, hogy utoljára maradjon az ízletesebb búzagaluska. A fia viszont éppen ezt szedegette ki, még az apja elől is. Az öreg már nem nézhette tovább, és rászólt: a nagyját is mán hé! Látod, hogy én is azt öszöm. Ebből az egyszeri esetből vált azután a szólás általánossá.

A kukoricalisztból sült *málé*, *kukoricamálé*, tréfás nevén *tengőlicetorta* széles szegedi körökben megkívánt eledel. Szólásainkban is előfordul. Halvány, sápadt emberre mondták régebben: *olyan mint a napon sült málé*. A látogató tréfásan így mentegőzik, hogy nem marad sokáig: *én csak addig löszök itt, még a málé kisül*. A különbözést jelöli Dugonics jeles mondása: *nem mind málé, ami pite*⁴² Játzó gyerekek

⁴¹ Hajnali sötétben. 106.

⁴² Példabeszédek I, 83.

egymást észrevétlenül hátbaütve, este így búcsúznak egymástól: *esteli málé, röggeli kávé!* A bamba, ügyefogyott ember titulusa *málészájú* vagy egyszerűen csak *málé*.

A málének több neve, illetőleg fajtája van. A *görhe, görhemálé* hígra keverve készül, majd éjszakára erjedni hagyják. Másnap sül csak ki. A keménymálé ritkán hallható neve *göröje*. Alsóvároson, tanyán, Újkígyóson, Ószentivánban, Törökkani-zsán, Tamásfalván ismeretes a *poroja*. A szokottnál vastagabbra készítik és jó zsírosan sütik. Állítólag pajkos szövegek dúdolása közben csinálták régebben az asszonyok.

A *csírásból* kelesztett kukoricaliszból készül, amely az éjszaka folyamán erjedni és édesedni kezd. Reggelre szépen megkél, majd tepsiben kisütik. Más neve *csípásmálé*, Újkígyóson *öntöttmálé*. Ezt a fajtát manapság már alig sütik és élik.

Régebben, már csak emlékezetben élő böjtös eledel volt Tápén a *pulucka*, ószentiváni nevén *tejesmamaliga*: sóban, vízben megfőzött kukoricaliszt, amelyet tányérba szedtek és tejet, az ószentivániak valamikor káposztalevet öntöttek rá. Ették rántott-levesben is.

Szintén régi, nagyböjti, karácsony esti étel a *ganca*, teljesebb nevén *kukoricaganca* — megkülönböztetésül a régebbi *kölesganca* és újabb *grízganca* néven emlegetett testvéreitől — Kálmány tiszahelyesi adata szerint pedig *tüled*. Úgy készül, hogy forró sós vízbe kukoricalisztet eresztenek, amelyben aztán összeáll. Utána kiveszik és kanállal gombóccá szaggatják, olajjal leöntik, zsömlemorzsával, régebben és szegény helyen kenyérmorzsával, továbbá cukorral meghintik. Padén birkatúróval is szokták ízesíteni. Kisíratoson már zsírban forgatják.

A régi ószentiváni disznótorokban vérrel összevegyített, fűszerezett, nagyszeműre darált kukoricaliszból hurka is készült. Ismeretes volt Alsótanyán is, ahol *kukoricakásás hurka* néven emlékeznek rá.

*

A *krumpli, krumpi*, öregek ajkán *kurumpi*, Vedres István szerint *földialma* meghonosodásának szegedi időpontja és körülményei sajnos nem ismeretesek. Népeleti vonatkozásai nagyon szűkösek, ami részben természetes is, hiszen új növényről van szó. A krumpli a kenyér mellett manapság leggyakoribb tápláléka népünknek. Sokféleképpen és változatosan készítik.

Legegyszerűbb a *hajába sült krumpli*, ami még a kemence korszakát idézi. Sóval, paprikával, esetleg forró zsírban, olajba mártogatva fogyasztják. Utóda a sózva, paprikázva evett *hajába főtt krumpli, hajaskrumpli*, más néven *bundás krumpli*, amely viszont már újabb csemege és a takaréktűzhely elterjedésével függ össze. Szokás kiválogatni a disznóknak üstben főzött hajas krumpli javát is, reggelire vagy vacsorára. Tréfás, kissé ironikus nevük *huszárkuglóf, suszterfánk, kubikosszárma, firhangos gombóc*.

A közkedvelt *krumplileves* kezdetleges, szegényes böjti változata a tápai *cingli-krumpli*, amely nyilván a *cingli* nevezetű silány halfajtára utal: zsírtalan, csak sóval, paprikával, vöröshagymával ízesített krumplileves. A kevés lével készült, főzelékszerű *sűrűkrumpli* böjtös eledel, amely hagyományosan hamvazószerdán föltétlenül asztalra kerül. Babérlevéllel, ecettel ízesítik, olykor tojást is buggyantanak belé. Szintén kedvelt levesfajta a *krumplisgaluska, krumplisgaluskaleves*, Tápén *szalmagaluskaleves*, Alsótanyán olykor *gölgődinleves*: áttört főtt krumplit liszttel, tojással összegyúrnak, aztán suhantott lében befőzik. Olykor füstölt hús is fő bele. Ilyen masszából készül a *krumplispogácsa*, tréfás nevén *kubikfánk* is. Ha a gazdasszony sokallja levesnek, akkor a maradékból pogácsa sül.

A krumplistéztának újabban olykor hallható *gránátmars*, *grenadirmars* elnevezése a k. u. k. nyelvből való jövevény.⁴³

A régi kásaételekre emlékeztet a *krumplikása*, amely főtt, áttört krumpli. Paprikás rántással készítik. A tetejére forró zsírban piúttott, megpaprikázott vöröshagymát öntenek, frissen sült tőpörtöt tesznek. Kihűlt állapotában *parasztkocsonya* a tréfás neve, mert a kocsonya módjára szeletekben vágható.

A *paprikáskrumpli* egyik legismertebb, legízletesebb, fortélyos szakácsművészetel készült egyszerű étele a szegedi konyhának. A krumplistarhonyával váltakozva szombat délben kerül asztalra. A készítés lényege, hogy a krumplit nem vízben rakják az edénybe, mint az ország legtöbb helyén, hanem először forró zsíron fonnyasztják. Télidőben, amíg van, egy-egy darab füstölt kolbászt is főznek bele. A tanyán valamikor a vaj bővében, illetőleg a böjti hagyomány értelmében pénteki és szombati napokon vajjal, olykor olajjal főzték a paprikáskrumplit.

Közkedvelt a paprikáskrumplival összefőzött apró galuska, nokedli. Ennek *mónáros galuska* a neve. Igen tápláló, laktató eledel.

A zsírban sült, karikára vágott krumplinak *karikáskrumpli*, ha tanyai kemencében sül, akkor *tepsziskrumpli* a neve.

Természetesen ismeretes a polgári konyhától eltanult *derc*, 'sterc', *krumpliderc*, azaz krumplipüré, továbbá a *krumplisaláta*, *rakottkrumpli* is.

Az áttört, zsírral, törött borssal, tojással, tejjel összegyúrt krumpli a *krumplis barátfüle*, *krumplilepény* tölteléke. Népünk a kenyérbe nem szokott krumplit tenni.

Főzelékek, savanyúságok

A *csicsóka* (*Helianthus tuberosus* L. *topinambur*) régebben kedvelt táplálék volt. Nyilván a krumpli szorította ki a szegedi parasztkonyháról. Félvadon még előfordul. Régebben savanyítva, télire is eltették és hús mellé fogyasztották. Ha rábukkannak, gumóját megtisztítják, besózzák és egyesek azon nyersen manapság is szívesen megeszik. Olykor szalonnával fogyasztják. Disznót is szoktak vele etetni. Padén a kert sarkában gyerekeknek való csemegéül napjainkban is vetnek belőle.

A csicsóka egyik szólásunkban máig él. Akinek nincs kedve, hangulata dalolni, de készítetik rá, e szavakkal mond ellent: *sárgarépa*, *csicsóka*, *az is mingyá egy nóta*.

A vadontermő *burucka* (*Brassica napus*) valamikor böjtös eledel volt. Főzték krumplival levesnek, meg főzeléknek. Olajjal rántották be, olykor mézzel is édesítették. Lesózva, megecetezve, túróval is élték. Tápai gyerekek nyersen még ma is megeszik, ha rábukkannak. Tanyán itt-ott még termelik.

*

A *tök* (*Cucurbita*) is — hasonlóan a kukoricához, krumplihoz, paprikához — újvilági eredetű. Bizonyosra vehető, hogy szintén a Balkán felől hatolt be hazánkba. A főzőtököt a szegedi népnyelv a délszláv eredetű *ludáj*, tápaiasan *ludájtök* névvel különbözteti meg a takarmánytöktől. Ez egyúttal a közvetítés útjára, folyamatára is rávilágít.

A tök a szegedi szólásokban sűrűn előfordul. Annak, aki este, munka után kicsinósítja magát, tréfásan ezt mondják: *este virágozik a tök*. Már Dugonics emlegeti. Akitől azt kérdezik, hogy van, rossz kedvében így válaszol: *virágjába, mint a rohadt tök*.

⁴³ Szegedi parasztkok és egyéb urak. 127.

Aki szeret haszontalan munkával pepceselni, arra azt mondják, hogy *mögkantározná a dinkai tököt*. Aki sokáig marad valahol és nem iparkodik haza, az *mögült, mint Lelén a tök*. Már Dugonics András is hallotta: *addig úszik a tök a vízön, míg el nem buggyan*. Alacsony termetű emberre mondják: *tökcsősz*.

A tök egyaránt szolgál emberi eledelül és állati táplálékul. A már említett és *tökgyalú* segítségével leszelt ludából kaporral és tejföllel ízesített főzelék készül, amelynek *tökkáposzta*, tréfásan *szömérömcuszpájz* tájunkon a neve. A gyevi búcsún (Szent Anna, július 26) tréfás nyelvek szerint minden háznál ezzel várják a vendéget. Innen a gyeviék ugrasztására szolgáló *tökkáposztás búcsú* elnevezés is.

A takarmánytöknek két fajtája van. A *lótök*, *marhatök* jószágetetésre való. A tanyaiak azonban nyári főzelékül is élik, amelyet ilyenkor *szarvas* néven is emlegetnek. *Hozzatok be egy szarvast a kukoricábú. Mamma szarvas lösz ebédre*. Letörött csutkája ugyanis szarvasra emlékeztetett. Egyébként fölszelik, friss savóban rántással főzik. Különleges a szálkásan elváló *cérnatök*, más néven *Jézus-szelte tök*. A vékony, fehérhjú *dinkatök*, *dinkai tök*, másként *sütőtök*, *sütőtök* pedig kemencében megsütve, kedvelt téli paraszteleddel. Ha sütése jól sikerül, ezt mondják rá: *kásás, gesztönyés, gesztönyésre sült*. A késő őszi hónapokban piacon is árulják. Az a helyi hiedelem járja, hogy fogyasztása a rákosodást megakadályozza. Tömörkény tréfás *kertészpecsönnye* nevét is hallotta. Tápai neve *mezei pecsönnye*. — Mint láttuk, olykor sütőtökkel töltik a rétest, ez a *tökösrétes*. Belereszelt tökkel ízesítik a *tökösmálé* tésztáját. A szegedi táj peremén, Martonoson a lángos tetejét is megborítják a cimmellel, cukorral, zsömlemorzsával, esetleg cimmet helyett törött borssal elkevert reszelt vagy apróra szelt tökkel. Az ilyen lángosnak *gubanyica* a neve. A takarmánytöknek igen értékes része a *tökmag*, amely megsütve, kedvelt népi, külvárosi csemege.

A tökmagból régebben, tanyán olykor még ma is olajat szoktak sajtolni. Ez a *tökmagolaj*, amelyet a népi olajfajták között legjobban kedvelnek. Régebben böjtös eledelek zsírozója volt, de kenyérrre csorgatva, sóval-paprikával ízesítve is kedvelték.

*

Főzelékféléit a régi szegedi nép nem sokat fogyasztott. A legfontosabb volt a *káposzta*, amely gazdag vitamintartalmánál fogva igen hasznos, tápláló téli eledel. Különösen Felsőtanyán: Szatymazon, Ószeszéken, Balástyán szokták piacra is termeszteni. A vasút mellett kocsin is szállították. Így az orosháziak máig emlegetik, hogy a *szatymazi rácok* oda fuvarozták helyükbe a fejskáposztát. A *rác* megnevezést nem tudjuk megmagyarázni. A káposztaföldekben maradt csutkákra birkákat eresztettek, hogy kiegészítsék őket.

Készítése szerint van *édőskáposzta*: frissen főzik, tejjel, cukorral, piros paprika-hüvellyel ízesítik; *savanyakáposzta*, *olajoskáposzta*: böjtben olajjal főzik; *kásaszömes olajoskáposzta*: köleskásával főzik össze. Ezt régi öregek előző nap elkészítve, nagypénteken hidegen ették. Továbbá *pörkölt káposzta*, *tőtöttkáposzta*, szokottabb néven *szárma*. Dugonics *szármány* alakban emlegeti.⁴⁴ A szárma nyilván még a török konyha maradéka. Tömörkény szerint⁴⁵ a törökök rizseskásás bürgehúst takarnak a szőlőlevélbe. Ezt azonban ők nem eszik meg, mint mi a káposztát. Alighanem azért, mert a ló sem eszi meg az abrakos tarisznyát. Kedvelt polgári eledel volt még böjtidőben a *harcásakáposzta* is. Nagypénteken a káposztát olajjal leöntve, yersen is fogyasztják.

A káposztát téli savanyítani szokás. A káposztafejeket a *káposztagyalu*, *káposztaszélő* segítségével szálakra vágják. Sok helyen ilyen szerszám nincs. Ide olyan

⁴⁴ Etelka I, 416.

⁴⁵ Már megint főzünk. SzN. 1910, 217.

szegényebb asszonyt vagy férfit hívnak meg, akinek gyaluja van, és alkalmi munka gyanánt össze házakhoz jár káposztát szelni. Nevük *káposztavágó*. A szelésnél kivágott *káposztatorzsa* gyerekek csemegéje, de jószággal is etetik.

A fölszelt káposzta savanyítása a gázolással kezdődik. Nagyobb dézsába, kádba egy réteget raknak belőle, és só, babérlevelet, borsot, köménymagot, olykor még birsalmát, tormát, piros paprikahüvelyt tesznek közéje. Ezt megtapossák. A munkát fiatal, erős férfi mezítláb végzi. Először a lábát természetesen gondosan megmossa.

A káposztarétegre kerül az egészben hagyott, szármának szánt széplevelű káposztafej, amelynek most már *hasáb*, *káposztahasáb*, egy-egy megtöltendő levelnek *szármalevél*, tanyaiak ajkán *szármabőr*, *bunda* a neve. Most újabb réteg következik a fönti műveletek ismétlésével, amíg a kád meg nem telik. Végül lazán lefödik, és meleg helyen erjedni hagyják. A keletkező habot, amelynek *bornyú* a neve, időnként leszedik. Amikor egészen megforr, hideg helyre teszik és prés alatt tartják. A prés legkezdetlegesebb formája a *káposztakú*, vagyis súlyos terméskő, esetleg malomkődarab. Annak a többször leszedett lének, amit a savanyított káposzta a kádban ereszt, *káposztaléj* a neve. A *vaktetés*, azaz fagyástól viszketeges lábat ebben szokták áztatni. Fagyott testrészt káposztalevéllal szoktak borogatni. A nagy levelek párolgó gőzével pedig régebben szaggató fejfájásban szenvedőket orvosoltak.

Tápén a káposztának a hordóból való kiszedésére régebben az egy darab fából házilag faragott háromágú *káposztásvélla* szolgált, amelynek hosszúsága mintegy 25 cm volt. Ebből jó 10 cm esett az erős fogakra.

*

A szárazfőzelékek közül a lencse, a bab, szegediesen *paszur* és borsó járta. A lencsét kevéssé élük. Az előbbieket főzik levesnek, továbbá főzeléknek. Ekkor *sűrű*- vagy *töröttpaszúr*, *sűrű*- vagy *töröttborsó* a régies neve. Készítésének, evésének különös szegedi sajátossága nincsen.

Tréfásan szokták emlegetni, hogy a *paszúrleves* akkor igazán *úr*, ha füstölthús, köröm is fő bele. Különben csak *pasz*. Nagy dologidőben szívesen főzik. Ilyenkor már szinte hagyományosan második fogás a *krumplikása*, amelyről már szó volt. Bőjtös időkben régebben az *olajospaszúr* járta, amely voltaképpen babfőzelék volt.

A paszulynak kertészkedő népünk számos fajtáját ismeri, nevezi meg. A nagy szeműnek *méltóságos paszúr*, másként *kakasos paszúr*, *kakastőkpaszúr*, az aprónak *gyöngypaszúr* a neve.

Az alacsonyszárú, fehérszemű bab a *bokorpaszúr*, *gyalogpaszúr*, *seggönülő paszúr*. Kerek szemű változata az *ólompaszúr*. A *fecskehasú paszúr*, másként *mönycskehasú paszúr* szintén fehér, de székházánál kis feketeség van. Tarkaszemű a *tarkapaszúr*. Szürkés, fakószínű a *fakópaszúr*. Sárgaszínű az *arankapaszúr*, kereskedelmi nyelven *aranyözön*. Ószentiváni neve *kéngyertyás paszúr*.

Az *egyszömű paszúr* fészkebe elégséges egy szemet vetni.

A *zöldpaszúr* újabb, de igen kedvelt nyári főzelék- és levesfajta, amely népünk kertészkedése, piacra termelése nyomán került az ő asztalára is. Ennek két kitenyészett fajtája a *vajpaszúr* és a széles hüvelyű *juliskapaszúr*.

A boszorkánypörökben felvillanó hajdani hiedelem szerint *paszulyt hánytak*, hogy az elveszett holmi megkerüljön. 1734. *Hallotta másoktól, hogy Kisgörögné olyan varázsló legyen: paszullyal, kinek valami jószága elvész, meg tudja mondani. Máshol: Hánytá Kisgörögné az asztalon a babot széjjel ide s tova.*⁴⁶

⁴⁶ Reizner IV, 505.

A paszuly szemnek a múlt században a hideglelés orvoslásában volt mágikus jelentősége.⁴⁷ A *lencse* természetével valamikor a szegedi nép is foglalkozott. A török defterekből kitűnik, hogy a Város egyebek között lencsével is adózott. Ismeretlen okokból már emberemlékezet óta nem termelik, bár most is kedvelt étel a *lencseleves*, *lencsefőzelék*, másként *sűrűlencse*, *lencsecsuszpájz* is. Piacon, terményboltban szokták beszerezni, ha ráéheznek. Az a tréfás hiedelem, hogy a lencseevés szépíti az embert. Előfordul néhány szólásban is. Akinek jól esik az étel: *vérre vált benne, mint barátba a lencse*⁴⁸ A hasonlóság még nem azonosság: *nem mind lencse, ami lapos*.⁴⁹ Nem hiszem, hogy a szóbanforgó dolog hasonló volna, de legyen úgy, amint mondod: *hiszöm uram, hogy lencse, mē lapos*.

*

A *borsó* kedvelt eledel *zöldborsó*, de téli *szárazborsó*, *sárgaborsó* gyanánt is. Fő belőle *borsóleves* és *borsófőzelék*, másként *borsócsuszpájz*. Legáltalánosabb fajtája a *csiccsiriborsó*. Ezzel nyilván azonos a XVI. században följegyzett *cicerborsó*. Nemesített aprószemű fajta a *cúkorborsó*, kései nagyszemű a *velőborsó*.

A szárazborsót valamikor csépeltek, azaz cséppel, vasvillával verték ki a hüvelyből. Csaplár Benedek följegyzése szerint a *ripacos*, azaz himlőhelyes ember arcán az ördögök csépeltek borsót. A *borsószalma* fűtőként kemencébe kerül. Az olyan beszéd, amelynek nincs meg a kívánt hatása: *falrahányt borsó*.

*

Nem tudjuk már, hogy a szárazfőzeléknek milyen fajtája, készítmódja, esetleg összefoglaló neve volt a *cukmisz* (Zugemüse), amelyet a szegedi ispotály lakóival etettek. 1764. *Attam Konhára Czuk Miszert, Tönköly Kása pasulla, borso, Lencse, Árpá kása, Tej, Tejföl, olaj 11 f 32 d*.⁵⁰

A zöldfőzelékek evése adataink, illetőleg az öregek visszaemlékezései szerint csak az utolsó évszázadban vált mind általánosabbá. Idős parasztférfiak azonban máig sem becülik sokra. Azt mondják, hogy *ögye mög a nyúl, mög az úr*.

A fogyasztás nyilvánvalóan összefügg a városi polgárság szükségleteinek kielégítésével. Ha már egyszer az *urak* számára a piacra termeltek, maguk is megpróbálkoztak a főzésével. Jellemző, hogy a szárazfőzelékeknél megszokott bőséges zsírozást, vastag rántást ugyancsak megadják nekik. Ez a mi mostani szemléletünk szerint a vitaminosság rovására megy.

Először nézzünk néhány olyan konyhakerti növényt, amelyet levesizesítőül már régebben is ismertek, de később és napjainkban polgári hatásra főzelék is készül belőlük.

*

A *répa*, *sárgarépa* nyersen is fogyasztható. Bélgilizta kihajtására is etetik a gyerekekkel. Mint mondják, szépen lehet tőle fütyülni. A magját férfinak kell vetnie, hogy szép egyenes legyen a termése. A répamag egyébként barkás eperfa levelével összefőzve, epekő ellen foganatos népi orvosság.

A répának több fajtája ismeretes. Itt csak azokat soroljuk föl, amelyeknek az emberi táplálkozásban is szerepük van. A XVIII. századi forrásokban fordul elő az egyéb-

⁴⁷ Kovács 389; (A betegségeket egyébként III. kötetünkben tárgyaljuk. BS.)

⁴⁸ Példabeszédek I, 204.

⁴⁹ Példabeszédek II, 105.

⁵⁰ *Csajkás B.* 171.

ként ismeretlen *caulorépa*. A *kinyövírs répa* fejlődésében magasan kiemelkedik a földből. A modern *karotta* szegedi neve *toparépa*, *pocokfarkú répa*, azaz rövid növéssű vastag fajta.

A sárgarépával levest izesítenek, de zsíron dinsztelve, fonnyasztva, tejjel főlesztve *répafőzelék* is készül belőle.

A takarmányrúpának a szegedi tájon *cékla* a neve. Emberi táplálkozásra is alkalmas fajta a *vöröscékla*, másként *piroscékla*.

A *karaláb* néven emlegetett karalábé ismerete a szegedi konyhán aligha lehet régibb a XVIII. századnál. Nemesített fajtája a *vajkaraláb*. Előfordul néhány szólásban is. A fázós természetű emberre mondják tréfásan: *te fagyos karaláb!* A jól eső étel, ital *vérre vált benne, mint cigányban a fagyos karaláb*. Gúnyos, kényszeredett dicséret silány ételre: *fölségös mint rókusi kántornak a fagyos karaláb*.

A karalábé eleinte húslevesbe került, más zöldségfélékkel együtt izesítőnek, majd kockára vágva, belefőtt levestésztáival, rizskásával már *karalábleves* is készül belőle. A *karaláb főzelék* tavaszi eledel, amellyel parasztságunk már kezd megbarátkozni.

*

A *spinót*, *pinót*, *pinóta* néven emlegetett spenót koratavaszi főzelék. A piacra rendszeresen termelik, de a paraszti, külvárosi konyhán egyelőre nehezen terjed. Ez a helyzet a *sóskaleves*, *sóskamártás*, továbbá a *prukudli*, *prukedli* 'broccoli' esetében is. Már kedveltebb, főleg füstölt hússal a *kelkáposztafőzelék*, *kelfőzelék*.

E főzelékeket takarékos, illetőleg szegényebb helyeken, magukban, kenyérral eszik. Olykor azonban frissen sült házi töpörtő, rántotta, kolbász, füstölthús, újabban fasírozott hús, esetleg lángos is kerül melléjük.

A leves, ritkán más ételek izesítésére szolgáló friss *zödség*, *zödségféle*, tápaiasan *ődség*, *zödelék* voltaképpen és tágabb értelemben a petrezselyem, sárgarépa, póré, zeller, kalaráb összefoglaló neve. Régebben a húslevesben *pészternák* is főtt.

A *petrezselyöm*, másként *gyökér*, szűkebb értelemben a *zödség*, illetőleg *zödség-ződje* néven emlegetett zöld hajtása, levele talán valamennyi között a legnélkülözhetlenebb. Igazi jó leves nincs nála nélkül. A belőle főtt lé népünk szerint egyébként vízibetegségről, vesebántalmakról vizelethajtó gyanánt foganatos.

A fehérnép, akit mulatságban nem hívnak el táncolni, az Szegeden is *áruli a petrezselymöt*. Tápai találós kérdés: *mög sē születött, az onokáját mán is viszik a lakodalomba*. Felelet: petrezselyem meg a zöldje.

*

Paprikás, pecsenye mellé kerül a *savanyaság*, amely évszakonként váltakozik.

Legkorábbi a *sajáta*, amelyet népünk legáltalánosabban *öntött sajáta* gyanánt fogyaszt. A megmosott, felvágott salátát zsíros, forró savanyú lével öntik le. Csak újabban élük hideg ecettel készítve. Egyes családokban járja a *sajátáfőzelék* is.

Az *uborka* kedvelt nyári, téli savanyúság. Kertészkedő népünk több fajtáját különbözteti meg. Az apró, egyik végén elvékonyodónak *egéruborka*, *fürtös uborka*, *pocokfarkú uborka*, a hosszúkásnak meg *kényóuborka* a neve.

*

A vöröshagyma, szegedi ajkakon *vöröshajma*, főleg az ételek: leves, paprikás, tarhonya izesítésére szolgál, de a népi orvostudomány is számos betegségben tartja foganatosnak.

A *zöldhajma* tavasszal kenyérhez, szalonnához járja. A leszelt hagymából sóval és ecettel ízesített *vöröshajmasajáta* főleg télidőben eléggé kedvelt savanyúság. A vöröshajmamártásnak Alsóvároson *poszora*, *hajmaposzora*, Tápén *puszora*, *puszurú* a neve. Szegény helyeken bizony zsirtalanul is főzték. Általában azonban kerül bele krumpli, továbbá levesből kiszedett és darabokra vágott marhahús, esetleg tyúkhús és így ünnepi ebéd második fogásaként fogyasztják. A tápai *vöröshajmaleves* szegényes, csak pirított vöröshagymával ízesített forró lé volt, amelybe száraz kenyeret szeltek. Ezért *kinyérleves* néven is emlegették. Újkígyósi neve *furulyaleves*.

A *vöröshajmatëa* köhögésről foganatos. A *benedöki hajma*, azaz Szent Benedek napján vetett vöröshagyma, megfelelő eljárások után a tápai néphit szerint tifuszos betegek gyógyítására válik alkalmassá. Daganatra, kelevényre sült meleg vöröshagymát szoktak borogatni. Ha valakinek elered az orra vére, vöröshagymát szagoltatnak vele. Csecsemők fürdőjébe *bordó*, *bördő* néven emlegetett szárát szokták tenni. Borba főzve gyomorbajt, megsózva pedig vágott, zúzódott tagot, ecetbe áztatva szemölcsöt és sebet orvosolnak vele.

A *hajmaír* úgy készül, hogy fél liter édestejbe három fej vöröshagymát szelnek, majd szappanhabot, egy evőkanál lisztet és egy csipet sót is tesznek bele. Az egészet jól összekavarják, és pempővé főzik. Kihűlvé tiszta ruhára kenik, és a *sárvizes* kiütést kötik be vele.

Említsük meg, hogy a szőregi kertészek ajkán az aprónak maradt vöröshagyma neve *zsiga*, a 2—4 cm átmérőjűé *piklesz*, *pitlesz*. A *pickles* egyébként angol szó és ecetbe való vöröshagymát jelent. A két műszó a kereskedelmi nyelvből került a makai és környékbeli, így a szőregi nép nyelvébe.

Találós kérdés: *kerek mint az alma, piros mint a rúzs, rétes, de nem belős, önnék belüle, de nem édös*. Megfejtés: vöröshagyma.

*

A fokhagyma, szegediesen *fokhajma* nemcsak fűszer, hanem átható szagánál fogva hiedelemvilágunkban nevezetes bajelhárító, gonoszűző erőt is tulajdonítanak neki.

Főleg a paszulylevesbe, árpakásalevesbe, kolbászba teszik ízesítőnek. Nyersen szalonnához is eszik. A *fokhajmamártás*, *fokhajmaszós* ismeretes ugyan, de kevés családban élük. Innen a különc emberre mondott gúnyos szólás: *különös mint a fokhajmamártás*.

A mézbe mártott karácsonyi fokhagyma máig élő kultikus eledel, maradéka pedig foganatos orvosságnak számít. Erről a karácsony ünnepénél bővebben is szólunk. A Boldogasszony ágyába, gyerek bölcsőjébe a rontás távoltartására fokhagymát szoktak tenni. Köhögésről hasznos a tejben főzött fokhagyma, amelyet három reggel éhomra kell megenni. A fokhagymás ecet torokfájásról foganatos. A száraz, porrá-tört fokhagymát nátha ellen kell fölszippantani. Az ajtófélfát fokhagymával kell megkenni, hogy a boszorkányok ne tudjanak a házba belépni.

A *fokhajmakoszorú* a boszorkánypörökben orvosságként fordul elő: 1731. *Megértette Molnárné, hogy fokhagyma koszorúval akarták gyógyítani, mondá: nem olyan, hanem amely fokhagyma karácsonykor az tál alatt volt, kell orvosolni.*⁵¹ Még századunk elején is tartotta magát az a hiedelem, hogy a lidércnyomásos álmodó boszorkányok nyomása okozza. Az ilyen embernek éjszakára fokhagymát, fokhagymakoszorút akasztottak elhárításul a nyakára. Hasonlóképpen annak a lónak is a nyakába akasztják, amelynek gubancos a sörénye. Öregek szerint ez ugyanis *boszorkányfonás*, vagyis

⁵¹ Reizner IV, 487.

búbájosok műve. Tápén a szellemjárás ellen is szokás ilyen koszorút az ajtó fölé akasztani.

A nem *egyhasi*, azaz nem egy kocától fialt malacok összecsupkva veszekednek egymással. Ezen a tápaiak már előre úgy segítenek, hogy minden malac szőrét fokhagymával dörzsölik be.

*

A *torma* átható szagával nemcsak ételízesítő, hanem orvosság, illetőleg gonoszűző szer is. Aki izeg-mozog, nem fér a bőrében, az *olyan mint a tormába esött férög*. Dugonicsnál; *fészkelődik mint a tormába esött férög*.⁵² Aki bosszúságot okoz, az felebarátjának *orra alá tormát reszel*.

A tormát lereszelve, vagy mindjárt, vagy cukorral, ecettel ízesítve főtt húshoz, kolbászhoz fogyasztják. Készül azonban mártás is belőle, amelynek *tormás, tejestormás* a neve. Kedvelt halétel volt valamikor a *tormácsuka*.

Reszelt tormán ázott vörösbort szoktak hideglelésről inni. Tömörkény tanuskodása szerint a fájós fog oldalán a kar felső részére reszelt tormát kötnek, hogy kihúzza a fájdalmat.⁵³ Köhögésről hasznos a mézes torma. Gyomor bajról jó a gyömbérrel beszórt tormalevéllal való borogatás.

*

Tavasszal kenyérhez, szalonnához, túróhoz való a *retök* is, amelynek a kertészek, fokák számos fajtáját különböztetik meg. A *feketeretök* foganatos vesekő, lereszelt leve pedig tüdőbetegség ellen. Amint Kovács János följegyezte: *röggel mérög, délben étök, este orvosság*.⁵⁴ Körtealakú a *jánosretök*, hosszúkás, fehérhéjú a *jégcsapretök*, piroshéjú, végén kifehéredik a *majomretök*, *majomseggű retök*, finom fajta a *hónaposretök* és *vajretök*. Inséges időkben szegény családokban *retöklevés*, *retökfőzelék* is készül belőle.

*

A *zöldpaprika* nyáron, ősszel kerül főleg a szalonna mellé. Régivágású parasztok a *digópaprika*, *szervianpaprika* néven emlegetett étkezési paprikát ízetlennek tartják. Az igazi *erőspaprika* — különösen érezetével, magjával együtt — olykor megkönnyezteti az embert, végigmarja a torkát. Sokszor szelik karikába a főtt étel, rántotta tetejére is. Hüvelyestől ez való a levesbe, tarhonyába, paprikáskrumplibá, paprikáshúsba is. Sok család télire is ezt az erőspaprikát szereti savanyítva eltenni.

Munkás emberek, kubikosok olykor nyers uborkát is szoktak szalonnájukhoz enni. A nyers paradicsom fogyasztása szintén velük kezdődött, hogy az újabb évtizedekben a paraszti társadalom fiatalabb nemzedékei körében is mind egyetemesebbé válják.

A vetésre szánt uborkamagot az asszonyok zsebükben elviszik a búzaszentelésre, mert várakozásuk szerint így majd szépen kel ki és szapora lesz. Alsótanyai asszonyok a virágzó uborkanövényt hajnali harmatban tarlóvirág, másként *uborkabagzató* (*Trifolium arvense*) virágával megsapkodják, beszórlják, szavajárásuk szerint *mögbagzátik*, hogy több uborkát teremjen, szebben fejlődjen. Az uborkainda ötnél több levelét visszacsipkedik, kaccsazzák. E műveletnek *uborkaherülés* a tréfás neve.

⁵² Példabeszédek I, 196.

⁵³ Munkák és napok. 380.

⁵⁴ Kovács 204.

Kovács János jegyezte föl⁵⁵ azt a régi egészségügyi tanácsot, hogy láz ellen használ az olyan lé, amelyben uborkamag ázott. Az Alsóvárosi Glosszák szerint a megmorzsolt *uborkalevél* ebebről jó.

Az uborkát népünk nyersen alig eszi. Leszelve, sóval, ecettel, fokhagymával, tejföllel ízesítve, némi borssal, piros paprikával meghintve készül az *uborkasajáta*.

A *kovászos uborka* a forró nyári hónapokban különösen kedvelt. Napra kitéve, hajas kenyérrel erjesztik. Tesznek bele kaprot, szőlőlevelet is. A havibúcsú tréfás környékbeli neve *kovászos uborkás búcsú*. Még a század elején is alsóvárosi szegény asszonyok a templom közelében nagy cserépfazékakban, kisdézsákban hosszú sorokban árulták a lehűtött kovászos uborkát, ami a messziről gyalogszerrel érkező búcsúsoknak jól esett. A máig emlegetett anekdota szerint az egyszeri búcsús kérdezte: „Néni, hogy az uborka? Krajcár. Hát a leve? Ingen. Na, akkor adjon a levibül!” A hideg *uborkaléj* nyáridőben sokaknak kedvelt hűsítő itala.

Télire való az *ecetős uborka*, *savanyauborka*, amelybe ecetet, borsot, tormát tesznek. Kovács János tudósít,⁵⁶ hogy a múlt században még *vasfü* (*Verbena officinalis*) is került bele, mert így az uborka szép friss zöld maradt. Hasonló célból párolták meg az ilyen uborkát rézpénzzel megrakott forró ecetben is.

Növényi olajok

Zsírozónak, ízesítőnek az olajnövények is kedveltek. Számos növény magjából préseltek böjti napokra való olajat. Pénteken és az egész nagyböjti időszakban, továbbá karácsony estéjén szinte kizárólag olajjal főztek. A hagyomány karácsony böjtjén és nagypénteken — főleg a tanyákon — máig elég eleven. Főzéshez használatos volt a *lenmagolaj*, a tápai *dinnyamagolaj* és *mákolaj*, az újabb évtizedekben a *tányéricaoalaj*, polgárosultabb néven *napraforgóolaj* és a *tökmagolaj*.

Az olajjütés középkori virágzásáról az 1522. évi tizedjegyzék nevei is tanúzkodnak: *Olajos Máté*, *Olajos Bertalan*, *Olajos Péter*. A név a XVII. században is él. Nyilván idevonható a tizedjegyzék *Bakos* neve is. A technikáról a boszorkánypörök irataiban olvasunk először. 1731. *Bizonyos lenmagot akart sutolni*.⁵⁷ Vedres István szerint a XVIII. század végén a Városban 13 olajsutú dolgozott.

A szegedi tájon ismert olajnövények közül legrégebb a len. Tudjuk, hogy a napraforgó és a tök a kukoricával, krumplival és más növényekkel egyetemben az Újvilágból került át Európába. Hazánkban nyilván a XVII. századtól kezdve vert gyökeret. Meghonosodásuknak közelebbi körülményei egyelőre ismeretlenek.

A lenről, tökről, mint a szegedi táj kultúrnövényeiről, más összefüggésekben is megemlékezünk. Itt csak a napraforgóról szólunk, amely korunknak legjellegzetesebb, szinte kizárólagos olajnövényévé vált.

A *tányérica*, tanyán *rica* néven is emlegetett *napraforgó* (*Helianthus annuus*) a szegedi tájhoz, tanyavilág népéhez annyira hozzánőtt, annyira jellegzetes elemévé vált, mint a paprika vagy az akácfa. A száron levő termésnek *tányéricavirág* a neve. Az Újvilágból honosodott növények közül kevés vert olyan mély gyökeret népünk hiedelemvilágában, mint éppen a tányérica, mágikus tekintélyével méltán sorakozik a régiek mellé.

Kálmány Lajos Temesközbe szakadt szajáni népünk körében hallotta,⁵⁸ ha augusz-

⁵⁵ Kovács 384.

⁵⁶ Kovács 41.

⁵⁷ Reizner IV, 483.

⁵⁸ Szeged népe II, 107, 108.

tusban akkor szedi az ember a tányericát, amikor a nap az Oroszlán jegye alatt van, nem kell félnie az irigyektől. Ha valaki az ilyenkor szedett tányericát a templomajtóba teszi, akkor azok az asszonyok, akik urukat nem szeretik, nem tudnak kijönni. A tányerica Tombác János boszorkánytörténete között is szerepel.

Nagy a jelentősége a népi orvoslásban is. Virágát köhögésről szokták főzni, de fürdőnek is használatos.⁵⁹ Mellbetegek pörkölt tányericamagból főzött teát szoktak inni. Tömörkény hallomása szerint⁶⁰ a tányericamagból főzött tea köhögés ellen is foganatos.

A pörkölt tányericamag — éppen úgy mint a tökmag — kedvelt népi, külvárosi csemege. Téli vasárnapokon pihenés közben szívesen *tányericamagoznak*. Fogukkal törik meg.

A napraforgó magjától már megfosztott korongjának, virágának *tányericabúga* a tápai neve. Megsárártva tűzre kerül, hasonlóképpen a *tányericatuskó* is, vagyis a kiásott, vagy szántás közben kifordult gyökérrész.

A *tányericaszár*, *ricaszár*, ritkább megnevezéssel *tányericakóró*, *ricakóró*, részben szintén tüzelő, részben azonban tanyai kerítés készül belőle. Erre a tanyaporta jellemzésénél bővebben is kitérünk. Használják azonban gyertyaöntésnél is. Ilyenkor természetesen a vattaszerű *tányericabél* kikerül belőle.

A szántóföld végére, mezsgyére sorjában vetett tányericának *mezsgyezsír* a neve. Jegyezzük meg, hogy már a második világháború hatósági előírásai nagymértékben előmozdították a természetését, ami a szocialista mezőgazdaságban tovább emelkedik.

Legjelentősebb terméke természetesen a *tányericaolaj*, amelyhez képest a régebbi olajfélék (lenmagolaj, tökmagolaj) alig számítanak.

Az olajpréselés eszköze a *sutú*, *olajsutú*, amelyből a múlt században minden városrészben bőven akadt. Kovács János szerint száz is volt a XIX. század folyamán Szeged városában. Préseltek természetesen a tanyákon is. A hagyomány legtovább Sándorfalván szinte napjainkig megmaradt. Érdekességként meg kell említenünk, hogy Alsóváros egyik utcájának az ott működő olajsajtóról *Sutú utca* volt a neve. Ezt a Víz után a névosztogatók nyilván parasztosnak érezték, és Szabadsajtó utcára keresztelték. Régimódi sutút már nem láthattunk, előadásunkban tehát Kovács János jellemzésére kell támaszkodnunk.⁶¹

A préselésre szánt magot először a *külü* néven emlegetett és a paprikamunkánál részletesebben is jellemzett mozsárban apróra megtörték. Utána nagy teknőkben a *gyúró* alkalmi néven emlegetett munkások átgýrták. Innen nagy üstökbe öntötték, ahol mintegy 10 percig pörkölték, majd vastag vászonba göngyölték. Innen a *pogácsafészök* nevezetű edénybe került, amelyet két 6—7 m hosszú, 60 cm vastagságú nagy *bálványszorító* fogott közre. Ennek szorítása csavaros tengelyű nagy kerék segítségével történt. A kereket hajtó két embernek *bakos* volt a neve. Közben a kisutult olaj belecsorgott az odahelyezett olajos kannába. A kipréselt *pogácsa* kifordítása a *kiütő* segítségével történt. Ennek az eszköznek és munkafolyamatnak a jellemzése Kovács Jánosnál nem világos.

A kipréselt, olajtartalmától megfosztott pogácsának Csaplár Benedek szerint *szak*, ha napraforgóról volt szó: *tányericaszak* volt a régi neve. Ismeretesebb azonban a *tányericapogácsa*, *sutúpogácsa*, Alsótanyán pedig a *karika* megnevezés. Ez elsősorban tápláló jószágeledel. Kedvelt csemegejük azonban a tanyai gyerekeknek is. Kemény: jó fog kell az elrágásához. Iskolába uzsonnára is visznek belőle.

⁵⁹ Kovács 63.

⁶⁰ Munkák és napok. 381.

⁶¹ Kovács 248.



Olajsutú (XIX. század vége; Kovács nyomán)



Olajsutó (1900 körül)

Kovács János adatai szerint 1 mázsa lenmagból 25 kg olajat préseltek. 1 köből, azaz 4 véka tökmagból a *nagyolás*, vagyis a héj eltávolítása után 10 pogácsát nyomtak, 1 pogácsa viszont általában 1 liter olajat jelentett.

Tanyai sutún mindenki a maga magját szokta kisutulni, de a munkát a sutú tapasztalt gazdája irányítja. Használatáért vagy a kialakított rész, vagy pedig bér jár. A már meghántolt magból egy zsebrevalót külön félretesznek a gyerekek számára csemegéül.

Olajból ősszel általában csak egy esztendőre való készül, mert nyáron könnyen *mögavasodik*. Az olaj helye a cserépből való *olajoskorsó*, *olajosbutykos*. A sötétmázú, alacsony, de terebélyes korsó emlékezetét Dugonics András egyik jeles mondása is megőrkítette. Eszerint a kevélykedő emberek *úgy reá tartják magokat, mint olajos korsó az asztal közepén*.⁶² Régebben a Városban akadtak *olajosasszonyok* is, akik alkalmi foglalkozásként nagybőjti időszakra több korsó olajat vásároltak össze a tanyán vagy sutúban és ezt házuknál kicsinyben az odajövőknak, főleg pénteki napokon szétmérték. Ezt minden esztendőben megismételték, a környék aztán állandóan fölkereste őket. Ilyen volt századunk elején Alsóvároson hírmondóul Vass Jánosné, Császár Véca (Veronika) a Pálffy utcában.

Olajjal általában mindazt el tudták készíteni, amihez egyébként zsír, vaj kellett.

A nyers olajat karaj kenyérrre csorgatták, majd sóval, paprikával meghintették. Tápaiak gyékényből ecsetfélét készítettek, ezzel kenték az olajat a kenyérrre. Kedvelt vacsora, gyerekeknek uzsonna volt ez. Szokták a főzetlen savanyú káposztát is leönteni vele és kenyérrrel fogyasztani. Tápaiak epekő ellen valamikor nyers olajat szoktak inni.

A levest, paprikáskrumplit olajon főzték, a halat, olykor csirkét is olajon sütötték. Készült olajos kalács, olajos rétes, olajos fánk, guba is.

Nagypénteken rendszeren olajos paszúr, vagy olajos káposzta került hidegen az asztalra. Ugyan is ezen a napon — mint máshol bővebben is kifejtjük — nem szoktak tüzet gyújtani. A káposztát hagyományörző családokban köleskásával főzik és olajjal nyakon öntik. Bicskahegyen kenyeret is nyomnak a levébe, amely beleszívódik a kenyérbélbe. Ha szükséges, a tálat többször is felöntik olajjal.

Gyümölcsök, dinnye, szőlő

Népünknek igen kedves nyári tápláléka a dinnye, öregek aján *dinnya*.

A közönséges *sárgadinnya* mellett ismeretes a különleges *ananájszdinnya* (kantalu), továbbá a *turkesztándinnya*, rövidebben *turkeszdinnya*, *turkesz* is.

A sárgadinnyét gerezdjei mentén szokás megszegni. Ha a dinnye jóízű, tehát érdemes a fajtáját megtartani, akkor magját vastányérba fordítják. A héj és főlöseges mag vagy disznók csávásába, vagy pedig kisborjú, birka ételébe kerül. Ha kisborjúval etetik, akkor kevéske korpát is szórnak rá. A sárgadinnye jó édes beléből szoktak a tanyaiak csalogatóul az üveg légyfogó alá tenni.

A görögdinnye későbbben, mint mondják: *havibúcsúra*, *havira* (aug. 5) érik. A szege di nép ezt jobban kedveli, ezért a tanyai homokon sok a *dinnyafőd*.

Az éretlen, ízetlen dinnyének *tökdinnya* a neve. A rothadásnak induló, megnyálkásodott belü *veszött*, a túlérrett pedig *lőrincös*. Ezt úgy is mondják, hogy *Lőrinc belefosott a dinnyába*, azaz Lőrinc napja (aug.10) után a dinnyefogyasztással már vigyázni kell. Említsük itt meg, hogy a nem szabályosan fejlődött, bár ehető dinnye: *haska*, *haskadinnya*.

⁶² Etelka II, 77.

A dinnyét fogyasztás előtt hűteni szokás. Leviszik a pincébe, hideg vízbe rakják, olykor több órára leeresztik a gémeskútba. Felvágása általában a csoma és virág helye között megfigyelhető. A két fél dinnyét még megfigyelik, ezt — ha sokan vannak — ismét. Nyolcadnál kisebb részt azonban már nem szelnek. A gyerekeknek szokás a féldinnyéből karajt is szelni, amelyet aztán a szájukkal harapnak ki a héjából.

Szegedi száznak legkedvesebb a sárgabélű görögdinnye. A pirosbélűt inkább az úrféle, máshonnan jött ember keresi. A két fajtát egymás mellett nem jó termelni, mert elfajzik. Fogyasztásának alkalmi egyeznek a sárgadinnyéével. A magot is hasonlóan választják ki: megmossák, megszáritják, majd elteszik tavaszra. Eszik kanállal, bicskával egyaránt. Ha féldinnyét esznek kanállal, akkor a végén a levét is kiisszák. Régi takarékos öregek olykor a magját is megették, mert mint mondták, avval is a has telik.

A *savanyadinnya* a *högydinnya* néven emlegetett apró, fejletlen, esetleg félérett dinnyéből került ki. Amikor a dinnyeföldet föl akarják a jószág előtt szabadítani, a kisdinnyéket összegyűjtik, kádba öntik, ahol már zöldparadicsom, zöldpaprika is van. Ecettel megsavanyítják, olykor le is préselik. Disznótorban a legkedvesebb savanyúság.

Egyesek a *téldinnya*, azaz télire eltehető dinnyefajta termesztésétől sem sajnálják a fáradságot. A héja vastagabb és gerezdes. Ősszel a rothadás ellen bemeszelik, majd a padláson kiöntött búzába rakják, ahol érése még folytatódik. Általában karácsonykor kerül asztalra.

Bőséges dinnyetermés, olcsó árak idején a tanyai ember *dinnyapálinka* főzésére is gondol. Tápén valamikor, a múlt században a gondosan összegyűjtött dinnyemagból böjti napokra *dinnyamagolaj* sajtolására is sok került.

Városi, polgári hatásra élmesebb tanyai gazdasszonyok *dinnyebefőtt* készítésére is vállalkoznak. Egyesek meghámozzák, mások csak úgy, a maga valóságában megfelelő nagyságú darabokra vágják és cukroslebe teszik. *Kiduncolják*, azaz párolják. Téli ünnepi csemege gyanánt fogyasztják.

Nyáridőben déli pihenő alatt, mielőtt a dinnyehajat főleg a disznók számára összeszednék, ügyesebb férfiak a gyerekek mulattatására kis láncot, nyolcas formát, lakatot szoktak kivágni belőle.

*

A *szöllő* a legkedveltebb gyümölcsök közé tartozik. Ez az ismert szőlásban is kifejezésre jut: *lősz még szöllő, lány kinyér*. Tréfás változata: *puha kinyér, lány szöllő*. A közvetlen fogyasztásra szánt szőlőnek *mögövszöllő*, újabban *csömögeszöllő* a neve. A szőlő eltevése, fölhasználása az asszonyok dolga.

A korai szőlő már Havi Boldogasszony, illetőleg Urunk színeváltozása (aug. 6.) táján már érni kezd. Innen egyik korai paraszti szőlőfajtának a *boldogasszonyszöllő* neve is.

A szőlő napjárta déli oldalon különösen hamar fejlődik. Eleinte a családfő kóstolgatja, majd amikor megéri, válogatva leszedik és beviszik a piacra. Ilyenkor még nem sokat esznek belőle, mert a korai csemegezőlőért jól fizetnek. Az érést azzal is siettetik, hogy a fürtöket esetleg eltakaró leveleket főleg a déli oldalon letépi. Szent Istvánra a korai szőlők már le is érnek.

Amíg a kisvasút nem épült meg és jó utak nem vezettek a Városba, a korai csemegezőlőt jobban élték a tanyai családokban is. Szívesen tették el télire is, mert a jól beérett korai szőlő romlik legkevésbé. Ha bőven termett, must is készült belőle. Erre különösen az *oportó*, továbbá a *piros-* és *fehérsasza* volt alkalmas. István király napjára újsággént musttal lepték meg a névnapra gyülekező asszonyt és gyerekeket.

Férfiak inkább azért kóstolgatták, hogy az új termés ízére, zamatára, cukorfokára következtessenek.

A korai szőlőt második fogásként élték kenyérrel is, amikor egytál étel, leginkább leves került csak az asztalra. Kenyérsütéskor csakugyan puha kenyér, lágy szőlő volt a vacsora. A tápláló szőlő változatosabbá tette népünk régebbi, egyhangú étkezését. Vasárnap kaláccsal is ették.

Igazi szüretkor félre szokták tenni a lesimított szőlőhártyára az egészséges, ritka kövidinka és kecskecsöcsű fürtöket, amelyeknek *fej, böndő* a régies nevük. Garabolyokba, kétfülű kosarakba rakják és kézben viszik egyenesen a padlásra. Mindez nagy gonddal történik, hogy a szemek ne törődjenek. A tanyaház padlásán szálas szalmát, zsuppot terítenek szét. Újabban papírt is használnak. Erre rakják ki lazán, egymás mellé a fürtöket. Ha piacra is szállnak belőle, akkor 4—5 mázsát is elraknak. Gyakran előfordul, hogy az esős, borús ősz miatt nem tud a szőlő rendesen beérni. Minden esetre ahol korai szőlő is terem, abból kerül ki — mint mondtuk — az *állanivaló*, mert ez pusztul legkevésbé.

Az eltett szőlőt por, méginkább a téli fagy ellen újságpapírral takarják le. Egyéb-
ként nagy cukortartalmuk miatt a szemek csak szigorú hidegben fagnak meg. Kará-

csonyig mindenképpen igyekeznek eltartani. Egyrészt a szépen megaszalodott szőlő ilyenkor a legkelendőbb, másrészt a karácsonyesti asztalról sem hiányozhat a szőlő. Igen kedves a disznótorok során hústól, zsírtól eltelt gyomroknak is.

Ha kevesebb szőlőt tesznek el, akkor ezt raffiára, madzagra kötözik. Ez úgy történik, hogy méternyi hosszú spárga egyik végére kötnek egy fürtöt, arasszal magasabban kötik a másikat. Így haladnak tovább egészen addig, amíg a fonál közepére nem érnek. Most megkezdik a fonál másik végét, erre a részre is hasonlóképpen kötöznék. Vigyáznak arra is, hogy az egymás fölé kötözött fürtök ne érjenek össze, hanem köralakban helyezkedjenek el. Összekötik. A fűzért most a szelemenfába ütött szögekre, vagy külön erre a célra felakasztott rúdra rakják.

Még egyszerűbb, de legbiztonságosabb módja a szőlő eltevésének, amikor egymástól arasznyi távolságban felkötött böndők fonalát vízszintesen feszítik ki.



18. Téltre eltett szőlőfürtök (Börscsök V. felvétele)

Vendég, beteg számára, ünnepi asztalra még pár évtizeddel ezelőtt is befőttes üvegben tettek el szőlőt. Még szüret előtt kiválasztották az alkalmasnak tartott, legszébb óriásfürtöket. Mindegyiket kétaraszos venyigével vágták le. A fürt fölött arasznyi csonkot hagytak, a többi pedig alul maradt meg. Majd egy kétliteres befőttes üvegbe vizet öntöttek, és ebbe úgy állították bele a venyigéket, hogy a fürtök az üveg szá-

ján kívül kóralakban helyezkedjenek el. Az üvegben levő víz poshadásának megakadályozására egy fél marék faszenet kellett beledobni. Az üveget a tisztaszoba mestergerendájára kötötték föl, esetleg a mennyezetről lelógó függőlámpa tartójába helyezték bele. Ilyenkor természetesen a lámpaégőt kivették. Ennek helyére került megkapó szobadíszként az üveg tele szőlőfürtökkel. A levél is, szőlőcsutka is egész télen megmaradt friss zölden. A szemek sem aszalódtak meg. Minthogy a tisztaszobában télen alig fűtöttek, a hőmérséklet is állandó volt.

A szőlő eltartásának másik módja az *aszaltszöllő*, másként *mazsola*, öregek ajkán *mozsola* készítése. Az asszonyok már a szüret idején összegyűjtötték felkötött kötőjükbe a darázscsípte, összeaszalodott, *töpött* szőlőt. A csumáról leszedték, mustban megmosták. Kiterítették egy deszkára, esetleg papírt tettek a kemence tetejére és ott szikkadt meg. Egy-két nap múlva papírzacszkóba vagy befőttes üvegbe rakták. Az üveget nem kellett lekötni.

Ha kevés töpött szőlőt sikerült összegyűjteni, vagy idejében nem gondoltak rá, akkor kemencében szokták a mazsolának való szőlőt aszalni. Leginkább a rizling vagy *delevaré* bündöket mossák meg, majd lecsurgatják. Azután tepsibe teszik, és sütés után a langyos kemencébe dugják. Ezt többször is meg kell ismételni. Az első kivétel után száraz helyre, így kamrába teszik. Ha többszöri betevés után kellően megszalodott, lecsipkedik a csumáról, és mustban megmossák. Kiterítik a napra, és papírral leborítják darazsak ellen. Még jobb, ha újra tepsibe rakják és ismét kemencébe teszik. Szikkadás után papírzacszkóba, de méginkább befőttes üvegbe kerül, amelynek száját le kell kötni.

Az így házilag készült mazsolát mákoskalács sütésénél belekeverik a mákba. Teszik máléba, pogácsába. Jó bodagot is lehet vele sütni. A boltban vásárolt mazsola helyett szokták régebben és háborús időkben használni. Tökéletesen megfelel. Egyetlen hibája, hogy a magja benne marad.

A *szöllőbefőtt* készítése már a múlté. Szüretkor a legszebb fejekből válogatták ki a befőzni valót. Csak egészséges szemek kerülhettek bele. Nagyon kedvelték hozzá a kecskecsőrű szőlőt. A fürtöket alaposan megmosták, majd lazán 3—4 literes üvegbe rakták. Forró mustot öntöttek rá, utána pergamennel lekötötték és *kiduncolták*, azaz kellően átpárolták. Alkalmos helyre, leginkább éléskamrába tették el. Amikor eljött az ideje, fölbontották, a kiemelt fürtöket lecsorgatták. A visszamaradó levét mustként élték fel, a szőlőt pedig úgy csipkedték le a csumáról, mint frissiben. Még a csuma is megtartotta zöld színét, egyáltalán nem száradt össze. Olykor előfordult, hogy a fürtökre öntött must *mögindult*, azaz forni kezdett, és így a befőtt tönkrement.

Ha azt akarták, hogy több legyen, akkor lebogyózták, és úgy rázták bele az üvegbe. A meggybefőtthöz hasonlóan, a szőlőszemeket és a mustot kanállal fogyasztották. Mindkét esetben járta az a szokás is, hogy a készülő befőttet hideg musttal öntötték fel, és kenyérsütés után a kemencében dunsztolták ki. Egyesek a *szalicer*, azaz szalicil segítségével is védtek a befőtteket a romlástól.

Ma is készül a *szőlőlekvár*. Főzésre leginkább az otellót, izabellát kedvelik, mert ennek mustja, bora nem olyan jó. Lekvárnak egyébként bármifajta szőlő alkalmas. Készítéséhez úgy fognak hozzá, hogy a szőlőt megmossák, a szemeket lecsipkedik és üstbe teszik. Lassú tűzön főzik. Forralásnál feladja a habját és a mag a tetejére kerül. Ezt habszedő kanállal könnyű leszedni. Sűrűre főzik, de annyira mégsem szabad besűrítetni, mint a szilvalekvárt, mert a cukor megpörkölődik benne. Ha lassú tűzön főzik több, gyors tűzön kevesebb lekvár lesz belőle.

A szőlőlekvárt süteménybe, kalácsba téve, kenyérre kenve fogyasztják. A gyerekek különösen kedvelik.

*

Az aszalt gyümölcsök között legkedveltebb a már említett *bagolytűdő*, ritkábban *pifa* néven emlegetett aszaltalma. Megfőzve a karácsonyi vacsora hagyományosan utolsó fogása. Természetesen máskor is készül *konfek* belőle. Levét megcukrozzák, olykor citromhéjat is főznek bele: kitűnő gyümölcslé. Járt a aszaltszilva is, régebben karácsony böjtjén sok helyen ebből főtt a *szilvaleves*. Régebben voltak olyan kofák, akik gyümölcs főzésével, pácolásával is foglalkoztak. Ezek az aszaltalmát cukros vízben megdagasztották, és gyerekeknek iskolák közelében árusították.⁶³

*

A fokozódó árucserre lehetővé tette már a XVIII. század óta olyan gyümölcsfélék, ízesítők téli fogyasztását, amelyek a szegedi tájon nem teremtek meg.

Közismert téli csemege a *gesztenye*, amelyet a vasút előtt fuvarosaink hoztak Baranyából és Szlavóniából a Városba. Itt Szegeden csak a *vadgesztenye* él meg. Ezt lereszelve hasmenésről tartják foganatosnak. Virágának színe szerint van *fehérgesztönye*, *pirosesztönye*.

A nemes olasz gesztenyének *maróni* a neve. A gesztenyét házilag is sütik: vagy a takaréktűzhely sütőjében vagy pedig a főzőlapján leborított fazék alatt. Legtöbbször azonban vásárolni szokták. A *gesztenyesütőgető kufák* valamikor hozzátartoztak a Palánk téli utcaképhez.

„Fiatál fürge menyecskék voltak ezek, kezükben egy szalmaszakajtóval. Kiabáltak, szavuk a másik utcára is elhallatszott: ki vész jó meleg gesztenyét? Mert az utca mostani alakjai — írja⁶⁴ a század elején Tömörkény — a marónisütők még mind odahaza voltak a szép Krajnában, s vaslábasaik még nem álltak az utcasarkokon, mikor itt a gesztenyét már gyorslábú menyecskék hordozták.”

A citromról, narancsról, fügéről, datolyáról már a XVIII. században említés történik. Nem lehetetlen azonban, hogy már a hódoltság idején ismerték a Városban. Fogyasztásuk nem mondható általánosnak, inkább csak gyerekeket, fiatal fehérnépeket szoktak velük alkalmilag megkínálni.

A déligyümölcsöt a már említett kofák cukorban is kifőzték, pácolták, és forgalmas helyeken árusították.

„A nagyköla környékén tartózkodtak leginkább az ilyenek. Vékony papálcákra volt fölhúzva sorjában — folytatja Tömörkény — a gesztenye, füge, mandula, valamennyi megfürdetve olvasztott cukorban. Kissé drágák voltak ezek a nénik. Akik hálásak voltak, ha valaki a papálcáról leevén a cukrosfügét, a pálcát visszaadta. Másnap más ette róla a fügét, s a fa híven szolgálta gazdasszonyát, míg csak el nem kopott.”

A *szentjánoskinyér*, röviden *szentkinyér* gyerekek olcsó csemegéje volt. Lereszelve, porcukorral vegyítve böjti időszakban száraztészttát is szoktak vele ízesíteni. Ez — mint láttuk — a *szentjánoskinyeres tészta*, *szentkinyeres tészta*.

A *mazsola*, *mozsola* szárított mediterrán szőlőfajta, amelyet ízesítőül kalácsba sütnek bele. Vendégségben olykor nyersen is eszik. Tömörkény *aprószőlő* néven ismert változatát is hallotta. Láttuk, hogy szegényebb, takarékosabb helyeken, háborús időben rendszeren aszaltszőlőt tesznek helyette a kalácsba, rétesbe. A mandulával, mogyoróval kevert és zacskóba mért mazsolának *déákabrak*, *déákcömöge* a félnépi neve.

Igen kedvelt téli gyümölcs volt a szegedi ajkakon *guluska* néven emlegetett, különleges páccal bevont boszniai aszaltkörte (kruska), amelyet a kofák az első világháború előtt szintén árusítottak. Öreg tápaiak arra is emlékeznek, hogy ezekben az időkben a lápos románok főtt körtét is hoztak magukkal, amelyet nagy hordókból mértek szét.

⁶³ A Szent Mihály a jégben. 316.

⁶⁴ Hajnali sötétben. 107.

Tejnemű, tojás

A növényi eredetű táplálék és a húsfélék között a szegedi kultikus ételgyománnyban, régebbi böjti rendben átmeneti helyet foglal el a *tej* és a *tojás*. Mindkettő állati eredetű ugyan, de régi különleges hazai egyházi kiváltsággént fogyasztásuk már évszázadok óta nem számít böjttörésnek. Ennek századunkban természetesen már nincs jelentősége, kötelező ereje. A nagypénteki hagyomány különben családonként máig egyaránt visszatükrözi, őrzi a régi tilalmakat, de a könnyítéseket is. Lehetséges egyébként, hogy a szegedi népnek a *harmatnevelte* böjti táplálkozáshoz való ragaszkodásában a szomszédos keleti egyháznak is szerepe volt.

*

A tej, szegediesen *téj* kedvelt tápláléka népünknek, bár inkább csak a gyerek, öreg, asszonyféle éli. Fogyasztja nyersen, földolgozva tejtermékek, továbbá ételízesítőnek, zsírozónak is. Leginkább a tehéntejet isszák, régebben azonban a birkatejet is kedvelték. A kecsketej fogyasztása szegényebb külvárosi családokban csak újabban terjed. Nyoma van a *bivalytej*, *lótej*, *szamártelj* ivásának is. A bivaly a cséplőgép hős-korában, az állati vontatás idejében, tehát a múlt század utolsó évtizedeiben Erdélyből honosodik meg a szegedi tanyavilágban. Ekkor jellegzetes sűrű tejét is isszák. Szamártetej tudomásunk szerint, csak szamárköhhögésben szenvedő gyerekekkel szoktak régebben itatni, sőt ennek hiányában lótejet is. Még emlékeznek rá, hogy a régi pástorem-berek lótejjel is éltek: kalapjukba fejték, onnan itták.

A tehéntejet isszák frissen fejve, azaz nyersen, forralatlanul. Öreg deszkiek szerint aki tejet ivott, ne feküdjék le a földre, mert kígyó mászik a gyomrába. A forralatlan tejnek *édöstéj* neve is hallható. Tanyán tányérba töltik, kenyeret törnek belé — ugyanis öregek regulája szerint tejivásnál késsel nem szabad kenyérhez nyúlni, csak törni — és rendes evőkanállal leves módjára eszik.

A forralt tejet csak a tejeskávé elterjedése, tehát nagyjából a századforduló óta fogyasztják. A kávé legtöbbször *pótkávé* vagy házilag pörkölt *árpakávé*. Úgy látszik, hogy a pörkölt árpát a kávéfogyasztás egyetemessé válása előtt is ismerték, és leginkább mellbetegek itták. Ha a tejet, főleg nyáridőben késve forralják föl, akkor *összemén*, azaz túróssá, élvezhetetlenné válik.

A berántott, vízzel föleresztett és összeforralt tejből készül a *tejleves*, amelybe tésztát, tarhonyát is főznek. A *tejestarhonya* tanyai népünknek kedves vacsoraétele.

A régi fehértói madarászok különösen ízletesnek találták, ha a vízimadarakat, főleg a szélkiáltót birkatejben főzték, készítették.

A tejjel, tojással, kevés liszttel fölvert és sóval ízesített, majd tepsibe öntött és kemencében, újabban a takaréktűzhely sütőjében sült lágy süteménynek *pite* a neve. Nagyobb kockákba vágva frissen fogyasztják.

Ha pöctejből süil, akkor a tanyán *pöcpite* néven emlegetik. Ilyenkor az a regula, hogy minél több embernek kell belőle ennie. Így aztán végigkínálják a gyerekek, szomszédok, ismerősök között. Öregek hiedelme szerint majd a tehén bőségesen tejel.

A hasonló, de édesített és kevésbé fölvert tésztából készül a serpenyőben sütött *placsinta*, *palacsinta*, amely a polgári konyhából való újabb átvétel és meghonosodása nyilvánvalóan összefügg a takaréktűzhely elterjedésével. Leginkább túróval, lekvárral töltik, de üresen is szeretik.

Mártásfajta a *tejestormás*, röviden *tormás*, amelyet valamikor lakodalmi vacsorán is fogyasztottak.

„Lisztet pörkölnék — írja⁶⁵ Tömörkény — ahhoz tejet és reszelt tormát kevernek, és ezzel a szósszal eszik a főtt húst”, télidőben főleg az őrját. „Ez minden tanyai étkezés fénypontja — írja más-
hol⁶⁶ — ezt tartják az ételek királyának.”

A közismert *tejbekása* rizzsel, régebben kölessel is készült. Van tehát *tejberizs*, *tejbeköles* is. Természetesen a *tejbegriz* sem ismeretlen, de csak újabban.

*

A *tejnémű*, *tejhaszon* néven emlegetett tejtermékek közül legegyszerűbb az *aludt-tej*, archaikus tápai nevén *szérdék*. Ez két szegedi szólásban is előfordul: *ott várta szérdékre a macskát*, vagyis lesben állott. *Olyan, mint légy a szerdékön*: olyan zabolátlan ember, gyerek, aki hirtelen szelíden viselkedik, meghunyászkodik.

Az aludttejből *aggódik*, *túrúsodik*, újkígyósiak szerint *túrúáddzik* a túró, szegedien-
sen *túrú*. Úgy is mondják, hogy belőle *aggasztalik a túrút*: az aludttejet *túrúsruha* né-
ven emlegetett ritkaszövésű vászonkendőbe kötve felakasztják valahova, alája pedig
edényt raknak. Ebbe csurog a *savó*. Ezt nyáron szomjúság ellen sokan isszák, legtöbbször
azonban a disznó moslékjába öntik. Az olyan aludttejet, amely még nem vált el
egészen a savótól, Tápén *szurutyka* néven emlegetik.

A túró tehát aludttejből kendőben kicsorgatott tejtermék. A túróhoz, a túró
képzetéhez számos szegedi szólás kapcsolódik. Aki duzzog: *fölönti a túrút*. Tisztázni
kell valamit: *hadd ösmerjem mög a túrót a téjnek tetején*.⁶⁷ A megállapodott, kiforrott
egyéniségű embernek *megért már régen mind túrója, mind sajtja*.⁶⁸ Mindennek ki kell
derülnie: *mi túró, mi sajt, ki fog tetszeni*.⁶⁹ Dugonics hallotta ezt is: *högyös mint a do-
rozsmái túró*.⁷⁰

A túrónak Szeged régi népe több fajtáját különböztette meg. Ilyen maga a rendes
túrú, továbbá Tápén az *édöstúrú*: beoltott forralt tejből képződött túró. Az *erőstúrú*:
erős, csípős ízű túró. Ebből került ki régebben a *tortúrú* is. A *gömölyetúrú* préselet-
len, sózatlan birkasajt.

A füstölt túrónak Tápén *csömpölyegtúrú*, röviden *csömpölyeg*, más néven *szira*,
Szőregen *pikheres* a neve. Leginkább böjtös időszakban készült: a friss túrót sóval
összegyúrták, majd gombócokba kiszaggatták, néha még ruhába is belekötötték.
Utána nádlészára, azaz nádból készült szőnyegfelére helyezve, a szabad kéményben
fűstre tették. Voltak, akik kendőbe takargatva rakták a kéménybe. Egy hétig is ott
száradt, utána sokáig elállt. Lereszelve, tésztára is szokták valamikor hinteni.

A *juhtúrú*, *birkatúrú* juhtejből aggasztalt túró. Kedvelt eledel, amelyet régebben
hamisítani is szoktak: tehéntúrót safránnal keverték össze és juhtúró gyanánt adták
el. A *savótúrú* olyan birkatúrú, amelyből a savó magától csorog ki, nem nyomják ki
belőle. Felsőtanyán máig élnek. Az *ótott túró* oltószeréül régebben tejesbárány gyomrát
használták. A nyugós, követelődző gyerek megnyugtására szokás mondani: *majd
hozok a piacrul ökörtúrút*. A szólásban előfordul a *bikatúrú* is.

A *dézsástúrú* a tanyai háztartásban kis dézsába időnként belerakott, összegyúrt,
kissé megerősödött túró, amely valamikor böjtös eledel volt.

Alsótanyán egyes családoknál asztalra került a *damikaleves* is: erős birkatúróval
és apróra vágott krumplival főzött, vöröshagymás rántással berántott levesfajta.

⁶⁵ Farsangon. SzN. 1899, 29. sz.

⁶⁶ Munkák és napok. 149.

⁶⁷ Etelka II, 129.

⁶⁸ Etelka II, 358.

⁶⁹ Etelka II, 60.

⁷⁰ Példabeszédek I, 220.

Már csak hírében él. Mint mondják, a felvidéki származású, XVIII. században Szegedre vándorolt Wolford-Sátány családnak volt jellegzetes, kedvelt étele. A damika-leves egyik változata az alsótanyai *túrúsleves*: rántott levesbe tetszés szerint érett erőtúrót morzsálnak bele.

Megfőzött, oltott tejből készül a *tarhó*, tápaiak ajkán *taró*, újabb városi nyelven, idegen szóval *yoghurt*. Ősi pástoreledel. Már a középkorban is ismerték. Lehettek olyan juhászok, akik a készítéséből meg tudtak élni. Az 1522. évi tizedlajstromban előforduló *Tarhós* (Gregorius, Stephanus Tharhos) családnév a fenti foglalkozásra mutathat; esetleg ragadványként arra, aki nagyon kedvelte.

Ételként való első szegedi előfordulása 1748. *Azon Szegedi Gulásoknak kenyereket, Tarhókat és egyéb eleségeket megevék*. Ugyanakkor *oltott tej* néven is emlegették. 1748. *A Szegedi Pásztorok... Gunyhokat és Tannyákat csináltak, mellyekben maga az Fatens is gyakorta nyugodot és Óltott Tejett evett*.

A túlzottan óvatos embert, aki egyszer már póruljárt, ezzel a szólással szokás jellemezni: *úgy mögégette a kása a száját, hogy a tarhót is fúva öszi*. Dugonics Andrásnál: *mivel ennek előtte a meleg tej mög égette számat, most a Tarhot is fújom*.⁷¹

A tarhó megfőzött birka-, újabban csak tehéntejből készül. Ha megfőtt, bögrébe merik szét. Mindegyik edénybe *ótó*, vagy pedig későbbi oltásnál már csak *tarhómag* kerül tapasztalat szerinti mennyiségben beléjük. Most gondosan letakargatják, mert lassan kell neki kihűlnie. Mintegy 8—10 óra múlva megkocsonyásodik, és fogyasztható. Rozskenyérrel igen kedvelt nyári uzsonna-, vacsoraétel. Tehéntejből készül a *tehéntarhó*, birkatejből pedig a *birkatarhó*, *jutarhó*. Ez utóbbinak azonban már csak az emlékezete él.

A tarhóótó, egyszerűbben ótó, ritkásan *gyomorótó*, régebben olyan bárány gyomrából készült, amely csak 5—6 napig szopott. Ha akadt, akkor a *kettősbárány*, azaz ikerbárány egyikét ölték meg, mert anyjuk úgysem tudta volna mindkettőjüket rendesen táplálni. Ennek belsőségét a gyomorral együtt összedarabolták, besózták és hagyták, amíg egészen sajtszerűvé nem érett. Ekkor tapasztalat szerint egy-egy darabkát tettek belőle a tejbe. Évekig elállott. A *porótó* patikai szer. Oltásnál csak elsőre kell az oltóból a tejbe tenni, később már elegendő a maradékból egy-egy kanálra való is.

A pástorok még a múlt század derekán is *tarhósdézsza* néven emlegetett különleges, mintegy 20 cm magas, 40—50 cm átmérőjű dézsába oltották a tarhót. Amikor a gazda kijött a jószágát *főnézni*, fakanalat nyomtak a kezébe, és odaültették a tarhósdézsza mellé. Annyit ehetett belőle, amennyi éppen jól esett neki. Kisteleki gulyások még a századfordulón is a puszta itatókút 20—25 literes vödrében oltották, majd leeresztették a kútba hűlni. Ők is fakánállal ették. Érdemes megemlítenünk, hogy a régi pástorok sokszor ecetezetlen uborkasalátával keverve élték a birkatarhót.

A *sajt* megfelelő eljárással tejből készül. Van *birkasajt*, másként *juhsajt*, ritkább néven *juhászsajt*, mert leginkább juhászok szokták készíteni, van továbbá *tehénsajt*. Akad *vögyössajt* is, amelybe birka- és tehéntej egyaránt kerül. Ezt főleg tanyai gazdaszonyok készítik. Fajtáinak jellemzésére mindjárt sor kerül. A juhászok sajtkészítéséről más összefüggésben szólunk.

*

A tejfől, szegediesen *téfol*, a nyerstej tetején bizonyos idő múlva keletkező zsíros rész, ránc, réteg, amely az ételek ízesítésére szolgál. Ahol több tehen is van, ott kekefjű *fölözökálány* segítségével összegyűjtik, és vaját köpülnek belőle.

⁷¹ Etelka II, 129.

A szegedi tejfölnek jellegzetessége, hogy a kellő csorgatás után vajszerűvé válik, és nemcsak bögrében, hanem *tejfölösruha*, *tejfölöskendő* néven emlegetett gyolcsban árusítják.

Az eladásra szánt tejföl szaporításának több csalfinta módja van. Lisztet kevernek közé és *édös*, azaz friss tejjel eresztik föl. Ha nem sikerül eladni, akkor bizony sokszor megkél és kidagad a fazékból. Mások nagy vájdlingba szalmafészket készítenek. Erre ráterítik a tejfölös ruhát, erre pedig ráöntik a kicsorgatandó tejfölt. Utána kiteszik a hidegre. Bizonyos idő múlva a tejfölt fazékba kaparják és édes tejjel addig kavargatják, amíg a kívánt sűrűséget el nem éri. Színesíteni is szokták. Sárgarépát kendőbe reszelnek, a levét a kendőbe csorgatják. Így a tejföl vajszerűnek, zsírosabbnak tetszik.

A paraszti orvostudomány szerint az ótvaros gyereket tejföllel kell borogatni. A tápaiak a könnyelmű emberre azt mondják: *a tejfölnek a seggük a köpüllője*. Ez eredetileg annyit jelent, hogy a tejfölt maguk fogyasztják el, és eladásra nem köpülnek vajat belőle.

Ahol számosabb tehén van, különösen tanyahelyen a kifejt tehéntejet köcsögbe vagy fazékba szűrik. Hűlni hagyják, amíg a fölet föl nem adja. Egy-két nap múltán kanállal leszedik a fölet, és ruhára rakják, hogy a savó kicsorogjon belőle. Ebből készül a *vaj*. *Köpű*, *vajköpű*, *köpülő*, *köpüllő*, *faköpülő* néven emlegetett régimódi hosszúkás, csőszzerű edénybe teszik, és fakanállal addig *zutyulják*, amíg *vajé* nem válik. Ez a munkafolyamat közmondást is ihletett, amelyet Dugonics András örökített meg: *akkor köll a Köpűn legszorgalmasabban dolgozni, midőn a Tej-föl ikrádzik*.⁷²

Más szóval: addig üsd a vasat, amíg meleg.

A vajköpülő már eléggé kiment a divatból. A tejfölt napjainkban tejeskannába teszik, jól ledugják, s addig rázzák, amíg vajjá nem válik. Ha elkülönül a vaj, meg az *író*, vagyis a vajképződés során visszamaradó folyadék, akkor az írot leöntik, és a vajat kimossák. Tiszta hideg vizet öntenek rá, és ezzel újra összerázzák. Ha ez is megtörtént, tálba teszik, és tiszta fakanállal addig gyúrnak, amíg a víz egészen el nem távozik a vajból. Más mód, hogy a vajat fazékban fakanállal kavargatva, *húzzák*, *hajtják össze*. Ilyenkor a víz a vaj szélén gyűlik össze, amit természetesen leöntenek.

Amikor a tiszta vaj kivált az íróból, lúdtojás nagyságú darabokra szagatják ki, és szőlőlevélen árulják. Ez az *írósvaj*, amely kissé savanykás ízű, hiszen több napos tejről szedik le, és rendszerint összevárják az egész heti tejfölt.

Ha a vaj nem akar összemenni, akkor alsótanyai asszonyok a következő mondókát ismételtetik: *falu végén van egy lány, írósvajat kíván. Ebből ugyan nem öszik, még csak lő nem betegszik*. Más: *Szent Pétör, Szent Pál, szödd össze, vödd össze!* Tápén ez járja: *a fölvégön hasas lány, írósvajat kíván. Ó Istenöm add össze, mingyá möghal érte*. A tordaiak ezt mondják: *falu végén hasas lány, írósvajat kíván. De biz abbú nem öszik, még csak lő nem betegszik. Húzd össze, válaszd el: diribös-darabos, kettő-három, nagyobb mint X feje*. Egyes gazdasszonyok fésűt tettek a köpülendő vaj alá, hogy szépen összemljen.

Ha a tehénnel hosszabb időn át zabszalmát etetnek, akkor a tejfölnek, vajnak is keserű az íze. Ugyanilyen az öregfias tehéné is.

A visszamaradt írot legtöbbször a család fogyasztja el kenyérrel. Esetleg tökfőzelékre, zöldbablevesre teszik. Másutt felforralják mint a savót: *írótúrú* készül belőle.

A vaj nyáron hamarabb, télen később, de mindenképpen megavasodik. Ezért ki szokták olvasztani. Lábasba teszik és lassú tűzön olvasztják. Amikor már jól ki-sütötték, a lábas alján maradt a *vajalja*. A tiszta áttetsző vajat leöntik. Ami a lábas alján marad, azt kevés liszttel összekeverik, és megpirítják. Tányérba öntik, ahol meg-

⁷² Szerecsenek II, 163.

keményedik. Ha piacra készítik, akkor szép fehér tányérba öntik, és cikkekre vágva árusítják. Pénteken és nagyböjten finom vacsorának számít. Egyébként a tiszta sült-vajjal valamikor böjti napokon főztek. Régi takarékos parasztcsaládok alig élték a vajjat, inkább elvitték a piacra. Legfőljebb kalácsot sütöttek vele. Jó puha, omlós volt tőle a kalács. Nagyböjten érkezett vendég tiszteletére vajjal rántottak, olaj helyett ilyenkor sültvajjal főztek. Akadtak olyan családok is, amelyek a nagyböjt köznapjain olajjal, vasárnap vajjal főztek. A vajasasszonyoktól már ősszel beszerezték az írósvajjat. Otthon kisütötték, és *vajasköcsög* néven emlegetett cserépedényben óvták az avasodástól, amíg adventi, illetőleg nagyböjti használatára sor nem került. Egy XVIII. századi hagyatéki leltárban olvasható: 1774. *Egy másfél akós vajas hordó. Egy cserép vajas köcsög.* Kálmány adata szerint a gyeviek naplementére ezt mondják: *lémönt a nap a vajasköcsögbe.* Alsóvárosiak körében is él: *vajassára ért a nap.* Mondai háttéréről máshol emlékezünk meg.

A sajtot és a többi, már ismertett tejtermékeket sokszor nem juhászasasszonyok, nem is tanyai gazdasszonyok szokták árusítani, hanem a *sajtosasszonyok*, akik részben az előbbiektől állandóan felvásárolják a tejneműjüket, sajtjukat, vagy pedig ők maguk is foglalkoznak, legalábbis foglalkoztak a készítésével. A piacnak *sajtpiac* néven emlegetett részén árusítottak, hosszú időn át a Klauzál-téren, a kenyérsütögető asszonyok, meg a kávéduttyánok szomszédságában. A húszas évek óta mintegy 1950-ig, a kiskörútnak Püspök téri szakaszán voltak a sátraik, jelenleg a Marx és Szent István téren találhatóak.

Még századunk elején is, amikor a pénteket szigorúan megtartotta a Város polgári népe, ez a nap volt a legforgalmasabb a sajt piacon: friss tejfölt, túrót, reszeltet náluk vásároltak a gazdasszonyok a szárasztészta, túrósbarátfülére.

Sajtfélékben nagy választékuk volt. Népünk a pépszerűvé vált, és kissé átható szagú sajtot *éröttsajt*, *büdössajt*, Tápén *rogyottsajt* néven emlegeti. Ha *sajtkukac*, Dugonics szerint⁷³ *sajtférög* mozog benne, akkor *kukacossajt* a neve. Ezt különösen a férfinép kívánja, mert nagyon csúszik rá a bor. Aki az éröttsajtot szereti, de a kukactól irtózik: a sajtra pálinkát csöpögtet. Ettől a kukacok kiugrálnak a sajtból. A teljesen összeérett, csípős ízűvé vált sajt hulladék a *mirkác*, *mirkáctúrú*, *mirkáctúrú* alsótanyai néven: *sajttúrú*. Ezt is kenyérré kenve eszik. Vannak viszont, akik átható szaga miatt nem szeretik. Innen a szólás: *rosszabb mint a mirkáctúrú*.

A sajt nemcsak eledel volt. A régi öregek Tömörkény István szerint a tűzön pirított sajtot a hasmenés foganatos orvosságának tartották.

*

A *tojás*, régi szegedi nyelvi forrásokban *tikmony*, *tyukmony*, Tápén tréfásan *tyúkfang* részben önálló, hamar készülő ételként, részben más táplálék ízesítőjeként fordul elő a szegedi konyhán is.

Régebben a pákászok, gyerekek gyűjtötték a vízimadarak tojását, amelyet olykor nyersen is ittak: a két végén lyukat ütve beszívták. Legtöbbször azonban ezzel is tésztát, süteményt gyúrtak. A talált bibictojást egyébként sárgalacsinba gyúrva tűz mellett sütötték meg a pástorgyerekek, ahogy Tömörkény is visszaemlékezik.⁷⁴ Utána a megkeményedett sarat és héjat lefejtették, a kemény tojást pedig megették.

„Aztán ott volt a puszták rétje — írja Tömörkény — csak le-lemöntünk, aztán telikalappal szöd-tük a tojást. Kácsatojás, bibictojás, szárcsatojás, vadlúdtojás. Azt akkor csak sebösen sarat csinálni, sárba töttük a tojást külön-külön, aztán bele a tűzbe sülni. Haj, haj, akkor éltünk vele... kácsatojás, szárcsatojás...”

⁷³ Gyapjas vitézek I, 64.

⁷⁴ Hajnali sötétben. 143; más leírása Munkák és napok. 436.

Tojásból készül a zsírban, sokszor szalonnazsírban sült *rántotta*, öregek ajkán *rátotta*. Böjtös időben valamikor olajon, vajon is sütötték. Tápén, hogy szaporább legyen, lisztet is kevernek sütés közben bele. A zsírba kívánság szerint vagy vöröshagymát, vagy karikába vágott erős zöldbelpaprikát szelnek, olykor füstölt kolbászt is aprítanak, majd úgy öntik rá a fölvert tojást. Végül őrölt piros paprikát is szórnak rá.

Zsírban, tanyán vajban is sül a *cicvara*, ritkább alakjában *cicmara*,⁷⁵ amely tojás, tejföl, esetleg tej és kevés liszt összekeveréséből készült, frissen sült omlettszerű étel. A szegedi tájon mindenütt ezen a néven ismeretes. A szó biztosan délszláv eredetű, *Schneeweis* szerint⁷⁶ ott azonban liszttel, tejjel, lesütött vajjal készített kása, egyúttal karácsonyesti kultikus eledel.

A *lágystojás*, *tiükörtojás* a polgári konyháról való újabb szállomány, hasonlóan a *velőstojás*, *gombástojás*, *lécsóstojás* is. A rántottlevesből alig maradhat ki a leütött és elkavart tojás.

Buggyantott tojással készül a *savanyakrumpli*, de olykor a *hajmaposzora*, Tápén *tyúkláb* néven emlegetett vöröshagymamártás is. Tápén a tojást nem buggyantják, hanem elkeverik benne. Ha tojás nem kerül bele, akkor *látatlan tyúk* a mártás tréfás neve.

A húsvéti sonkalében főzött keménytojásnak *kókonya*, *kókonnya* az ősrégi szegedi neve. Megszentelve fogyasztják, héját szentelménynek tekintik. Festése már a századforduló táján kiment divatból. A húsvéti tojáshoz fűződő táplálkozási hagyományokról, kultikus hiedelmekről részletesen az ünnepnél emlékezünk meg.

Máig eleven gazdasszonyi mozdulat, hogy a leütött tojás héját nem vetik szemétre, hanem azonnal be a tűzbe. Öregek szerint azért, mert különben a Szent Gellért hegyén a bűbájosoknak ez lenne a táljuk, tárgyérjuk. Eredetileg föltétlenül azért cselekedtek így, hogy a tojáshéj ne kerüljön rontó kezekbe, amelyeknek hatalmuk van a családi élet, háztartás rendjének megzavarására.

Halételek

A víziélet évszázadokon át egészen a folyószabályozásig jelentős mértékben járvult hozzá a szegedi táj ételkultúrájához, és az idők folyamán a szegedi konyhának változatosságot, sajátos ízeket, különleges készítési módokat biztosított.

Nézzük először is azokat a nyersanyagokat, amelyek a *pákász* szorgoskodása révén kerültek a szegediek asztalára.

A pákászt nagy szegénysége rákényszerítette az önellátó életre. Természetesen a piacra is jutott abból, amit összegyűjtögetett. Így a vadmadarak húsa és tojása mellett evett és árusított halat, csikot. Nyilván az ő feladata volt régebben a teknősbéka fogása is. Semmi nyoma, hogy népünk ette volna. Az úri rendnek azonban kedvenc eledele volt. Vendégfogadókban, úri háztartásokban régebben hordóban moslékon, savón hízlalták a teknősbékát.⁷⁷ Az 1726. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *N. Város számára Teknős békákért 3 fl.* A tanács szívesen küldte pozsonyi és bécsi uraknak, hogy Szeged ügyeit és érdekeit kedvezőbben, gyorsabban intézzék. Az 1827. évi hivatalos városi ártarifában olvassuk, hogy piaci helypénz gyanánt fizetendő: *Egy zsák Teknős békától, melly árulásra kitétetik Váltó Tzedulában 3 kr.*

A pákász kelepcebén fogta a nyulat, gyűjtötte a sulymot, nádgumót, gyékényböngyölét, gyökérgumót, amelyeket megtörve, liszt gyanánt is elhasznált. Inséges

⁷⁵ Szeged népe I, 156.

⁷⁶ *Schneeweis, E.*, Die Weihnachtsbräuche der Serbo-kroaten. Wien 1925, 58, 93.

⁷⁷ *Sztriha K.*, Dorozsma. 100.

időkben erre más *szögényszörű* ember is rákényszerült. Mindebből természetesen eladásra, esetleg cserére is jutott.

Mint mondtuk, a pákászok gyűjtötték a vízimadarak tojását, amelyet a piacon szívesen vásároltak tőlük. A gyűjtésbe egyébként vízmenti gyerekek is bekapcsolódtak. Máig élő hagyomány szerint a *dárevöcsök*, másként *daré*, *bujár* (*Podiceps cristatus*), *szárca* (*Fulica atra*), továbbá a *zöldfejű kácsa* (*Anas boschas*) tojásával sültött ünnepi kalács páratlanul jó ízű volt. Rántottának a bíbictojást kedvelték. A férfivilág úgy tartotta, hogy ez a nemi erőt fokozza. Szívesen kaptak azonban a vadliba-, vadkacsatojásán is.

Annak a pákásznak, aki főleg csíkokat fogott, *csikos*, *csikász* volt a neve. A *csík* (*Cobitis fossilis*) különleges halfajta volt, amelyet népünk káposztába főzve fogyasztott.

A pákászok másik nagy felekezetéhez tartozó *madarász* a piacot bőségesen ellátta vízimadarakkal is, amelyeket a szegedi szakácskönyv szerint igen változatosan tudtak elkészíteni. Mindez már a múlté. A vízimadár valamikor a legolcsóbb népeledek közé tartozott. Megünásig ették. Régebbi följegyzések szerint ez annyira ment, hogy a cseléd fölmondta a szolgálatot, ha szüntelenül madárhús került az asztalra. A koldúsok alamiznául akárhányszor egy-egy vadkacsát, sneffet kaptak. Az ilyen házat azonban olykor el is kerülték, mert maguk is elteltek vele.

A tápaiak még ma is emlegetik, hogy a gyerekek, ráérő legénykéek szívesen keresték és szedték ki fészükéből a *kölökvarnyú* néven emlegetett varjúfiókákat és árulták a szegedi piacon. Öregek emlékezete szerint kitűnő, erős leves főtt a húsból.

Tágabb értelemben még a gyűjtőgető pákászélet körébe vonható a *rákászás*, *rák-szödés* is.

Élő emberrel már alig találkozunk, aki a tiszai rákszedésre, szegedi rákevésre emlékezne, pedig itt föltétlenül igen ősi hagyományról van szó, ezt az 1522. évi tizedjegyzék *Rákos* családneve is bizonyítja. Dugonics ezt a kapzsi embert jellemző példabeszédet örököltette meg: *a rákban faggyút kerestet*. A szegedi népnyelv is használja a hirtelen zavarában elpiruló emberre: *vörös lött, mint a rák*. Amivel sok a munka, kevéssé a haszon: *olyan, mint a rákövés*.

A rák gyomrában található kékesfehér, lencseszerű anyag volt a *rákszöm*. Ha szembe hullott valami, akkor rákszemet dugtak a szemhéj alá, hogy így biztosabban kivehessék. Ez igen régi szegedi orvosság, mert *rakkő* néven már az *Alsóvárosi Glosz-szák* is megörökítette 1510 táján: *raak eov*, vagyis „capillus qui invenitur in capite cancri.”

Adataink sajnos, nagyon szűkösek, bár értékesek. „*Még az én gyerekkoromban — emlékezik Tömörkény⁷⁸ — a Város alatt tele volt a Tisza rákkal, míg ma aranyért sem találni benne ezen a tájon...*”

Kovács János írja,⁷⁹ hogy *ráklevés* főtt belőle. Az egész Tisza meredek partja telve volt rákkal. Csak úgy csemegének pirosra főzve, hatalmas nagy tálakban százával került a legszegényebb népnek is az asztalára.

*

Szeged népe világlétében halevő volt. A Város társadalmának asztalára a hal vagy ismerős *kishalászok*, azaz a maguk kezére dolgozó halászok révén jutott, vagy inkább a fisérek feleségeitől, esetleg *halkufa* néven emlegetett viszonteladó asszonyoktól vásárolták. Ez utóbbiakat a kishalászok látták el friss hallal. Árúsító helyük a Víz

⁷⁸ Tömörkény I., Vizenjárók. 77.

⁷⁹ Kovács 201.

előtt a Vár déli falánál volt. A térnek akkori térképeken *Halpiac* a neve. Kár, hogy ezt az évszázados, helytörténeti jelentőségű elnevezést eltörölték. Később a *híd fejibe*, azaz a közúti hídnál a mostani Roosevelttér délkeleti részén, a kőparttal párhuzamosan, a haltároló tiszai bárkák közelében rakodtak ki.

Bitó János önéletrajzában olvassuk,⁸⁰ hogy a múlt század derekán „nemcsak pénteken árultak halat a piacon, hanem mindennap: 27 vágószéken mérték a hatalmas nagy halakat, egy-egy vágószék kivágott átlag 20 mázsa nagy halat... Volt ezekben az esztendőkből sok olyan pénteki nap — mert mégis csak akkor volt a legnagyobb keletje a halnak — hogy 1500 mázsa halat is elmértek a vágószékeken. Még ezenkívül voltak a halkofák, akik a zsákos halat árulták. Egy-egy ilyen zsák súlya 30 font volt körülbelül, különböző finom halakból, és az ára nem volt több 2 forintnál. Rendesen minden iparos egy zsák halat vitt haza a pénteki ebédjéhez a családjának.”

Miután a böjti napokat Szeged népe még a századforduló táján is eléggé megtartotta, a forgalom igen élénk volt.

A piaci árusításról Bitó János ideje előtt már Dugonics⁸¹ megemlékezik:

„a Tanyán egy-huzomra száznál többet kerítettek ki az öreg-halakból. Az aprólékot pedig, mivel hasznát nem látták, ki se szálokták. Boldog üdö: a húsz fontos Potykát csak egy pénzre tartották, az akkora Sőreget tíz pénzre. A többi halakat nem fontra, hanem szemre árulták, tízével is egy pénzen.”

„A péntek és szerda szoktak lenni — írja Tömörkény⁸² — a halevésre rendelt napok. A péntek azért, mert akkor úgyis böjt van, s a hal tudvalevőleg csak hal, de nem hús. A szerda pedig valószínűleg azért, mert a hal olyan jó hús, hogy abból érdemes egy héten kétszer is enni.”

Amikor a vízforgalom (hajózás, személyközlekedés, rakodás, homokhordás stb.) virágzott, a Tisza partja végig tele volt halászcárdával. Erről máshol bővebben szólunk.

Jutott azonban a szegedi halból messzebb vidékekre is. Akárhány fisér a nagyobb haszon reményében messzebb utakra, fuvarozásra is vállalkozott. Az ilyeneknek *kocsisfisér* volt az alkalmi nevük.

„Ősszel — emlékezik vissza Bitó⁸³ — már a belső tavi halászatok is megkezdődtek. Oda is sok halász kellett, mert olyankor már jöttek a kocsisfisérek, akik messze földre hordták a halat: Orosházára, Csabára, Gyulára, Várad, Aradra, Temesvárra, Kikindára. Egy-egy kocsira felraktak 15—20 mázsát, de emlékszem, hogy az én édesapám is fuvarozott Kolozsvárra halat. Két ötlovas szekérral mentek, és mindig 50 mázsát vittek egy útban.”

Alig van eledel, amelyet a szegedi ember megilletődöttebben emlegetne, mint a halat. Ünnepek, szinte kultusznak számít, ha hal kerülhet az asztalára, vagy ha vendégségben hallal kínálják.

A *paprikáshal*, másként *halpaprikás* a szegedi konyha egyik legnagyobb remeklése és diadala. Sajnos, nem ízes, becsületes, ősi szegedi nevén, hanem kispolgári *halászlé* reklámnévvel hódította meg az ingyenc világot, amelynek nevében Gárdonyi Géza⁸⁴ így magasztalja:

„Kétségbeesetten nézek a kalamárisomba, hogy honnan vegyek tintát és dicséretet a Szegeden főzött szegedi halpaprikás méltányolására.

A gondolat megáll mint a nap Gibeon fölött, s hasonlatok fényes birodalma sötétségbe süllyed. A Szegeden főzött szegedi halpaprikásra már csak az angyalok mennyei kara mondhat véleményét kúrtókkal, csont- és rézfúvókkal, cimbalmokkal és hegedűkkel...”

⁸⁰ *Bitó J.* 47.

⁸¹ *Etelka I.*, 223.

⁸² *Bazsarózsák.* 67.

⁸³ *Bitó J.* 51.

⁸⁴ *Gárdonyi G.*, *A parasztkonyha.* SzN. 1895, 132. sz.

Hódol a szegedi paprikáshalnak Mikszáth is.⁸⁵ A halpaprikás szerinte

„az egyetlen étel, aminek a főzéséhez szükséges a deák nyelv, már természetesen a kecségén, harcsán, paprikán és a Tiszavizen kívül. Így vagyon ez följegyezve Márton híres szakácskönyvében és voltaképpen odacéloz, hogy asszony halpaprikást nem tud főzni. Vagy pedig nem lehetetlen, hogy a szegedi halászok régi hármás regulájára vonatkozik, melyet a halpaprikások főzésénél időők kezdete óta szem előtt tartottanak: habet saporem, colorem et odorem. Megvan az íze, színe és illata.”

Igazi paprikáshalat — írja Tömörkény⁸⁶ — csak bográcsban lehet főzni. Van kerekaljú és laposfenekű bogrács. Az előbbi alá *koszorú* kellett. Ez vagy fából készült, vagy szalmából fonták. Az a főző virtus, hogy mikor a szakács a kész paprikáshallal teli, laposfenekű bográcsot a szolgfáról leemeli, a tenyerére teszi, és úgy viszi a párolgó ételt az asztalhoz. Ugyanis az ilyen bográcsnak nem alá szoktak tüzelni, hanem mindig csak az oldala körül. Karika formájában kell a tüzet rakni és a vékony, apró fadarabokat egyenként rárakni. A paprikáshal megkavarása „vétek és szentségtörés”. Ahogy függ a bogrács a szolgfala láncon vagy kötélén, azt még csak megrázni sem illik, legföljebb a fülénél fogva riszálni lehet rajta. Mert abban minden darab hálnak a helyén kell maradnia egészen a megfőzésig.

A bográcsba „előbb a fejek, azután a testes részek, halszárnyak, halfarkak kerülnek, mert ennek ez a formája, már előbb megszózatván mindenk tudniillik. Jön a paprika is, meg az apróra vágott hagyma, mindig, minden abban az időben, amikor szükségeltetik, az pedig mindig *mögmutati magát*... A bográcsból a tányérba tulajdon maga az porciózza ki, aki főzte, mert csak őt tudja, hogy milyen hálnak melyik részét hova tette a bográcsban. Azt mondják, hogy már az első kanál lé megkóstolásakor különbséget lehet tenni a tavi hal, a dunai hal és a tiszai hal között. Óreg halászok még arra is hitelnek, hogy nem szabad más vízben főzni a halat, csak tiszavízben. A többiben nem jó... Rendes ember a paprikáshal evéséhez a kanálon kívül más szerszámot nem használ. Aki kést, villát vesz a kezébe, nem érdemli meg a fejedelmi ételt...

Akad ember — folytatja később Tömörkény — aki azt állította, hogy a paprikáshal főzési módját nem lehet szegedinek nevezni, mert van néhány község a Balaton mentén, továbbá Komárom városában, ahol szintén így főzik.”

Egy öreg halász azonban Tömörkényt felvilágosította, hogy a múlt század felső felében szegedi halászok bérelték a Balaton némely részét és azok hagyták ott ezt a főzési tudományt. Komárom pedig ebben az időben a búzakereskedés főfészke volt és oda is a tiszai hajók népe vitte el ezt a főzésmodot.

Azt is írja Tömörkény, hogy annyi főzési fortélyát hallotta, hogy akár könyvet lehetne róla írni. Bizonyos Szelesné szerint

„a hal csak tiszavízben hal, de nem abban a zavarosban, amely Szeged alatt folyik, hanem abban a tisztában, amely a kórodi (Szegvári) Tiszából meríthető. Csak a Tiszaháton van igazi halfőzés, mert ott van hozzávaló rendes víz, de az sem valami kozmás bográcsban, hanem csak háromlábú, hosszúnyelű új cseréplábasban. Zsír nélkül, mert az a hálnak dolga, hogy a zsírt megadja. A harcsa, a potyka adja meg a zsírt, a kecsége a finomságát, süllő a ropogósságát és az íze kedvéért egy-két kocka márna vagy dévér is belesettenkedik. Tisztán, de mosatlanul kerüljön az új lábasba a hal. Alul meg fölül a húsosabbja, közepén a porlósa, de mindeniken legyen a bőréből. Azután kell sózni, paprikázni, egy-két vékony, aprószálikás élőhal vérét ráereszteni: ez az igazi főtt hal a Tiszaháton”.

Kovács János is említi,⁸⁷ hogy a régi halászok bőségesen főztek a paprikáshalba halvért, de rákot is.

Akadnak öreg tápai halászok, akik levestésztát, tarhonyát is vetnek a paprikáshal levébe, de ez nem általános.

Kedvelt szegedi étel a *halkocsonya* is: délre főzött halpaprikásból való, sokszor bőséges maradék, amely vacsorára, másnapra megkocsonyásodik.

A szegedi parasztkonyha ismeri még a *sülthal*, *ecetőshal* készítését is. A darabokra vagdalt halat még szépen meg is irdolják, majd durva lisztben megforgatják, utána pedig forró zsírban, bőjti időkből pedig olajban lassú tűz mellett megsütik.

Tömörkény még hallotta, hogy ez valamikor a kemencében történt.

⁸⁵ Mikszáth K., Szent Péter esernyője. 61.

⁸⁶ Tömörkény I., A tűzhely kérdései. SzN. 1911, 145. sz.

⁸⁷ Kovács 200.

„A *spórherd* meg a *renni* — írja — megölte a sült halat. Ebből látszik, hogy a halottat is meg lehet gyilkolni mégegyszer. Amint a vendéglők bográcsalansága valami kozmopolita paprikás hússá teszi a halászlevet. Mert ami a paprikás hálnak a horogfa meg a bogrács, az a sült hálnak a jó, bevetős sütőkemence. Abban készült el ropogós pirosra és vajpuhára mégis”. Máshol még hozzát teszi: „jól betűzésítették a kemencét, kikotorták a paraszát, s nagy tepsikben úgy nyújtották be aztán a kemenceszájon a halat. Mígnem egyszer aztán elővonták a tepsiket, és oly szépek voltak a halak, hogy volt, aki egy tepsivel egymaga megevett.”⁸⁸

Nyáron a maradék sült halat másnapra fokhagymás ecetben pácolják.

Bitó János önéletrajzából tudjuk,⁸⁹ hogy a régi szegedi halászok kedvelt reggelije volt a nyárson sült hal. Leginkább nyolc-tíz *cingli* (Aspro Zingel) más néven *durbincs*, *kóc*, *barátkóc* került nyársra: beszóva, de belestül, hajastul, mindenestül sütötték meg. A dunai halászok után olykor *mondúros hal* néven is szokták emlegetni.

Kovács János levéltári adataiból ismeretes az *aszalt pozsár* és a *becsinált mönyhal* (1714). Nyilván különlegességnek számítanak, mert Bécsbe kérnek belőlük.

Szintén Kovács Jánosnál⁹⁰ található a *szalonnás- és tormáscsuka*.⁹¹

A régi szegedi szakácskönyvek is ismerik a halkészítés számos, nyilván a szegedi főzőhagyományban gyökerező inycenc módját. Ilyenek: a *pácolt*-, *rántott*-, *forrázott*-, *fagylalt*-, *kékrefőzött ponty*, a *szardellás*-, *töltött*-, *kocsonyázott*-, *sült*-, *tépett csuka*, *osztrigás*, *rántott menyhal*, *tűzött*-, *kirántott harcsa*, *compó mártással*, *borral*, *tejfőlős süllő*, *forrázott*, *fagylalt*, *kirántott kecsöge*.

Idős tápaiak emlékeznek még a *füstölt hal* evésére is. A *halfüstölés* évszázados szegedi hagyományairól sajnos vajmi kevest tudunk. A tápaiak a nagyobbacska halat kibelették, két felé hasították, majd négy-öt napig sózóba tették. Ezután fölaggatták a szabadkéménybe, és meleg füstön füstölték fel. Utána mindjárt enni is lehetett. Rendesen kinti munkába vitték tarisznyába rakva, és szalonna, kolbász helyett kenyérral ették. Főzték azonban krumplilevesbe is. Ízét öregek igen dicsérik, mert a meleg füstön kissé meg is pirult.

Húsételek

A *hús* népünknek hosszú időken át inkább ünnepi tápláléka volt. Fogyasztását a bőjti tilalmak és szegénység, illetőleg kényszerű takarékoság egyaránt korlátozták. Kedvelik a birka, marha, disznó húsát. Az aprójószágét inkább a fehérenp és gyerek *lelköli*, azaz kívánja. Pásztoremberek olykor megették a ló, csikó, szamár, csőszök pedig a nyúl, ürge, sündiszno, veréb húsát is. Népünk egyébként a ló, nyúl, kecske húsának fogyasztásától — nem is szólva a csőszeledelekről — máig idegenkedik.

A húshoz aránylag kevés szolás fűződik. Addig nyújtózkodjál, ameddig a takaród ér: *a kutya is húst vonne a fogára, ha péze vóna*. Közismert: *ócsó húsnak hig a leve*. Más: *többe kerül a leves, mint a hús*.

A húsellátás részben a család gondja, különösen ami a disznót, aprójószágot, galambot, tanyán még a birkát illeti. A friss húsról már évszázadok óta egészen a legutóbbi időig a mészárosok, rókusi *disznóvágók*, illetőleg hentesek, továbbá a *cincár* néven emlegetett szintén rókusi birkavágók, részben a rókusi *kácsavágók*, jórészt tehát az egykori *Kukoricaváros* lakosai gondoskodtak. Meg kell tehát először vizsgálnunk a szegedi húsipar népeleti vonatkozásait, majd pedig olykor csak közbevetve, a családi önellátás sajátosságait. Máshol szolunk a pásztorok táplálkozásáról.

⁸⁸ 1. 86. jegyzet.

⁸⁹ Bitó 53.

⁹⁰ Kovács 200.

⁹¹ Készítése: Kovács T., 141, 145.

Előljáróban azokra a ritka húsételekre kerítünk sort, amelyekhez nyilván számos archaikus hagyomány is fűződik.

A pásztoremberek lóhús fogyasztásáról a csikósok kötelességeiről szóló, XVIII. századbeli hatósági utasítás emlékezik meg. A csikós *a kövér Lovakat zsírjáért megh ne ölyye*. Nem tudjuk már, hogy a lózsírt még milyen célra használhatták, de a boszorkánypörökben is szó esik róla, amikor az áldozatokat *lová teszik*. 1728. *A zsír ott állott a hordó alatt. Ha azzal megkenete... mindjárt lová lett. Azt lózsírbul, kutycsontbul, zsírbul csinálták. Elevenből is kivették.*⁹²

A modern külvárosok, katonaság lóhús fogyasztása parasztságunkhoz még nem jutott el. A lóhúsból készült virslinek Tömörkény szerint a régi szegedi katonanyelvben *nyihaha* volt a tréfás neve.

Régebben a farkasok ellen tartott hatalmas tanyai komondorok számára hideg télben karóra húzott lóhúst tartottak. Erről más vonatkozásban bővebben is szó esik.

A fiatal szakár húsa volt a *csacsihús*. Régebben a pusztai népek, főleg juhászok, szívesen élték. Különösen Majsja felé kedvelték. A *samarzszírt* főzéshez is használták. Kellemes ízét máig emlegetik.

Mint mondtuk, a nyúl nem tartozik népünk bevett húsételei közé. A külvárosokban tenyésztett házinyulat erős szaga, *vadíze, bakíze* miatt sokan nem eszik meg. A vadnyúlal még valahogy kibékülnek, különösen, ha ingyen, a hatósági tilalmak át-hágásával jutnak hozzá. Miután pedig a tanyai nép sokszor nem jutott puskához, olyan módokat kellett kieszelnie, hogy mégis ejtsen nyulat, ne csak az úri vadászok. Ennek régebbi eszköze volt a *hurok*, amelyet Lakatos Károly leírásából ismerünk. Mintegy 100—150 rőf hosszú kötélre sűrűn egymás mellé dróthurkokat erősítettek. A kötelet kifeszítették, erős karóhoz kötötték. Szorosan a kötél mellé, azután rőfnyi távolságban vékony vesszőket tűzdeltek le, és a kötelet lazán hozzájuk erősítették. A dróthurkok alsó része a földet érintette. Ezután kezdetét vette a hajtás. Mintegy 800—1000 lépésről közeledtek a hajtók a kötélhez és egymáshoz: a menekülő nyulak nagyszámmal szorultak a hurkokba. Utána a társaság áldomást csapott.

Egyszerűbb volt a *furkózás*, amely Lakatos szerint a múlt század derekán dívott.⁹³ Szükséges volt hozzá 4—5 bakarasznyi hosszú és nehéz, amellet erősen bunkósvégű fütykös, amelyből egyszerre 3—4 darabot vitt magával a vadász. Ősszel elindult és ha nyulat látott, észrevétlenül mind közelebb férközött hozzá. Hajításnyi távolságban aztán nagy erővel a nyúlra dobta a bunkót.

A nyúlvadászatnak egyébként *nyulászás* a népi neve. A szegedi tájon is közismert kiolvasó mondóka szerint egy felnőtt a kisgyerek ujjait sorban morzsolgatja és ezt mondja: *ez emönt nyulászni, ez möglütte, ez mögfőzte, ez mögötte, ez emosogatott*. Most mutató ujjával a gyermek tenyerét dörzsöli: *itt vót egy kis kertöcske, vót benne kis kápiszta, odamönt a nyulacska, rágcsálta, rágcsálta, észaladt, ére szaladt!* A gyermek hónaalját csiklandja: *itt állt mög, itt, itt, itt!* Padéi változata: *ez emönt nyulászni, ez hazahozta, ez mögfőzte, ez mögötte, ez emosogatott*. A tenyerében kört kerít: *főzi anyám a kását, főzi!* A gyermek hónaalját csiklandja: *erre szaladt a kisnyúl, tanált egy kis lukat. Beszaladt!*

A nyúl számos szegedi szólásban is előfordul. Hozzáfogunk az aratáshoz: *kizavarjuk a nyulat a búzábul*. Aki mosolyog: *mosolyog mint a rimóci nyúl*. Aki Tápén két részt kap valamiből: *két részt húz, mint Dávid a nyúlbul*. Aki lapitva hallgat: *hallgat, mint nyúl a fűben*. Felakasztották: *elszaladt a nyúl a lába alatt*. Félnék vagy: *nyúl vagy, az is penig nőstény*. Nemakarásnak nyögés a vége: *annak a kutyának fogtá-*

⁹² Reizner IV, 419.

⁹³ SzN. 1911, 46. sz.

búl sē öszünk, akit bottal köll a nyúl után hajtani. Egyforma: *olyan mint a nyúlszar.* Átszőkött a határon: *nyúlpaszust váltott.*

Ha nyúl szalad át előtted az úton, szerencsétlenség ér. Népünk szerint a kelevényt kövér nyúl hájával kell borogatni.

Öreg csőszök, pásztorok szükségből az *ürgehús* fogyasztására is ráfanyalodnak. Nemcsak gyerekek szoktak kint a szántóföldön, nyomáson, útszélen *ürgét önteni*, vagyis az ürgelyukba vizet tölteni, hanem ráérő felnőttek is. Az elővánszorgó ázott állatot — amelynek a kisfratosiak nyelvén *mirmínyó* a neve — agyonütik, megnyúzzák, és a csőszkunyhó mellett kezdetleges, alacsony tűzhelyen paprikásnak megfőzik. Pásztoemberek valamikor dohányzacskót is készítettek az ürgebőrből.

A sündisznó, szegedi alakjában *sindisznó* húsát a szegedi tájon inkább cigányok élik. Egy naiv orvosi tanácsból föltételezhető azonban, hogy hajdanában a pásztorok, mások sem vetették meg: akinek orrát a *süly* kezdte ki, ezt egyék. Itt nyilván csak a szóhasonlóság kapcsolta össze a kettőt egymással.

Jellemző, hogy Majsa jász eredetű népét *sindisznós majsai* néven emlegetik, mert itt akadnak, akik a sündisznóhúst különös, finom ételként eszik meg. A majsaiaktól alkalmilag vásárolt *sindisznósír* tanyai népünk szerint csizmakenésre különösen alkalmas.

Végül egy régi találós kérdés: *mik disznó nem volt soha malac?* A sündisznó.

A szegedi néphagyomány emlegeti a *macskahús*, *kutyahús* tréfából, bosszúból való elkészítését is. Így a boszorkányként elégetett Rúza Dániel egyik ivadéka a Város magisztrátusát az ígért birka helyett kutyahússal vendégelte meg.

Pásztorok, csőszök, sőt egyes jógyomrú gazdák is alkalmadtán szívesen ették a *verébhúst*. Természetesen elég sokat kellett belőle elkészíteni, ha nem akart az ember éhen maradni. Különösen a mellehúsát dicsérték.

*

A halételekkel kapcsolatosan már szólottunk arról, hogy a vizek és lápok hajdani madárvilágának a szegedi nép húsellátásában, a szegedi konyha számos egykori ételkülönlegességének kedveltségében mekkora jelentősége volt. Mindezekről már szinte csak Lakatos Károly leírásaiból és Rézi néni szegedi szakácskönyvének korai kiadásai-ból tájékozódhatunk. Emlékeztetünk itt mégis arra, hogy a vízimadárnak a szegedi piac már Bertrandon lovag följegyzése (1433) óta egészen a nagyvízig (1879) elképzelhetetlen bővében volt. Olcsóságánál fogva megúnásig lehetett enni.

*

Ezek után áttérhetünk a tenyésztett állatvilág, *neveltjóság* húsának fogyasztására, illetőleg konyhai jellegzetességeinek vizsgálatára. Említsük itt meg, hogy a szegedi népnyelvben *kövér* a húsnak zsíros, *sovány*, *szálkás*, öregek ajkán *parázs* a sovány része. A mócsing neve itt *copák*, *bőnye*. A bűdösödő hús, pállani kezdő, rosszul szózott szalonna *fantós*, *fantósodik*, *csupa fantó*.

Nagy általánosságban a készítési módokról kell most röviden szólnunk.

Készítés tekintetében a *leveshús* mondható legáltalánosabbnak. Ez a szegénységgel, takarékoszággal, továbbá levesevő népünk gusztusával is összefügg. Annyiféle *húsleves* van, amennyiféle húsból főzik. A részletekre a megfelelő helyen természetesen mindig utalunk.

A család azonban ritkán eszi meg a leveshúst a levessel, legfőljebb az aprójóság belsejét, illetőleg csontos részét. A leveshúshoz vagy mártás (paradicsom, torma,

hagymaposzora), vagy főzelék készül. Legáltalánosabban azonban zsirra vetik és paprikáshús, paprikás lesz belőle. A paprikás fajairól, sajátosságairól még külön is szólnunk.

A sült hús, pecsenye, szegediesen *pecsönnye* az ünnepi ételek közé tartozik. Készítése régebben kemencében, szabad tűzön, nyáron történt. Valószínűleg a nyárs egyik polgári fajtája volt, amelyről Jankó János hagyatéki leltárában olvasunk: 1774. *Egy pecsenye sült vas kerék.*

A pecsenyét elsősorban eredete után különböztetik meg. Legkedvesebb a *disznó-pecsönnye*, illetőleg a *malacpecsönnye*. Ha ez utóbbival a bőrös szalonna is együtt sült, akkor *büröspecsönnye* néven emlegetik. A vásári lacikonyhán sült *cigánypecsönnye* emlékezetét Tömörkény őrizte meg: „már a cigánypecsönnye is odakerült, hogy tányéron adják, akár cifra városi sörházban a virslit. Azelőtt kenyéren adták. Az volt az étel alja, és aki ügyeskedni akar, vigyázott is, hogy előbb meg ne egye az étel alját, mint a tetejét.” Más neve *lacipecsönnye*.

A fölmelegített, másnapos pecsenyének Tömörkény István a *kúdúspecsönnye* nevét hallotta, nyilván polgári körökben. A szegedi céhvilágban *gyertyapecsönnye* néven emlegették azt a sültet, amelyet a mesterüknél étkező legények ősszel a gyertyavilágnál dolgozás kezdetén ünnepi ebéd gyanánt kaptak.

A *kappanpecsönnye*, *marhapecsönnye*, *libapecsönnye*, *pulykapecsönnye* már a polgári konyha hatásaként kerül parasztságunk és munkásnépünk asztalára.

Kedvelt reggeli étel a kifagyott és kenyérrre kent *pecsönnyezsír*.

A pecsenye néhány szólásunkban is előfordul. Aki jól jár, leginkább az a lány, aki gazdag, illetőleg jól kereső legényhez megy férjhez: *nem esik porba a pecsönnyéje*. Az öreg már leginkább olyasmivel él, amit nem kell megrágni: *vénembőrnek kása a pecsönnyéje, bor a patikája*. Már Dugonics András följegyezte.

A *kirántott hús*, *bécsiszelet* továbbá a *fasirt*, *fasírhús* világosan polgári jövevény, a bécsi konyha újabb ajándéka.

*

A MARHAHÚS mészárszékből kerül a konyhára, háztartásba. Népünk elsősorban a tejhaszonért, jószágnevelés okából szokta tartani a tehenet, régebben pedig igára az ökröt. Csak akkor vágja le, ha lakodalom van a háznál, továbbá ha kényszerűségből meg kell ölnie. Tömörkény szemléletesen írja⁹⁴ a század elejéről:

„Ritka eset, ha megdöglik az ökör, mert arra nem bízzák rá, hogy maga válassza meg a halála óráját, hanem mikor elidőzött, becserelik pénzre a mészárosnál.

Így hát Hanvai Menyhérték tanyája udvarán ugyancsak nagy megilletődést keltett, mikor az ökör ivott a vályúból ... azután ott állóhelyében meghalt és leesett a lábáról... Hanvai Menyhért a bicskához kap:

— Vögyük a vérit sebösen, amíg bele nem fagy. Így talán a húst lehet valamire használni.

— Gyerökök, szaladjatok a szomszédokhoz, hogy fölfordult a Bimbó, gyűjjenek segíteni.

Futnak a gyerekek, mint a szélvész, érezvén, hogy fontos megbízásban járnak. Mire a szomszédok jönnek a bicskával, s a derékra tokba kötött kaszakóval, Hanvai már vérit vette a Bimbónak.

No most csak sebesen a bőrit lerántani, hogy rá ne hűljön.

A szomszédok fenik a kaszakóhoz a bicskát, a dolog gyorsan megindul és kedvvel megy, mert hiszen alighanem *ökörtör* lesz.

Azonban miután törvény is van a világon, el kell hívni az állatorvost, amúgysem lakik messzire. Addig pedig csak elő a szolgafát, hozzátok ki a nagybográcsot, vizet bele, és tüzeljetez alá.

— De talán nem is lesz elég ez a bogrács — véli Hanvai.

Körülből. Mert ha már *ökörtör* van, ami olyan ritkaság, mint az üstökös csillag, akkor legyen kétféle étel: lében főtt hús is, meg paprikás hús is. Azután pedig a szomszédok segítségét is meg kell

⁹⁴ A kraszniki csata 85.

hálalni. Móvában ez így megy. Az egymáson való segítség neve: *móva*. Fizetés nem jár érte, de illik ételt adni a segítségnek.

Nono. Muladi szomszédtól is áthozzák a bográcsot. Csak Hanvainé aggodalmaskodik:

— Hátha az orvos elásatja a húst?

— Hát — mondják az emberek — akkor is ki löhet fordítani a bográcsbul.

Ez igaz. De jóformán még meg sem főtt az étel, jön az állati doktor... Kést vesz elő és belehasít a Bimbóba hol itt, hol ott. Az emberek szóztalan tiszteletadással nézik, mert szép a tudomány... Azt mondja a doktor, hogy szívba volt a Bimbónak... Egészen bátran meg lehet enni.”

Az ünnepi *ökörsütés* valamikor Szeged városában sem lehetett ismeretlen. Nagy Mátyás takácsmester mintakönyvének vegyes bejegyzései között olvassuk: „1832 4dik Mártiusba sütötték az egész ökröt húshagyó vasárnap Ferentz Tsászarunk örö mire 40 esztendő meg koronáztatásának emlékezetére Szegeden.”

Jegyezzük meg Tömörkény nyomán, hogy annak a jószágoknak, leginkább bikáknak húsából, amely embert ölt, és amelyet mindjárt agyon is vernek, nem szoktak enni.

Ha a család lakodalomra készül, akkor — mint mondtuk — előfordul, hogy fejlett borjút, fiatal tehenet tartogatnak és vágnak le a lakodalmat megelőző nap. Ezt a munkát olykor tapasztalt, hozzáértő férfi, esetleg mészáros végzi. Ilyenkor *lakodalomdélben*, azaz az esküvő napjának ebédjére, amikor még csak a közvetlenebb hozzátartozók vannak jelen, első fogásként *pacallevés* kerül az asztalra. Ezt egyesek nagyon is ünnepi eledelnek tartják.

A lakodalomra levágott borjú, marha húsából leves, paprikás, reggelire pedig a később jellemző *állaskocsonnya* fő, amelyet a maradék *fagyospaprikás* mellett adnak föl, elsősorban a násznagy asztalára.

Eladásra csak anyagi szorultságban kerül sor, vagy pedig akkor, ha a tehen elapadt és meddővé vált.

A mészárosok még pár évtizede is végigjárták a vásárokat, tanyákat, hogy *vágómarha*, azaz vágásra szánt marha kerüljön kezükre. Régebben a pusztákon kissé föl is hízlalták. Említettük már, hogy a *Vágó*, régebbi nevén *Vágójárás* csorvai marhajárás volt, amelyet valamikor mészárosok béreltek vágni való marhák legelőjéül.

A tanyákon portyázó mészárosok olyan kocsiszt szoktak fogadni, aki jól ismeri a tanyai népet, utakat, megszálló helyeket.

„Balgá lélek gondolja csak úgy — írja csöndes mosolygással Tömörkény⁹⁵ — hogy elég a marhát taglóval fejbeütni, aztán a húsát jó pénzért kimérni, mivel hogy meg is kell azt előbb szerezni és jární utánuk, akár csak a szép lány után, mikor hol szájfájásba, hol körömfájásba vannak elegyedve.”

Hudoba József kisteleki öreg gulyás, akinek apja, öregapja, egész nemzetsége pásztorember volt, mesélte, hogy nem várták meg a sérült marha pusztulását. Ha pedig már nagyon ráéheztek a húsrá, akkor egy-egy szopós borjúnak, sőt jó módú gazda tehenének levágására is éjszakának évadján sor került. Jutott is, maradt is, a gazda nem csapott patáliát. Tudta, hogy pásztorokkal nem jó ujjat húzni.

A gulyások késsel vágják el a jószág nyakát, esetleg agyonütötték, majd megnyúzták. A bőrt besózták, fára terítették, hogy a gazdának elszámoljanak vele. Olykor el is adták. A vérét eleresztették, a kutyák nyalták föl. A zsigert eldobták. Orvosi vizsgálattal ritkán bajoskodtak. A pacalt mésszel mosták föl.

A húst fölszedték, megfőzték. Volt ilyenkor nagy vendégség, amelyre a közelben legeltető, más bokorbeli pásztorokat, juhászokat is meghívták.

A maradékot gyékényponyvára terítették és napon szárították. Ha még szükséges volt, a feleség otthon a húst tepsibe rakta, és kemencében folytatta a szárítást. Olykor 70—80 kg száraz, porhanyós hús is lógott a kamrába akasztott zsákban. A marha-

⁹⁵ Homokos világ. 16.

combot föl is füstölték, és sötét helyen tartották, hogy a légy ne köpje meg. A gulyások asszonyai főztek is a marhafaggyúval, de a nyáridőben kirepedezett emberi sarkot is orvosolták vele. A kiherélt bikaborjú tökét tojással sütötték meg és megették.

Tanyán egyébként ritkán kerül marhahús az asztalra. Csak úgy, ha a Városban vesznek, vagy pedig *othon*, azaz Szegeden valamelyik vendéglőben esznek, ha már nagyon ráéheztek.

„Még van, de össze-vissza csak egy van a Városon — írja a század elejéről Tömörkény⁹⁶ — olyan vendégfogadónk, ahol a bejáró kintvalók részére paprikás húst főznek, és amelynek tágas udvarára kocscikkal is be lehet állani... Ez a *kishús* mindig paprikás étel, hol marhából, hol birkából főzve... Délben a fogadós a családjával a kocsmaszobában ebédhez ül, és behozzák a forró marhahúslevest. Illata szétszáll, és legyűri a paprikás hús szagát... Azt mondja az öreg tanyai, régi bejáró vendég a kocsmárosnak:

— Uram!

— Hallom!

— Ha abbul a levesből adhatna neköm egy tányérral!

— Hát bátyám a levesből csak magunknak készítünk. De ha van a konyhában még, hát szívesen.

Hoznak. Az öreg magyar úgy kanalazza, mint súlyos beteg azt a jóízű orvosságot, amelytől gyógyulást remél... Mikor az utolsó nyelet is elfogy, amit már úgy öntött a tányér széléből a kanálba, föl szólal és így nyilvánítja az elismerést:

— Az Úristen aranyozza mög a kezit magának tésasszony. Hogy is tud ilyet csak főzni is?”

Népiünk egyik legkedvesebb ünnepi levese csakugyan a belevaló zöldségfélékkel: gyökérrel, répával, cellerrel, karalábbal, póréval, vöröshagymával, továbbá fűszerekkel: sóval, szemesborssal, köménymaggal, régebben sáfránnyal, közvetlen evés előtt pedig olykor még kevéske tejföllel *elbolondított*, vagyis ízesített *marhahúsleves*, amelybe a gazdasszony lehetőség szerint még velőscsontot is főz.⁹⁷ Levestészta, grízgaluska, rizskása fő még a levesbe. Olykor tányérba szeletelt zsömlére merítik a szín levét. A jó marhahúsleves *olyan mint az olaj*: sűrű a leve, de azért nem túlzásos.

Takarékos helyeken a főtt marhahúst nem eszik meg a levessel, hanem mártást készítenek melléje. Legkedveltebb volt a *tejestormás*. „Lisztet pörkölnék — írja Tömörkény — ahhoz tejet és reszelt tormát kevernek, és ezzel a szósszal eszik a főtt húst.” Ehhez hozzátehetjük, hogy inkább a század elején kedvelték, manapság kevésbé készítik.

Másik kedvelt mártásféle, amelybe földarabolt krumplit is főznek, majd a levesben főtt és darabokra vágott hús is belekerül, az ecettel ízesített *vöröshajmamártás*, szokottabb népi nevén *poszora*, *hajmaposzora*, Tápén *puszurú*.

Mind általánosabbá válik a főtt marhahúsnek paradicsommártással való fogyasztása.

Nagyszemű tarhonyával, krumplival, nyáron zöldbabbal is egybefőzve, megpaprikázva, népiünknek is kedvelt egytálétele a *gulyásos leves*, röviden és újabban *gulyás*.

„A marhagulyásnak — írja⁹⁸ Tömörkény — gulyásos hús volt az igazi neve egykor. S miután a gulyás nem őrzött más jószágot, csak marhát, nem is volt szükség a jelzőre. Ezt a húst aztán le szokták pörkölni régente, mint még most is a bürgéhúst némely helyen. De az más főzés volt. Úgy mondták, hogy *löpörkölik a levire*. Úgyszólván semmi leve sem maradt. Ezt a húst aztán a suba bőrére kiterítve, a napon megszáritották, aztán zacskóban tartották. Ha szükség volt rá, meleg vízbe tették, és kész volt a gulyás hús. Ez volt a mostani konzervek ősapja, amint hogy a magyar paraszti találmány, a tarhonya a mostani gyári levestésztáknak az ősanja.”

⁹⁶ A tűzhely kérdése. SzN. 1911. 145. sz.

⁹⁷ Közbevetőleg jegyezzük meg, hogy a nagydarab marhacsontot régebben tűzön szárazra égették, apróra törték, átszitálták, porát pedig fogtisztításra használták.

⁹⁸ A füst meg a főzés. SzN. 1911. 109. sz.

Igen kedvelt paraszti eledel a *marhapaprikás*, amelyet krumplival, olykor tarhonyával, legújabbán nokedlival, bolti makarónival főznek össze. Mint láttuk, a levét kenyérral is mártogatják. Borivó emberek fagyosan is nagyon kedvelik. Napjainkban lett általános a *juliskapörkölt* elnevezés, amely *marhadzsiger* részeiből: szívből, veséből, tőgyből krumplival főzött olcsó, ízletes paprikás. Más tréfás neve *vőlegény-paprikás*.

A szalonnával, fokhagymával spékelt *marhapecsönnye* a polgári konyháról került népünk asztalára.

*

A közfogyasztásra szánt marha megölése már hosszú évtizedek óta vágóhídon történik. Földbe, betonba erősített karikához húzzák a két szarvára kötött kötélnél fogva, amelynek másik végét a karikához kötik. A fej lefeszi. A taglóval a marha szarvai közötti mélyedéshez csapnak. A koponya betörik, és a *grótvelő* néven emlegetett hátgerincvelő megszakad. Néhányszor a jószág szegyébe is beleszúrnak. A vér megered, amelyet régebben elfolyattak. Manapság fölszedik és töltelékekbe elhasználják. Az üszőt olykor úgy szokták agyonlőni. A *kósermarha* megölése nem taglóval történik. Keresztben átkötik a négy lábát, majd a sakter 1 m hosszú késével elvágja a nyakát.

Ezután a lábak lemetszése következik, majd pedig a bőr lehúzása: az állától haladnak a végbélig. A bőrt valamikor tímárok, most gyarak szokták kicserzeni.

A marha feldolgozása is a vágóhídon ment végbe. Pár évtizeddel ezelőtt innen, szinte melegében vitte el a *beles* a faggyút, hogy szappant főzzön belőle.

Sajátos háziiparszerű, képesítéshez nem kötött foglalkozás volt legújabb időkig a *beles*, *pacalos*, *beleskufa* néven is emlegetett asszonyoké. Ezek a vágóhídon nyomban vágás után megvették a mészárosoktól a marha fejét, négy csülkét, továbbá a beleit. Mindezt otthonukban gondosan feltisztították, a beleket megmángorolták, majd a piacon árusították. Hasonlóan foglalkoztak vágóhídon vett *disznóbél*, *lóbél* tisztogatásával is. A szaláminak, nyárikolbásznak való erős lóbél szakmai neve *selyömbél*. A disznónak *kuláré* néven emlegetett belébe viszont paprikás szalámit tölt a gyár. Kegyetlen büz terjengett munka közben körülöttük. Érthető tehát a személyükhöz kapcsolódó hasonlat: *büdös, mint a beleskufa*.

A marhafej, másként pampula és négy csülök együttes neve *marhaállás*, röviden *állás*. Ha borjúé volt, akkor *bornyúállás*. Fél fejet és két csülköt is adtak el annak a vevőnek, akinek egy egész sok lett volna. Ezt *félállás* néven szokták emlegetni. Az állásból főzött *állaskocsonnya*, és pedig *marhakocsonnya*, *bornyúkocsonnya*, fiatal borjútéből készült finom *tejesbornyúkocsonnya* a szegedi nép legkedveltebb téli, sőt olykor lakodalmi ételei közé tartozott. Jó évtizede nem kerül eladásra, mert a konzervgyártásnál használják föl a kocsonyakedvelő szögedi nemzet nagy bánatára.

A szólásoknál bővebben szólunk arról a még boszorkánypörök irataiban is előforduló kifejezésről, amely szerint valakinek *kocsonnyája lönni* annyit jelent, mint betegre vert, tönkretett, reszketeg áldozatául esni valakinek. Aki egyébként a félelemtől vagy hidegtől vacog, az *röszket mint a kocsonnya*. Szegeden is közismert szólás: *pislog mint miskóci kocsonnyába a béka*.

A marhának meszes lében kigyúrt, majd köleskásával, utána pedig vöröshagyma-szeletekkel átmosott, gondosan feltisztított bendője, szásrétű gyomra a *pacal*, *marhapacal*, a borjúé *bornyúpacal*. Régebben — tanyán olykor manapság is — még a *birkapacal* fogyasztására is sor szokott kerülni. A metéltre vágott pacalból készült a petrezselyemgyökérrel, répával, néha még belefőzött rizskásával ízesített, tejjel főlelesztett *pacallevés*, mellette még a krumplival összefőzött *pacalpaprikás* is. Sövényhá-

zán régebben a marhapacalból paprika hozzáadása nélkül főzött *pacalkocsonnya* is járta. Ez leginkább reggeli étel volt az esküvőt követő hajnalban.

A pacal mindig az olcsó népelemek közé tartozott. Sokan vannak azonban egyszerű emberek között is, akiknek nem ízlik. Aki sok dologról beszél egyszerre, de nem értelmesen, arról Ferenczi János ezt a szóláshasonlatot jegyezte föl: *sok ágra áll az esze, mint a szásrétű pacal*.

A régi társadalom szigorú közösségi szellemére vall a *kipacaloztatás, pacalvetés*, vagyis zuhlott, de állapotos fehérnépnek megszégyenítő módon, nyakába akasztott pacaldarabbal való kiűzése a Városból. 1760. *Az anyádat ki paczaloszták volna, ha... 40 f nem fizetett volna*.

A bérlői letisztított marhafaggyúból szappan főtt. A feltisztított marhabél különösen disznótoros időkben nyárikolbász töltésénél, továbbá befőzéskor volt kapós. A befőttes üvegeket olykor ugyanis sokan darabokra szelt marhabéllel kötötték le.

*

BIRKAHÚS-ÉTELEK. Manapság is, főleg a tanyákon, sokszor megtörténik, hogy egy-egy vágásra kerülő birka húsan több család is megosztozik. Öreg rókusiak emlékezetében még él a húsvét táján *báránycímer, birkacímer* néven árusított javahús. A címer szó Nátly József följegyzése szerint borjú- vagy báránynegyedet jelentett. Ismeri Dugonics András is: *az úrúnek egyik címerét, melyet még tegnap meg-sütött, élelmekre engedte*.⁹⁹ Szétosztás után a gazdasszony a csontosából olyan levest főz, mint a bárányból. A húsosából bőlevű *birkapaprikás* készül, amelybe még krumplit vagy tarhonyát is belefőz, esetleg mindkettőt. Népünk idősebb nemzedékeinek a birkahúsba főzött krumpli a legkedvesebb eledelei közé tartozik.

Törzsökös szögedi embőr szájának manapság is alig ízlik más étel jobban, mint a *birkapaprikás, bürgepaprikás*.

„A paprikás birkahús — írja¹⁰⁰ Tömörkény — körülbelül olyan étel, mint a tengeri hal, hogy nem lehet megenni, ha nincsen alkalmasan elkészülve. Talán azért is kopott ki olyan nagyon a városi ételek sorából, mert már nem tudják úgy csinálni, mint ezeknek előtte. Mert annak különböző furfangjai vannak a levire való lepörkölésben, meg a faggyak kiválogatásában. Ha nem válogatják le róla a nem oda való faggyút, akkor nem jóízű. Ellenben a hozzáértő meg tudja úgy csinálni, hogy az íze a paprikás haléval vetekszik.”

Parasztlakodalom, népköri, újabban termelőszövetkezeti vendégség, ünnepi öszszejeövetel alig eshet meg birkapaprikás nélkül. Ilyenkor egész birka kerül bográcsba, amelyet egykori juhászagyományok alapján ma is föltétlenül férfiak készítenek, főznek: *szakácsembőr, húsfőző* alkalmi néven emlegetik őket.

A bogrács lánkra kötve kerül a *szolgafa* (régiesen *rénfa*) néven emlegetett karóra, állványra. Olykor élő fára, esős időben szellős szín gerendájára kötik.

A farki majorból a múzeumba került egy *szolgavas* is, amely „*két vasrúdból álló derékszögű eszköz. Egyik vége a földbe verődik, a másik végére jut a bogrács főzés alkalmával, mint a szolgafa. Csavarokra jár, úgy hogy szét lehet szedni, ha nincsen használatban. Ilyenkor a számár cipelte a zsákban, ami a számárnyeregére volt akasztva.*” Juhászember mesterkedte az efféléit, aki Tömörkény szerint sátoros cigánytól leshette el a készítését.

Odakészítik már előre a tűzrevaló fát, sót, paprikát, fölszeletelt vöröshagymát. A főzés elkezdődik. Ha a birka elég kövér volt, akkor a maga faggyúján főzik, ame-

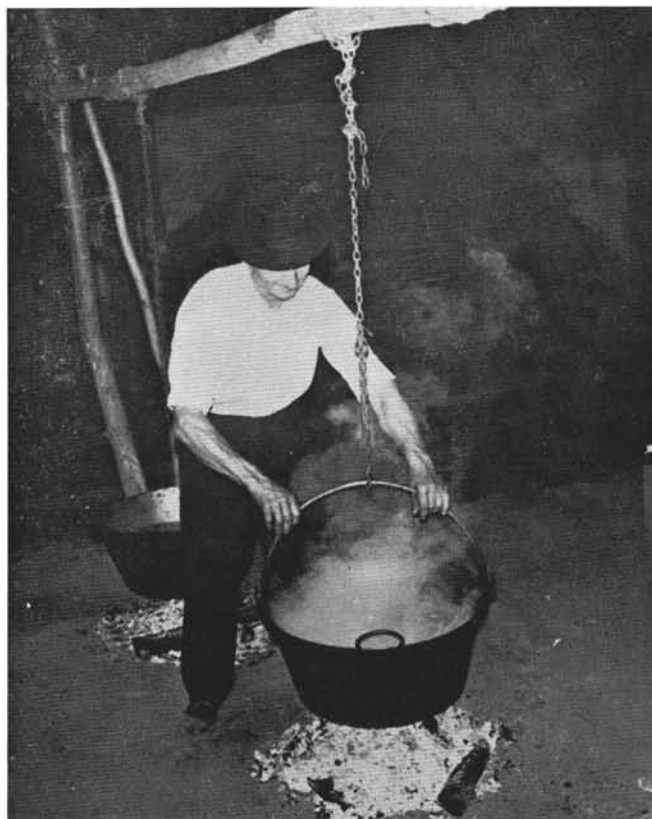
⁹⁹ Jólánka I, 620.

¹⁰⁰ Barlanglakók. 377.

lyet előtte a bogrács fenekén kisütnek. Ha a faggyút keveslik, akkor háziszalonnával vetik meg a fejealját. Most a hagymát pirítják meg a bográcsban. Mondanunk sem kell: víz nem kerül a bográcsba, hiszen a fővő hús elegendő levet ereszt magából. A húst elegyesen, a különböző összevágott részeket összekeverve, az átkötött fejet középre téve rakják bele. Most, eközben az óvatos sózásra is sor kerül. Paprikát csak a fővés végén szórnak rá, mert a hosszas forralás elvenné a paprika színét.

Ha nincs elegendő fatüzelő, akkor sincs baj. Akadnak olyan tanyai emberek, akik a főzéshez kevéssé alkalmas faggyúdarabokat közben a bogrács alá rakják. Egyenletes melegénél szépen megfő a paprikás.

Kéznél van vagy legalább is volt régebben a *kavaró*, *kavarófa* is, amely egyszerű lapocka, nagyobb fakanál. Régebben azonban díszes faragása is volt. Tömörkény még személyes tapasztalatok után elmondja, hogy a juhászok ki szokták „*díszesre*



Paprikásfőzés (Börcsök V. felvétele)

faragni a nyelet unalmukban, díszítve azt a legenda szent állatával, a szarvassal.” Megjegyezzük, hogy mi lapockát használni már nem láttunk.

A szakács olykor megragadja a bogrács mozgó, láncon lógó fülét és hallatlan ügyességgel rándít, *riszál* az egész bográcson fölvaltva jobbra-balra, megakadályozván ezzel a leégést, kozmásodást. Félfővésben függőleges irányba rántják meg, ami alul

volt, fölül kerül. Egyes szakácsok félfőzésben paprikahüvelyeket is vetnek ízesítőül a hús közé. Ez azonban nem általános. Kétségtelen, hogy a bográcsban főtt birkapaprikásnak a füst is ad valami sajátos, de igen kellemes ízt.¹⁰¹

Ha a hús kellően megfőtt, lekasztják a láncról és a bográcsot megtámasztják, hogy a földön ne billegjen. Régebben a keményfából faragott *fakoszorú*, másként *kutyagirinc*, Kisteleken *fogas* néven emlegetett karika került alája. Ezt sokszor egészen díszes formájúra, számtalan fadarabkából faragták, rakták össze ráérős, régi pásztorok. Ilyenekből a múzeumnak szép gyűjteménye van.

A bográcsot valamikor bevitték a vendégség színhelyére is és ott állították az asztalra. Mindenki onnan vett, illetőleg szedett magának.

Tömörkény még a múlt század végén megfordult Miklós János tápai kocsmárosnál a tápai búcsún, ahol ilyen módon „felszolgált” birkapaprikást kaptak. Így beszéli el az étkezést:¹⁰²

„Egy nagy bográcsot tettek az asztalra, tele birkahússal...

Itt nem *à la carte* esznek, hanem csak így, *table d'hôte*. Mikor mindenki bicskahegyen kiszedte, amennyi kellett, a bográcsot visszateszik megint a tűzre, hogy legyen annak is, aki későbben jön.

Manapság a földre tett bográcsból rakják tele a tálakat és viszik sebesen a vendégsereg elé, mert a birkahús meglepő gyorsan hűl ki, különösen ha még hideg tányérba is szedik. A birkapaprikás vagy forrón, vagy fagyosan jó. Alsóvároson pl. gazdagabb helyeken havibúcsúra is főzték, és a délután érkező vendéget szokták vele megkínálni. Ilyen állapotban *fagyospaprikás* néven is emlegetik. Nagyon kívánczik rá a bor. Tanyai lakodalmakon ezt sok helyen *hajnali*, vagyis reggeli étel gyanánt találják.

Kint a tanyavilágban az elmúlt évtizedekben még járta a *száritott bürgehús* is, ami nyilvánvalóan pásztorhagyomány. Ha különösen baleset érte a birkát, a család kénytelen volt levágni. Evésére nem győzne rá, tehát elpusztulna. Éppen ezért a lehetőleg jól kicsontozott, zsigerektől, faggyútól elkülönített nyers *színhúst* kint a napon csörgősre száritották. Az eljárás hasonlított a tarhonyaszáritáshoz. A legyek ellen fehér lepedővel takarták le. visszaemlékezések szerint a pásztorok valamikor a subabőrön is szikkasztalták.

Amikor már kellőre száradt, sűrűszövésű lenvászon zacskóba kötötték. Egy darabig még ezt kiakasztották a kútgemre is, hogy a nap és szél még járja, majd a padláson a szelemenfára kötötték föl. Leginkább este főzött tarhonyalevesbe, kásába szórtak belőle egy-egy marékkal. A száritott birkahús jobbadán ízesítőnek, tréfásan *bolondítónak* számít, a rendes húst nem pótolja.

Főleg a juhászok, de általában szegediek valamikor nagyon élték a birkahúsos kását is. Emlegették *fordított kása* néven is. Ugyanis amikor félfőzésben volt, faggyút vetettek bele és folyton fordítani kellett, hogy le ne süljön, oda ne kozmásodjék. Más magyarázatok szerint a pásztorok állítólag a subabőrre terítették, fordították a bográcsból, és fakanállal onnan ették. Nem lehetetlen, hogy a török *piláf* készítésével és evésmódjával is van valami kapcsolata. Bővebben egyébként a kölesből készült ételeknél emlékezünk meg róla.

Különleges, ma már csak öregek emlékezetében élő, Tömörkénytől is többször emlegetett ételfajta volt a *birakóbász*, más néven *kinyérkóbász*, Padén *kinyereskóbász*, olykor még *birkahurka*: tejbe áztatott fehérkenyérrel töltött birkabél, amelyet aztán zsírban kisütöttek. Tömörkény egy századvégi tanyai vendégségről szólva írja:¹⁰³

¹⁰¹ Munkák és napok. 370. Juhász-csinálta szolgavas ábrájával.

¹⁰² Uo. 135.

¹⁰³ A Szent Mihály a jégben. 369.

„paprikáshúst esznek, melyet birkából főztek. Ennek utánna az asztra adatik egy csomó fehér sült kígyó, kikre mindenki, kik vele nem ismerősek, idegenül néznek. Ez a birkakolbász, amely azon szakácsi fufangból keletkezik elő, hogy tejeskenyérbelet töltenek birkabélbe, és ezután megsütik. Aki szereti: annak igen jó étel.”

Ha derecével töltötték, akkor *dercéshurka* volt a neve. Ezt valamikor, még a múlt század második felében is levesbe szokták főzni. A *dercéshurkaleves* lakodalmi különlegességnek számított. Hagyományörző tanyai családok olykor még ma is készítik, krumplilevesbe főzik.

Nyilvánvalóan a polgári konyha hatására népünk körében is nagyon lassan terjedni kezd a fokhagymával, szalonnával ízesített *birkapecsönnye* is. A birkahúslevesről később emlékezünk meg, amikor a bárányhúsról esik szó. A *birkapacal* fogyasztására a pacalevesnél mutatunk rá.

Mint láttuk, a *birkafaggyú* zsírozza a birkapaprikást, régebben azonban — különösen a juhászok — más ételeket is főztek vele. Általában mégis a szappanfőzők vásárolták rendszeresen a cincároktól. Felolvasztva, hamuval keverve, régebben szivárgó boroshordókat is tömtek el kívülről vele. Valamikor a juhásznék gyertyát is öntöttek faggyúból. Ezekről még más összefüggésben is szó esik. A *faggyúz* nemcsak annyit jelent, hogy faggyúval ken, hanem azt is, hogy tapasztal: *én még ilyet nem faggyúztam*.

*

A bárány régebben Agnus Dei-szimbólumnak, a békesség, engesztelés, áldozat szakrális eszközének is számított. Ha lehetséges, még manapság is *húsvéti bárány* kerül húsvét napján ünnepi fogásként az asztra. A régi rókusi cincárok nagyszombat éjszakáján ennek a báránynak vérével szokták az ótestamentom példájának nyomán megkenni az ajtófélfát, hogy a zsidók módjára az ő elsőszülöttjeiknek se legyen bajuk.

A tanyai népnél a fiatal bárány ünnepi fogyasztása a pünkösdi ünnepekre tevődött át. Ennek nyilván csak gyakorlati oka van; nevezetesen húsvétkor bővében vannak az ennivalónak, és a bárány is szebben pünkösdre fejlődik.

Igen kedvelt eledel a *bárányleves*, vagyis a *báránydzsiger* néven emlegetett báránylevesből főzött és köménymaggal, babérlevéllel, ecettel ízesített leves. Kerül bele csont, főleg lábszárcsont is. Még vagy rizs fő bele, vagy zömlét szelnek a tányérba, és erre merik rá a leves levét. A *báránygyomor* kitűnő tarhóoltó. (I. I, 483. l.) A *báránypaprikás* a legfinomabb borjúpörkölttel vetekedik.

*

Népünk a *kecske*, különösen a *gëda* húsát éppenséggel megeszi, de nem *esdöklí*, azaz nem kívánja. Pénzt nem ad érte. Észreveszi, ha a székben ezt akarják rászózni.

A tréfásan *tisztviselőtehén* néven is emlegetett kecskét szegénysorsú, külvárosi népek inkább a tejéért tartják, amelyről az a hiedelem, hogy gyöngye tüdejűeknek használ. Arról nincs tudomásunk, hogy szokás-e kecsketúró aggasztalása. Mindenesetre a szegedi gyermeknyelvben *kecsketúrú* a neve a behajtott térd hegyével való bökdősésnek. Már Dugonics Andrásnál előfordul a verés tréfás körülírása: *kecsketúró, borstörés*.¹⁰⁴

Itt említjük meg, hogy a kecske mekegésére emlékeztetve, *kecskéz* az a rendesen úrhatnám természetű ember, aki szegedi létére nem ö-zve beszél.

*

¹⁰⁴ Példabeszédek. I, 17.

AZ APRÓJÓSZÁG, vagyis a galamb, tyúk, kacsa, liba, pulyka tartásáról, neveléséről, fogyasztásáról a régi szegedi források alig emlékeznek meg. Ennek nyilvánvaló oka az, hogy a baromfi nem volt *számosállat*. Adót nem vetettek ki rá, az asszonynép a ház körül foglalkozott vele. Nem szerepel tehát a tizedszolgáltatások között sem.

Inkább anekdotikus érdekessége van annak a vallomásnak, amelyet a kun puszták pörében egyik tanú obsitosi nagyotmondással tett a dorozsmaiak javára: *a szegediek tyúkjá sem mehet ki, hogy ha csak a dorozsmai földre ki nem megyen.*

A boszorkánypörökben a tojás, régiesen *tyúkmony* a praktikák között sűrűn előfordul.

Az aprójószág elsősorban a fehérnépnek és gyerekeknek kedves. A szegedi férfiak különösen a levesét szívesen megeszik ugyan, de nem lelkesednek érte, mert könnyűnek találják, hamar megéheznek tőle. Ösztönös okossággal azonban a gyerekágyas asszonynak komaasszonya, szomszédai, rokonai a *komacsésze*, *komabögre* néven emlegetett díszesebb cserép- illetve porcelán edényekben elsősorban tyúklevest, sülttyúkot szoktak vinni.

Leginkább a leves és paprikás járja.¹⁰⁵ A levesben kifőtt húst olykor paradicsom-mártásba, vagy hagymaposzorába vetik. A kirántott csirke már a polgári konyha hatása, de ez inkább csak betegnek készül, mert szaporátlan ételnek tartják. A csirkelevesbe készített, ujjal beleszaggatott tészának, illetőleg az egész ételnek *csirkecsipött* a neve. Ez is inkább betegnek, gyerekágyasnak való.

Sokan kedvelik a galambhúst. Jó erős *galambleves* és *galambpaprikás* készül belőle. Mindkettőbe *csipött*, azaz csipetke dukál.

A *kacsa*, szegediesen *kácsa* nevelésével közeli tócsák, vízállások, vizes árkok mellett találkozunk. A Városban erre leginkább Rókus, már említett régi nevén a Kukoricaváros volt a legalkalmasabb, amely még a nagyvíz előtt tele volt *kácsafészök* néven is emlegetett vízállásokkal, nádasokkal, *paskom* nevezetű kis zöld tisztásokkal.

Így vált Rókuson lehetővé egészen századunk közepéig egy külön asszonyi szabad iparág, a *kácsavágás*. A *kácsavágó* néven tisztelt kofaasszonyok naponta frissen föltisztított és darabokra vágott, olykor tömött aprójószágot, továbbá külön zsírját, máját, illetőleg töpörtőjét árulták a szegedi piacon.

A kacsa a szegedi szólashagyományban is helyet kapott. Így az olyan emberre, aki sokat és terjengősen beszél, ezt mondják: *kácsát övött vele az édesanyja*. Aki az ételt mohón falja: *nyeli, mint kácsa a nokedlit*. Kissé vaskosabb szólás a folyton fecsegő emberre: *úgy jár a szája, mint a kácsapicsa*. A mindenkit letorkoló fehérnépnek: *akkora a szája, mint kácsavágó Rebáné valaga*. A rókusi Reba néni századunk első évtizedeiben híres kácsavágó volt, de talán még híresebb hallatlan kövérségéről. Nem fért a villamosra, konflisra. Mindig gyalogosan csoszogott a piacra, példabeszédbe került testi súlyával. Hatalmas vevőköre volt, az eladnivalót mások hozták be a sátra alá.

A kácsatojás tésztagyúrashoz, rántottának, a kácsaszír pedig kalács sütésénél kedves.

Népiünk a libáért nem lelkesedik, de városi úrfélék kedvéért mégis nevelik, majd megtömve viszik a piacra. Ha a családban van Márton, akkor itt a névnapon asztalra kerül a *Márton lúdja*,¹⁰⁶ amelynek régebben nyilván nagyobb keletje volt.

¹⁰⁵ A tűzhely kérdései. SzN. 1911, 145. sz.

¹⁰⁶ *Kálmány* II, 198.

FŰSZEREK

A fűszer, szegediesen *fűször*, régiesen *fűszörszám* az ételek ízesítésére, konzerválására, továbbá az emésztés megkönnyítésére szolgál. A fűszer beszerzése már régóta boltokban történik. A nagy fűszer- és gyarmatárukereskedéseknek *matralistabót*, *matranistabót* volt még nem régen is a népi nevük. Valamikor árulták azonban piacokon, vásárokon is. Az ilyen embereknek *graner* volt a nevük. Egy 1824-ből származó vásári helypénztarifában ezt olvassuk: *Fűszerszámot árulóktól, granerektől vásáron kívül ezüstben 8 kr, Váltó Tzedulában 20 kr.*

Ismeretes, hogy a fűszerszükségletek kielégítése már ősidőktől fogva a közlekedés, kereskedelem, és ezzel az emberi művelődés ügyét is előmozdítja. Ez Szegedre nézve is különös tanulsággal igazolható, ha a só és paprika helyi sorsára, hazánkban egyedülálló múltjára gondolunk. Egyébként egyik sem őshonos a Városban, de jelentőségében itt nőtt — különösen a paprika — páratlaná.

Nyilvánvaló azonban, hogy egyéb forróövi fűszerek is már korán eltalálnak népünk konyhájára. Ezt igazolja az 1522. évi tizedjegyzékben ötször előforduló *Borsos* családnév is, amely elsősorban bizonyára fűszerkereskedőt jelent. A század legelejéről származó *Alsóvárosi Glosszák*¹⁰⁷ fűszernövényei között olvasható a sáfrány és gyömbér. Leonhardus Fuchsius latin fűvészkönyvében, amelyet évszázadokon át az alsóvárosi franciskánus kolostor őrzött, a következő, részben orvosságként is javasolt fűszerek vannak XVI. és XVII. századbeli magyar nyelvi glosszák gyanánt bejegyezve: *majoranna, kapor, sáfrány, kömény, koriander, mustár, tárkony*.¹⁰⁸

Nehéz megállapítani, hogy a paprikán kívül van-e még fűszer, amely török közvetítéssel honosodott volna meg a szegedi konyhán. A változatos délszaki török konyhakultúra nyilván azonban nemcsak ételeket és technikákat adott át hódoltságú népünknek, hanem bizonyára még más fűszert is.

A XVIII. század folyamán a bevándorló német polgárság szintén több fűszert közvetít. Ilyenek a *seneff* néven emlegetett mustár, amely szegedi ajkakon *mustohár* alakban is járja. A *kápri*, továbbá a *cimöt*, azaz fahéj is mintha német közvetítésre vallana.

A szegedi konyhán is nyilván régóta használatos, de csak a XVIII. századtól ismeretes fűszer még a *szögfűszög*, *szerecsöndió*, hajdani (1724) polgári nevén *musquet-blüh*¹⁰⁹ újkígyósiak ajkán *szerecsönvirág*, továbbá *babérlevél*, *babérbors*, *ánizs*. Mindezek — mint látni fogjuk — csak részben jutottak el a parasztkonyhára.

*

¹⁰⁷ *Bálint S.*, Az Alsóvárosi Glosszák. MNy 1960, 111.

¹⁰⁸ *Iványi B.*, Régi magyar növénynevek. MNy 1933.

¹⁰⁹ *Reizner III*, 505.

A szegedi tájnak is legősibb, legnélkülözhetetlenebb fűszere a *só*, legjellegzetesebb azonban a *paprika*.

A sónak Szeged városával való összeforrottságáról, a szegedi sószállítás népeleti sajátosságairól, a halsózás évszázados helyi világáról a megfelelő helyeken szóltunk. Itt a sónak a táplálkozásban és szellemi hagyományokban való szerepére, jellegzeteségeire kerül sor.

Régebben a *sópajta*, *sóház* néven emlegetett szegedi sóraktárban *kűső*, azaz örletlen *sóhasáb*, *sókocka*, szegediesen *kűsóbálvány*, *sóbálvány* került eladásra, amelyet odahaza a *sőtörő*, *sódaráló* nevezetű mozsárban törtek, vagy kézimalomban őröltek porrá. E régi műveletre emlékeztető szólás: *nem hagy sót töretni a hátán*, azaz nem engedi, hogy jóhiszeműségével visszaéljenek. Ha a sót nem törik meg kellő finomságúra, hanem darabosra hagyják, akkor meg ez a szólás járja: *ezt a sót is a bírő hátán törték mög*.

Ha már a példabeszédnél tartunk, soroljuk föl a többieket is. A jó házasságnak az idő a próbája: *majd mögtudjátok, ha hat kűsőt mögösztok*. Változata: *ezök sē nyalnak el hat kűsőt*. Öreg ember nem vénember, szereti a fehérnépet is: *a vén kecske is mögnyali a sót*. A szóval bölcsen kell bánni: *könnyű a szó, nehéz a só*. Ami nagyon nehéz: *nehéz, mint a só*. Tudja valaminek a módját: *mög tudja adni a savát, borsát*. A sózatlan ételnek nincs íze. Ilyen népünk ajkán a *sózatlan embör* is, akiből hiányzik az életöröm, kellő bölcsesség. Az izgága, nyughatatlan ember: *be van sózva*.

A sónak népünk hiedelemvilágában gonoszúzó, bajelhárító ereje van.

A *karácsonyi só* a jézuskafészkekben, azaz a karácsonyi asztal alatti szakajtóban elhelyezett só, amelyet temesközi népünk¹¹⁰ nyilalásról tartott fogamatosságnak. Apácán ezt a sót az ünnep nyolcadának végén a marhával éhomra szokták megetetni.

Ha öreg tápaiak valamikor vásárra mentek, az erszényükbe tettek egy csipet sót meg kenyérmorzsát. Ellés után rontás ellen kölest meg sót szórtak a tehén hátára. A földbe ástott pénzt, ékszeret sóval szokták megszórni az „ármányosok”, azaz bűbájosok ellen. Szintén a tápaiak házépítéskor a fundamentumba sót hintettek. Az új házba, lakásba először kenyérral, sóval kell belépni. Alsóvárosiak a vetőmagot egy marék sóval szokták meghinteni. Kiszomboriak szerint azért nem jó a szomszédasszonynak sót adni, mert a disznótartáshoz nem lesz szerencse.

Egyebek között sót is szoktak a *Boldogasszony ágya* néven emlegetett gyerekágyba tenni. Az alávizelő gyereket Tápén, Törökkanizsán sóért küldik a szomszédba, ahol megverik.

A feldöntött só családi pörpatvart jelent.

Jellegzetes tanyai szokás volt régebben ijesztésül a puskának sóra töltése: a kiöltt darabos só nem volt ugyan veszélyes, de a bőr alá hatolva mégis fájdalmat okozott.

Ismeretes, hogy a sónak az étel ízesítésében milyen döntő élettani jelentősége van. Népünk a túlsózott ételt általában nem szereti. Ha véletlenül mégis ilyenre sikerült, tréfásan azt mondják, hogy *szerelemes vót a szakács*, azaz a kedvesére gondolt és szórakozottan sózott. Tápén szintén évődésből ezt is mondják az ilyen gazdasszonynak: *mán mögén elültek az olájok a sóval*. A szólás megértéséhez tudnunk kell, hogy a levest valamikor tiszavíziből főzték. A Tiszán viszont a láperesztő románok kommencióba kapott és eladni hozott sója olykor bizony a vízbe került. Legjobbnek a *savas*, azaz kellemesen, enyhén sózott ételt tartják. A sózatlan, régiesen *sajtalan étel* mellett valamikor járta a hiábavaló, fölösleges szóra a *sajtalan beszéd* is.

*

¹¹⁰ EA. 2817. *Kálmány*.

A törött, újabb szóval örölt *paprika* a szegedi nép és nyomában a magyarság legjellegzetesebb fűszerévé vált.¹¹¹ A régi szegedi mondás szerint *kinek sója, paprikája van, mindön fűszorszámja mögvan.*

A paprikát egyébként világszerte fűszerként kedvelik. Ilyennek ismerték már az indián őskultúrák is. Mint orvosság sem ismeretlen. Sajátságos módon hazánkban nem a híres magyar konyha egyik újszerű fűszere gyanánt, hanem orvosságként honosodott meg véglegesen a XVIII. század első felében. Ebben az időben a török hódoltság következtében egészen a XIX. századbeli folyószabályozásokig, továbbá az ártézikutak elterjedéséig az akkoriban *morbus hungaricus* néven emlegetett malária, váltóláz, népiesen *hideglelés* állandóan rettegte és gyötörte főleg az alföldi: tiszavidéki és dunamenti népünket. Hamarosan, azonban számunkra, sajnos, ismeretlen körülmények között, rájöttek a paprika jótékony hatására. Így lett azután a hideglelés orvossága, csillapítószere a paprika. Nem kellett már sok idő hozzá, hogy ételek fűszerezésére is felhasználják. Az első időkben az orvosság és az ízesítés között alig tetek tudatos megkülönböztetést. A paprika egyformán szolgálta tehát az emberi egészséget, de az ízletes táplálkozást is.

Szerintünk nem véletlen, hogy a régi Magyarország legnagyobb paprikafogyasztó tájának máig is az Alföld, különösen a Tisza vidéke maradt meg. Az sem lehet csupán véletlen, hogy Szeged mögött egyéb magyar paprikakultúrák is vízvidékeken (Kalocsa, Sárköz) bukkannak föl. Az alföldi konyha paprikaszeretete tehát nyilván azért egyetemesebb más régi hazai tájakéhoz képest, mert az orvosi alkalmazás következtében fogyasztása már igen korán, szinte szükségszerűvé vált.

A paprikát hovatovább azonban már nemcsak orvosságul használták, hanem megelőzősképpen ételeiket ízesítették, szalonnájukat forgatták meg benne, hogy a szervezet ellenálló erejét így is fokozák, vitaminigényét ösztönösen kielégítsék.

Szegeden először az 1748. évben tűnik föl a paprika. A piaristák számadáskönyvében ez olvasható: *pro Paprika 4 kr.* Később Tapolcsányi Gergely piarista rector 1758-ban ezt írja: *pro plantis Papricae 6 kr,* és utóbb: *servilibus ad conventionem pro Papricis 39 kr.*

Nagyjelentőségű adalék gróf Hofmannsegg naplójának (1794) következő része: *„Itt mindig a legkellemesebb volt előttem egy magyar nemzeti étel, hús paprikával, mely igen pompásan ízlott. Egészségesnek kell lennie, mert habár este elég sokat ettem, mégis legkevesbé sem ártott meg. Másféle húsból nem lett volna szabad ennyit ennem.”*

A paprikáról és fogyasztásáról szóló szórványos adataink a XIX. század első felében hirtelen megszorodnak. Ez természetesen nem véletlen. A szegedi Dugonics nyomában bontakozó népiesség nemcsak az irodalomban, viseletben, a néphagyományok iránt fokozódó érdeklődésben mutatkozik meg, hanem a magyar konyha felkarolásában, a sajátosan magyarnak érzett ételek és fűszerek élvezetében is. Ez utóbbiak közé tartozott a paprika is. Az ételek erős paprikázásáról maga Széchenyi István írja a Hítel előszavában: *„Sokan azt tartják igazán mesterszakácsnak, ki mindent rendkívül paprikáz, és csak azt ugyancsak magyar embernek, ki azt szereti is.”*

Volt azonban a paprika hazai hódításának gazdasági oka is. Napóleon kontinentális zárlata Európát többek között számos kedvelt fűszerétől fosztotta meg, így a borstól is. Mint minden háborúban történni szokott, a külföldi, tengerentúli behozatal elmaradását kénytelen a lakosság a maga szegénységéből és leleményességéből pótolni. Jelen esetben fölismerik a maláriától kevésbé fenyegetett magyar vidékek is a paprikának mint fűszernek, mint a bors versenytársának jelentőségét. Egyszóval: a kontinentális zárlat következtében válik a paprika élvezete hazánkban egyetemessé.

¹¹¹ *Bálint S., A szegedi paprika. Bp. 1962. Bőséges forrásanyaggal és utalásokkal.*

A paprika hazai elterjedéséhez az is nagymértékben hozzájárult, hogy az 1831. évi kolerajárvány idején hasznos lázcsillapító szernek tekintik, és pálinkába áztatva, erősen fogyasztják. Szórnak azonban a kutak vizébe is. A paprikának ebből az országos népszerűsítéséből főleg a vásároló szegedi kofák, de a szlovák *hátipatikárosok* is kivesszik a részüket.

Tudomásunk szerint különben Vedres István emlékezik meg először a paprika kereskedelmi jelentőségéről: „*ha Magyarországra készek lesznek az Országutak és Hajókázható Tsatornák: sok féle Jóság, a mellynek hasznáruul még most nem is álmodozunk, a kereskedésnek nevezetes tárgyává fog lenni, mint p. o. a vad Sáfrány és a Vörös Paprika, mellyek az előtt eggyenéhány esztendőkkkel szemben sem tűntek arra helyre, hogy valaha a kereskedésnek valamely tikkelyét tsinállják: most pedig, már helybe a piartzon, száz tallerra reá megyen az ára mázsájuknak.*” Ennek a piaci árusításnak érdekes szépirodalmi bizonyosága olvasható Maróthy Mátyás és Nátly József drámai játékában, amely a nyelvújítás túlzásait pellengérezi ki: „*Írjunk keveset és jót, mert a nagy rossz munkának a kofákon kívül senki hasznát nem veszi. Ezek a nagy munkát örömet veszik, mert több vaját, paprikát takarhatnak bele.*”

Öregek visszaemlékezései szerint már a múlt század derekán akadnak kofák, akik messzi vásárookra is elmennek a paprikával, így Lugosra, Karánsebesre, Debrecenbe, Nagyváradra és más városokba, továbbá Horvátországba, Fiuméba is. Ezek a kofák ekhós székereen jártak. Úgy vették meg az itthoniaktól a paprikát, hogy a zsákból ponyvára öntötték, és itcénként mérték föl, természetesen jól meg is púozták. Később terjedt el az *öregfont*, tehát térfogat helyett áttértek a súly szerinti mérésre.

A paprika a XIX. század derekától a vasúti és postai szállítás révén lassan, de biztosan meghódítja mindazokat a területeket, elsősorban a régi Magyarországot, illetőleg a Monarchiát, továbbá főleg az első világháború borshiánya következtében azokat a közép-európai országokat, ahol zsírral, esetleg faggyúval főznek, és a disznóhús fogyasztása dívik. Ez a bőségesebb, nehezebb táplálkozás ugyanis gazdagabb fűszerezést kíván, hogy mennél könnyebben váljék emészthetőbbé. A paprikának ezt az elsőrendű alkalmasságát az újabb orvosi megfigyelések, kutatások is rendre igazolták, vajjal és olajjal főző országokban a paprika nem tudott máig sem népszerűvé válni.

A paprika a népies állatgyógyászatban is szerepel. Így vész idején erős őrlött paprikát szórnak az aprójóság ivóedényébe. Úgy tartják, hogy a paprikatermelő és kikészítő házánál kapargáló tyúk tojásának sárgája sötétebb, és értékesebb a közönségesnél. Ezért a tápaiak a tyúkot paprikásszalonnával is szokták etetni. Ha lónak elállott a vizelete, nemzösszervébe erős őrlött vagy csöves paprikát szórnak, tesznek, hogy az így keletkezett inger a vizeletet megindítsa.

Az ételek paprikázásáról az egyes ételfajtáknál emlékeztünk meg bővebben.

*

A *bors* a paprika föltűnése előtt, de vele párhuzamosan azóta is a zsíros eledelek fűszerezésére, emésztésüknek elősegítésére szolgál. Van *feketebors*, ha pedig ezt héjától elválasztják: *fehértbors*. Állapota szerint van *szömesbors* és *töröttbors*. Az utóbbi megnevezés a régebbi zúzótechnika emlékezetét őrzi.

A bors belekerült a példabeszédbe is. Közismert a szegedi népnyelvben is: *borsot tör az orra alá*. Jelentéktelennek látszó dolog, jelentéktelen ember is okozhat meglepetést: *kicsi a bors, de erős*. Ha valakinek kíméletlenül, keményen megmondjuk az igazat, akkor *odaborsolunk a szömibe*.

A *sáfrány*, illetőleg ennek *sáfrányvirág* néven emlegetett bibéje még a század elején is szinte elengedhetetlen fűszere volt a parasztkonyhán is a vasárnapi húslevesnek.

Ekkor már népünk is boltban vásárolta. A sáfránnyal való ízesítésnek *sáfrányozás* a neve, amely az első világháború nagy fűszerhiánya óta feledésnek indult.

Nyilvánvaló, hogy főúri, kolostori kertekben hazánkban is már régóta termelik. A szegedi tájon való rendszeres sáfránykertészet is a gyevi uradalomban bukkan föl a XVIII. század második felében, ahol *sáfrányfődek* is voltak. Ezeket a *sáfránykertész* művelte. Sajnos, mindez már jó száz esztendeje a múlté, módjairól már nem szerezhettünk közvetlen fölvilágosítást.

Egyes házaknál, így a tápaiak, újkígyósi dohánykertészek máig nevelnek a kertben egy-két sáfránybokrot. A tápaiak a megérett sáfrányvirágot édes, azaz forralatlan tejjel szokták felgyúrni, utána pedig a napra kiteríteni. Amikor kellően megszáradt, átszitálták, szítán átdörgölték és zacskóba tették.

Ami a sáfrány régebbi szegedi múltját illeti, először — mint láttuk — az *Alsóvárosi Glosszák* növénynevei között orvosság gyanánt bukkan föl. Fuchsius Leonhardus könyvének XVII. századbeli bejegyzései között olvasható a *tótsáfrány*, másként *sziklicesáfrány*, ami azt bizonyítja, hogy a felvidéki *sáfrányostótok*, *safranyikok* már korán eljártak az Alföldre.

Kovács János említi,¹¹² hogy a szegedi mezőkön is föllelhető *vadsáfrány* (*Cartamus tinctorum*) festőanyagként volt ismeretes szűcseink között. A subabórt ezzel, mások pedig epergombával festették sárgára. Használatának már csak emlékezete él, mert a bolti szatinóber váltotta föl.

Tápaiak szerint a sebre valamikor sáfrányos zsömlét is kötöttek. A főzött és szappannal kevert sáfránylét tápai fehérsépek régebben arcápolószerül is használták.

A *gyömbér* még a századfordulón is kedveltebb fűszer volt, mint manapság. Főleg lakodalmi levesbe tették. Régebben gyomorbajról gyömbérral beszórt tormalevéllal borogattak.¹¹³

A *majoránna* jószagú fűszer, összetört állapotában *majoránapolyva*, amelyet régebben levesbe, disznótorkor feladott friss kolbászba, hurkába tettek. Használata múltóban van. Régebben majoránából főzött fürdőben orvosolták a szélhűdéses embert és tagjait.¹¹⁴

A szegedi ajkakon *keménymag* néven emlegetett *kömény* a legkedveltebb népi fűszerek közé tartozik: levesbe, savanyúkáposztába, befőttekbe, sós sütemény tetejére, továbbá ágyaspálinkába teszik. Leve szélvíz ellen foganatos.¹¹⁵ Ezt Tápén székfűvirággal főzik össze. Leonhardus Fuchsius magyar glosszái között előfordul a *disznókömény* és *vadkömény* is, alkalmazásukról azonban nem szól.

A *babérlevél* leginkább savanyúkáposztába, savanyúkrumplibá, gömböclevesbe kerül.

A *kapor* a legkönnyebben hozzáférhető fűszerek közé tartozik, hiszen vadon nő. Olykor azonban vetik is. Nyáron kovászos uborkát ízesítenek vele. Főznek levest, mártást is belőle. A tökkáposzta ízét is ez adja meg. Igazi túróslépeny nincsen kapor nélkül. Olajba főzve a kolostori házipatika szerint daganatot kell vele kengetni. A kapormagból főzött teát tápaiak hasmenésről tartják foganatosnak. Aki azt akarja, hogy szép kaporja legyen, a szajániaiak szerint korán reggel szóttanul menjen ki a kertbe. Markoljon föl földet és közben ezt mondja: *kaport vetők*.¹¹⁶

A kapor mellett olykor *szöllőlevél* is került a kovászos uborkába, hogy jobb ízű legyen.

*

¹¹² Kovács 42.

¹¹³ *Uő* 390.

¹¹⁴ *Uő* 392.

¹¹⁵ Ért. 1907, 244.: *Tömörkény*.

¹¹⁶ *Kálmány* II, 109.

Az édes ízesítők között természetesen a szegedi tájon is a *méz* a legősibb. Itt csak a mézről: fogyasztásáról és kultuszáról szólnak.

A szegedi tájon nyilván a *hárszméz* a legrégebb, az *ágácméz* csak a múlt században válik kedvelté. Ismeretes a *tallóvirágméz* is.

A vadmézek közül a tápaiak emlékezetében él a *nádméz*, másként *dungóméz*: daráznak, dongónak nádtető szálába gyűjtött, majd be is tapasztott méze. A gyerekek szívesen fölkutatták és megették. Maga a méz egyébként — mint láttuk — lehet *lépes és csorgatott*.

Közismert hasonlat: *édös mint a méz*. Dugonics hallomása szerint: *hol a méz leg-édösebb, ott a fullánk a leg-högyösebb*,¹¹⁷ vagyis nincsen róza tövis nélkül.

A méz kultikus hagyományai máig töretlenül élnek a karácsonyeste, karácsonyi vacsora archaikus hagyományvilágában. A *karácsonyi méz* nemcsak eledel, hanem orvosság is. Nemcsak táplál, hanem a régiek hite szerint tisztít és megújít egyszerre. Mint az ünnep jellemzésénél nagyobb összefüggésekben is bemutatjuk, a karácsonyi vacsora mézbe mártott fokhagyma nyelésével kezdődik. Gonoszűző célzata kétségtelen: az ember az ünnepre, új világ, új esztendő fogadására készülődik. A méz maradéka foganatos orvosságnak számított, részben számít ma is, amelyet sűrűn elővettek, ha szükség volt rá.

Karácsony estéjén még napjainkban is számos hagyományőrző gazdasszony mézzel ízesíti a mákostésztát, dióstésztát, gubát is, aszerint, hogy mit ad közülük az asztalra. A bagolytüdő levét, Apácán a lakodalmi köleskását is mézzel szokták régebben ízesíteni.

*

A cukor, szegedi ajkakon *cúkor*, itt helyben legelőször egy 1748-ból való költésjegyzékben fordul elő, amely a havibúcsú alkalmával rendezett tanácsi vendégség teteleit sorolja föl: *két üveg cukorért 14 máriás*.

A cukorfogyasztás még a XIX. század második felében sem általános népünknel. Öreg tápaiak emlékeznek rá, — tehát még a múlt század második felében is — hogy inkább mézzel éltek, cukorra nem költöttek. Így fölmelegített mézzel locsolták a tésztát, kalácsot, rétestésztát. Orvosság gyanánt ivott teába is méz került.

Később, a századforduló táján igen kedvelté vált a kúp alakú tömbben árusított kemény, de kitűnően ízesítő *süvegucukor*. A kockacukrot egyes öregek éhomra fogyasztották: pálinkát, sóborszeszt csöppentettek rá.

A cukorfajták, illetőleg neveik közül részben helyi sóhasználatra utal a *gyerökbevaló cukor*: gyereknek való cukorka, a *cicercukor*, *cicermag*, másként *gaisztacukor*: gilisztabántalmak ellen való gyögcukorka (Semen Cinae conditae), a *medveszarcukor*, tápai nevén *medvegigina*, *gigina* 'köhögésről való égetett fekete cukorka', *sárgafehércukor*, más nevén *fehérsárgacukor* 'kandiszcukor'. Közérthető a *bombócukor* 'bonbon'. Orvossággént is fogyasztható volt néhány (*krumplicukor*, *szöllőcukor*, *mézcukor*, *kámforcukor*). Ma már nem készül a *bocskorszíj*, amely medvecukorból volt, hossza 30—40 cm, alakjával fekete cipőzsinórra emlékeztetett.

Fennmaradt a *kovacukor* híre, amelyet várbeli olasz foglyok készítettek 1848 előtt.¹¹⁸

Talán még hazai török hagyaték az *alvét*, másként *törökméz*, *malátacukor*, amelyet még századunk első évtizedeiben is boszniai származású, itt letelepedett, *digó* néven is emlegetett törökök készítettek, s utcán, piacon, búcsún, népünnepélyen árusították.

*

¹¹⁷ Etelka I, 440.

¹¹⁸ Vajna K., Hazai régi büntetések. I, 605.

Az ételek savanyítására, konzerválására az *ecet* szolgál. Napjainkban általában már a *bóti ecet*, illetőleg erősebb fajtája, az *esenc* használatos. Régebben, tanyán az ecet sokáig házilag készült. Ilyen a *borecet*, *almaecet*, ősbibb változatában a *vadalmaecet*, továbbá a városi *sőrecet*. Ami gyöngé, nem sokat ér, az *erős*, *mint a sőrecet: három icce egy főzet*. A *borecet* készülhet közvetlen szüret után, de szokás májusban is készíteni. Ha nem sokra van szükség, akkor szüret idején nagy cserépfazékba jobbaeska törkölyt tesznek. Csigerrel, azaz hitvány borral felöntik, hogy a tetején *csicsögjön*, vagyis leves legyen. Felfűtött kemence kuckójába teszik, ahol gyorsan megsavanyodik. Eleinte a törkölyről szednek ecetet. Ennek a törkölynek *ecetágy* a neve. Ha az ecet megfogyatkozik, akkor vízzel, hitvány borral utána töltik. Később az ecetet üvegbe öntik és elrakják.

Az *ecetágy* a szegedi szőlásokba is belekerült. Ami romlott, gusztustalan, az a tápaiak szerint *olyan, mint az ecetágy*. Hogy kerül a csizma az asztalra: *ecetágy: mire vágy?* Aki mindig bort inna, annak *ecetágy a gyomra*. Dugonicsnál olvassuk¹¹⁹ a reggelig mulató emberről: *kivilágos-kivirradtig töltött az ecetes ágyra*. Enyhe káromkodás: *ecetös fene, ecetös kórság*. Ahol minden van, tréfásan ezt mondják rá: *van ott még ecetös iszkába is*.

Nagyobb mennyiségben úgy készítik a borecetet, hogy a törkölyt kétszeri préselés után kancahordóba teszik és vízzel felöntik. Hat-hét napig hagyják állani. Utána a már megsavanyodott, ecetes törkölyt kipréselik. Ha nem kerül préselésre sor, akkor *törköőgy* a neve. Innen közvetlenül is méríthettek ecetet. Igazi borecet csak a következő évben válik belőle, amikor szépen letisztul.

Ha igazi jó borecetet akartak készíteni, akkor szüretkor jó minőségű törkölyt raktak a kancahordóba. A tetejét sárral letapasztották. Májusban bontották föl és a kifőzetlen törkölyt napra tették. Tiszta kútvízzel felöntötték, hogy a tetején csillogjon a víz. Egy hét alatt megsavanyodott, utána kisutulták. Sokszor 100 l is készült belőle. Néha olyan erősre sikerült, hogy elcsöppenne még a földet is felmarta. A borecetet ételek ízesítésére, dézsában eltett hüvelyespaprika, uborka, dinnye savanyítására használták. Tanyai ember nem élt bolti ecettel.

¹¹⁹ Etelka II, 154.

ITALOK

A víz tápai néphagyomány szerint a négy *elementum* egyike. Nemcsak ital gyanánt a táplálkozásban, hanem a tisztálkodásban, munkában is mérhetetlen a jelentősége. A szegedi néphagyományban, a Tisza világában jellegzetes helyi vonások, vonatkozások, sőt életformák is kapcsolódnak hozzá. Vizsgáljuk meg rendre az ivóvíz, tisztálkodás, földművelés, tiszai élet, majd pedig az esővíz, hó és jég összefüggéseiben a víz szegedi hagyománykincsét.

Maguk a szólások is igen gazdagok. Kormeghatározó a szegedi nyelvhasználatban a *víz előtt* és *víz után*, vagyis az 1879. évi árvizet megelőzőleg és követőleg. Az árvíz helyi neve egyébként *Víz, nagyvíz*. Ami rosszul áll, arra ma már tréfásan mondják ezt: *jól áll, mint Szöged Vízkor*. Másként: *helyin van, mint Dorozsma, mikor a Víz évötte*.

A jöttment embert, jövevényt *a víz mosta ide*. Aki fölösleges balgaságot művel, az *réstával meri a vizet*. Akinek jól megy a dolga: *él mint hal a vízben*. Néha azonban gúnyosan hozzátesszik: *égyik mögöszí a másikát*. Az iszákos ember *a csizmájában sē tűri a vizet*. Dugonics szerint a fősvény ember *még a vízkortyot is mögolvassa*.¹²⁰ Nincs már baja: *Kint van a vízbű*. Néha ellenkező értelemben is használják, ha valaki hirtelen belecsöppen valami rosszba. Ha sok van valamiből: *vizet lőhetne vele rekeszteni*. Ami nem számít: *nem sok vizet zavar*. Aki valakinek érdekét elősegíti: *malmára hajtja a vizet*. Okosan hallgat: *vizet vösz a szájába*. Tápén *bölcsesség vizit vöszí a szájába*.

A víz oltja a szomjúságot. A *szomjhos* ember úgy gondoskodik magáról, ahogy éppen tud: tenyerével, olykor kalapja karimájával emeli a vizet a szájához, esetleg nekihasal a víznek, gémeskút vödreből iszik. Csónakban, vízimalomban *szapoly* néven emlegetett, öblösre faragott falapátkával merít vizet a Tiszából, ahol éppen legtisztábbnak véli. Könnyű annak, akinek edénye: kupája, bögréje, pohara van. Régi pásztor-emberek fából faragott ivóbögréjének *dorkó*, másként *pipa* volt a hajdani neve. Ősi hagyomány szerint az edényből egy kortyralót mindig visszalöttyint az anyaföldre, mielőtt szájához emelné. Így cselekszik akkor is, ha másnak nyújtja a vizet.

A folyton emelkedő vízfogyasztás, a városiasodás tette szükségessé a *tizszakút* létesítését (1863). A tizszakutak olyan utcai kifolyó kutak voltak, amelyeket vezetékeken át a vasúti hídnál levő szivattyútelep táplált.

A tiszavíz szegedi fogyasztásáról szemtanúk is megemlékeznek. A múlt század hatvanas éveiben járt hazánkban *Patterson* angol utazó, aki Szegeden is hosszabb ideig tartózkodva, más jellegzetességek mellett megemlékezett¹²¹ a tiszavízciről is:

¹²⁰ Uo. II, 34.

¹²¹ *Patterson, A., The Magyars, their country and its institutions. London 1869.*

„A várost a Tisza folyó vize látja el ivóvízzel. Tökéletlenül szűrük és kis bódékban árulják az utcákon egy krajcárért korsóként. Ugyanennyi az ára az ökor vagy ló itatásának is. Amikor megérkeztem Szegedre és megszálltam az egyik fogadóban, a kapott ivóvíznek sötét, zavaros színe volt. A kávéházakban is ilyen szolgáltak föl. Nem lennének igazságtalanok, ha azt mondanánk, hogy feloldott sár volt az egész. Ennek ellenére nem látszik egészségtelennek. Inkább a színe kifogásolható, mint az íze. Azt mondják, amikor magas a vízállás és a folyó kiárad, a víz elemzésénél 10% földet találtak. Amikor panaszkodtam, a pincér szakmájának szokásához híven ezt válaszolta: ez a víz túlságosan zsíros, semhogy meg tudna tisztulni, bár kétszer szűrük. Először a városi szűrőben, majd a maguk házi szűrőjében. Ez kétségtelen szakmai hazugság volt, mert később magánházaknál egészen tiszta, sőt kristálytiszta folyóvizet ittam... Azok, akik a Tisza vizét isszák, különösen a derék szegediek, nagyon büszkék italukra és váltig bizonygatják az idegen előtt, hogy az nemcsak a szokásos kútvizeket múlja fölül, hanem a Duna vizét is. Először — Shakespeare Hamletjének szavaival be kell vallanom: — „*izetlen, áporodott és egészségtelen*” volt, de néhány napos fogyasztás után megbarátkoztam vele. Most sajnálkozva gondolok vissza azokra a tiszta kortyokra, melyeket belőle ittam, összehasonlítva a hegyi források kemény és emészthetetlen vizével.”

Az említett tiszakút azonban nem vált be, mert a közelében levő hatalmas gőzmalom szennyvize ezt az ivóvizet fertőzötté tette. Átszűréséről önéletrajzában Schütz Antal (1880—1953), a híres piarista professzor színes szavakkal emlékezik meg, felelevenítve *kredenciális*, azaz „felszolgáló diák”-ként töltött éveit a szegedi piaristák rendházában, ahol munkája fejében ingyen lakhatott és tanulhatott.¹²²

„Volt még egy dolgom — írja — ...Lent a szuterénben, sötét kis helyiségben állott hat kövödör. Nem volt ugyan semmi közük a kánai csodához, hanem igenis egy szegedi csodabogárhoz. Azok ugyanis porózus homokkőből faragott, jó vastagfalú, fordított méhkasalakú edények voltak, kétoldalt álló faállványra úgy fölfüggesztve, két fülükkel, hogy csúcsuk lefelé lógott, egészen közel a földhöz. Nekem már most az volt a dolgom, hogy minden reggel a csapról telehordtam tiszakúti vízzel a hat kövedényt. A víz a következő 24 óra alatt kicsurgott a porózus mészkö csúcsán, bele egy, a csúcs alá helyezett közönséges korsóba.

Ez a víz egészen tiszta és jólható volt, míg a csapból folyó tiszavíz az akkori városképet jellemző, majd minden utcasarkon álló tiszakutak szűrőmunkája ellenére is, sokat megőrzött eredeti székeségéből. Ez abból is kitűnt, hogy mikor szombat délután üresre meritettem a kövedényeket, — ez is hozzátartozott a munushoz, azaz munkához — sűrű, rendkívül finom iszap rakódott le az edények falán, és főként a csúcsán. Ezt is el kellett távolítani és cirokköteggel jól ki kellett sürolnom a köveket. Különben a következő héten nem teljesítették földadatukat. Ez a sürolás volt a legnehezebb munka, különösen télen.”

Az egyszerűbb nép nem szűrte át a tiszavizet, csak a módosabbja.

A tiszavíz átszűrésére még manapság is minden uszályon megtalálható a szükség esetén használt *csöpögőkű*: mintegy 60 cm magas, 48 cm külső és 25 cm belső átmérőjű, tehát jó 10 cm falvastagságú mészköedény, amely a tiszavíz átszűrésére szolgál. Az edény régmódi mosdóállványra emlékeztető, *csöpögőszekrény* néven emlegetett falárába illeszkedik bele. A szekrény alján levő vödörbe csöpög az átszűrődött, tiszta víz. A hajósok a követ havonként *paskétázzák*, *kaskétázzák*, vagyis a belső falára tapadó üledéket a mintegy 48 cm hosszú, egyik végén ásószerűen kiöblösödő *kaskétázóvas* segítségével kikaparják, forró vízzel átmoszák, évenként pedig az egész követ szintén forró vízben kifőzik.¹²³

A tiszavíz használata a Város újjáépülése, modern fejlődése során korszerűtlenné vált. A vízellátásról ártézi kutak, öregek ajkán *ártézi kutak* gondoskodnak. Az elsőt a nagyhírű Zsigmondy Béla fúratta a mai Kálvin téren (1887). Ennek öregek ajkán máig *Nagyártézikút* a neve. Az *Annakút* elnevezés újabb eredetű.

Egy Friedmann nevezetű vállalkozó a Nagyártézikút vizét hordatta szerte a Városban szét a szamarosokkal, tehát a régi hagyomány egyideig még Szeged új korszaka-

¹²² Schütz A., Életem. Bp. 1943, 110.

¹²³ Tóth Béla baráti szíveségéből.

kába is áthajlott. Vízvezeték gyanánt is egészen századunk elejéig a régi tiszai vezetéket használták.¹²⁴ Ekkor azonban a Városban számos új artézikutat fúrnak, új vízvezetékéről gondoskodnak. Hamarosan megépül a víztorony (1904) is.

*

A szegedi embernek igazi itala a bor. Mielőtt azonban erről szólanánk, szükséges a *must* fogyasztására is kitérnünk.

A must a kitaposott, kipréselt szőlőnek édes leve. Más összefüggésben már beszéltünk a gyümölcslekvárnak, töklekvárnak, tökbefőttnek mustban áztatott, illetőleg eltett gyümölcsnek készítéséről, fogyasztásáról. Most a tiszta mustról esik szó.

A mustot inkább az asszonyok és gyerekek isszák. A férfiak csupán megkóstolják, esetleg borral keverve fogyasztják. A must hamar megindul, forni kezd. A forrás közepén tejeskávéhoz hasonló sűrű folyadékká képződik. Ilyenkor mondják a tanyaiak, hogy *étel, ital, égyszörre*. Ebben az állapotban *rampás, murci* neveken is emlegetik. Borszerető ember ilyenkor is vedeli. Felhajtása után a pohár oldalán ikrás lerakódás látható. Fogyasztásához nem mindenkinek van gusztusa.

Mustból készül az *állított bor* is. Többféle eljárása ismeretes. Legegyszerűbb, amikor egy erősfalú, 10–20 literes hordót félig töltenek tiszta, még meg nem indult friss musttal. Utána 2 dkg szalicilt tesznek hozzá, majd a hordót teljesen teletöltik a musttal és jó erősen ledugják. Nyolc nap múlva üvegekbe fejtik le, esetleg hordóba is. Olyan helyen tartandó, ahol nem indul meg. Tehát nem hagyható a borospincében, mert itt a bor szomszédságában könnyen forni kezd.

Másik eljárás, amikor 10 literenként számítanak 1 dkg szalicilt. Mielőtt ezt a mustos hordóba tennék, liternyi mustban forralják. Azután töltik hozzá, majd *lőfűjtik*, azaz kukoricahéjjal körültekert fadugóval jó erősen bedugaszolják. Utána kilenc napig nem érheti levegő. De ekkor már ki lehet verni a dugót. Ha a must nem indult meg, akkor az *állítás* sikeres volt. Nem mindig szükséges lefejtetni, hiszen ha letisztult mustot tettek bele, akkor forrásnak sem indulhatott, tehát seprőnek sem szabad keletkeznie.

Olyan eljárás is ismeretes, hogy az egész mustot nagy üstben fölforralják. Forralás közben addig szedik a habját, amíg egyáltalán feladja. Azon forrón hordóba töltik, kevés szalicilt tesznek bele, majd jó erősen ledugaszolják. Hátránya, hogy a forralás sajátos ízt ad neki, és ez erősen meg is érzik rajta.

Legtermészetesebb ízű akkor lesz az állított bor, ha minden kezelés nélkül, egyszerűen erős falú, kiforrázott kishordóba töltik a lehiggadt tiszta mustot, és jó erősen ledugaszolják. Lehetőleg elkülönítik a forrásnak induló egyéb musttól. Ennél az eljárásnál nagyobb a kockázat, de ha sikerül, állított bornak ez lesz a legfinomabb.

Különösen asszonyok és gyermekek fogyasztják. Vendégségben, lakodalomban, disznótorban, ünnepek alkalmával, de betegnek, gyerekágyasnak is kedvelt csemege. Miután asszonyok kedvelik, tréfásan *kontyalávaló* néven is emlegetik. Borral házasítva, férfiak sem vetik meg. Mindenesetre az *édősbor*, ritkábban *fűjtöttbor* néven is emlegetett állított mustból korántsem lehet egyszerre annyit inni, mint a rendes borból. Piacra általában nem kerül.

Tanyai különlegességnek számít a *mustméz* is. Akkor készült, amikor a must és a bor olcsó volt, a cukor pedig a tanyai ember jövedelméhez képest drága. Legutoljára a második világháború, majd az infláció idején készítették, amikor cukorhoz nehezen lehetett hozzájutni.

¹²⁴ Kulinyi Zs., 540, 542.

A mustot ilyenkor üstben föl szokták főzni. Forralás közben a fölverődött habot leszedték. Utána lassú tűzön addig főzték, amíg szirupszerűre nem sűrűsödött. A kanálnak nem kell megállania benne, hiszen úgy kell folyania, mint a méznek. Általában 50 liter mustból 5 liter méz készíthető. Befőttés üvegekbe szokták rakni és por, szennyezés ellen leköttni. Ha hosszabb ideig állott, a rendes méz módjára szépen *mögikrásodott*, azaz szemcséssé vált, megcukrosodott. Cukor és méz helyett egyaránt használatos volt édesítésre.¹²⁵

Térjünk végül még vissza a friss musthoz. Ennek minősége nem egyforma. Mint ismeretes, cukorfok szerint történik az értékelése. A mérőműszernek *grád* a népies neve. Általában 16—22 cukorfok között mozog a szegedi homok mustja.

Ha a kadarka megpenészedett, vagy egyenesen rothadásnak indult, akkor a must természetesen penészes lesz. Ezt azonban a söprő *léhúzza*, és a boron már nem érzik.

A második sutulás, de különösen a harmadik fanyar, *csumaizú*. Ha érés előtt sokat permetezték, akkor a kékkő íze is megérzik rajta, de később ez is letisztul.

Ha kevés volt a napsütés, akkor gyöngye a cukorképződés. A must tehát nem lesz kellő édességű, hanem savanykás. Ilyenkor ameddig csak lehet, késlekednek a szüreteléssel, sőt a levéltetet is megritkítják a tőkén. Ha a dér már megcsípte a leveleket és száradni kezdenek, akkor tapasztalat szerint a cukorfok már nem emelkedik. Ha a levelek egészségesek és a nap is süt, akkor heti átlagban, október folyamán egy cukorfokkal húzódik általában fölfelé a szőlő édessége.

A must számos, téli fogyasztásra szánt gyümölcs, illetőleg tápláléknövény ízének, minőségének feljavítására is szolgál.

Ilyen a *gyümöcslőkvar*. A fák alatt összeszedett hulladék almát és körtét megmosás, héjától megtisztítják. Kisebb darabokra vágva, üstbe teszik. Annyi mustot öntenek rá, hogy jól *fölerje*, azaz az egészet ellepje. Lassú tűzön addig főzik, amíg a kanál meg nem áll benne. Vasüstben nem szabad főzni. Amikor kissé kihűlt, cserépfazekakban teszik el télire. Birsalmalekvárt is igazán csak musttal lehet izesre főzni.

A *töklőkvar* is musttal készül. Leginkább a szürkésfehér héjú dinkatököt használják hozzá. Megmossák, fölnyegelik, a magját kitakarítják, a héjtól is megtisztítják, végül zománcos vagy rézüstbe aprítják. Musttal felöntik, és állandó kavargatás közben lassú tűzön főzik. Ha a kanál már megáll benne, akkor hűlni hagyják, és a gyümölcslekvárhoz hasonlóan, elteszik. Rendkívüli édessége, sajátos íze miatt sokan kedvelik.

A *tökbefőtt* ugyancsak musttal készül. A tisztára mosott dinkatököt feldarabolják. A magját kivesszik, a héjától megtisztítják. Kockára, vagy másféle tetszetős formára szeletelik föl. Először meszes vízben áztatják, hogy alakját a forró mustban is megtartsa. A mustot felfőzik, a habját leszedik, majd hagyják, hogy egy kissé besűrűsödjék. Most a meszes vízben áztatott tökszeleteket beledobják. Amikor kellően átforrósodott, befőttés üvegekbe töltik. Kevéske szalicilt tesznek rá és vaníliával, szegfűszeggel izesítik. Kidunsztolás után a kamrába rakják. Nagyon kedvelt csemege, büszke is a gazdasszony rá.

Hús mellé mustban áztatott kompótot is készítenek. Az almát, körtét megtisztítják, gerezekre vágják és forró mustot öntenek rá. Frissen elkészítve főtt és sült húshoz egyaránt élik. Ez természetesen csak szüret idején készíthető.

Nyáron a maga idejében aszalt meggyet, almát, körtét, szilvát szüret idején mustban szokás megmosni. Lecsorgatják, majd megszáritják, végül zacskókban elteszik. Az ilyen módon tartósított aszaltgyümölcsbe nem esik bele a moly. Az így felhasznált

¹²⁵ Mindezekről és a következőkről bővebben *Börcsök V.*, A szőlő és must a szegedi tanyák népének táplálkozásában. NéprNyud. 1963. 135.

mustot különben ülededés után minden további nélkül vissza lehet önteni, hiszen még forrás előtt van.

Egyébként bármiféle gyümölcsöt el lehet tenni musttal. A megmosott gyümölcsöt tiszta üvegekbe rakják. A mustot megforralják és lassan ráöntik. Kis szalicilt is tesznek rá. Majd lekötik, és a szokásos módon kidunsztolják. Cukrot nem kell beletenni. Ez az eljárás régebben, illetőleg később háborús és inséges időkben járta.

*

Igazi multság, áldomás, lakodalom, ünnepi ebéd a legszegényebb családokban sem eshet meg bor nélkül.

A Város borkultuszába nyilván belejátszott az Utolsó Vacsora szimbolikája is, amelynek sajátos megnyilatkozása a szegedi *szentvér* középkori tisztelete. Népiünk a bort olykor meghatottan, olykor tréfásan *Krisztus vére* néven is emlegeti. Kálmány Lajos jegyezte föl azt a verbicai sentenciát,¹²⁶ hogy amíg az ember Istent dicséri a pohár fölött és istenesen megy a multság, addig Krisztus urunk vérért isszák, de amikor nekivadulnak és káromkodnak, akkor már az ördög okádéka megy le a torkukon.

Még a középkor liturgikus tevényében gyökerezik a *Szent János áldása* sajátos képzetkőre is. Ez nem más, mint János evangélista napján (dec. 27.) szentelt borral, újabban bármely borral, esetleg még a Szent János áldásáért könyörgő énekkel való ünnepélyes eláldás, áldomás, felköszöntés. A hozzá fűződő gazdag hiedelemvilágról János evangélista ünnepének hagyománykincsénél szólunk bővebben.

A bibliai hagyomány ihlette a *Kánai mőnnyegző* énekét, amelyet halotti torokon, lakodalmi vacsorákon olykor még manapság is elénekkelnek, illetőleg a muzsikások eljátszanak.

Kálmány szőregi följegyzése szerint¹²⁷ Noé a borba hatféle állat vérért keverte: az oroslánét, tigrisét, medvéét, disznóét, majomét, galambét. Éppen ezért a részeg ember is ennyiféle természetű. Van aki büszke, mint az oroslán, kegyetlen, mint a tigris, düledezik, mint a medve, sárban hever, mint a disznó, buja, mint a majom, szelíd, mint a galamb. Temesvári Pelbárt példázata szerint, Noé vadszőlőre akadt. Megízlelte, keserűnek találta és ezért oroslán, bárány, disznó, kakas és medve vérével trágyázta. Ezért az egyik ittas ember büszke, mint az oroslán. Mások jámborak, mint a bárány. Némelyek mocskosak, mint a disznók. Megint mások elhíresztelik a titkot, mint a kukorékoló kakas. Olyanok is akadnak, akik medve módjára hirtelen haragra gerjednek.¹²⁸ Nem kétséges, hogy a mondai hagyománynak franciskánusoktól felhasznált szószerki *exemplum*, esetleg a *Gesta Romanorum* egyik példázata¹²⁹ volt a forrása.

Íze szerint van *édősitalú*, *savanya*, *karcos* bor, színe szerint *fehér*, *vörös*, *siller*, polgári megkülönböztetés szerint *gránátsiller*, *lángsiller*, kora szerint *óbor*, *újbor*. A bor erejét népiünk számos hol tréfás, hol gyúnyos megjegyzéssel jellemzi. A *félgyertyás bor* olyan erős bor, amely hamarosan álomba ringatja az embert. Már silányabb az *égygyertyás*, még gyöngébb a *kétgyertyás* bor. A gyertyaéggessel az ébrenlét idejét akarják megjelölni. A hitvány bor neve *vinkó*, *bicskányitogató*, *háromembörös*, azaz kettő fogja, hogy el ne meneküljön, egy meg önti a megtisztelt szájába. Még másként *kocsisbor*, *lőre*, továbbá a borseprő áztatásából keletkezett *csiger*, *sőprőbor*, másként *komabor*.

Tömörkény a hitvány bort a következő népi eredetű sentenciákkal jellemzi:¹³⁰ „ami pedig a bort illetné, hát már vannak köztük olyan alantasok és semminek sem hívjákok, hogy valóban nem lehet tudni, vajon a Marosszélen a vadalmabokor teremte-e, vagy pedig talán hogy bolti szeszből,

¹²⁶ EA. 2801. *Kálmány*.

¹²⁷ Szeged népe III, 180.

¹²⁸ Ethn. 1909, 369. *Heller B*.

¹²⁹ *Gesta Romanorum*. Kiadta *Katona L.* RMK. 18. Bp. 1900, 435.

¹³⁰ A kraszniki csata 29.

csatlólánccal keverték a ruhamosó teknőben... Vannak annak olyan ízei... hogy kinyílik tőlük a zsebben magától a bicska. Később azt mondták, hogy megáll tőlük az óramutató, most pedig úgy vélik, hogy a legrosszabb, elromlott óra is megindul tőlük fájdalmában.”

Ha bort vízzel köröszölték, házasították, akkor a törökkanizsaiak így fakadnak ki: *evezővel kapálták ennek a bornak a gyökerit*. Torontáltordán mondják, ha valaki iparkodik a borivással: *beszorította, mint Csipak a bort*. Csipak két akónyi bort öntött egy akós hordóba, vagyis a többit közben megitta. A szegedi tájon is ismeretes: *jó bornak nem köll cégér, Vízet prédikál, maga mög bort iszik*. Találós kérdés: *Hun tőröm a jó bor?* Felelet: *a magján kívül, a haján belül*.

A társaságban való borivás koccintással, kedveskedő szavakkal, szellemes szólások hangoztatásával jár együtt. Legáltalánosabb: *Isten éltesse mindnyájunkat!* Az ivónak mondják: *Isten éltesse!* Ha megitta: *adj Isten egészségire!*

Meghitt, vidám együttlétben virágoztak régebben a nyilván polgári, céhes eredetű bordalok, köszöntők. A következő dalt olykor még manapság is eldalolják névnapokon, disznótóri vacsorákon a közös ünnepélyes ivás előtt:

*Három fehér szőlőtőke, három fekete,
Dicsértessék az Úrjézus drága szent neve!
Boldogságos Szűzanyánk
Légy örökös pátrónánk!
Uram Jézus segíts mög,
Ezt a kis bort igyuk mög.¹³¹*

Egy jázovai köszöntő Kálmány Lajos gyűjtéséből:

*Az Úrjézus áldozatja,
Elmönt rajtunk fényös napja.
Az Úrjézus dicsértessék,
Tessék, tessék,
Mégis tessék.
Jézus neve dicsértessék,
Ez a jó bor nekünk tessék!¹³²*

Aki az üveget tartja a kezében, kérdezi a társaitól: *hun lakik a Jézus?* A többiek felelik: *mönnybe!* Vagyis hogy a bor menjen be a kérdező torkába.

Társaságban borivásnál ma is szokásos, hogy sor szerint kidalolják a résztvevőket:

*János bácsi iszik most,
Ennek örvendünk mi most!*

Erre a kidalolt személy inni kezdi a bort. Fenéig ki kell a poharat ürítenie. A többiek ezt dalolják:

Lē vele, lē vele, lē vele!

Amikor azután megitta, ő is dalolni kezd:

Most ittam csak kedvemre!

A többiek:

Válják egészségire!

Ezután a következő vendég kidalolására kerül sor.

A régi szegedi polgárórság tagjai így köszöntöttek Tömörkény István följegyzése szerint:

*Adjon Isten három bét,
Három fét, három pét:
Bort, búzát, békességöt,*

¹³¹ Szeged népe I, 56.

¹³² Szeged népe III, 70.

*Fűt, fát, feleségöt,
Pipát, puskát, patrontást,
Ikétum, pikétum, halberdó vivát!*

Néhány tréfás köszöntést is olvashatunk Cserzy Mihály gyűjteményében.¹³³ *Igyunk, még egymást látjuk! Isten! Isten! Éggyel beljebb! Sohsé halunk mög! Nē fenékig, hanem csak kisujjig! Én is János, kend is János, szerbusz János, igyunk János! Csak be! Vörös fejfel váljunk el egymástul!* Aki nem ismeri a szólást, tiltakozik, mentegetődzik. Erre megmagyarázzák neki, hogy vér nélkül nem lehet a fejünk, különben már nem is élünk. Ilyen még: *Miatyánk Isten, nagy korsó!* Tázlárról való: *igyunk egyet, nagyot, hosszút, a jó lónak nincsen rossz út!*

Az életnek minden ünnepélyes, szokatlan mozzanata, így a névnap, új ház építése, vásárlása, jószágvásár: áldomás ivással jár a legközelebbi rokonok, szomszédok, jóbarátok között. Ez igazában csak borral lehetséges. Eszerint van tehát *házáldomás, vásáráldomás, ződágáldomás*. A régi céhvilágban a zászlószentelést követő vendégségnek *zászlóáldomás* volt a neve.

*

A *szódavíz*, öregek ajkán *szolda*, tanyaiak nyelvén *szoldát, kánya, kányavíz, kutyaijesztő* ivása, illetőleg a bornak szódavízzel való vegyítése csak az újabb félszázad folyamán vált férfinépünknel általánossá. Addig csak hivatalnok, mesterember keverte a bort vele. Öregek ma is mondogatják: *én bort akarok inni, nem rontom el az ízét!*¹³⁴ A tréfás-ironikus tanyai elnevezések is mutatják, hogy lassan vált népszerűvé.

Szódavízzel eleinte csak kocsmában keverték a bort. A század elejétől terjed lakodalomban, család körében. A keverék polgári elnevezéseit a férfinépvilág már ismeri. A *fröccs* fajai: a *kisfröccs*, másként *feles'* 1 deci bor, 1 deci szóda? A *nagyfröccs*' 2 deci bor, 1 deci szóda'. A *bivalyfröccs*, másként *házmestör'* 3 deci bor, 2 deci szóda'. A *hosszúlépés*' 1 deci bor, 2 deci szóda'.

A *forraltbor, puncs*, hajdanában még a *barbaras*, vagyis kínai rheumgyökérből főzött forró ital inkább vendégfogadóknak, polgárság körében járta. A forralt borba a régi halászsok erős paprikát is szoktak belefőzni.

Különösen gazdag a szegedi tájon is a boriváshoz, részegeskedéshez kapcsolódó szóláshagyomány. Már Cserzy Mihály, aki különben maga sem vetette meg a tisztességes borozgatást, megpróbálkozott az összegyűjtésükkel, amelyet magunk is iparkodunk még teljesebbé tenni.

Félrészeg: *becsipött, bekapott, kótyagos, pityókás, maszlagos, iszos, spiccös, szalonspiccös, szekszinás, zákányos, bepityizált, csorgóra áll a kalapja, félre áll a konytya* (fehérnépnek), *ittas, mátós, kapatos, pikós, gajdinás, gajgonyás, gajszinás, gajszos, félgajszos, virágos, borszömes, Dugonicsnál borcsiszár, boriszák, Maróthy Mátyás szerint boriszákos.*

Részeg: *berugott, benyakalt, möggátult, benyalt, lészopta magát, beaszekurált, betüdözött, betürülközött, bekévelt, bekáfolt, beszödelődzködött, nekifohászzkodott. Azt sē tudja gyerekek-é vagy lány. Nem előre, hanem hátra tántorog. Orrával durkálja a földet. Az eget is böggőnek nézi. Iszik mint a gödény. Úgy mēn bele a bor, mint böggőbe a húszas. Másként: mint Ladányba a ménkö, mint Zuhaiába a Maty vize.*

Az olyan ember, aki többet van a kocsmában mint odahaza: *köppentő, borshordó, iszákos, borsutura, bortömlő, borkulacs, telekupa, tütüző, jó dúdoló.* Itt azután *céhöl, ivókáz, lakmározik, dőzsöl, lumpol, tivornyáz, duskál, iddogál, tütüz, hejehujáz, dáridóz. Abba a templomba jár, ahun üveg-gel harangoznak. Fenekire néz a pohárnak.*

A részeg embert Varga János szerint a *szénásszekér is mögemböröli*: kitér az útjából. Hasonló: *még az Isten is kitér a részög embör elől.* A hozzáfűződő mondáról a csillagos égnél esik szó. A részeg emberre rámondják még, hogy *mindönnap rókát nyúz. Jól mög tudja fejni a palackot. Fél a vízkörságtul. Nem sok kárt tősz a vízben. Még a csizmájába sē szereti a vizet. Derüre-borúra iszik. Ivásra adta*

¹³³ Cserzy M., Bor-dolgok.: Szeged és Vidéke 1903, 384. sz.

¹³⁴ Szintén úgy tudja Sz. Szigethy V., Régi szegedi kocsmák. Délm. 1942, 248. sz.

magát. Az ilyenek azután: *keskőny az utca. Olyan a torka mint a szabógyűszű, azaz feneketlen. Mélyen belenezött a kandzsóba. Mőgverte a sok adjonisten. Mőgverte a maga keze. Mindön cégérnek köszön. A bodzafának is köszön. Mindőne lőjár a garagyon. Mindőnit elvitte a dárídó. Épharazta amije vót. Ékocsmázta mindőnit. Mőginná a Szűz Mária cipőcsatját. Elinná a Krisztus palástjárul a csatot. Az ilyen embernek: borvirág nyílik az órán, borvirágos az óra, kiveri a borhimlő. Ecetágy a gyomra. Borkű van a gyomrába. Bor a bogara. Mőginná a bagólevet. Csizmaszárba száll az esze. Veti a vargabőtűt. Sokat szűrt a foga közt. A bor beszél belüle. Ennek is lőverték a lábait. Aprózza a szót. Elázott a malomkű küvestül. Kettő helyőtt háromat lát. Besződött a Krisztus véribű. Besződött a szentőtt vízbű. Tántorog a feje. Gazos a feje. Nem bírja a lába. Az inába mőnt a bor. Főlőntött a garagyra. Fővágta a nyelvit a Boriska. Bepőkhálósodtak a szőmei. Olyan mint a csap. Iszik mint a kefekötő.*

Cserzynek e gazdag, Tömörkény és a magunk adataival eddig is több helyen kiegészített fölsorolásához még tegyük hozzá a következőket: *elütötte a gyászkoCSI. Nyakba van. Bekötötték a fejít. Fejibe szállt a bor. Az inába mőnt a bor. Nem szereti a bort a szájába tartani, azaz gyorsan lenyeli. Azúta szereti a bort, miúta rágni nem köll. Csak kétször iszi mőg a bort: Ave Mária előtt, mőg Ave Mária után, tehát mindig.*

Aki el akarja terelni a neki kínos dologról a beszédet, az *másrul beszél, mint Bodóné, mikor a bor árát kérték. Aki ittasságában beszélni, fecsegni kezd, abbul a bor beszél. Másként: a Boriska néni beszél belüle. Ilyenkor azután borban az igazság. Akinek nagyon jól megy a dolga, az borral mosakodik, kóbásszal tőrülkőzik. Hámizva jó a bor, vagyis csak az a bor jó, amelyet szőlőből préseltek.*

*

Kölesből erjesztett régi ital volt a *boza*, amely a szegedi középkorban sem volt ismeretlen. Fraxinus Gáspár felemás nyelven így emlegeti: 1554. *pro vino bibisset Bozath*. Más helyen: *ego illi indicabo ubi priznyak et bozath insarciendi ventris gratia querat, nempe apud thotoknal et kunoknal*. Máshol: *Magnifica domina mea Cumanorum judessa ex bozae fortassis potu, deo volente adeo bene valet, ut sibi ipsi videtur corpore Mathusalae senior*.

A régi szegedi italok között előfordul még a török eredetű *serbet* néven is emlegetett *méhsőr*. Az 1724. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: *Item Mėh ser avagy Serbet Korcsmát a ki akar árulni, egy Esztendeig N. Város Cassájához Árendájul tartozik 15 ftokat fizetni*. A méhsőr fogyasztása ebből kitetszőleg kedvelt és általános lehetett, ha még külön kocsmá is volt a kimérésére.

A *serbet* ugyan török szó és elsősorban gyümölcslevet jelent, a méhsőrre való jelentés-átvitel azonban érthető. Szabadfalvi József széleskörű kutatásai alapján¹³⁵ nyugodtan föltételezhetjük, hogy a méhsőr élvezete Szegeden is még a középkorba nyúlik vissza. Szeged középkori és hódoltsági méhészetéről egyébként számos értékes adatunk van, amelyeket azonban máshol mutatunk be.

Tápén még századunk elején is készült „tisztamézből” vagy lépesmézből, veselépekből *mézsőr*, nyilván a hódoltsági mézsőr elnépiesedett maradványa. A lépet langyos vízzel kiáztatták. Pirított árpából készült „árpakávét”, élesztőt kevertek bele, és addig erjesztették, amíg a forrása meg nem csillapodott. A kávé és élesztő adagolása tapasztalat szerint történt. Legutóbb 10 liter mézesvízhez 2 dkg sörélesztőt, továbbá *rúdkávét*, azaz rúd alakjában árusított pótkávét és félmarék árpakávét kevertek. Végül üvegbe szűrték.

A mézsőr jó kesernyés ízű volt. Étvágyerjesztőnek ismerték.

*

A *sör* csak a századforduló óta vált a szegedi népnek szokottabb italává, de kedveltsége a borral máig sem vetekedik. Kultikus jelentősége, ünneplő hangulata nincs, ami fogyasztásának fiatalságát bizonyítja. Ez abban is megnyilvánul, hogy nem szokás vele koccintani, köszönteni, névnapot, lakodalmat tartani.

¹³⁵ Szabadfalvy J., A mézsőr készítése. Műveltség és Hagyomány III (1961), 107.

A sörfőzés legrégebb szegedi múltjáról nincs biztos ismeretünk. A középkorból semmi adat. Így nem tudjuk, hogy a máshol ismertetett *boza* azonosnak vehető-e a sörrel. A *méhsőr* fogyasztásáról is más helyen szóltunk.

A hódoltság idején már virágzott a szegedi sörfőzés. Lehetséges azonban, hogy a defterek adatai méhsőrre, sörbetre vonatkoznak.

Kétségtelen, hogy a XVIII. század legelején már van városi sörház, amely elsősorban az idegen helyőrség és bevándorolt német polgárság igényeit elégíti ki. A sörfőzés a Város monopóliuma. A sörház bérlői: Khell András, Kucser Kristóf, Porsch József, németek voltak. Egyenként évi 30 forint bérösszeget fizettek a használatáért. Az 1724. évi tanácsi jegyzőkönyv szerint: *item statuáltattott, hogy két Serföző Ház légyen, az egyike Felső Városban, a másika Alsó Városban. A sörkazán Bécsben készült. Az 1725. évi tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: a Ser Kazánért és másféle Bécsi Portékákért 718 fl 71 d. Az asztalosnak Kazán körül való Könyöklőért 9 fl.*¹³⁶

A palánki sörház a mai Szemkliniká helyén állott. Hozzá vezetett a *Sörház utca*. Ezt a sörházat is állandóan németek bérelték szép összegért. A vasúti közlekedés és vele együtt a kőbányai sör egyeduralma következtében a szegedi sörfőzés megszűnt (1864). A sörház épülete ezután kaszárnnyául szolgált, amelynek neve szegedi ajkakon érthetően *sörházkaszárnnya, flóriánkaszárnnya* volt.

*

A *pálinka*, öregek ajkán *pájinka* ivása kisebb-nagyobb mértékben férfínépünkél általánosnak mondható. Asszonyok is szoktak kockacukorra csöppentve fogyasztani belőle. Rendes, józanéletű parasztember sem vet meg különösen télidőben éhomra egy kis pohár pálinkát. Úgy véli, hogy ez az egészséghez tartozik. Nehéz munkában: aratás, kubikolás, halászat, kútásás idején a lankadás ellenszerének, szinte orvosságnak tartja. Tisztában van azonban a mértéktelen pálinkafogyasztás szomorú következményeivel is. Kissé lenézi, sajnálja, aki *pálinkabutika* lett, vagyis rabjául esett az ivásának. Ez kifejezésre jut a pálinka hol tréfás, hol gúnyos, hol éppen elítélő elnevezéseiben is.

„Apró hasas finom kis kristályokban — írja Tömörkény — csillog a pálinka: a *snapsz*, a *szíverősítő*, az *étvágycsináló*, a *subagallér*, a *nyakolaj*, a *hosszulepés*, a *gégekarmoló*, az *ereszdelahaját*, s csak a Belzebub pokolbéli elüljáró ördög tudja csak, hogy még miként nevezik.” Dugonics *gyűlömlőmítal* néven¹³⁷ is emlegeti: „Az-után valami gyűlölm-italnak tüzeességével (úgy teccik Pálinkának nevezik, lelköt öntvén magokba.”

Egyéb tréfás neve: *anyatej*, *boszorkányfing*, *keritésszagató*, *lacibetyárköpés*, *piacilégyköpés*, *majomtej*, *gébérdusz*, *papramorgó*. Akiben meggyullad a pálinka: tejet, vizet, szükség esetén vizeletet öntenek a szájába.

A kisüsti főzésű, elsősorban családi használatra főzött pálinkák közül a legkedveltebbek közé tartozik a *törköpálinka*, ritkább nevén *cefrepálinka*. Régebbi orvosi alkalmazásairól Kovács János tudósít bennünket. Fehér liliom törkölypálinkába áztatott száraz virága sárgaságról foganatos. Megfőzött paszulyt összetörük, ruhára kenik, törkölypálinkával meglocsolják, és főleg az asszonyok fájó gyomrát szokták borogatni vele. Ízesítőül, rum helyett is szoktak a teába önteni belőle. Természetesen megesik, hogy inkább teás pálinka, mint pálinkás tea lesz belőle.

A *szilvapálinka*, másként *szilvórium*, esetleg még régi szerémi hagyományokba nyúlik vissza.

¹³⁶ Reizner III, 121.

¹³⁷ E telka I, 287.

A *barackpálinka* kapcsolatos a modern homoki szőlőkultúra föllendülésével. Szerényebb igényeket elégít ki az *epörpálinka*, *dinnyapálinka*, *kukoricapálinka*.

A *meggypálinka* tréfásan latinositott régi neve *meggyórium* volt. 1825. *Barátom Uromnak egy-két pohár Szilvóriumot, vagy meggyóriumot örömetst fizetek*. Olcsófajta a borseprőből főzött *söprőpálinka*. A spiritusból készített hitvány pálinkának *subapálinka*, ha pedig a spirituszt cefrébe főzték bele, akkor *zsidópálinka* volt a neve. A kocsmában mért *fenyőpálinka*, *borovicska* tréfás neve Tömörkény szerint *koporsószagú pálinka*, mert a koporsó is fenyőfából készült.

Szintén Tömörkény emlegeti¹³⁸ a *zsandár* szót katonafiaink nyelvéből: „*a zsandár valami forró tűzital, pálinka és cukor, s a cukor ég benne, mikor a pohár az ajkhoz ér.*”

A pálinkát ivás mellett napjainkig házi orvosságul is tartják. Hogy mindig kéznél legyen, ott is van egy kis üveg pálinka, ahol egyébként egészségesen soha nem isznak belőle. A pálinka elsősorban dörzsölőszerű használatos: fájós tagot, gyöngülő szemet, meredt nyakat kenegetnek vele. Gyomorrontás orvossága. A darázscsípés helyét pálinkával kenik be. Mellfájásról hasznos reggelenként egy pohár mézes pálinka. A porráört és pálinkába kevert büdöskővirág hektika orvossága. Szárított és pálinkába áztatott földitök vízibetegségről hasznos. A vadpaprika (*Vincetoxium laxum*) megszáritott gyökere pálinkába áztatva gyomor bajok, valamint máj- és lép daganat állítólagos orvossága. Ezekre az orvosi célokra bármelyik tisztán kezelt, házilag főzött pálinkát jónak találják.

A *liliomos pálinka*, azaz pálinkába áztatott fehérliliom keveréke szemfájásról, sőt Tömörkény szerint szépítőszereül is használatos volt.

A *paprikáspálinka* erős, örölt paprikával ízesített törkölypálinka, amelyet manapság is gyomorbántalmak, régebben pedig hideglelés ellen szoktak inni.

Szegeden ismereteseek, illetőleg emlékezetben élnek a hajdani polgári háztartások pálinkakeverékei is, amelyeknek *ágyaspálinka*, röviden *ágyas* a nevük. Ez Tömörkény jellemzése szerint olyan pálinka, amelyet többféle gyümölcsből, magból, levélből, virágból álló *pálinkaágyra* szoktak önteni, hogy minél alkalmasabb orvosság, minél ízelesebb ital legyen belőle. A pálinkaágyat nagyobb, széles szájú üvegben vetik meg. Van benne sárgafehér cukor, narancs- és citromhéj, mazsolaszőlő, szegfűszeg, fahéj, esetleg barackmag, gyömbér, meggy, dió is. Egyes tanyai gazdasszonyok ezeken kívül még pirított búzát, ezerjófűvet, birsalmát, jó erős, piros paprikahüvelyt szoktak beletenni. Ha a pálinkát leisszák róla, akkor tiszta pálinkával újra felöntik. Egy *ágyas* általában egy-két évig használatos. Volt külön *dióságyas*, *meggyeságyas* is. Ezeknek összefoglaló neve *nyáriágyas*, vagyis olyan pálinka, amelynek ágya leginkább friss gyümölcsből, főleg meggyből, dióból volt megvetve. A *téliágyas* viszont olyan pálinka volt, melynek száraz növényekből, köménymagból, szemesborsból, csillagánizsból, fűgéből, szentjánoskenyérből, fahéjból, szegfűszegből, sárgafehér cukorból volt az ágya.

Az *ágyaspálinkák* a régi liktáriumok, öreg patikák, tömör kolostori medicinaék elpolgáriasodott hagyományait és készítmódjait őrizték meg egészen a századfordulóig.

Hagyományokhoz ragaszkodó gazdasszonyok pálinkát szoktak csöppenteni a rétes, csőrege, hájaskifli tésztájába is, hogy omlósabb legyen.

*

¹³⁸ Napos tájak. 53.

A kávé nyilvánvalóan még a török idők maradványa, de népünknek még ma sem mindennapos itala. Erre utal a régi szólás is: *hírit hallotta, mint katona a kávénak*. Első szegedi említése: 1723. *Patronus uraknak vitt 10 1/2 oka és 3 litra kávéért 41 frt.*¹³⁹ A törökkávé mellett a gyarmati *olendisi* is hamarosan felbukkan. Egy oka törökkávé 1738-ban 1 forint 70 dénárba, fél font hollandi kávé pedig 65 dénárba került.¹⁴⁰

Az első hivatásos szegedi kávéfőző (Caffe coctor, másként: cavesidarius) egy belgrádi menekült görög volt, aki a tanácstól kávéfőzés (Caffe Coctura) megnyitására kapott engedélyt (1739). Nemsokára Czelenka Szavónak is volt már kávéháza (1744). A tanács tiltja, hogy üzletszerűen olyanok is főzzenek kávé, akiknek más foglalkozásuk van. Így egy cipészt is eltilt a kávémeréstől.¹⁴¹ A kávéház szó is még ebben a században bukkan föl. Tanácsi jegyzőkönyvben olvassuk: 1764. *Azért korbátsoltatott meg, miért mentem a Kávé Házbá*. Ebből az adalékból nem tűnik ki világosan, hogy még török, balkáni eredetű kávémerésről, vagy pedig már a német polgársággal meghonosodó bécsi jellegű kávéházzal van-e szó. A kávéházakról l. a Vendéglátás c. fejezetet.

A törökös kávéduttyán néven emlegetett kávéssátrak, rögtönzött kávémerések a két világháború között tűntek el végképpen a szegedi piacokról.

Parasztságunk körében — mint említettük — a feketekávé ivása voltaképpen még napjainkban sem általános. Idősebb katonaviselt férfiaknak még eszükbe jut a reggeli-re ivott, bő lére eresztett *katonakávé*. Tömörkény is megemlékezik a szegedi fiúk boszniai kávéfogyasztásáról.

Módosabb lakodalomban van hajnal felé cserépbögrékben a kávéosztás; álmoság ellen kínálják vele a vendéget.

A tejeskávéhoz, elsősorban asszonyok és gyerekek italához *cigóré* néven emlegetett pótkávé kevernek. Háborús időkben árpát is szoktak kávépótlékkul házilag porkölni.

*

A tea népünk ajkán *tëa, téjja*, azaz teafüvből főzött és cukorral, rummal, tanyán olykor borral, pálinkával ízesített ital fogyasztása aligha lehet parasztságunknál egy évszázadnál régebbi. Az üres teának, tehát amelyikbe szeszt nem öntöttek, *láv víz* a tréfás neve.

Manapság a gyógyító céllal főzött italokat is *tëa* néven emlegetik. Régebben *lëj* volt a nevük. Ilyenek köhögéssről a *bodzatëa*, a zilizgyökérből főzött *ejbistëa*, a *hárstëa*, *hársfatëa*. A *hërbatëa*, másként *meggyesumatëa* feketekávé sűrejével is összefőzve hasmenés ellen volt használatos. A mézzel is édesített *kamillatëát*, népiesebben *székfüvirágtëát* tea gyanánt itták. Az újkígyósi *vöröscsutkatëa*, vörös színű kukoricacsutkából, a *vöröshajmatëa*, a zabból, vöröshagymahéjból, cukorból, pemetefüvből főzött tápai *zabtëa* szintén köhögéssről volt fogantatott.

¹³⁹ Reizner II, 116.

¹⁴⁰ Reizner III, 505.

¹⁴¹ Tápay-Szabó Gabriella 73.

ASZTALI REND

A közösségben történő evés, főleg az ebéd és vacsora színhelye — lakást és munkahelyet egyesítő családi házakról, tanyákról lévén szó — évszakonként változni szokott.

Nyáridőben, amikor az udvaron levő nyárikonyhában főznek, az evés kinn a szabadban vagy az ereszet, vagy éppen a nagy eper-, diófa alatt, egyes helyeken, főleg tanyán a ház hátamögött, árnyékban történik a pusztá gyöpön. Az utóbbi esetekben sokszor egyszerűen gyékényt, lópokrócot, ponyvát terítenek a földre, és a családtagok félig oldalt ülve, erre telepednek rá. Ez a *gyöpasztal*. Ilyenkor hagyományosan és általában egy tálból esznek, amely a jobb kezük felől esik. Senkinek sem illik a kanálával más elé nyúlni, onnan venni. Másodlagos fejleményként mindenesetre már tányérba is merítenek. Ilyenkor a tányért kezükben tartják, és úgy esznek. Előfordul, hogy törökülésben ülve, a tányért ölükben tartják vagy a földre teszik.

Kint a mezőn természetesen az étellel megrakott tarisznya kerül a pokróc közepére. Ezt is hasonlóan ülik körül. Aratáskor kévéken is szoktak enni. Ilyenkor, ha meleg ételhez jutnak, a tányért a térdükre helyezik. Vigyáznak, hogy toklász ne hulljon bele.

Másik archaikus jellegű étkezési alkalmatosság a házilag készült négy lábú, számoly magasságú, nagyjából $1-1.50 \times 1-1.50$ m lapmretű *sámliasztal*, azaz evőszék, asztalszék. Könnyűségénél fogva megerőltetés nélkül vihető ide-oda. Szintén házilag készült négy lábú kisszékeken ülik körül. Jól bele lehet látni az asztal közepére helyezett tábla. Amikor a tálból kanalaznak, akkor a másik kézzel kenyeret tartanak alája.

„Asztalkendő gyanánt — írja Tömörkény¹⁴² — kenyérkaréjt szokás a kanál alá tartani, mert az elcsöppent ételért — messziről szedve — először is kár, másodszor meg nem tisztesség.” Öten veszik körül az asztalt. „Az öt kanál — folytatja Tömörkény — mintha hajósok csapkodnák evezőkkel a vizet, ütemesen merül a tábla, a hajnalpirkadástól napközépig munkában állott ember törekvő szorgalommal szedi ki a tálból az ételt.

A kanalak egyszerre haladnak a tál felé. A másik kézben tartott kenyerek is egyszerre állnak oda az edény széléhez, azután a kenyér és kanál egyszerre szorulnak a szájhoz. Az étel rohamosan fogy...”

Jellegzetes átmeneti evésforma, hogy a tányérba szedett ételt térdre téve kisszéken ülve fogyasztják el.

Mondanunk sem kell, hogy a rendes magasságú asztal is már emberemlékezet óta ismeretes és megszokott étkezőhely. Télidőben föltétlenül erről esznek már régóta. Szólások is fűződnek az asztalhoz. Akiknek nincs ebédre mit enniök, azoknak Kovács János hallomása szerint, *zállogba van az asztaluk*. Aki fényesen él, sok vendéget vár, az *nagy asztalt tart*. Aki kosztosokat fogad, az *asztalt tart*. Az asztalhoz fűződő hiedelmekről részben a karácsonyesténél, részben pedig a házkultúránál szólunk.

¹⁴² Szegedi parasztok és egyéb urak. 109.

Népünk sokat ad arra, hogy az asztalon ne csak állandó *asztalterítő*, hanem ezen még étkezési időben *abrosz*, *asztalabrosz* is legyen. Kérdezik is: *micsoda rossz köll mindön háznál? A felelet: abrosz*. Húsvét napján a tápaiak hófehér abroszt terítenek az asztalra. *Ebédhez tiszta abroszt kell teríteni* — írja Tömörkény¹⁴³ —, *hogy ne szüllessenek kopaszon a gyerekek.*” Aki kezét az abroszba törli, pattanásokkal lesz tele. Kultikus jelentőségére utal, hogy régi hagyományok szerint a karácsonyi asztalra terített abroszból kell vetni a gabonát. A hozzáfűződő egyéb hiedelmeket a karácsonyeste szokáskincsénél soroljuk föl. Annak az abrosznak, amellyel a kenyértésztát letakarják, *sütőabrosz* az alkalmi neve. Ez Tápén valamikor abból a háziszövésű vastag vászonból készült, amelyből a gazda aratógatyáját is szabták. Nyári étkezésnél az abrosz elmaradhat.

A szalvéta népünknel nem volt használatos, csak lassan terjed újabban.

A téli étkezés bent a konyhában, kisházban megy végbe. Nagyon halavány tápai adataink arról szólnak, hogy a szabadkémény vasára akasztott bográcsban és a konyha földjén gyújtott tűzön főtt ételt ott közvetlenül a földre telepedve, körülülve fogyasztották el.

Ismételjük, hogy a téli étkezés megszokott helye régebben a kisház, azaz téli lakószoba volt. A takaréktűzhely elterjedésével a konyha térfogata tágasabbá lett, azóta főleg itt étkeznek.

Parasztnépünknel dologidőben hagyományosan megvan a három fő étkezési idő: frustok, ebéd, vacsora, Ehhez járult még kemény munka, így aratás, hordás, cséplés idején a délutáni uzsonna is. A régi ráérősebb öregek télidőben kétszer szoktak enni: reggel 9—10 és délután 4 óra tájban.

A *frustok*, *furustok*, *früstök*, *fölöstököm*, újabban *röggeli* nem mutat olyan kialakult hagyományrendet, mint az ebéd és vacsora. Ezt az együttélő és dolgozó paraszti család sokrétű reggeli elfoglaltsága magyarázza: a jószágot kell ellátni, a felnőtteknek piacra, mezőre, szőlőbe, gyerekeknek iskolába különböző időpontban kell indulniok. A férfinép egy pohárka pálinkát vesz magához. Utána kenyér, szalonna, esetleg túró, főleg erőtúró, hozzá évszakonként zöldpaprika, vöröshagyma, hajában főtt krumpli.

A szegedi férfivilág a tejet, illetőleg teát, tejeskávét — a két utóbbi a századforduló táján vált népünknel általánosabbá — ma sem sokra becsüli. A forralt bort, jól berumozott teát azonban télidőben szívesen megissza. Az asszonyok, gyerekek azonban lassan kezdenek már rákapni itt is a tejneműeknek reggeliként való fogyasztására.

Amikor a gazdasszony egyéb dolgát abbahagyva ebédfőzéshez készülődik, tréfásan így adja tudtul *el kéne zavarni a macskát a tűzhelyről*. Tudvalevő, hogy a fázós macska szívesen fekszik ide aludni.

Főzés közben sor kerül az asztal előkészítésére, megterítésére is.

*

Az evőeszközök közül leghasználatosabb a *kanál*, utána pedig a *kés*. A villa igen lassan terjed. Tanyán, falun manapság is sűrűn megesik, hogy még a városi vendégnek sem adnak villát.

A népnyelvi *kalány* alakban is emlegetett evőkanál legősibb formájában egyetlen darab fából van faragva. Vagy házilag készült, vagy vásárban, leginkább kanalas tótoktól vásárolták valamikor. Új korában színesre festették. Feje kerek volt. Tápén

¹⁴³ SzN. 1912, 210. sz.

még lakodalomban is ilyennel ettek. Már tanyán is alig fordul elő. A múlt század dereka óta az olcsó fém-ből (bádog, cin) készült *högyös* kanál népünknel is általánossá vált. A kanálnak van *nyele* és *feje*, azaz evő része.

Tömörkénytől tudjuk,¹⁴⁴ hogy voltak régebben gazdasszonyok, akik főzésnél nem szerettek új fakanalat használni. Úgy vélték, hogy nyers szaga beleszívódik az ételbe.

A kanálnak az *övőkalány*, illetőleg az újabban terjedő *kávéskalány* mellett még számos megkülönböztetett fajtája van.

A *levesmerőkalány* más nevei *merigetőkalány*, *sződőkalány*. A leginkább disznótorban, lakodalmi konyhán használatos nagy kavarószerű, lyukacsos kanálnak, amellyel a habot szokták leszedni a levesről, abálóléről, hurkaléről és sült zsírról: *habszödőkalány*, *hurkaszödőkalány*, ha szítaszövetből van a feje, akkor *szítakalány* a neve. Hasonló, de kisebb, mindennapi háztartásban a leves átszűrésére szolgál a *szűrőkalány*. A fővésben levő étel kavarására kisméretű fakanál használatos, amelyet kenyérsütéshez, kovász fölverésénél *verőkalány* alkalmi névvel is illetnek.

A kanál, evőeszköz mai helye legtöbbször az asztal, almáriom, újabban kredenc fiókja. Régebben azonban volt *kalányos*, *kanalas* néven emlegetett külön kanáltartó is. Egyik fajtáját a tápaiak gyékényből készítették. Tréfásan manapság is mondják olyan kézben tartott holmira, amelyet nem lehet összetörni: *össze né törd, mint a gyékénykanalast*. Olyanok is mondják, akik esetleg a gyékénykanalasnak már színét se látták. A kanalasnak másik, szintén régi fajtáját faháncsból tótok készítették ládikaformára, csak a váza volt keményfából. Fődelet nem csináltak neki.

A kanálhoz, mint az evés legnélkülözhetetlenebb eszközehez számos szólás is fűződik. Aki dús vendégségre hivatalos, az *nagy kalánnyal öszik*. Ahol vendégség van, ott *sokáig fogdosik a kanalat*. Aki mindenbe beleavatkozik, az *mindönbe belekalánkodik, mindön léjbe kalány*. Másként *mindön mostlékba kalány az ű nyelve*. A ravasz ember Dugonics András szerint *cigánykanállal öszik*.¹⁴⁵ Aki iránt nincsenek kellő figyelemmel, az *úgy jár, mint akit önni hínak, aztán kalányt nem adnak neki*. A házas-társak között olykor elkerülhetetlen szóváltást, kisebb pörpatvart jellemzi: *tál, kalány nem esik csördülés nélkül*. Aki meghal, *létötte a kanalat*. Az ebédi öröm régi szőregi neve Kálmány följegyzése szerint: *Szépasszony kanala*. Az elnevezés mondai magyarázata úgy tudja, hogy Ádámnak meg Évának a paradicsomban nem volt vaskanaluk, csak fa. Azt mondták, hogy avval nem ehetnek, mert a szájukba beletörik. Az Isten azután vaskanalat csinált. Nagy ebédi örömet tartottak, amelyet azóta Szépasszony kanalának neveznek.¹⁴⁶

A kanálhoz, használatához néhány hiedelem és fűződik. Aki kanalát evés közben elejti, még abban az évben meghal. A kanalat nem jó a tányér szélére fektetni, mert a tápaiak szerint így az ördögnek támasztunk létrát és a megrontott étellel a gonosz az emberbe jut.

A másik igen fontos evőeszköz a *kés*, illetőleg a *bicska*, a szegedi alvilág nyelvén *spanga*. Gyerekeknek való kezdetlegesebb fajtájának *budli*, *bugyli*, *bugylibicska*, az elhasznált kaszavásból házilag készített kezdetleges késnek meg *kaszabudli* a tázlári neve. A kés és bicska között jelentésmegoszlás van: a bicska éle a tokszerűen kiképzett nyélbe csattantható. A kés éle nem hajtható be. Régivágású népünk a leves kivételével általában mindent késsel: késhegyre, bicskahegyre szűrva evett, azaz *bicska-högyezett*. A sűrűbb ételeket, amelyeket kenyérrel szokás enni, így a főzeléket, krump-

¹⁴⁴ A füst meg a főzés. SzN. 1911, 109. sz.

¹⁴⁵ Példabeszédek II, 103.

¹⁴⁶ Kálmány L., Gyermekijesztők. 6.

likását, krumplistarhonyát nem kanállal, még kevésbé villával eszik, hanem egy darab kenyeret bicskahegyre szúrnak és ezzel mártanak, vesznek föl igen ügyesen az ételből. Szalonnát, hideg húst, kolbászt kenyérrel, hagymával, zöldpaprikával a balkézbe fogva, jobb kézben a bicskával szokás enni.

Az éles késnek a néphit bajelhárító erőt tulajdonít. Így viharban a nagykest dobják ki az udvarra. Kálmány adata szerint¹⁴⁷ a keletkező támadásra, azaz kelevényre hideg kést tesznek. Olykor meg is keresztezik vele, hogy elműljék. Alsótanyán a váratlan ütés nyomán keletkezett daganatokat hasonlóan próbálják orvosolni. A *Boldogasszony ágya* néven is emlegetett gyerekágyba kést rejtenek, hogy a rosszat elriassza. Ezt olykor a gyerekágyas feje alá teszik, ha az asszony lelépett az ágyról a földre maga mellé kellett szúrnia, hogy a gonoszok ne bántsák.¹⁴⁸

A kés azonban bajt is okozhat. Így nem szabad élével fölfelé állítani, mert az ördög ráülhet. E tápai hiedelemmel szemben Tömörkény úgy tudja,¹⁴⁹ hogy „a bicskát azért nem szabad az asztalon élével fölfelé állani hagyni, hogy a járókelő anygálok meg ne vágják benne a lábukat”. Tejbe nem jó késsel aprítani a kenyeret, mert a szegedi tájon általános hiedelem szerint a tehén tőgye kirepedezik és véres tej jön belőle. Akinak kést ajándékozunk, annak Kálmány tudomása szerint is¹⁵⁰ elvesztjük a szeretetét. Ennek megelőzésére átnyújtáskor egy kissé meg szokás szúrni a késheggyel a megajándékozott kezefejét. A verbicaiak szerint Szent Iván napja előtt nem jó a gyümölcsöt késsel vágni, mert akkor abban az esztendőben sok jégeső lesz, meg *nyila*, azaz villámcsapás. A *jegyicska*, *jegykes* jellemzésére, a hozzáfűződő hiedelmekre a lakodalomnál kerül sor.

A *kés* szólásainkban is él. Akinak nem sikerül, amit akart, annak *beletörött a kése*, *beletörött a bicskája*. Mások vendégszeretetéről így szokás hálásan megemlékezni: *sokszor mögtűrültem náluk a bicskám*, azaz náluk vendégeskedtem. Ez a szólás fordítva is használatos: *sokszor mögtűrülte nálunk a bicskáját*, ő meg hálátlansággal fizetett. Az életlen késre mondják: *ennek a késnek is Bécsben borotfa vót az öregapja*. Az életlen késnek egyébként *békanyúzós* a tréfás neve. Az ittas, részeg ember *csuklik*, *mint a bugylibicska*.

Említettük, hogy a *villa*, szegediesen *vëlla* népünk étkezési kultúrájában lassan terjed. Találón írja Tömörkény egy tanyai disznótóri vendégséget jellemezve:¹⁵¹ „ami villa van a háznál, mind a tányérok mellé tették. Akinak nem jutott, annak ott van a háztető. A háztetőből kihúzott nádszálból könnyen farag villát az, akinek bicskája van. Olyan tökéletlen ember pedig nincsen, akinek bicskája ne volna.” Tápén csakugyan nádvillával ették valamikor a száraztészta. A *nádvëlla*, *nádkés* egyébként a régi lakodalmakban is szerephez jutott.

Polgárosuló parasztságunk körében természetesen már az *ekcájg*, vagyis evőeszközkészlet is terjedni kezd. Ünnepi alkalommal olykor már nem sajnálják használni sem.

A polgári készlethez tartozó, onnan leszivárgó, jellegzetes: nem keskenyedő pengéjű, lekerekített végű kést az alsóvárosi nép *barátkés* névvel illeti. A szó nyilván az alsóvárosi barátklastrom művelődési hatására mutat. Népünk idősebbje egyébként nem szeret vele enni, mert sem hegye, sem pedig jó éle. Akárhányszor félre is teszik és a zsebből előkerül a bicska.

Természetesen a *sótartó* is ott van az asztalon. Századunkban már a polgárias, porcelán forma járja: üregeiben a só, paprika, fogpiszkáló. A sótartó azonban Tö-

¹⁴⁷ Szeged népe II, 218.

¹⁴⁸ EA 2816. *Kálmány*.

¹⁴⁹ Napos tájak. V. 6.

¹⁵⁰ *Kálmány* I, 115.

¹⁵¹ Homokos világ. 9.

mörkény följegyzése szerint régebben kos szarvából is készült. Faragnak *seggönülő*, azaz laposfenekű kabakból is. Egy darab fából kifaragott, rátehető fődéllel ellátott, tarisznyába való fajtája is van. Régebben szegedi pásztorok is faragták, de nem karcolták, nem díszítették. Ha a nagylány eltöri a sótartót, akkor a gyeviek szerint hét esztendeig nem megy férjhez. Ha a lakodalomban dől fel, szerencsétlen házasságot jelent.¹⁵²

Odakerül még idejében az asztalra a vízzel telt *kandzsó*, esetleg nagyobb, literes füles pohár. Közösen ebből iszik az egész család. Karácsony és vízkereszt között piros almát tesznek bele.

Mint mondtuk, régebben a tanyán, de olykor még manapság is abból a tálból, bográcsból esznek, amelyekben az étel megfőtt.

Természetesen egyidejűleg már a múlt században is használatos a *tányér*, *tál* is. A tányér legősibb, egyszerűbb, de díszesebb formájában cserépből volt. Tanyai öregek emlékeznek a *fatányér* használatára is. Utal rá Kovács János is.¹⁵³ A fazekas kezéből kikerülő *cseréptányér* után a századforduló táján megjelenik népünknel a gyári *porcolántányér* és főleg gyermekek számára a zománcozott *vastányér* is.

A leves, főzelék, paprikáshús, száraztészta, kása tálban kerül az asztalra. A *cseréptál* helyére azonban itt is a *porcolántál*, illetve *bátoktál* lépett. Említsük meg a tányérhoz kapcsolódó szólásokat. *Úgy nézöm ki a nagy tálbú*: úgy gondolom, az a véleményem. *Az adósság mindönnap egy tálbul öszik az embörrel*: szüntelen gond a tartozás. *Nem jó az úrral egy tálbú cserösznyézni*: nem jó az úrféllével bizalmas lábon élni, mert baj lesz belőle. Néha még hozzátesszik: *mert meglün a magjával*. Az edények különböző fajtáiról, méreteiről egyébként a fazekasságnál szölvünk bővebben. Valamikor külön tál, fazék volt a zsíros, nagybőjtben az olajos ételek számára.

*

Ha a tanyai gazdasszony megfőzi az ebédet, akkor a távolabb dolgozóknak úgy ad jelet, hogy egy hosszú rúdon rossz ruhadarabot támaszt a ház végéhez. A fehér falon a *láz* néven is emlegetett alkalmatosság nagyon feltűnő. Olykor a kútgémre köt szalmacsóvát jeladásul, vagy egyszerűen fölengedi a kútgémet. Ezt természetesen előre megbeszélik.

A beérkező családtagok, napszámosok előbb kezüket, lábukat megmossák az itatóvályúnál. Forró nyárban meg sem törlik. Kint a mezőn a köcsögből egymás kezére csurgatott, öntött vízzel legalább a kezét meg kell mosni. Azért is, hogy tiszta legyen, főleg azonban hogy a kenyérhez méltóképpen hozzá lehessen nyúlni.

Az *ebéd* ünnepélyes, régies alakban *délebéd* hagyományörző családoknál, főleg ha a családtagok még egymás közelében, azonos munkaközösségben élnek és dolgoznak, közvetlenül a déli harangszó után kezdődik. Ezért mondják tréfásan, amikor a harang megszólal: *húzik mán a levesmarsot!* Iparkodik is mindenki idejében haza. A pontosság ilyen családokban tisztelet dolga is egyúttal.

Rendesen a gazda, családfő ül először az asztalhoz, csak utána telepedhetnek le a többiek. Valamikor a gazda mellett foglaltak helyet mindazok, akik már *embör-számba* mentek, azaz felnőtt férfiak munkáját végzik, tehát a legény- és a még egyke nyéren levő emberfiak. Ott volt a helyük — ha koruknál fogva már megillette őket — az ellátással szegődött béreseknek, napszámosoknak is. Asztalhoz ültek természetesen a család idősebb asszonytagjai, különösen ha már gyermeket szültek.

¹⁵² Kovács 375.

¹⁵³ Kovács 196.

A menyecskék, fölserdült lánygyermek a terítésnél, tálalásnál, felszolgálásnál serénykedtek. Hallottuk, hogy a múlt század derekán még úgy volt, hogy a menyecske dolgvégeztével odaállott az ura háta mögé, aki azután úgy adogatott neki az ételből. Mint mondták: *kéztű kapott*. Csak akkor volt joga leülni, ha már gyereket szült. Nem ült le a nagylány sem.

A gyerekek nem ülhetek, sok helyen ma sem ülhetnek a felnőttek asztalához. Vagy kisebb, alacsonyabb asztalon terítenek nekik, vagy a szoba földjére, küszöbjére, esetleg az asztal alá húzódva látnak evéshez. Előbb azonban hangosan imádkozniuk kell. Csak ha a köldökük már felér az asztal lapjához, akkor ülhetnek a felnőttek közé.

Nagy szégyen, amelyet a kívülállók szigorúan megszólalnak, ha az elaggott öreget nem ültetik asztalhoz, hanem külön adnak nekik. Csak a betegek, végképpen elesettek esetében lehet a hagyomány alól fölmentés.

Régebben, sok tanyai helyen még ma is a gazda szokta fölszelni a mellette levő kenyérkosárból kivett kenyeret. Ha elfogyott, tőle kértek. Másnak, még magának a **gazdasszonynak** is illetlen dolog lett volna közvetlenül kenyérért nyúlni. Egyes helyeken, így régi ószentiváni családokban másodsorra már minden felnőtt vágthatott magának a gazda kenyérvágó késével kenyeret.

Régi vágású családban elképzelhetetlen, hogy a férfiak kalapjukat, sapkájukat a fejükön hagyják evés közben. Ha valaki mégis megfedkezne, rászólnak, hogy talán veréb van a kalapja alatt.

Ma már az imádkozás szinte teljesen elmarad. Öregek, tanyaiak azonban még eléggé ragaszkodnak hozzá. Hagymányosan ezt a liturgikus eredetű szöveget mondják: *Mindönöknek szömei Tébened bíznak Úristen. Té adsz nekik eledelt alkalmas üdőben. Fölnyitod szent kezeidet, betöltesz mindön élöket áldásiddal. Dicsőség az Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek*. Imádságukat a felnőttek magukban mondják el. Az imádkozás sokszor csak egyszerű keresztvetés. Öregek egyéni szokás szerint a tányérjukra is keresztet vetnek.

Akit nem várnak meg az ebéddel, annak Csaplár Benedek szerint *az ajtóra írják a kanalát*. Aki elkésve érkezik haza, és már áll a családi ebéd, vacsora, az otthoniak így fogadják: *balkézzel vártunk*. Tápén: *elvesztötted a vaskót*. A vaskó a múlt században olcsó bicskafajtát jelentett. A saját hibájából elkészt családtag ilyen alkalommal sok helyen nem ülhetett asztalhoz, de azért természetesen nem maradt éhen. A megkéső családfőt minden körülmények között illik megvárni.

Mindig a gazda vesz először, kivéve ha nagyon ritka, érdemes vendég ül az asztalnál. Általában ezt mondja: *fogjunk hozzá*. Vagy: *ögyetök, nē várjatok uralást, nē uraltassátok magatokat*. Ha a család tagjain kívül más is ül az asztalnál, így biztatgatják: *inni köll, önni köll, a heverő vendég nem köll*. Másként: *ögyünk, szépek Palámba a nagy házak, templom alatt a kúdúsok!* Értelme: együnk, ne törődjünk a holnappal. Tréfás biztatások: *ögyetök tótok, möghalt apátok*. Más: *ögyetök, nyőjjön a bögyetök*. Ismét más: *ögyetök, nem köll szégyöllőskönni, mint otthon*. Ne tétovázz az evéssel: *vagy ögyél, vagy ögyet tögyél, azaz kelj föl az asztaltól*. Aki jóllakásig eszik, az *ögyest, versöst öszik a hasával*. A *nagyöhető*, nagytétű: *annyit öszik mint a ló*. A kisétű: *annyit öszik mint a madár*. Másként: *madárétű*. A mohó ember: *úgy öszik mint a sáska*. A jó étvágyú ember: *mögöszik még a patkószöget is*. A cselekedetnek vállalni kell a következményeit is: *amit főzött, ögye is mög*. A jó házasság próbája: *majd mögtudjátok, ha majd mán kilenc nagypéntöki gubát mögöszitök*. Egyenetlenkedő újpárra mondják a tápaiak: *ezök sē ösznek mög hét karácsonyi szilvát*.

Ha valaki akkor toppan be a házhoz, amikor a család éppen az asztalnál ül, mentegetőzik és ezt mondja: *jó étvágyat az ebédhön!* Felelet a vendég kora szerint: *gyere, gyűjjék, ögyék kend velünk!* Ha a vendég már túl van rajta, akkor ezt mondja: *csak Isten áldásával, mögvót mán!* Ha még nem ebédelt, csak ennyit szól: *csak Isten áldásával*. Ekkor ha nagyon késztetik az evésre, elfogad valamit. Olykor udvariasság-

ból azt mondja, hogy most nincs étvágya, öregesen *apetitussa*, tápaiasan: *epetussa*. Ha végképpen megtagadja az evést, tréfásan ezt mondják a házbeliek neki: *ha nem ösző, annyi mintha tönnél hozzá*.

A vendég gyereket, terhes asszonyt föltétlenül megkínálják, mert ha nem adnának, az a hiedelem, hogy a gyereknek árpa nő a szemén, az asszony pedig elvetél. Nem ő kívánja ugyanis meg az ételt, hanem a magzata. Mint mondják: *lőgyön mög a Péitörkéje*. Ferenczi János a szólást így is hallotta: *elveti a petikéjét*. Tápai hiedelem szerint gyerekágyas asszonymak mások előtt nem szabad ennie.

Tanyahelyen, nyáridőben ilyenkor résen vannak a kutyák is.

„A láncos eb — írja Tömörkény¹⁵⁴ — ilyenkor ugatni kezd. Sajátos, éles, rövid vakkantásaiból tisztára ki lehet olvasni, hogy azt kiabálja befelé: hé, rólam el ne feledkezzetek.

A kisebbik kutya azonban, amelyek nincsen láncon, nem szól semmit, hanem bejön az ereszet alá. Leül az ebédelőkkal szemközt. Söpri a farkával a földet, a fülét hegyezi, és kérő szemmel tekint az emberekre. Akinek a tekintete éppen a kutya nézésével találkozik, vet neki valamit a földre. Egy darab főtt krumplit a kanálból, vagy egy kis kenyérhéjat. Azt úgysem eszik meg. A tanyai ember nincsen barátságban a kenyér héjával... Bizonyosan azért nem eszi, mert a kemencében sütött kenyér aljába apró széndarabok is beleégnek...

A Sajónak csak azért vetnek egy keveset külön is, mert így tartja a szokás... Ha valaki falatoz, azután a kutya ránéz, aztán a falatozó mégsem ad a kutyának, akkor az embőr nehéz szömfájásba esik.”

Egyébként általános szokás, hogy evés előtt először a kutyát, macskát elégitik ki. Ennek öregek máig is emlegetik azt a mondai háttérét, hogy Isten a bűnbe esett emberiséget úgy készült megbüntetni, hogy a kalással telt búzaszáron semmit sem akart hagyni. Szent Péter azonban a markába kapta a búzaszár felső végét, hogy legalább a kutyáknak, macskáknak maradjon ennivalójuk. Ebből jut most az embereknek is. Magyarszentmártoni változat szerint Szűz Mária kutyája és macskája kedvéért maradt meg a búzakarász.¹⁵⁵

Az ebéd népünknel egészen a legutóbbi időkig két fogásos volt: leves, utána kedden és pénteken száraztészta, más napokon keményfőzelék: töröttpaszuly, krumplikása, sárgakásából készült keménykása, zöldfőzelék. Föltét nem mindig volt, vagy háziszalonnából sült töpörtő, főtt füstölt hús, ritkásan hentestől, mészárszékből való friss hús. Szombaton egytálétel szokott az asztalra kerülni: paprikáskrumpli, krumplistarhonya savanyúsággal, esetleg — ha még volt belőle — egy-egy darabka belefőzött házi füstölt kolbásszal. Vasárnap húsleves, utána főtt levestűs vagy paprikás belefőzött krumplival, újabban nokedlival, sőt csíkba vágott tésztával, savanyúsággal. Az ételeknek készítés és évszakok szerint való részletezését máshol végezzük el.

Az ebédet lehetőség szerint valami *konfek*, *konfet*: édes, ízletes sütemény, nyers vagy főtt gyümölcs, sült tök, dinnye, főtt kukorica zárja le, amelyet a gazdasszony sokszor meglepetésnek szán a népe számára. A szó már a XVIII. század polgári ételkultúrájában is előfordul. Azokat az abban az időben még patikában készült ingyenc befőtteket (*confectum*) jelentette, amelyeket a Város előkelő vendégeinek szolgált fel.¹⁵⁶

Ha mindent megesznek és kenyérbéllel a tányért is tisztára törlik, azt mondják: *szép üdő lössz*. Ha már kevés étel van a tál fenekén, akkor így biztatják egymást az elfogyasztására: *lőgyön tiszta üdő*. Ez is járja: *inkább a has fájjon, minthogy ez a kevés mögmaradjon*. Ha fiatal nem eszi ki rendesen az ételt a tányérjából, vagy az étel rátapadt zsírját, levét sem töröli körül, annak *rücskös lössz a mátkája*.

Ha az ember szájából kiesik a falat, akkor valaki sajnálja tőle. Ha az étel a légcsőre megy és köhögtet, akkor *cigányútra mönt*.

¹⁵⁴ Mezei népek. SzN. 1912, 210. sz.

¹⁵⁵ Világunk alakulásai 34, 36.

¹⁵⁶ Reizner III, 210.

Ebéd végén fohászokadás: *hállá Istennek!* Gyerekek így mondatják: *hállá Istennek, jól tartott a Jézuska.* A felnőttek magukban végzett alsóvárosi imádságának zsolnárszövege: *adjunk hállát az Úrnak, mert ű jó és irgalmassága örökké tart.* Alsótanyaiak imádsága: *hállá Istennek, jól tartott a Jézuska. Adjon mindön szűkölködő szögényöknek, árváknak, özvegyöknek, énnéköm is édös Jézusom.* Az imádság sokszor már az evés végén is elmarad, de a kereszttetés különösen idősek körében még él. A kalap ezután ismét visszakerül a férfinép fejére.

Evés végén a fogat körömmel, bicskaheggyel, megfaragott gyufaszállal, cirok-seprő szálával szokás kitisztítani. Tanyán használatos még a *glédicstüsök* is.

*

Tekintsük most meg, főleg Tömörkény látása után, azoknak az egyszerű embereknek ebédjét, akiknek a vasárnap és ünnep kivételével nem volt, nincs módjuk családjuknak meghitt közösségében ebédelni. Tömörkény fölülmúlhatatlan szemléletes-séggel örökíti meg a régi napszamosok, építőmunkások, városi szegényemberek ebédjét.¹⁵⁷

„A munka még áll az épületnél, de a dél már közeleg, a nap magasan áll. A munkás kezdi érezni, hogy éhes, és várja, hogy mikor húzzák a levesmarsot. Bár neki nem a toronyban húzzák, mert a toronyórának különféle járása van... Ennélfogva, hogy tévedés ne eshessen, a pontos időben kezdenek verni egy karó oldalán egy vasdarabot valami akasztóvassal. Az ácsok, téglahordók, kőművesek, a fuvarosok erre mind megállnak... Mikor a delet zörgeti a vas, asszonyok szoktak előjönni az utcákon, akik hozzák az emberüknek az ebédet. Vagy a fehér kosárban, vagy amabban a feketében, a födelesben, ami már urasabb állapot. De hozzák kosár vagy garaboly nélkül is, tiszta fehér kendőbe van kötve a szilke, kinek milyen a módja...

Ez így dukál. A poros, meszes, kopott munkásgúnyájú ember mellé, hol egy kis ülőhelyet vagy árnyékot találnak, így kiöltözködve telepszik le az asszony. Mellé nemigen, hanem leginkább szemközt vele. Csönd van. Az asszony néz az emberre, az ember hallgatag...

A fuvarosember — írja tovább Tömörkény — délben leginkább száraz eledellel él, annak nem hordja utána az asszony az ételt. Ez onnan van, mert nem is lehet. Mert nem tudhatja, hol éri az embert a dél. Ott-e ahol fölrakodik, vagy amott, ahol a téglát lerakja. A fuvarosnak az eledele ennél fogva vele van. Piros kendőben szokott lenni, és föl van kötve a lónak a hámjára, a hátallószijnak a karikájára. Kenyér van benne, meg leginkább szalonna, olykor kolbászdarab. Olykor pedig nem más, mint kenyér, de nem sok.”

A mezőn dolgozó alsóvárosi, tápai ember szorgos dologidőben szintén csak este ehetik meleget, napközben szárazon él. Ha a távolságok elérhetőek, akkor aratás, hordás idején azonban a kintiek is meleget kapnak, amelyet valamelyik serdülő gyerek visz ki, olykor kocsin is, hozzájuk. A forró leves: főleg bab, krumplisgaluska cserépköcsögbe, újabban fölül fogantyúval ellátott, zománcozott bádoggannába kerül. A szárazfőzelék tálba, kaszrojba, főtt füstölt hússal a tetején, amelyet éppen ezekre az időkre tartogatnak. Kocsin az ételt kosárba ágyazzák és még szalmával is körülbélelik. A gyalogos ételhordás közeli földre, szérűskertbe, kendőbe kötve, garabolyba rakva történik.

Az aratók, gabonahordók, cséplőmunkások helyszínen készült ebédjéről, a gyerekágyas asszonynak vitt ételről a megfelelő helyen még majd megemlékezünk.

Otthonuktól huzamosabb ideig távoléló, főleg *arató*-, *kubikos*-, *nádvágó*-, *gyékényvágóbándák* 5—6 tagja, lehetőleg egy kunyhóbeliek össze szoktak állani és mint mondják: *egy bokrácson vannak*. Vagy egymást váltogatva szoktak főzni, vagy pedig közös egyezség szerint, állandó szakács válik ki közülük, aki az étel ízét jól meg tudja adni. Természetesen legtöbbször csak gyorsan készülő ételeket: paprikáskrumplit, krumplistarhonyát, pörkölttarhonyát, suhantékos tésztalevest főztek.

¹⁵⁷ Új bor idején. 220.

Ebéd után, különösen nyáridőben az idősebbek, mezei munkások, napszámosok *bókolni, bóbiskolni, bóbiskálni, szundikálni, szunnyanni, szunyogolni, humni* szoktak. Másként *delelnék, lédelenek, hevernek, lèhevernek, lédülnek*. Ez a pihenő történhetik az asztal mellett ülve, rágyújtva is. Általánosabban azonban nyári meleg időben árnyékot keresve: férfiak a kabátjukat, asszonyok pedig a kötőjük sarkát teszik févaj gyanánt fejük alá. Idősebbek a kiságyon, priccsen nyújtózkodnak ki, ezért ugyanis a rendes ágyat, megszokott fekvőhelyet nem bontják meg.

Talán itt említjük még azt is meg, hogy tanyai emberek jószág, eke után ballagva szintén tudnak egy kicsikét „humni”.

*

Nyáron, kemény munka évadján délután úgy öt óra tájban, azaz *uzsonnyaidőben* sietve esznek valami szárazat: szalonnát, kenyeret és ha már van: zöldpaprikát, görögdinnyét, gyümölcsöt.

Majd elkövetkezik a *vacsoraüdő*, maga a *vacsora*. Valamikor úgy vélték, hogy pénteki napon akkor már megszűnik a húsevés, zsírralfőzés, ízesítés tilalma, ha az *esthajnali csillag, vacsoracsillag* már feljött. Felfogásuk szerint tehát — mondjuk — lehetett zsírral rántottát sütni.

A vacsora egyébként legtöbbször ebédmaradékból, vagy a reggelihez hasonlóan, hideg ételből, így szalonnából, túróból szokott állani. Tanyán leginkább frissen főzött, gyorsan készülő tarhonyaleves, tésztaleves, pirított tarhonya, krumplistarhonya, keménykása, télen kukoricagöldényleves. Tejneművel nem bővelkednek, mert ezt a piacra szánják. Aludttejnek, tarhónak csak a pásztorok voltak valamikor bővében. Vacsora idején a tanyai gyereket egy karaj kenyérral sokszor fölküldik az udvarban álló fára eprezni.

Nagy szégyen a gazdasszony számára, ha az étel nem sikerül. Az elrontott, piszkosan készített ételnek *mancs*, a fölöslegesen sok ételnek *dzsadzsa* a gúnyos neve. Ilyenkor a gazdasszony — főleg mert a várt vendégek elmaradtak — csak *lédzsadzszáli* hiába a sok enivalót.

A koldusok ételalamizsnájáról megfelelő helyeken, az úti enivalóról pedig a búcsújárásnál, vásározásnál emlékezünk meg.

DOHÁNYZÁS

A dohány élvezetétől népünk kezdetben idegenkedett. Eleinte nyilván a törökös-ség hírébe keveredett, aki rágyújtott. Akik tehát először rászoktak, azok a közösségi hagyománnyal szembekerültek. A gyakori tűzveszélyek miatt a hatóságok is lehetőség szerint tilalmazták, korlátozni iparkodtak a dohányzást. Egy 1720-ból való tanácsi rendelet megparancsolja: *mivel pediglen a pipások nád között és falak alatt mintegy gondtalanul dohányoznak és az illetén rossz szokásokbul tűzbeli veszedelem és városunknak elfelejthetetlen kára félő, hogy következhetnék: azért mindenek, valakik piaccon, utcákon, úgy falak alatt mindannyiszor, valamennyiszor dohányozni láttatnak és tapasztaltatnak, hat forintra büntetettek.*

A dohányhoz fűződő gazdag szegedi mondavilágban valami végletesség tükröződik. Egyrészt bűnös téteménynek, lázadásnak vallja a dohányzást, másfelől azonban fölismeri a gazdasági hasznosságát is, amikor azzal nyugtatja meg magát, hogy Isten ajándékozta az embereknek.

A majdáni dohánykertész-hagyomány szerint¹⁵⁸ az ördög találta ki a pipát, kártyát, puskát meg a kocsmát. A pipát úgy eszelte ki, hogy dohánnyt ültetett. Aztán ráült a dohánybálára, kötegre, csinált pipát is, és úgy várta az embereket. Aki arra ment, megkínálta dohánnyal.

Ezök előtt a népek — mesélte Tombác János¹⁵⁹ — nem ügön dohányoztak. A kocsmába az ördög mögtömött egy nagy pipát, aztán rágyújtott. Erögette a bodor füstöket, pipálgatott. A népek nem láttak még ilyesmit, mög is bámulták. Az ördög észrevette, hogy a téteménye tetszik nekik. Hát kérdözgették is tüle, hogy mire jó ez a füstölés. Az ördög dicseködött: még pipáltok, nem kő gondolkoznotok, szórakoztok vele. Gyútsatok hát rá!

Adott is az emböröknek egy-két szivást a pipájábú. Olyan is vót, aki még pipát is kapott tüle. De olyan dohánnyt adott, hogy az embörök nem gyözték a pipát gyútotatni. No aztán egygyik is, másik is ékezdött káromkonni. Szidták a dohánnyt a mestörivel együtt.

Az ördög örült, hogy vannak mán hívei, mē kezdenek káromkonni. Kérkődött vele az Istennek is. Erre az Úr azt mondta neki, hogy inkább nevetesse mög őket...

Verbicai monda szerint az első gyilkosság kocsmában történt. Az ördög ellopta az embernek a pipáját. Akinek a pipája elveszett, agyonütötte az embertársát, mert arra gyanakodott. Pedig az ördög rejtette el a pipát.

Alsóvárosi, szőregi, jázovai hagyomány szerint amíg az emberek nem pipáltak, addig bugyborékolnak, vagyis magukkal hordott vizet bőgréből nádszállal a szájukban kifújtak, bugyborékot eresztettek. Ez a vízözönt, majd pedig a szivárványt jelképezi a monda szerint. A pipa viszont azt jelenti, hogy a világ ezután majd tűz által pusztul el, hiszen az emberek szájukban tüzet hordanak. Ettől fog majd a világ elpusztulni. Bővebb verbicai hagyomány szerint: amikor az emberek már nem tudnak szégyent, a gyermekek apjuknak, anyjuknak nem engedelmeskednek, hiába mondják nekik, hogy ne

¹⁵⁸ Világunk alakulásai. 14.

¹⁵⁹ Tombác János meséi 559.

pipájanak. Amikor mindenki pipál, akkor pusztul el a világ. Már majd ott vagyunk, mert a gyerekek is pipálnak már. Az újszentivániak is így tudják, hogy az ördög szórta szét a dohány magját. Valamikor víz által veszett el a világ, meg az ember. Az ördög most azt akarja, hogy tűz által pusztuljon el.

Kálmány szerint a pipa nyilván Noé¹⁶⁰ áldozatát, fűsteresztését is jelképezheti népiünk hagyományörző tudatában. Utal a füstáldozat, tömjénezés világára, így az indiánok békepípjára is. Jellemzőnek érzett hagyományként idézi a híres temesközi dohánytermelő falu, Szaján legényeinek szokását: összejövetelük alkalmával már messziről felszólították egymást a pipa és dohányzacskó vetésére. Ilyenkor egyik a másikhoz dobja a sajátját. Nem volt baj, ha a cserével rosszul is jártak, mert a következő alkalommal túladtak rajta. Kálmány szerint ez a barátság kifejezése volt.¹⁶¹

Nyilván ezzel a szokással függ össze valamiképpen a parasztbravúroskodásnak *pipaütés* néven emlegetett régi tanyai szokása: poharazás közben makkjánál fogva összekoccintani a pipát, hogy amelyik rosszabb anyagból van, az eltörjön.

Egy lőrincfalvi monda szerint¹⁶² Szent Péter egy gaznak elvesztését, megsemmisítését kérte az Úristentől, mert vándorlás közben befogta, azaz beszenyvezte a ruháját. Az Úristen azt mondta Péternek: ne bántsuk, mert drága fű ez. Ebből él majd a világ nagy része. Így maradt azután meg a dohány.

*

A dohányzás legrégebb eszköze a *pipa*, öregek ajkán olykor *pípa*. A belevaló *pipadohány* akkor ízlett igazán, ha nem *trafikdohány*, azaz állami készítmény volt, hanem *szüzdohány*, már említett sövényházi néven *magyardohány*. Ehhez természetesen csak nagy viszontagságok után, csempészettel lehetett hozzájutni. A *dohánykufa*, *dohánykupec*, *dérgovác*, tréfás újkigyósi néven *bátyus*, *nappnyugati bölcs* (miután leginkább éjszaka jár) hallatlan furfanggal, olykor vakmerőséggel gondoskodott akárhányszor a hivatalviselő nagyurak dohányjáról is.

Nagyhirű dohánycsempész volt a múlt század utolsó évtizedeiben itt a Városban *Netu Márton*. A szegedi tájszólásban *netu* nemtudomkát jelent. Márton igazi nevét nem ismerjük.

Viselt dolgait Tömörkény örökölte meg: „A házat, amelyben Alsóvárosban lakott, vigyázták állandóan, hogy rajtaüthessenek. Föl is dúrtak ott kamrát, pincét, padlást, de sehol a dohánynak nem tudták nyomát találni. Az rejtély maradt, hogy Márton útközben hova és hogyan dugdosta el a kincseket.

Netu herével megrakott kocsival jött át a hídon, fekete pápaszem az orrán, a szűr kifordítva. Ki gondolta volna, hogy a here alatt dohány van. Kukoricaszár között is behozta, pedig Arad megyétől idáig sok falun, városon keresztül kellett haladnia. Hajtott Netu néhány hitvány bürgét is mint juhász, és a számarháton, a számarnyeregben, amint zsákban a juhász szokta az élelmét vinni, volt a dohány. Az sem volt utolsó, hogy az üres kocsinak az aljára volt kötve a vásári etetőponyva: abban jött be a kincs. Sötét éjszakákon segítettek a vízenjáró ladikos emberek is, s a ladikok csendesen faroltak oda a vízimalmok oldala mellé. Ki gondolt volna arra, hogy a csöndes vízimalmok búzaörlés helyett dohánnyal foglalkoznak? Ki gondolt volna arra, hogy a hídon átjáró menyecskek miért olyan kövérek, talán húsz szoknya van rajtuk tápai szokás szerint? S ki gondolta volna, hogy aratás után az ide-oda húzgált cséplőgépekben dohány van? Jó, hogy repülőgépek nem voltak még abban az időben, mert Netu alighanem még a levegőn át is vitte volna a dohányt, hogy a tekintetős urak éhön ne maradjanak valahogy.” Máskor hazatérő radnai búcsúsnak álcázta magát, aki ekhős kocsiját viraggal, szentképpel, templomi zászlóval ékesítette föl, felesége pedig jámbor énekeket énekelt.

*

¹⁶⁰ Világunk alakulásai. 48, 69.

¹⁶¹ Uo 65.

¹⁶² Uo. 20.

A pipaszár célszerű szegényembernek nem került pénzébe. A meggyfaszár alkalmas meggyfaágból, a gyűrűceszár pedig gyűrűceből, gyűrűcebokor (solidago) ágából készült. A bojtár „gyűrűceszárból füstöl: maga vágván — írja Tömörkény¹⁶³ — a bokorról, maga sütvén ki a belét dróttal, és maga faragva meg alkalmasra.” A pipaszársütővas tüzesített egyenes drót volt.

„A pipákban — fejtegeti Tömörkény¹⁶⁴ — különféle szárazak vannak, s a szárazak a fogak között ismét különféleképpen állanak. A dacos ember foga között a kurtaszár magasra ágaskodik, a makrapipa kupakja majd kiveri a szemét, de neki így van ez jól. Hosszabb, gyűrűceszár egyenesen állván a fogak között, gondolkodó elmére mutat. A meggyfaszár, amelybe nagyobb pipa is dukál, s ennél fogva lóg a fogakból lefelé a készség: képviselője a csendes gondolkodásnak és lassú munkának, mivelhogy nyilvánvaló, hosszúszerű pipa mellett nem lehet valami gyorsan dolgozni.

A pipaszár csontszopókájának *csutora*, *pipacsutora* a neve. Az otthon készített szár végéről egyszerűen csak lehúzzák a kérget, érdességét elsimítják és már jónak is találják.

A pipa megtömése, eligazítása újjal történik. Szükség szerint való fellazítására a pipaszurkáló szolgál: fogóval ellátott, erős rézdrót. Régebben késesek készítették. A régi *puskások*, *pákások* pipaszurkáláshoz valamikor gém- és golyaorrokot is árultak a piacon.¹⁶⁵

A rágyújtás¹⁶⁶ valamikor a *késség* segítségével történt. Erről az első világháború idején, amikor sok kihaltak hitt hagyomány újjászületett, Tömörkény is szól.¹⁶⁷

Jegyezzük még meg, hogy ismeretes volt a *páklyatapló*, vagyis a gyékény virágából készített tapló is. Ezt úgy készítették, hogy a kukoricacsutka hamuját leforrázták. Ennek a levében főzték ki az apróra tépett páklyát, utána pedig kiszáritották. Így vattaszerű anyaghoz, a páklyataplóhoz jutottak, amely csiholásra kitűnően alkalmas volt.¹⁶⁸ Hajdanában a pákások, majd pedig a tápaiak árulták a piacon. Kovács János szerint az *aranygyopár* (*Gnaphalium arenarium*) levelét tapló gyanánt használta a tanyai nép.¹⁶⁹ Ez volt a *gyopártapló*, amely Dugonics Andrásnál is előfordul. *Jó ám mind acélod, mind kovád. Nem csoda, hogy a taplóba hamar ütöttél. Jól meg-üszögöléd gyopárod.* Máshol: *Elő-vötte a Fő-pap Űres ugyan, de csonka-csúcsra vágott öblös tükörét, melynek soron levő tüzellőire Gyopar-taplóját egyengetvén, hamar föl-gyújtotta azokat a száraz vesszőket.*¹⁷⁰ A *bükkfatapló* emlékezetét Tömörkény őrizte meg: felvidéki tótok árulták.

Kérges tenyerű öregek olykor ujjukkal vettek ki kisebb parazsat a tűzből és ezt helyezték megtömött pipájuk tetejére. Polgárok ismerték a fidibuszt is.

A gyufa, öreges nevén *masina*, kezdetben kénes volt. Innen a *kényösmasina* név. Lassan kapott lángra. Sokszor a feszes nadrágszáron végighúzva is meggyulladt. Pénzt kellett érte adni, tehát férfinépünk nagyon takarékosan bánt vele. Szél ellenében is rá lehetett gyújtani, csak érteni kellett a módját.

A dohányhoz, pipához néhány szólás is kapcsolódik. Bajban, kellemetlen helyzetben van: *rosszul ég a dohánya*. Ügyefogyott, bamba: *kevés a vágott dohánya*. Megverte, ellátta a baját: *mögvágtá, mint bérös a dohányt*. Ami nagyon keveset ér, az *nem ér*

¹⁶³ Gerendás szobákból. 35; Egyszerű emberek. 274; Herman O., A magyar pásztorok nyelv-kincse. 213.

¹⁶⁴ Hajnali sötétben. 336.

¹⁶⁵ SzN. 1911, 191. sz.: *Lakatos K.*

¹⁶⁶ Hajnali sötétben. 355.

¹⁶⁷ A kraszniki csata. 131.

¹⁶⁸ Nyíri A., Pákász szavunk története. NéprNyud. II (1958), 1139.

¹⁶⁹ Kovács 488.

¹⁷⁰ Etelka I, 77.

egy pipa dohányt. Akinek jól van a sora, *könnyen pipál.* A haszontalan fickó, jómadár más neve: *jópipa.* Ami nem igaz: *mesebeszéd, pipafüst.* Találós kérdés: *télön, nyáron fűlik, mégse melegszünk mellette.* Játékos szóhabarlat, amelybe beletörik az ember nyelve: *pipakupak, papkalap.*

A pipálás mellett való beszélgetésnek *pipaszó,* a kubikosok, aratók munka közben való rövid pihenőjének *pipahuja* a neve. Ez addig tart, amíg egy pipa dohányt el nem szívnek.

A pipa olykor az egészséget is szolgálta. Égő pipára beléndekmagot raktak, hogy belélegzett füstje szüntesse meg a fogfájást. Csak ilyenkor került rendes fehérnép szájába pipa.

Szóljunk arról is, hogy ínségben, háborús időkben dohány helyett az ember nép krumplibokor szárított és összetört levelét, szárított konkolyt szokott pipálni.

*

Most pedig nézzük magát a pipálást. A beleváló szűzdohány rendszeren levelesdohány volt, amelynek titokban végzett vágása a pipás embernek különös örömet, ünnepi passziót jelentett. Csaplár Benedek az egyszerű fölvtárasra összegyűrt dohánylevélnek *tűret* nevét is hallotta. A dohányvágás szertartása zárt ajtók mögött ment végbe. A *dohányvágó* keményfadeszkából készített, gillotinszerű vágószerkezettel ellátott lap volt. Tömörkény István tanyai *késfa* nevét is hallotta. Egyszerű fajtája a *dohányvágókés* néven emlegetett, nyélbe erősített elhasznált kaszanyél.

Módosabb házaknál volt *dohányszita* is. Ez egymásra illeszthető kettős szita, amelynek felső, sodronyszövetű részében tartották a dohányt. Ennek pora, a tubák az alsó, hólyaggal ellátott részbe hullott alá. Az oldalát sokszor színezték és rézfejű szög-gel is kiverték.

A dohánytartó faedénynek temesközi neve *kuti, dohányoskuti.* Ismeretes, hogy a *kuti* török jövevényszó a szegedi népnyelvben. Egyébként födeles cserépedényt is használtak erre a célra. Ezekből került azután napi fogyasztásra a zsebben hordott zacskóba.

A *dohányzacskó* harisnyaszárból, disznóhólyagból, ürgebőrből, kostökből készült. Abból, ami éppen elérhető. A kostöket a szűcs valamikor szépen ki is sallangozta, hímezte. Ez a szokás egyébként már régen elmúlt.

Maga a pipa is már inkább a múlté. Siető korunkban egyszerű emberek sem érnek rá nyugodtan, mintegy szemlélődve pipálni.

Anyaga szerint van *cseréppipa* és *tajtékpipa.* Az agyagból égetett cseréppipának volt *selmecsi* és *debreceni* fajtája.¹⁷¹ A régi szegedi példabeszéd szerint *Döbröcönbe pipáért, Szögedébe dohányért.* Akadt azonban számos, *pipás* néven is emlegetett szegedi fazekas, aki kitűnő cseréppipát készített. A megfelelő agyagnak *pipaagyag* volt a szakmai neve. Erről már közelebbit nem sikerült megtudnunk.

Tajtékközből készült az ünneplő, polgáros, jogazdás *tajtékpipa,* amelyet annál értékesebbnek tartottak, minél barnábbra érett. Ez rendszeres hosszú, türelmes szívással következett be. A kő egyik fajtájának *tükörtajték* volt a neve. Olcsó tajtékszerű anyagból készült régebben a *paszúrpipa.*¹⁷² Ha a tajtékpipa megrepedt, kettétört, akkor a *pipacínöző* hozta rendbe.

¹⁷¹ Hajnali sötétben. 366.

¹⁷² Cserzy M., Kint a pusztán. 143.

„Makokban kettészakadt tajtékpipának — írja¹⁷³ a szemtanú Tömörkény — a reparáló orvosa volt a pipacinező. Mestersége tudománnyal járt, mert a kettészakadt alkalmas pipákat egyberagasztani tetszetősen kellett. El lehet mondani, hogy az olvasztott cin szép tulipánformákban, meg eperfalevél alakjában futott szét a tajték faragott oldalain. A cinezés ilyképp némely hozzáértők kezében oda-fajult, hogy érdemes volt előbb makokban kettétörni az új pipát, csakhogy azután a kezük nyoma rajtuk lehessen és a cinbe öntések oly szép, szíronyosra cifrázott ágban kanyarodjanak a pipa körül, mint amilyen szép csókalábakat és egyéb virágokat tud vetni a rendben leterített karikásos tor. Azonban Kotogány György óta nem érti ezt sem senki.” A pipacinezés nyilván a hajdan virágzó *ónozó* mesterségnek volt egyik ága.

Idegen eredetű a *csibuk*, másként *csibak*, tanyai nevén *csibakpipa*. Itt is volt *cserépcsbuk*, *tajtékcsbuk*. Csbukolni azonban inkább polgáremberek szoktak.

A pipának számos megnevezett része van. Annak a résznek, alsó görbületnek, amelybe a szárat beledugják, *pipanyak*, föllálló részének *pipamakk*, fémből készült födelének *pipakupak*, röviden *kupak* a neve.

Tömörkény írja, hogy „tévedés volna azt hinni, hogy minden pipára tettek kupakot. Jaj, jaj, de-hogy. Ilyent valahogy el ne képzeljünk kedveseim, mert kinevet bennünket ez az egy-két még itthon maradt öreg. Nem, nem bizony. Legényféle nép elmaradhatott bizvást kupakatlan pipával is. A kupak az embernek jár, s amikor a legény házasulóban volt, akkor vitték a pipáját a tiszteltreméltó Kotogány Györgyhöz, hogy véssen rá kupakot, egyenesszárú, kemény magyarosállású ezüstből, mert a hajlított puha meggyfaszárat abban az időben leginkább a juhászok szerették csak — mivel hogy az áprorodott juhtúró ellenében rájuk is fért némi illatosítás — de a hajlított szárhoz nem viseltek magyaros kalpagkupakot, mert ez nem illett volna, és a tisztességet bizonyos dolgokban be kell tartani. Nem is tehették ennél fogva, hogy hajlított szárhoz magyar kupakot viseljenek, mert a törvény törvény”.¹⁷⁴

*

A hagyományosnak számító, de múltban levő pipálás mellett a szivarozás csak az utolsó jó száz év alatt jutott el férfinépünkhöz, hogy a pipát — a még később általánossá vált cigarettával — szinte teljesen kiszorítsa.

A *szivar* még a századfordulón is a mód jele volt, amelyet a parasztvilágban csak legények, katonák engedtek meg maguknak. Meglett emberek csak ünnepen gyújtottak rá. Öregek emlékeznek a *gubaszivar* (cuba), más, Tömörkény Istvántól följegyzett nevén *vekölleszivar* (Wekerle Sándor politikus után), az olcsó *rövidszivar*, a silány *finánclábszár*, félnépi nevén *suszterhavanna*, az erős *verzséna* (virginia), továbbá a *portarigó* (portorico) elnevezésekre. A szivarozás is már majdnem a múlté.

A szivar elszívott vége volt a *szivarcsutka*, amelyet takarékos emberek hétköznapi szétbontottak és elpipáltak. A szivarvég olykor fájós fogra került. A *szivarhamu* fogtisztításra szolgált, de Tömörkény szerint¹⁷⁵ friss sebre is rádörzsölték.

A *cigaretta*, *cigërëtta*, *cigaretli* néven emlegetett cigaretta férfinépünk körében egyetemesnek mondható. A pipa és szivar csak idősek szájában látható. A cigaretta a századforduló óta terjedt el, leginkább a katonáskodás révén.

Említsük meg, hogy az összefoglaló *dohányzás* szó népünk ajkán egészen friss jövevény. Öregek *pipálnak*, *szivaroznak*, *cigarettaznak*, legföljebb *füstölnek*.

A *tubák* élvezete nem jutott el népünkhöz, de a *dohánypor* moly ellen használatos: a téli ruhát szórják be vele. A tubákoló német polgárnak *büdösbanka* volt Lakatos Károly följegyzése szerint a neve.¹⁷⁶

¹⁷³ Homokos világ. 209.

¹⁷⁴ Uo.

¹⁷⁵ Ért. 1907, 241.: Tömörkény.

¹⁷⁶ SzN. 1911, 45. sz.: Lakatos.

A *bagó*, vagyis az elszívott pipadohánynak, *pipaszutyak*, *pipamocsok* néven is emlegetett nedves maradéka a pipa alján, továbbá az elhajított szivar- és cigarettavég csavargók, koldusok élvezeti szere: utcán gondosan összeszedik és nyomban a szájukba teszik. Olykor cigarettát is csavarnak belőle.

A pipamocskot sömörre is kenik, hogy elműljék.

Népünk idősebbjei a nők dohányzását illetlen dolognak tartják.