

ÜNNEPI TÁPLÁLKOZÁS HÓDMEZŐVÁSÁRHELYEN

NAGY VERA

(Hódmezővásárhely, Tornyai János Múzeum)

Hódmezővásárhely és környékének népi táplálkozásáról összefoglaló munka nem született, de a táplálkozás egyes részterületeivel több kutató is foglalkozott. Az ünnepi táplálkozás alakulására vonatkozóan azonban csak elszórt adatok állnak rendelkezésünkre.

A múlt század 60-as éveiből Török Károlytól vannak adataink, aki a folklorista szemével nézte az ünnepi rítusokat, de nem feledkezett meg ezek ételeiről sem. Szeremlei Sámuel várostörténeti munkájában néhány oldalt a táplálkozásnak is szentel. Ismerteti a fontosabb nyersanyagokat, a hétköznapok jellegzetes ételeit, de a jeles napok étrendjéről is tudósít. Kiss Lajos résztanulmányai a táplálkozás kutatásában éppúgy pótolhatatlanok, mint más területeken. Leírásai a századforduló és a század első évtizedeinek népi táplálkozásáról adnak szemléletes képet.¹ Az ünnepek étrendjéről legtöbbet „A szegény asszony élete” című munkájából tudhatunk meg.

Az utóbbi években a legjelentősebb tanulmányt Nagy Gyula készítette. Monográfija egyik fejezetében az Orosházával határos Vásárhelyi-pusztán népi ételeit ismerteti, részletesen leírva készítésüket.² Említést érdemel Herczeg Mihály tanulmánya is, amelyben összegyűjti és csoportosítja a vásárhelyi népi ételeket, emellett felhívja a figyelmet a népi táplálkozás kutatásának feladataira Vásárhelyen.³

E dolgozat célja az, hogy felvázolja Vásárhely ünnepi táplálkozásának alakulását az eddigi leírások és az újabb gyűjtések felhasználásával, a századfordulótól az 1940-es évekig terjedő időszakban. Ahol az adatok lehetővé teszik, ott összehasonlítás végett a múlt századi körülményekre is kitérünk. Mivel Kiss Lajos munkáiból a század eleji népi táplálkozás sok részletét megismerhetjük, így fontos feladatunk az, hogy a leírásai óta eltelt időszak változásait rögzítsük. Ez teszi indokolttá, hogy néhol a mai helyzetet is lejegyezzük. Teljességre azonban nem törekedhetünk, csupán vázlatot kívánunk adni a további kutatásokhoz.

Gyűjtésünk színhelye Hódmezővásárhely, a környékbeli tanyák, valamint Mártély és Székkutas községek.

¹ Kiss L., (1908), (1923—24), (1925), (1930).

² Nagy Gy., (1975) Parasztiélet a Vásárhelyi-pusztán. Békéscsaba, Egyik fejezete — Beck Z., Az élet nagy eseményei — az ünnepek étrendjét is megemlíti.

³ Herczeg M., (1977). Népi ételek Vásárhelyen. Vásárhelyi tanulmányok VIII.



A táplálkozás nyersanyagainak megszerzése

A gazdálkodás a táplálkozást mindenkor alapvetően meghatározó tényező. Ettől elválasztva nem lehet vizsgálni, mivel a termelés változásai a táplálkozás változásai-ban is visszatükröződnek, s ez éppúgy érvényes az ünnepi táplálkozásra, mint a hétköznapira.

Fényes Elek 1851-ben megjelent geográfiai szótárában gazdag vidéknek írja le Vásárhelyt és környékét. Megemlíti a gazdag termékenyséű fekete földet, a zsiros legelőket, az országos híru baromvásárokat, ahol „gyönyörű magyar ökröket láthatni.”⁴

A 19. század közepén a tőkés termelés fellendülése Nyugat-Európában nagymértékben növelte az igényeket a mezőgazdasági nyersanyagok iránt. Ez tette lehetővé az agrárkonjunktúra kibontakozását Magyarországon, melynek során a gabona-termelés fokozatosan túlsúlyba került az állattartással szemben, s az 50-es években kezdődő újabb világgiazi gabonakonjunktúra idején a mezőgazdaság vezető ágává vált. A piaci lehetőségek kiszélesedésével a földművelés kiterjeszkedett a jószágtartást szolgáló közlegelőkre. A vásárhelyi pusztát, a közös külső legelőt 1852-ben osztották ki. Az ettől kezdve fokozódó tanyásodási folyamatban a jószágtartás már csak alárendeltje a földművelésnek.⁵ A század második felében az ármentesítési munkálatok is éreztették hatásukat a gabonatermelés területi növekedésében.

A változást Török Károly is felismerte az 1860-as években: „A mily arányban emelkedett az utóbbi időkben a földművelés, épp oly arányban szállott alá a baromtartás. Ezelőtt egy két-három házhelyes gazdának — az ilyen itt nem valami ritkaság — megvolt két-háromszáz darab ökre, lova, száz-százötven darab disznaja, két-háromezer darab juha... Akkor a jószágból pénzelt a gazda ember, nem mint most az életből; akkor csak annyit fogtak a földből szántás alá, amennyi a házi szükségére elég volt, hisz minek is bajlódtak volna többel, nem vette senki.”⁶

A táplálkozás legfőbb nyersanyagát a búza szolgáltatta, amit ezért „életnek” is neveztek. A kukorica széles körű elterjedése csak a 19. század közepére tehető. A burgonyával, majd a rizzsel együtt háttérbe szorította a korábban legfőbb táplálékok közé tartozó kölest.⁷

A zöldségtermesztés a múlt században meglehetősen elhanyagolt ága a mezőgazdaságnak. Inkább csak saját szükségletre termesztettek egy kevés babot, borsót, lencsét, fokhagymát, vöröshagymát, paprikát, uborkát, káposztát, tököket.⁸ Hasonló mondható el a gyümölcsstermesztésről is, amely még a belső szükségletet sem elégítette ki.

A földművelés alacsony színvonala és az időjárás viszontagságai miatt a fontosabb termények mennyisége sem volt mindig megfelelő. Egy-egy aszályos esztendőben alig volt kenyérgabona, a gyenge kukoricatermés pedig kihatott az állattartásra is. Különösen a legszegényebbek számára bizonytalaná vált a disznóhizlalás, ami a család egész évi húsellátását jelentette.

Némi előrehaladás csak az 1910-es évektől következett be, amikor néhány tehetősebb gazda már korszerű talajművelő- és cséplőgépeket szerzett be, istállótrá-

⁴ Fényes E., (1851) 277, 278.

⁵ Magyarország tört. 1848—1890. I. köt. 556; *Tárkány Szűcs E.*, (1961). 213.

⁶ Török K., (1867). 295.

⁷ Bálint S., (1977). 130.

⁸ Szeremlei S., (1911). 193.

gyát, sőt műtrágyát is kezdtek használni. A gyümölcs- és zöldségtermesztés színvonalában azonban ekkorra sem változott.

A múlt században még Fényes Elek is megemlítette a vásárhelyi „tágas szőlős kerteket”, amelyeknek borát a tulajdonosok „maguk isszák meg, minthogy nemigen állandó és becses.”⁹ A század végén a nagy kiterjedésű és régi, európai fajtájú szőlőket a filoxéra tönkretette. A védekezés sikertelensége miatt egymás után vágták ki a szőlőket, amelynek területe az 1920-as évekre a múlt század végének felére csökkent. (848 kat. h.)¹⁰

A század végén az állattenyésztés már inkább csak a lakosság szükségleteit elégítette ki. Legfontosabb a sertés volt, főleg szőke mangalicát neveltek. A juhok és szarvasmarhák száma a század elejére nagymértékben fogyott. Szarvasmarhából ekkorra a jól tejlelő szimentáli háttérbe szorította korábbi magyar fajtát.

Vásárhelyen az ármentesítés előtt nagy jelentősége volt a halászatnak is, amely a Tiszán és a város környéki tavakban folyt. A múlt század végén a vizek lecsapolásával a halállomány megfogyatkozott. Ennek megfelelően változott a hal szerepe a népi táplálkozásban is. A 18. században tanácsi rendelet mondta ki, hogy bőjti napokon a halászok megszabott árak mellett kötelesek a piacon árulni halaikat.¹² Századunkban már a ritkább ételek közé tartozik a hal.

Vásárhelyen a paraszti háztartások igyekeztek önellátásra berendezkedni. A városi lakosság jelentős része rendelkezett tanyával, ahol szinte mindent elő tudtak állítani, ami egész évi élelmiszerellátásukat biztosította, sőt a városi piacra is vitték termékeiket.

A piacon a legnagyobb helyet az élelmiszerek foglalták el: tojás, tyúk, zöldség, gyümölcs, tejtermékek, kenyér. Itt lehetett beszerezni azokat a zöldség- és gyümölcsfélét is, amiket helyben nem, vagy csak kis mértékben termeltek.

Az ünnepi táplálkozás szerepe

A népi táplálkozás kutatói közül többen is felhívták a figyelmet az ünnepi táplálkozás kettősségére. Az ünnepi alkalmak hagyományos ételei általában tovább fennmaradtak, mint a hétköznapoké. Egy időben azonban éppen a nagyközönség előtt lejátszódó ünneplés ad alkalmat új ételek bemutatására, elfogadtatására. A táplálkozásban bekövetkező változásokat a gazdasági változások vonják maguk után: bővül a felhasználható nyersanyagok köre, fejlődnek a technikai ismeretek, háztartási eszközök. Ehhez külső hatások is hozzájárulnak. Elsősorban a polgári konyha hatása volt erős. Ez különösen itt, az ünnepi táplálkozásban jelentős, hiszen az új, a különleges ételek fokozzák az alkalom ünnepélyességét. A hagyományos ételek fennmaradását pedig a hozzájuk kapcsolódó hiedelem és szokássem biztosítja.¹³ Ezt a kettősséget megfigyelhetjük területünk ünnepi táplálkozásának változásaiban is.

Előbb az alkalmi ünnepek (keresztelő, lakodalom, halotti tor), majd a naptári ünnepek étvizsgálatát vizsgáljuk meg.

⁹ Fényes E., (1851). 277.

¹⁰ Polgármesteri jelentés. (1902); Magy. Stat. Évk. (1929).

¹¹ Polgármesteri jelentés. (1911). 43.

¹² Tárkány Szűcs E., (1961). 50.

¹³ Morvaj J., (1950). 148; (1962). 78; Kisbán E., (1963). 193.

Keresztelő

Az újszülöttet régebben a nagy gyermekhalandóság miatt minél hamarabb, már az első héten elvitték megkeresztelni. A keresztelőt általában ebéddel ünnepelték meg, ami a mostaniakhoz képest bőségesebbnek mondható, hiszen a meghívottak száma is nagyobb volt, főleg jómódú gazdáknál. A század elején még meghívták a rokonokat, szomszédokat, jóbarátokat, a bábát és a lelkészt is.¹⁴ Később, különösen az utóbbi időben már csak a legszűkebb rokonságot hívták össze, néha csupán a keresztszülőkkal ünnepelnek. A főzést ilyenkor a gyerekágyat fekvő asszony anyja, anyósa vagy testvérnénjei végezték.

Kiss Lajos leírása szerint a keresztelő — régi nevén csök — szegény helyeken is nagy evés-ivással járt, ami néha másnapig elhúzódott. „Amit ettek, két hétre is elég lett volna. Evés előtt pálinkáztak. A déleléd vagy vacsora: tyúklevés csigatésztaival, juhhús-paprikás vagy szárma (töltött káposzta), lepény, rétes, fánk. Nem hiányzik természetesen a jó kis bor sem.”¹⁵

A 30-as, 40-es években ez az étrend inkább csak a nagygazda helyekre jellemző. Máshol tyúkot vágtak, „vizönköttet”, „szalagárés tészta” vagy csőregét sütöttek.

A tyúklevés a legutóbbi időig változatlanul megőrizte helyét a keresztelő étrendjében. A birka- vagy marhapaprikás helyett tyúkot főznek paprikásnak, vagy megsütitik, kirántják, esetleg disznóhúst rántanak. Az említett tészta helyett pedig különböző édessüteményeket és tortákat készítenek vagy vásárolnak.

A bor mellett a sör is általánossá vált ital a keresztelőn, annál is inkább, mivel úgy tartják, hogy a sörtől több teje lesz az anyának.

A régi keresztelőkől a bábát ételekkel jól felpakolva engedték haza. Bérét jó részt élelmiszerekben, búzában kapta meg, amiért szülés után egy hétig naponta eljárt mosdatni a gyermekágyas asszonyt és a gyereket.

Katolikusoknál jelentős esemény volt a felnövekvő gyermek életében a bérmálás. Ezt azonban csak a legszűkebb családi körben, a bérmakeresztanya vagy bérmakeresztapa meghívásával, egy vasárnapi ebéd keretében ünnepelték meg.

Lakodalom

A nagyobb lakodalmakra már 3—4 héttel előbb elkezdtek készülni. Az ételekhez szükséges nyersanyagok egy részét a közeli rokonság hordta össze: lisztet, tojást, tyúkokat, mákot, diót. A rokon asszonyok már egy hónappal előbb mentek a lakodalmas házhoz csigát csinálni. Minden asszony vitte a saját csigacsinálóját, csőregetmétélőjét, nyújtófáját.

Hetekkel előbb sütötték az apró, zsíros pereceket zsákszámra, amelyek fölfűzve a kulacsok szájára kerültek, s esküvőre menet ezzel kínálták a szembejövőket. Néhol főtt pereg is készült.

A lakodalomban a főzőasszonyok a rokonságból kikerülő ügyesebb asszonyok voltak, ugyancsak rokonok a paprikásfőző férfiak.

Az aprójóság, birka vagy borjú vágására csak közvetlenül a lakodalom előtti napokban került sor. 4—6 személyre számítottak egy tyúkot, a birkából kb. 40 dkg nyershúst személyenként, kenyérből 20—30 dkg-ot, a csigatészta 2 személyre 1 tojásból készítették.

¹⁴ Kiss L., (1943). 213.; Szeremlei S., (1913). 457.

¹⁵ Kiss L., (1943). 213.

A lakodalmak az őszi, téli hónapokra estek, októbertől a farsang végéig tartották, szerdai vagy szombati napon. Nyáron a nagy mezőgazdasági munkák miatt nem volt lehetőség erre. Bizonyos időszakokban a katolikus egyház is tilalmazta az esküvőt, pl. advent és a húsvét előtti nagyböjt idején.

Ha a lakodalmat háznál rendezték, akkor az a vőlegény szüleinek házánál történt. A költségeket is ők fizették. Jó időben kinn az udvaron, sátor alatt terítették. A század elejétől gyakran tartották kocsmákban, vendéglőkben vagy olvasókörökben.

A múlt századi lakodalmak időtartamáról Török Károly 1867-ben a következőket írta: „Ma már a lakodalom csak egy napra és az ezt követő éjre szorítkozik; hajdan három-négy napig, sőt egy hétig is tartott.”¹⁶ Kiss Lajos szerint is „az 1860-as évek közepétől szorítkozik egy nap, egy éjjelre a lakodalom.”¹⁷ Ezt az 1930-as évektől tovább szűkíthetjük, mivel a meghívottak az esküvői szertartáson kívül csak a vacsorára jönnek össze, ami ugyan eltarthat hajnalig is.

A múlt században az ételek felszolgálását legények végezték. „Étkezés előtt a vőfély tréfás versekben válogatta ki az ételhordó legényeket, kiknek élén megkezdte az ételek szállítását.”¹⁸ A század elején viszont férfiak és nők egyaránt vannak a fennforgók között.¹⁹ Az utóbbi évtizedekben rokon fiatalasszonyok szolgálnak föl.

A századforduló környéki lakodalmak étrendjét Szeremlei is lejegyezte. Az ételek sokfélesége jómódú gazdák lakodalmának leírására utal: „...délben csigaleves, töltött káposzta, aprójszágpecsenye, házi sütemények, nevezetesen, kalács, rétes, perec, csörege, — este pedig tejfeles hurka (dercés, tüdős), kása, bornyú paprikás, bőrs sertéspecsenye, baromfi sült és a nő vendégek által összehordott házi sütemények a bor mellé... Hajnalra hideg paprikást, pálinkát s bort hordtak fel az asztalra.” Szeremlei megjegyzi azt is, hogy a vármegye szigorú tilalma ellenére nagy pazarlás folyt egy-egy lakodalomban.²⁰

Hasonló étrend megállapítására jut Kiss Lajos is a régi lakodalmi versek tanulmányozása során, de hozzát teszi: „...szegény helyen azonban a paprikáshús volt minden időben az egyedüli és legfontosabb étel.”²¹

Külön említést érdemel a múlt századi lakodalmak elengedhetetlen étele: a kása. A több napig tartó lakodalmak utolsó napján főzték ebédre, „s egy személy torkosabb vendéget a szakácsok a kásás kanállal tuszkoltak haza, ez volt a kitoló kása.”²² A kását kölesből főzték hús nélkül, nagyméretű cserépfazékban.²³ A század elejére azonban már eltűnt a lakodalmi étrendből. „A hajdani kásaeledelnek híre sincs, hanem úri ételek, paprikás- és rántotthúsok, szárnyasok, befőttek, torták kerülnek a díszesen megterített asztalra.”²⁴ A kására ma már a legidősebb adatközlők sem emlékeznek.

Az 1920-as évektől már pontosabb képet rajzolhatunk a lakodalmakról. A rokonok még délelőtt összegyűltek, külön a menyasszony és külön a vőlegény szüleinek házánál. Mindkét helyen ebédet készítettek a násznépnek, ami tyúkhúslevesből, birka- vagy marhapaprikásból, sülttyúkból, befőttekből, savanyúságokból és tésztákból állt.

¹⁶ Török K., (1867). 124.

¹⁷ Kiss L., (1943). 146.

¹⁸ Szeremlei S., (1913) 460.

¹⁹ Kiss L., (1943). 142.

²⁰ Szeremlei S., (1913). 460—461.

²¹ Kiss L., (1943). 141.

²² Török K., (1867). 124.

²³ Kiss L., (1943). 142.

²⁴ Kiss L., (1943). 147.

A vacsorához 7—8 óra felé gyülekeztek a vendégek, akiket érkezéskor pereccel és kaláccsal kínáltak. Egyszerű fonottkalácsokat és duccokat sütöttek, egyedül a vőfély kulacsára készítettek kerek, cifra kalácsot. Ilyeneket a 40-es éveikig sütöttek.²⁵

A vacsorán a fő helyre az új párt ültették. Mellettük szüleik, majd a násznagy a feleségével, szemben pedig a koszorúsok ültek.

Levest egészen az 1930-as évek elejéig nem találtak föl a vacsorához. Ekkor jelenik meg és kezd elterjedni a vacsorán, aminek oka a lakodalom főétkezésének eltolódása, ez pedig összefügg a lakodalom időtartamának leszűkülésével. Míg a múlt században több napig tartott, addig az ebéd számíthatott fő étkezésnek, ahol az összes meghívott együtt volt. Az 1920-as években is adtak ebédet külön mindkét háznál, és mivel az ebédhez levest is főztek, így a vacsorához — ahol mindenki együtt volt és így fő étkezésnek számított — már szükségtelen volt. Amikor azonban a 20-as évek végétől, különösen a 30-as évektől már csak a vacsorára jöttek össze a meghívottak, az elsőnek feltálatl levestel tették ünnepélyesebbé az étrendet.

A lakodalmas háznál a kalácsok és az apró perecek mellett csak az utóbbi időben sütöttek édessüteményeket, tortákat. A tészták nagy részét a vendégek vitték: rétest, bélest, csöregét, tyúklábat, „szalagárás tésztát”, fánkot és „vízönköttet”, tányérra téve, ruhába kötve. Az asszonyok ilyenkor azt is megfigyelték, hogy ki tud szebb rétest sütni. Az 1920-as években jobbmódú helyeken már tortát, krémet, cukrászsüteményeket is vittek, magas tortatálakon. Később ezek váltak általánossá. Néhol a sütemények mellé gyümölcs is került: alma, szőlő.

Az ifjú pár — sok helyen még mostanában is — égetett cukorból készült pörkölt tortát kapott, amit tornyostortának is neveztek. Tetejére különböző alakokat formáltak: emberpárt, galambpárt, rózsát, szélmalmot. Ezt cukrásszal csináltatták meg. E torta elődje valószínűleg az a nagy „fontoskalács” lehetett, amelynek tetejére két kismadár került. A menyasszony végigkínálta tortával a vendégeket, akik a sajátjukból viszonzták.

A bort nemcsak vették, hanem a vendégek is vittek magukkal egy-egy litert, amit a vacsoránál a tortával együtt kaptak meg. Ma már sem tortát, sem bort nem visznek a vendégek. A vendéglátók nagyobb mennyiségben főleg Kistelekről, Csongrádról hozták a bort. Az utóbbi időben a vacsora előtt tömény itallal is kínálják a vendégeket, a bor mellett pedig van sör és üdítőital, a vacsora után kávé.

A lakodalom másnapján a kimaradt ételeket szétosztották a rokonok, ismerősök között, különösen a főzésben segítők kaptak.

Mosogatás után a kölcsönként edényeket visszajuttatták a gazdáiknak. A bográcsot az újasszonynak kellett kisúrolnia, hogy megnézzék, milyen ügyes.

A múlt században a lakodalom után egy héttel újabb rendezvényre került sor. „A lakodalom utáni vasárnapon a menyasszony szüleinél tartanak egy, a lakodalomhoz mindenben hasonló mulatságot, ezt nevezik ezen a vidéken kárlátónak vagy kállátónak.²⁶ Ezt azzal magyarázták, hogy a lakodalmat a vőlegény szülei rendezték, így a menyasszony rokonai közül kevesebben vettek részt rajta. A kállátón viszont a lány rokonait, ismerőseit vendégelték meg. Nagygazda helyeken még a 30-as években is tartottak kállátót, ami gyakran felért egy lakodalmi vacsorával s az étrend is azonos volt: csigaleves, paprikás, sült hús, sütemények.

A 20-as évektől azonban már nem mondható általánosnak, esetleg egy kisebb ebédre hívták meg a menyasszony rokonait.

²⁵ Nagy Gy., (1959).

²⁶ Török K., (1867). 124.

Halotti tor

A század elején a halotthoz már a temetés előtt összegyűltek a rokonok, ismerősök, siratóasszonyok. Éjjel felé a virrasztókat megkínálták valami étellel: néhol paprikással, lágy kenyérrel, borral.²⁷

Török Károly a múlt század második feléből a következőket írta: „... a temetés után tort szoktak csapni. Szegényeknél úgy amint a leggazdagabbaknál.”²⁸ Az első világháború előtt szinte minden temetést tor követte, a két világháború között megritkultak, az utóbbi időkben pedig megszűntek a halotti torok.²⁹ Ezt a megállapítást azzal egészíthetjük ki, hogy a két világháború közötti időszakra vonatkozóan a visszaemlékezések halotti torokról elsősorban nagygazdáknál szóltak. Adatainkból arra következtethetünk, hogy a tor hagyományát ez a réteg őrizte meg legtovább.

A temetés utáni torra általában birkát vágtek, módosabb helyeken ökröt paprikásnak. A halálra készülő gazda néha a toron levágandó jószágról is végrendelkezett,³⁰ sőt azt is meghagyta, hogy melyik hordó bort igyák meg.

A torra a rokonokon kívül meghívták a barátokat, szomszédokat, a sírásót és a temetésnél segédkezőket.³¹ Különösen jól tartották a harangozót, „hogy soká és ami a legfőbb, „szépen” harangozzon.”³²

A régi torok bőségéről Török Károly tudósít: levágtak 3—4 juhot, vagy egy marhát, az ebéd „jó sifli levesből”, „zsíros tor-kásából” és paprikás húsból állt.³³ Sütöttek kalácsot és túróslépenyt is.

A toron a halottnak éppúgy terítettek, mint a vendégeknek. Tányérjába ételt tettek, poharába bort öntöttek.³⁴

A tor ételeiből a koldusok is részesültek. Paprikást, kenyeret, néha bort kaptak, pénteken katolikus helyeken túrot, sajtot. A koldusnak úgy adtak, mintha a halottnak adnák, „hogy haza ne járjon a lelke.”³⁵

Az utóbbi időben a temetés utáni ebédet már nem lehet tornak nevezni. Funkciója elsősorban az, hogy a temetésre érkező vidéki rokonokat jól tartsák.

NAPTÁRI ÜNNEPEK

A naptári ünnepek étkezései az alkalmi ünnepekkel szemben szűkebb közösség előtt, általában csak családi kereteken belül történnek. Az újítások itt kevésbé érvényesültek, illetve később jelentkeztek, mint az előbbi csoportnál. Itt erősebben hatott a hiedelem és a szokás fenntartó ereje egészen az utóbbi évtizedekig, de hozzájárultak az egyházi rendszabályok (pl. böjtök) is. Ezek egy részét ma már csak az idősebb korosztály őrzi, néhány elemét azonban a fiatalok is megtartották. (pl. a húsvéti sonka, tojás).

²⁷ Török K., (1867). 124; Szeremlei S., (1913). 462.

²⁸ Török K., (1867). 64.

²⁹ Beck Z., In: Nagy Gy., (1975). 525.

³⁰ Szeremlei S., (1914). 469.

³¹ Szeremlei S., (1913). 469.

³² Kiss L., (1920) 91.

³³ Török K., (1867). 64.

³⁴ Tárkány Szűcs E., (1944) 92.

³⁵ Kiss L., (1920) 91.

Karácsony

Hódmezővásárhelyen és környékén a lakosság vallási megoszlását tekintve a reformátusok túlsúlya jellemző. A katolikusok és a reformátusok közötti különbség a táplálkozásban a böjti napok étrendjében, a böjtök megtartásában jelentkezik.

December 24-én a katolikus családok böjtös ételt főztek ebédre. Általában valamilyen tejlevest készítettek: tésztalevest tejben, vagy szárazbabot tejjel, „tejbepaszurt”. Ehhez a babot megfőzték, zsír nélkül, vajjal rántást készítettek, majd ráöntötték a tejet. A bablevesből sokat kellett enni, hogy sok pénz legyen a háznál.³⁶ A következő fogás főtt tészta mákkal vagy mákosguba volt. Ahol halhoz tudtak jutni, ott halpaprikást főztek karácsony böjtjére. Ehhez nem kellett zsír.

A böjtöt estig tartották, amíg fel nem jöttek a csillagok, addigra kisült a hurka, kolbász a kemencében. Ha az ebéd késő délutánra esett, akkor este már csak kalácsot ettek. Az éjféli miséről hazatérve fogyasztottak valami nehezebb zsíros ételt, általában hidegpaprikást.

Karácsonyra a legtöbb háznál disznót vágtak, így karácsony napján disznóhúsból készült ételeket: sülhúst, töltött káposztát, hurkát, kolbászt fogyasztottak, de sok helyen szárnyast sütöttek: tyúkot, pulykát, kappant, libát, kacsát. A húsleveshez tyúkot vagy gyöngyöst vágtak, s a levesbe csigatészta került.

A tésztákat már az előző napokban megsütötték. Minden háznál volt kalács. „Ha nincs kalács a rácson, szomorú a karácsony” — mondták. Sütöttek lepényt, mákos, diós kalácsot, rétest, perecet, „szalagárés pogácsát”.

Karácsony estéjén az asztalon maradt ételt éjszakára is ott kellett hagyni: „ott hált az önnivaló az asztalon”. Ugyancsak az asztalon kellett hagyni a karácsonyi étkezések morzsáit. Ezt a két karácsony között vagy újév első napján adták oda a jószágoknak, hogy ne érje őket baj.

A karácsonyi asztalon mindig volt alma, dió, néhol mogyoró is. Az alma nemcsak csemegeként került az asztalra. Pohárba téve vizet öntöttek rá, arról kellett inni a gyerekeknek, hogy szépek, egészségesek legyenek. Karácsonykor a vályúba is tettek almát, arról itatták a lovakat.

A század elején karácsonyi ajándékba mézeskalács figurákat, cukrot, almát, diót, mogyorót kaptak a gyerekek. Szegény családoknál néhány szem kockacukor is nagy örömet szerzett.

Karácsony este, a csapatosan eljáró betlehemező vagy karácsonyt köszöntő gyerekeket minden háznál megkínálták kaláccsal, kiflivel, almával, dióval.

A karácsonyi étrend a húsételek tekintetében nem sokat változott. A régi tésztaféléket azonban újabb sütemények, torták váltották fel. A karácsonyböjti étrendet a legidősebbek kivételével kevesen tartják meg. Eltűnt a karácsonyi asztalról az alma, dió, mogyoró, helyette a karácsonyfa került oda, cukorral, csokoládékkal.

Újév

Régebben az év utolsó napját mindenki otthon töltötte, kártyáztak, beszélgettek, boroztak, mulatni nem jártak el. Szilveszter napján, reggel kitakarítottak, *felmázoltak*, néhol még a kemencét is kimeszelték, hogy az újévre szép legyen. Délután 3—4 óra felé ettek valami egyszerű, hétköznapi ebédet, utána tették be a kemencébe a töltöttkáposztát vagy a kocsonyának valót, majd a hurkát, kolbászt és a rétest. A töltött-

³⁶ Nagy Olasz Pálné., (1931). 200

káposztát és a kocsonyát a következő napokra készítették előre. A hurkát, kolbászt vacsorára ették, pirított savanyúkáposztával, majd rétes — túros, mákos, diós, lekváros — következett.

A rétes sütés ezen alkalmáról Kiss Lajos is megemlékezik: „Jóraláló gazdaasszony óesztendő utolsó napján kisüti, s addig nem ereszi el a bérest, kanászt, szolgálót, míg rétesrel jól nem tartotta.”³⁷ Ezt nevezték kitolórétesnek. A rétest ma is sok házban megsütik ilyenkor, de gyakoribbak már a különböző édessütemények, torták.

Néhány ételféleségnek a hozzáfűződő hiedelem miatt van jelentősége az újévi étrendben. A tejberizsről — korábban a kölesről — például ezt mondták: „ahány szöm rizksását mögöszünk, annyi forint fordul mög a kezünkben.” A sok aprószemű terménnyel szerencsét, gazdagságot próbáltak biztosítani az újévre. Ez a hiedelem kapcsolódik a másnap főzött babhoz, borsóhoz és főttkukoricához is, amelyet egész nap „csömögéztek”.

Újév napján az állatok körüli teendőik elvégzésén kívül nem dolgoztak semmit, néhol nem is főztek. Reggel templomba mentek, majd otthon várták az újévköszöntő rokonokat, ismerősöket. Tanyán és faluban különösen katolikus helyeken a legények és gyerekek jártak újévet köszönteni. A verses köszöntésért süteményeket, kalácsot, pénzt kaptak. Ha rokonok jöttek vendégségbe, ebéddel is kínálták őket, ami az előző nap megfőzött töltöttkáposzta vagy kocsonya volt.

Ha főztek újév napján, azt szigorúan betartották, hogy tyúkot nem lehetett vágni, mert az kifelé kaparja a szerencsét, helyette disznóhúst kellett enni, mert a disznó befelé túr, tehát szerencsét hoz. Így került az asztalra orjaleves, sült hús, hurka, kolbász, tört babbal vagy borsóval esetleg valamilyen szósszal. Utána az előző nap sült tésztákat fogyasztották.

A múlt században újév napja volt a béresfogadás napja is, ami nagy áldomásívással járt együtt³⁸

Farsang

A farsang vízkereszttől hamvazószerdáig tartó időszak, amely sokféle s nagy mulatozások ideje. Vásárhelyen a farsangnak nincsenek nagy hagyományai, bár ilyenkor is több bálat rendeztek. Az olvasóköri körökben rendszeresen volt álarcosbál, vasárnaponként pedig más-más háznál, tanyánál jött össze a fiatalok „cécóbálra”, ahol tambura zenére táncoltak. A háziak gyakran perccel és kaláccsal is megvendégték a mulatozókat.

Farsang nevezetesebb napjai az utolsó három nap: farsangvasárnap, hétfő és húshagyókedd. Farsangvasárnap és hétfőn nincs meghatározott étrend, de valami húsféle (disznó vagy tyúk) és tészták (kalács, lepény, pite) kerültek az asztalra.

Húshagyókedden mind a reformátusoknál, mind a katolikusoknál meghatározott étrendet találunk: tyúkot vágta, amit erre az alkalomra töltve készítettek el. A töltelék apróra vágott főtt tojás volt, s a tyúkot szalonnaszeletekkel beborítva, kemencében is sütöttek. Aprólékjából levest főztek. Fánkot, néhol csőregét is sütöttek. Gyakran már farsangvasárnap elkészítették az ételeket úgy, hogy húshagyókeddre is maradjon.

Másnap, hamvazószerdán kezdődik a húsvét előtti nagyböjt időszaka. Így ezen a napon katolikus családok böjtös ételeket ettek: tésztalevest tejjel vagy tejföllel, aszalt gyümölcsökből főtt ciberét, tejberizst, mákostésztát. Ezen a napon elmosták az edényeket is, hogy zsírosak ne legyenek. Nagyböjt idején zsír helyett vaját használ-

³⁷ Kiss L., (1923—24.) 173.

³⁸ Török K., (1876.) 186.

tak. A hamvazószerdát követő napon, csütörtökön azonban elővették az előző napokról megmaradt zsíros ételeket. A böjtöt szerdai és pénteki napokon tartották.

A fiatalok közül már azok sem tartják be a farsang hagyományos étrendjét, akik ismerik, hiszen a legtöbben eljárnak dolgozni, s hétköznapi munkahelyükön étkeznek. Az otthon lévő idősebb asszonyok azonban még mindig igyekeznek az ilyenkor szokások ételeket főzni, de ha egyedül élnek, nincs kinek készíteni, akkor már a bonyolultabbakkal nem vergődnek.

Nagypéntek

Húsvét előtt az utolsó böjti nap nagypéntek, amikor nemcsak a katolikusok, de a reformátusok is böjti ételeket fogyasztanak. Cíberét főztek, majd tejbekását, főtt tojást vagy főtt tésztát ettek, amit mákkal, túróval ízesítettek. Szerepelt az ételek között a hajában főtt krumpli, főttperec, befőtt, pattogatott kukorica — amit itt pattognak is hívnak — módosabb helyeken halpaprikás.

Ha valaki nagyon szigorúan akart böjtölni, akkor csak kenyéren és vízen élt egész nap.

Húsvét

A húsvéti sonkát sok helyen már nagypénteken megfőzték, s a levében főtt tojásból már aznap ehettek.

A húsvéti reggeli: sonka, tojás és kolbász. Egyik adatközlő szerint legelőször mindenkinek egy-egy falat kolbászt kellett enni, hogy abban az évben ne marja meg a kígyó.

Itt nem vált szokássá a katolikusok körében a húsvéti ételeket templomba vinni megszenteltetni. Az azonban előfordult, hogy vízkeresztkor a templomból hozott szenteltvízzel keresztet vetettek a húsvéti ételekre. Ha nem volt szenteltvíz, tiszta vízzel is megtették.

Húsvétkor ebédre szintén tyúkot vágtak levesnek, csigatésztával, paprikás vagy sült is készült belőle. A sonkát, kolbászt, tojást, kocsonyát inkább reggelire és vacsorára fogyasztották. Szegény helyeken a sonka levét is felhasználták. Húsvét hétfőjén tojásos levest főztek belőle úgy, hogy a felvert tojásokat ráöntötték a forró sonkalére, majd rántást tettek rá.

Szeremlei szerint „húsvétra, pünkösdre a családok rendszeren bárányt vágtak.”³⁹ E század elején azonban ez már nem mondható általánosnak. Csak nagygazdáknál fordul elő, ahol sok birkát tartottak, hogy húsvét vasárnapjára levágtak egyet paprikásnak, a combját ki is rántották.

Természetesen az ünnepi tészták sem maradhattak el húsvétkor. Üreskalácsot, mákoskalácsot, főttperecet, „szögényös perecöt” (zsíros perec), cukros pogácsát, később inkább piskótát sütöttek. Ezekkel és borral, pálinkával kínálták a locsolókat.

A sonka, kolbász ma is változatlanul megmaradt a húsvéti étrendben. A sütemények azonban nagy változatosságot mutatnak.

Pünkösöd

Pünkösöd napján, még a század elején is a legtöbb helyen bárányhúst fogyasztottak. Nagygazdáknál a sajátjukból vágta, máshol kisebb mennyiségű húst vettek a hentesnél. Paprikást főztek belőle, de kedvelt volt a rántottbárány is. Ahol nem jutottak bárányhúshoz, ott csirkét vágta, s kirántották.

³⁹ Szeremlei S., (1911). 193—194.

Névnepok

A névnepok közül inkább csak azokat ünnepeleék, amelyek a téli időszakra esnek. Idő is ekkor volt a mulatozásra, de ilyenkor a névnepot össze lehetett kötni a disznótorral.

Ezekre meghívták a rokonokat, szomszédokat, barátokat. Étrendjük a szokásos ünnepi étrend: csigaleves, paprikás, szárma, sült hús, rétes, piskóta és bor. Nem sokban különbözik a Török Károly által leírt múlt századi névnepok étrendjétől: „Már az előtte való nap estéjén készítik a jó vacsorát, a vasfazékban zsírjára rotyog a jó paprikáshús, sütik a pogácsát, csőregét, fánkot — ahol tehén is van, a mindennél jobb túros lepényt, főzik a szármát, meg a csigalevest.”⁴⁰ A névnepozás gyakran reggelig is eltartott.

A század elején nagygazdáknál a napközben érkező köszöntőket süteménnyel és borral kínálták.

A fiatalok által rendezett névnepokon azonban már a hagyományos ételek mellett sok újdonság is szerepelt.

IRODALOM

- Bálint S., (1977). A szögedi nemzet. MFMÉ 1976/77. II. Szeged. Táplálkozás és háztartás: 103—204.
- Fényes E., (1851). Magyarország geographiai szótára. I. Pest.
- Hódmezővásárhely tvh. j. város polgármesterének évi jelentése. Hódmezővásárhely. 1902; 1911.
- Herczeg M., (1977). Népi ételek Vásárhelyen. Vásárhelyi Tanulmányok VIII.
- Kisbán E., (1963) A népi táplálkozás alakulásának problémái. Műveltség és Hagyomány.
- Kiss L., (1908) A kenyérsütés Hódmezővásárhelyen. Hódmezővásárhelyi temetkezési szokások. Ethn. (1920) 80—94. A hódmezővásárhelyi ember eledelei. Ethn. (1923—24). 168. (1925) A hódmezővásárhelyi ember aprójószágá. (1930) A szegény ember malaca. (1943). A szegény asszony élete. Bp.
- Magyarország története 1848—1890. I. köt. Bp. 1979.
- Magyar Statisztikai Évkönyv. Bp. 1929. Új folyam XXXV. 1927.
- Morvay J., (1950). Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethn. (1962). Népi táplálkozás. Útmutató füzetek. Bp.
- Nagy Gy., (1959). Lakodalmas kulcsoskalács sütese Orosházán és környékén. Szántó Kovács Múzeum Évk. 159—189. (1975). Parasztlelet a Vásárhelyi-pusztán. Békéscsaba.
- Nagy Olasz P-né., (1931). Karácsonyi népszokások a hódmezővásárhelyi tanyák között. Ethn. 200.
- Szeremlei S., (1911). Hódmezővásárhely története. (1913). V. köt. Hmv-h. (1911). IV. köt. Hmv-h.
- Tárkány Szűcs E., (1944). Mártély népi jogélete. Kolozsvár. (1961). Vásárhelyi testamentumok. Bp.
- Török K., (1867). Magyar alföldi népszokások. Magyarország képekben. (Szerk.: Nagy Miklós) I. köt. Pest. (1868) A magyar alföldi népéletből. Magyarország képekben. (Szerk.: Nagy Miklós) II. köt. Pest.

FESTTAGSKOST IN HÓDMEZŐVÁSÁRHELY

von

Vera Nagy

Der Beitrag beschäftigt sich mit der Festtagsernährung in Hódmezővásárhely und Umgebung im Zeitraum von der Jahrhundertwende bis zu den vierziger Jahren des 19. Jh. Als wichtigste Quelle für die Untersuchung konnte Verfasserin die Arbeiten von Lajos Kiss benutzen, wobei es jedoch zur Aufgabe gehörte, die Veränderungen festzustellen, die in der letzten Zeit erkennbar wurden.

Eine Diskrepanz in der Tradition der Festtagsernährung ist auch auf dem untersuchten Gebiet zu erkennen. Zum einen wurden die traditionellen Speisen an Festtagen länger beibehalten als unter der Woche, doch gleichzeitig boten die Feiern — die sich vor einer grossen Öffentlichkeit abspielten — eine Möglichkeit, neue Speisen vorzuführen und deren Annahme zu erleichtern. Wirtschaftliche

⁴⁰ Török K., 1868. 19.

Veränderungen bewirken Veränderungen in der Ernährung: Die Zahl der zu verwendenden Ausgangsprodukte wächst, die technischen Kenntnisse und die Haushaltsgeräte werden vervollkommen. Die bürgerliche Küche übte auch grossen Einfluss auf die Volksernährung. Das war vor allem bei besonderen Feiern von Bedeutung, da neue, aussergewöhnliche Speisen die Feierlichkeit erhöhen können.

Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts, in der Zeit um die Jahrhundertwende dauerten Taufen und Hochzeiten oft mehrere Tage. Die Zahl der geladenen Gäste war gross und die Auswahl an Speisen kann reichlich genannt werden, vor allem bei besser gestellten Landwirten. Die traditionelle Speisefolge bestand aus Hühnersuppe mit Schneckenudeln, Rinds-oder Schafspaprikasch, Fladen, Strudel und Wein. Die Speisefolge bei einem Leichenschmaus war ähnlich, doch wurden diese in der Zeit zwischen den zwei Weltkriegen immer seltener gehalten und sind in letzter Zeit völlig aus dem Brauch gekommen. Die Mahlzeiten an Feiertagen im Kalenderjahr wurden im Gegensatz zu privaten Feiern (Hochzeiten, Jubiläen usw.) vor einem kleinen Publikum, meist innerhalb der Familie gehalten. Da hier die bewahrende Kraft des Glaubens und der Gewohnheiten, sowie die kirchlichen Anordnungen (wie z. B. Fastenzeiten usw.) Einfluss übten, wurden die traditionellen Speisen eher beibehalten.

Im Winter, in der Zeit des Schweineschlachtens bestanden die Gerichte an Festen überwiegend aus Schweinefleisch: Gefülltes Kraut, Leber-oder Blutwürste (ung. *hurka*), Fleisch-, Schlack-Brat-oder Dauerwurst (ung. *kolbász*), Sülze. An viele Speisearten knüpft sich ein Aberglaube. Die am Neujahrsfest verzehrten Hülsenfrüchte oder auch Reis sollen Reichtum und viel Geld bringen. Trinkt man am Weihnachtsabend von roten Äpfeln, verheisst das Gesundheit usw... Im vergangenen Jahrhundert war es zu Ostern an vielen Orten Brauch, ein Lamm zu schlachten. In unserem Jahrhundert ist das fast vergessen, nur der Verzehr von Schinken, Eiern und Dauerwurst erinnert an den, traditionellen Speiseplan.

Die traditionelle Speisefolge an Feiertagen wird heute nur noch von der älteren Generation befolgt, die Jugend übernahm nur einige Elemente.