

## A TÁRSADALMI RÉTEGZŐDÉS ÉS A TÁPLÁLKOZÁS ÖSSZEFÜGGÉSE SZENTESEN

SZŰCS JUDIT

(Csongrád, Múzeum)

A török idők előtti 13 településből Szentes központtal gyér — protestáns gyülekezetet formáló — lakosság élte túl a hódoltságot. A XVIII. század elejétől menekülő protestánsokból, betelepített matyó katolikusokból, román és szerb pásztorokból ötvöződött az alföldi mezőváros népessége. Ebben a tanulmányban a századforduló, a XX. század első felében élő parasztság kultúráját a táplálkozás nyersanyagainak előállításában, feldolgozásában vizsgáltuk meg. Ebből a munkából a társadalmi rétegződés és táplálkozás kapcsolatát vizsgáló részletet emeljük ki.

„Ujjul a hold, még elfogy.  
Majd mégélünk valahogy.” (Nagy Bálint)

„Szégíny embernek szégíny a sora,  
krumpli az ebéd, tök a vacsora.” (Polgár Lajos)

A táplálkozás nyersanyagában, az étkezés rendjében, mint minden életjelenségben, tükröződnek a társadalmi rétegenkénti különbségek. A néprajzi kutatásban mellőzték ennek a szempontnak a figyelembevételét. A Magyarság Néprajza egy-egy tárgyi néprajzi jelenség (gyűjtögetés, halászat), társadalmi, szociális vetületével nem foglalkozik.<sup>1</sup> Esetleg egy-egy jelenségnél, fogalomnál jelzi a „szegények megjelenését.”<sup>2</sup>

Vizsgálatunk (és általában a néprajzi vizsgálat) tárgya elsősorban a paraszti kultúra. A paraszti osztály anyagi helyzete, társadalmi szerepe szerint rétegekre oszlott. Ez a rétegződés a táplálkozásban is eltéréseket hozott létre.

A paraszti táplálkozás összetettebb, társadalmi rétegenkénti eltérésben történő vizsgálatára az utóbbi évek szakirodalma hívja fel a figyelmet.<sup>3</sup>

A kérdés további elemzése előtt tisztázzuk a vizsgált paraszti rétegek fogalmát a birtok-, tulajdonviszonyok alapján Szentesre vonatkozóan. Kisparaszt az 1—10 holdas tanyával rendelkező, középparaszt a 10—50 holdas gazda, 50—100 holdas a nagygazda. (A földek értéke átlagban 10—15 aranykorona/kh.)

<sup>1</sup> A magyarság néprajza 1933—37. I. 37—116. II. 16—104

<sup>2</sup> A magyarság néprajza II. 236—241. A szőlő böngészése. Ellenpéldaként Kiss Lajos munkáira, elsősorban A szegény emberek életére lehet hivatkozni.

<sup>3</sup> Kisbán Eszter 1976—78. 22—23. A „nagy különbségeket mutató paraszti rétegek” étkezési rendszerének vizsgálatára hívja fel a figyelmet.

A vizsgált rétegek közül a birtokosok, részesek számbeli megoszlása a következő: nagygazdák, 50—100 kat. hold birtokúak: 167; középparasztok, 10—50 kat. holddal rendelkezők: 1046; kisparasztok, 1—10 kat. holddal bírók: 1397; 1 kat. hold alattiak 83. A mezőgazdasági bérmunkások közé sorolható a Statisztikai Évkönyv szerinti két kategória: munkás kereső birtok illetve bérlet nélkül 2099; gazdasági cseléd: 1293. (Mindenütt csak a keresők számát vettük figyelembe.)<sup>4</sup>

A táplálkozásban hasonlóságot mutató, földbirtokkal rendelkező rétegek száma (2693) megközelítőleg egyezik a táplálkozás nyersanyagában, az étkezés módjában is külön kezelendő mezőgazdasági bérmunkások számával (3392). A két réteg az összes kereső népszerűségnek megközelítőleg az 1/5—1/5-ét jelenti (1930. évi adatok alapján).<sup>5</sup>

Az általunk elsősorban vizsgált rétegek: kis-, és középparasztok, nagygazdák táplálkozása — ha bizonyos fenntartásokkal, különbségtétellel is — együtt tárgyalható. Orosháza táplálkozását vizsgálva Morvay Judit a következőket állapítja meg: „A szegény kisparasztok, tanyabérlők táplálkozása csak az ételek minőségében, gyakoriságában vagy ritkaságában különbözött a tehetősebb gazdákétól.” — „Több hús, zsír, tejfel, búzaliszt.”<sup>6</sup>

A táplálkozás, az étkezési szokások rétegenkénti eltérését az emberélet fordulóihoz kötötten mutatjuk be. A felsőpárti módosabb gazdacsalád keresztelőre ünnepi ebédet: húslevest, paprikást, kalácsot, süteményt, bort adott vendégeinek; a halotti tor is ebéd volt: húsleves, paprikás, kalács vagy kiadós paprikás vacsoraként, bor, sütemény járt utána. A berkiszegényparasztok a keresztelő után paprikáshús vacsorára hívták meg a rokonságot. A kiséri kisparaszt, kubikos családban a halotti tort egytálétel jelentette: kiadós levest, vagy hideg húst adtak.<sup>7</sup>

A bemutatott példánkban, a kubikostól a nagygazdáig terjedő összehasonlításban a hús, zsír, tejföl, búzaliszt és mellette a tojás felhasznált mennyiségében lévő lényeges eltérés tükröződik, ami alapvető különbségként értelmezhető a földtulajdonos parasztok és a döntően bérmunkából élő szegényparasztok között.

Tárgyi néprajzi szempontból, ennek részeként a táplálkozásban a jelzett három réteg: kis-, középparaszt, nagygazda reprezentálja osztálya kifejtett állapotát. Vonatkozik ez tárgyi, eszközbeli ellátottságra, használatra. Ezért tartjuk jogosnak a döntően e három rétegnél végzett gyűjtés alapján megrajzolni a mezővárosi parasztság táplálkozásának általános képét. Ez nem szerepel a rövid tanulmányban.

A gazda jelentését Csonka István következőképpen határozta meg berki szegény-paraszt-kívülállóként: „Gazdák? Száz hold, ötven hold. Hát mán akinek tíz holgya vót, az gazdának érezte magát.” (Lényegileg egybecseng Erdei Ferenc hosszabb, részletező leírásával).

<sup>4</sup> Erdei Ferenc 1974., Márkus István 1979. Főleg ezek a könyvek segítettek a három kategória meghatározásában általában. Borbás Lajos 1972. 249. Szentés paraszti társadalmáról írva az általam tett meghatározástól némiképp eltérőt alkalmaz. Az egyik eltérés, hogy a földműves társadalom fogalma „kubikosok, mezőgazdasági munkások, béresek, tanyások, részesművelők, kisbérlők, törpebirtokosok” tartoznak (249), a második eltérés, hogy a nagygazdák kategóriájába a 106—108. 128. oldalakon írottak alapján a többszáz holdas birtokosok is beletartoznak. Az utóbbi réteget én külön említem. — A szentesi szóhasználatban, fogalomkörben a gazdálkodó jelentette a középparasztot, nagygazdát, a többszáz holdas birtokost is. Ide tartozik a paraszt meghatározása is. Iparos mondta: „A paraszt? A saját szarát is megétte. A csirkét, túrót, tejfölt elatta a pijacon. A pénzén még fődét vett.” (Szűcs Imre). Nyersebb megfogalmazása annak, amit Erdei Ferenc jelzett művében többször és hosszasan eleméz. — Losonczy 1977. „A föld ura szolgálja a földet ... nem a tárgy és a vagyon szolgálja az embert.” 202. A szociológus így fogalmazza meg ugyanazt a jelenséget.

<sup>5</sup> Magyar Statisztikai Közlemények 1934. Az 1930. évi népszámlálás II. 172.

<sup>6</sup> Morvay Judit 1965. 401.

<sup>7</sup> Szűcs Judit 1977., 1982.

A gazda (a középparaszt, nagygazdák egy része) családja együtt étkezett a fogadott emberekkel, az alkalmazottjukkal, a gyerekekkel. Ezek a fogalmak a részest, cselédet, bérest, kiskanászt jelentették. „Kosztot attunk.” — mondták. Esetleg a vacsorát költötték el külön, de az étel ugyanaz volt (lásd a szövegmutatványt).<sup>8</sup>

A birtokosnak számító többszáz holdas gazdánál kialakult táplálkozást külön témaként is lehetne tárgyalni; itt csak néhány, rétegek közötti kapcsolatban lényeges vonatkozását emeljük ki. A nagycsaládban a család nagysága, nemzedékenként a nemek aránya, a földek nagysága, távolsága meghatározhatta az étkezetés rendjét (vö. a szövegmutatvánnyal).

Az iparosok anyagi- társadalmi helyzete, mint a parasztsággal termelő- családi kapcsolatot tartó, fizikai munkát végző rétege itt említendő. Ugyanakkor közöttük is különbséget kell tennünk. A műhellyel, földdel rendelkező, segédekkel dolgoztató mester a középparaszt, esetleg a nagygazda helyzetével mérhető. Bár a nagygazda, birtokos paraszt lenézi az iparost mondván: „Azok zacskóval vészik a lisztét, abból sütik a kenyeret”. (Ibolya Károlyné). A sokgyerekes városi iparossegéd helyzete, táplálkozása már inkább a kisparasztéhoz, kubikoséhoz hasonlítható.<sup>9</sup>

Külön tárgyalást kíván a földtelen parasztek, mezőgazdasági munkások étkezése. Ugyanis ezeknél a rétegeknél az anyagi helyzetből, életkörülményekből adódó különbségek a táplálkozásban is eltéréseket hoztak létre.

### Földnélküliség, elvándorlás, egyke

Ebben a fejezetben külön tárgyaljuk a földtelen szegényparasztság: uradalmi cselédek, éves cselédek, béresek, részesek, kubikosok, cserepesek (a téglagyárak nyári idénymunkásai), összefoglaló néven mezőgazdasági bérmunkások<sup>10</sup> helyzetét. E két utóbbi foglalkozásukat a városra jellemző rétegeként nézzük meg.

A földnélküliség, az egyenlőtlen birtokelosztás<sup>11</sup> feszültsége Szentesen is belső elvándorlásban, a kubikos, cserepes munka vállalásában, egykézésben vezetődött le.

Az Amerikába vándorlás nem közelíti meg az országos átlagot.<sup>12</sup> A belső elvándorlás<sup>13</sup> (ti. a monarchia területén belül) jelentősebb volt, de a családok egy része 2—12 év múlva visszajött.

A föld, a megélhetés hiányából adódó gondokat csak kis mértékben csökkentette a mezővárosi ipar igénye. Az 1900 és 1930-as évek adatainak összevetése alapján a 712 fős mezőgazdasági kereső csökkenés mellett 250 fős növekedés volt az iparban.<sup>14</sup>

<sup>8</sup> Papp Imre 1955. 16. Ő is megerősíti a gazda családjának együtt étkezését a cselédekkel. — Borbás Lajos 1972. 123. A szerző szegényparaszt családból származva részesaratóként tapasztalta, hogy a kistőkei kiscsászák (a mi fogalmaink szerinti középparasztek) főztek a részeseknek és együtt étkeztek velük.

<sup>9</sup> A paraszti rétegeknél végzett vizsgálatot összevettem a családban tapasztaltakkal; nagyszüleim a két különböző iparosréteget képviselték. A mester és nagygazda közti különbségételt megerősítette Ibolya Károlyné visszaemlékezése is. Figyelembe vettem szüleim beszámolóit, az általuk közölt adatokat; ők iparos gyerekeként ismerték meg a paraszti világot, majd felnőtként hosszú ideig dolgoztak az Adóhivatalban utána a Pénzügyi Osztályon.

<sup>10</sup> Féja Géza 1980. 38—104., Katona Imre 1979. 134—166. Több szempont szerint osztályozva tárgyalja a bérmunkások táplálkozását.

<sup>11</sup> Kovács Imre 1947. 65—103.

<sup>12</sup> Kovács Imre 1947. 65—103., Polgármesteri jelentések 1901—1912. Az évenként kiadott jelentések adatai a gyűjtéssel ezt látszanak igazolni.

<sup>13</sup> Borbás Lajos 1977. 28.

<sup>14</sup> Szűcs Judit 1982. 53—55.

A kérdés megoldásaként jelentkezett az ország több részében az egykézés.<sup>15</sup> Szentesen mértékét tekintve — az információkból, jelenségekből ítélve — lényegesen kisebb mértékű az Ormánságban, Sárközben tapasztaltaknál. A református nagygazdák között előfordult, hogy nem nőültek, testvérjükkel, cselédjükkel éltek, hogy a házasodással járó birtokaprózódás ne következzen be (Gilicze László közlése islapján). Gyűjtésünk során talákoztunk egy családos nagygazdával, Gránitz Imre a elmondott egy a témába vágó történetet (vö. a szövegmutatvánnyal).

Egykézésként értelmezzük a döntően katolikus Alsóréten tapasztalt jelenséget. A múlt század 80—90-es éveiben csatornázott határrészen a mai 50—80 éves kisparasztok családjában még 6—10 gyerek (fiú, lány) született, nőtt fel. Ugyanakkor a gyerekek nemzedékének a tanyán, Alsóréten maradt tagjai közül 1—1 „öreglegény maradt”, például a Németh, Vas, Gránitz családban. Ha paraszti voltában, a föld, víz, levegő adta jólétben meg akart maradni, akkor nem házasodott meg. Az egykének ezt a változatát a hagyományos paraszti gazdálkodás megszűnéséig a paraszti létben ösztönösen, éppen kialakuló formájaként értelmezzük.

### Uradalmi cselédek

A földnélküli, mezőgazdasági munkát végzők legkötöttebb, legalacsonyabb szintje az uradalmi cselédké.<sup>16</sup> A derekegyházi uradalom cselédei számára a legközelebbi piac, vásár, bolt Szentesen volt. Ebbe a városba jártak a kommencióba kapott, termelt, cserélt ételmen, használati eszközökön kívül vásárolandó holmikért. Egy részük különböző időpontokban behúzódtott, letelepedett a városban (Nagy Bálintné).

A kommenciót természetben kapták: tehenet, aprójószágot, disznót, méheket tarthattak. Egy konyhára két család, egy szobában egy vagy két család lakott. Az Illyés Gyula, Kovács Imre rajzolta uradalmi cselédéknél jobban éltek.<sup>17</sup> Nem éheztek, bár az állattartás jogával élve is a nagy létszámú, 8—10 fős családokban kevés hús, tojás, cukor, gyümölcs jutott. Nagy Bálintné Ladányi Rozália emlékezete szerint egy ebédre egy csirke, tyúk darabjait osztották szét, egy evésre 1—1 tojást kaptak. De „kényér, tej, tejföl, vaj ez vót, mer ugye ot nem tuttuk értékésíteni.” A rántott húst, fasírtot nem ismerték. A többi étel megegyezett a gazdacsaládokban készítettékével.

Pénzüik minimális volt, a városban ritkán a legszükségesebb ruhadarabokért, néhány fűszerért és háztartási eszközért, tárgyért jártak.

### Kisparasztok, szegényparasztok

A néhány holdas felsőpárti református és a földtelen berki parasztember is element részért aratni, csépelni, kukoricát kapálni, törni. Vagy kommenciót vagy kosztot kapott. A gazdák egy részénél mennyiségében, minőségében megfelelő ételt kaptak.

A kása és a főzés gyakoriságában vele vetekedő tarhonya rendszeresen előforduló étel, főként vacsora volt. „Ezelőtt úgy hitták a parasztokat, hogy tarhonyahasú

<sup>15</sup> Magyar Néprajzi Lexikon 1977. I. 646. Egyke szócikk., Kovács Imre 1947. 65—103. A református ormánsági és sárközi egykézést mutatja be részletesen. Féja Géza 1980. 89. A Viharsarok egykézése.

<sup>16</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. 1977. I. 443. A család szócikk., Kovács Imre 1947. 110.

<sup>17</sup> Illyés Gyula 1936., Kovács Imre 1947, 110.

... A városi, az úri népek, még tanyavilág vót.” (Polgár Lajos). A városi polgár a parasztot egyik karakterisztikus ételéről ezzel a jelzővel illette. Középparasztnak számító felsőpárti gazda emlékezett; aratás után hívta a részeseket: „Egye még a fene a galambhúsos tarhonyájával együtt!” választ kapta. Csépléskor a munkásaival együtt dolgozó, magára adó gazda disznót, birkát vágott, de „az a száznegyven hold földes embër az csak tarhonyát, tészát főzött...” — „A cselédnek külön főzött.” (Erdőháti Nagy Antal).

A több száz holdat öröklő-szerző gazda, pontosabban birtokos külön főzött, döntőszalonnát, 5—6 disznó szalonnáját táblában, lebbencset, tarhonyát zsákszámmra tartalékolta a cselédek, részesek ellátására. Nem evett köztük, akadt olyan, aki közéjük telepedve izléstelen viselkedésével „szórakoztatta” őket, igyekezett elvenni az étvágyukat (Csák Imre közlése alapján).

A leírt nyersanyagból „reggelire sovány tejet, száraz kenyeret, esetleg avas szalonnát, ebédre lebbencslevest, vacsorára ragadós kását vagy csipákás tarhonyát” adott a birtokosnak is nevezhető nagygazda. A csépléskor szokásos disznó-, birka-vágást, paprikásfőzést a nagygazdák egy részéből ki kellett kényszeríteni.<sup>18</sup> Az egyik felsőpárti nagygazdát azért nem szerették, mert reggelre székfüteát és olajbasült kenyeret adott a cselédnek (Szűcs Imre).

Nagygazda családokban gyűjtve két ellentmondónak látszó — pontosabban ugyanannak a rétegnek történetileg változó étkezési szokását — adatot mutatunk be egymás mellett. Földvásárlásra takarékoskodó gazda családjában kimérte az egy-egy személy által elfogyasztható szalonnát. „Télén, ősszel vacsorára tököst adot mék kenyeret”, ha kimentek szántani, tarhonyán meg paprikáskrumplin éltek (Tárkány Szűcs Imréné). Ez az étkezési rend a gyűjtés, felhalmozás időszakát jelzi.

Ugyanakkor nagygazdának számító család tagjától, későbbiekben családfőjétől hallottam: „Nem láttam azt a szüleimtől, hogy annak az éty-két fogadot gyereknek külön fősztek vóna.” (Erdőháti). A megállapodott, magára adó nagygazda álláspontja, gyakorlata volt ez. Ahogy egy volt „fogadott gyerek” mondta: „Jó paraszt jó kosztot adott.” (Csák Imre).

A katolikus kisériek jelentős része, a berkiek szegényparasztok voltak. Ami a ház körül megtermett, annak a javát eladták a picon; részesnek, béresnek álltak, kubikosnak mentek.

Berki parasztember következőképpen mondja el: aratáskor, csépléskor „külön terítették, ... amikor mi tarhonyát éttünk, akkor ők atták a csirkét a gépésznek.” Bár előfordult, hogy ahol aratáskor komenciót adtak, „annyit méktettek, hogyha csépéltek, akkor birkát vártak vagy bornyút. Mégmonták, hogy nõ főzzenek.” Jó ellátásnak számított, ha „csak akkor fősztek tarhonyát, ha kérték az embërek. Hetenkint kéccër kalács, minden másnap húsos étel (ti. volt)” (Csonka István).

De megértek más ellátást is a Berekből részesnek állók: „Főszték a bablevest sonkával. Oszt mikor elibénk tálalták, az a szórféreg ujnvi vastagon a tetejin ...” — „Az is előfordult, hogy savanyú krumplilevest fősztek rézüstben, mindenki beteg lett ...” (Csonka István).

A halász-, pákászélet a szegényparaszt, kisparaszt kiegészítő foglalkozását és élelemszerzési módját is jelentette. Tehát a megfogott hallal, vaddal táplálkozását is kiegészíthette (Gránitz Imre példája bizonyíték erre).

Kiss Lajos, a Szenteshhez közeli mezőváros paraszti világának kutatója 34 foglalkozást sorakoztat fel a nehezen élők között, <sup>19</sup>akik életmódjának részeként táplálko-

<sup>18</sup> Borbás Lajos 1972. 75., 203.

<sup>19</sup> Kiss Lajos 1981. I. 33—268.

zásukat is bemutatja. Ebben a munkában a Kiss Lajosnál külön kategóriába sorolt csőszök, tanyások, béresek, (hogy csak a legjellemzőbbeket emeljük ki) táplálkozására nem térünk ki, mert étkezésük nyersanyaga, annak készítmódja lényegesen nem tér el az általában parasztnak nevezhető étkezéstől.

A pásztorok, csőszök után kutattam Tálasi István biztatására annak reményében, hogy a magának szabadtéren főző férfiember a korban szokásosnál archaikusabb készítmódokat őrzött meg. A kis távolságok miatt a jelzett foglalkozásúak haza (a városba, a tanyába) járhattak meleget, főttet enni. Tehát nem térhettek el az átlagos paraszti étkezéstől.

### A kubikosok

A földnélküli, egy-két holdas kíséri, alsópárti katolikus, kisebb számban a felsőpárti szegényparasztnak a múlt század közepétől, a jelen század első felében is kubikmunkán találtak kereseti lehetőséget, „földesztergyálosok” lettek a monarchia területén Horvátországtól a Felvidéken át a Dunántúlig, Ausztráig. A szentesi kubikos, a szentesi talicska fogalommal vált az országban (Bese Lajos, Csák Imre, Dósai Pál, Török János).<sup>20</sup>

A korabeli városmonográfia adatokat szolgáltatva, önkritikusan veti fel a kérdést. 1910-ben a napszámosok száma 3443, a lakosság 10,9%-a. „Ez a nagyszámú munkáság csak aratás idején kapott munkát Szentesen. Az év nagyobb részében idegenben — sokszor más országokban — végez többnyire nehéz földmunkát (szentesi kubikosok), a téli időszakot pedig legtöbbször munka nélkül töltik el.”<sup>21</sup> Míg a földnélküliek országos átlagban a lakosság 4,1—4,6%-át teszik ki, Szentesen 10,9%-át (1910-es adatok).<sup>22</sup>

A kubikosok, cserepesek, mint Szentesre jellemző napszámos, mezőgazdasági-ipari bérmunkás réteg táplálkozásának külön tárgyalását számbeli arányuk, a paraszti munkát végzőkétől eltérő táplálkozásuk indokolja.

A táplálkozás milyensége függött a mindenkori bérvizonyoktól,<sup>23</sup> vagyis egyrészt attól, hogy fizetik meg a kubikos munkáját, mit, mennyit vásárolhatott a pénzért, harmadszor a munkahelyet jelentő vidék adta nyersanyagtól. Néhány jellemző adat az utóbbi tényezőre: szabadon halat foghattak az Alföldön a Tisza-parton, rozskenyeret ettek a Felvidéken, birkasajtra, túróra, puliszkára cserélhették a magukkal vitt ételmelet Erdélyben.<sup>24</sup>

Ugyanakkor a földdel rendelkező paraszt és kubikos táplálkozása annyiban hasonlít, amennyiben az azonos település földrajzi adottságai, gazdasági fejlettsége, mint alapanyag-meghatározó tényező és a kialakult főzés-, előkészítés-, tárolástechnika ezt meghatározta.

Általában egy-két hónapra való ételmelet tudtak a kubikosok magukkal vinni: kenyeret, kalácsot, szárasztészta, tarhonyát, lebbencset, szalonnát, füstölt húst, sonkát, burgonyát, köles-, kukoricakását, lencsét, borsót, sót, paprikát. A felsoroltakból a kalács, a lebbencs, füstölt hús, sonka, kásák, borsó, lencse vitele nem volt

<sup>20</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. 1980. III. 335—336. Kubikos szócikk., Borbás Lajos 1977. 27—28. Füst Molnár Bálint 1966. Hét adatközlővel hét kubikoséletet mutat be. Kiss Lajos 1981. I. 167—187.

<sup>21</sup> Szentes 1978. 261.

<sup>22</sup> Fėja Géza 1972. 215.

<sup>23</sup> Katona Imre 1979. 134.

<sup>24</sup> Katona Imre 1979. 137. Katona Imre szerint a csongrádiak, alföldiek inkább vittek, küldettek maguknak ételmelet, alapanyagot otthonról. Gyűjtésünk ennek ellentmond. Természetesen mindkét gyakorlat érvényben lehetett általában a kubikosoknál.

általános. Ha hosszabb ideig maradtak egy helyen, jól kerestek, vásárlási lehetőség volt, akkor húst, tejet, sajtot, gyümölcsöt is vettek. A vállalkozónál történő vásárlás nem számított általánosnak, de ahol megszervezték, ott kötelező volt. Török János szerint is „ez vót a legdrágáb dolog”.

Ha nem érkezett meg időre a pénzük, akkor a Tisza melletti kubikgödörökben halásztak, vízzel főzték a tarhonyát (Bese), vagy kéregettek, ahogy ők mondták: dariztak (Dósai). Akik hangszeren játszottak, elmentek muzsikálni (Bese).

A magukkal vitt, és használt edényeik voltak a bogrács, bádogtányér, bicska, kanál, esetleg tál, pohár vagy bögre.

Legáltalánosabb ételeik reggelire, vacsorára: kenyér, szalonna (esetleg megpirítva, sütve, hozzá tej); ebédre vagy vacsorára főztek, ami leggyakrabban egytálétel volt. A bográcsársak, együtt főzők száma 2—4—6 fő lehetett (Bese, Dósai, Török). Előfordult, hogy tízen is összeálltak, egy szakácsuk volt.<sup>25</sup>

A következő ételeket főzték leggyakrabban. Lebbencs, pirított tarhonya, gulyás, paprikáshús (disznó, marha, birka), köles-, kukoricakása szalonnával, füstölt hússal, kolbásszal (vö. a szövegmutatvánnyal). A főzés általános módja, bográcsban, a szalonna zsíráját kiolvasztották, a töpörtöt az ételben hagyták. Ha esett az eső, több idő volt a főzésre. Nehezebben fővő étel készült, például bableves hússal vagy hús nélkül. Akik a halat szerették, szereztek és elkészítették.

A szentesiek szerint bort, pálinkát inkább a csongrádiak itták, hozták magukkal. Természetesen ebben is voltak egyéni eltérések. Bese Lajos kubikostársai a vasárnapi ebéd után a bográcsot teli főzték feketekávéval, és jól felcukrozva megitták. Gyümölcsöt, zöldpaprikát ettek, ha venni, szerezni tudtak.

Füsti Molnár Bálint, önkéntes gyűjtő a kubikosok táplálkozását is leírja. A következő ételeket sorolja fel készítmódjukat is megadva: tarhonya (pirított fordított), lebbencs, krumplipaprikás, bableves, lencseleves, borsóleves, -főzelék, pipice (búzalisztből készült gancaétel), szárasztésza, palacsinta, káposztafőzelék, pörköltkáposzta, lucskoskáposzta, köleskása, salátafőzelék sült sonkával.

Az ételekre vonatkozó adatokat, a gyűjtés és az idézett pályamunka ételei közötti különbségeket úgy értékelhetjük, hogy voltak általánoson készített, könnyen főzhető, viszonylag olcsó, mindenki által szívesen fogyasztott ételek mellett bandánként eltérések, főként a süthető, főzhető tésztákban, zöldségfélék használatában.

A burgonyából készült ételek közül a kubikoszármat<sup>26</sup> nem ismerték sem a dolgozatban jelzett, sem Füsti Bálint adatközlői.

A lakhely, főzés körülményei: kezdetben és helyenként később is gunyhó, istálló, szin, barakk, később lakást béreltek számukra, esetleg vendéglőben, szállodában helyezték el őket. A főzés ennek megfelelően változott, szabadtérről fedett helyre került.

### A kubikos és családja

A kubikos generációk családjának táplálkozásában, az élelmezés módjában a cselédekéhez, gazdákéhoz viszonyítva különbségek alakultak ki. A szegényparaszток vállaltak kubikmunkát gyakran nemzedékeken keresztül. Étkezési szokásaikat, előkészítés, főzés, tárolás módját, edényhasználatát igyekeztek megőrizni, de nem minden tekintetben teheték meg anyagi körülményeik, feltételeik miatt. Városi házban lakók, albérlők voltak.

<sup>25</sup> Füsti Molnár Bálint 1966. 50. Ahol a gyűjtéssel egybeeső, nem ellentmondó jelenségek, adatok közlésére kerül sor, nem idézem külön.

<sup>26</sup> Katona Imre 1979. 154.

Kenyeret többségük nem süthetett, mert kemencéjük nem volt, pékhez, kenyér-sütögetőhöz jártak kenyérért.<sup>27</sup> Disznót nem, vagy a család ellátásához keveset hizlaltak, ezért henteshez jártak zsírért. Tehenet nem tudtak tartani, a csarnokból hoztak fölözött tejet (Szopka Mihályné).

A család élelmezése nincs egy szinten; az anyagi javak megtermelésében nem együtt, nem családi munkamegosztás keretében vesznek részt, mint a paraszti gazdálkodásban. Ez tükröződik az élelem elosztásában is (legalábbis a családok egy részében). A kubikos családfők egy része jogosnak tartotta, hogy az élelem nagyobb, táplálóbb része neki jusson. Legkirívóbb megoldási módja ennek, ha a családfő elutazásakor az otthon maradt füstölt húsokat elzárta felesége és gyerekei elől (Szopkáné).

### A falatuska és a gubakenyér

A búzakenyér a kubikosok között is a legnagyobb mennyiségben fogyasztott ételek közé tartozott. Egy-egy kubikos 4—5 kilót, de előfordult, hogy 10 kilót is meg-evett hetente. Nyáron igyekeztek hazajönni aratásra, cséplésre, részesként megszerezni az évi kenyérnekvalót. Ők maguk vittek is kenyeret, de a munkahelyükön is vásároltak, ha távolabb, hosszabb ideig dolgoztak (vö. a szövegmutatvánnyal).

Kenyeret minden étkezésnél ettek. Sőt főtt étel alapanyaga között is előfordulhatott; a fordított tarhonyába kenyeret morzsáztak,<sup>28</sup> előfordult, hogy bundáskenyeret készítettek. A Kiskunságban megtalált falatuskához hasonló ételt<sup>29</sup> Török János mondott el: „Zsírba beleaprítottak száraz kényeret, aszt jól átsütötték, oszt tettek rá túró. Egy nagyon kicsit félengették vízzel is. Gubakenyér vót ez.” Nem leves volt ez a kenyér alapanyagú változat, mint a falatuska. Ízesítőként belekerült a túró is. A kenyérből készített meleg étel, és alapanyag hiányában a szentesi paraszti világban is meglehetett, hiszen kenyér, liszt mindig volt.

### A cserepesek

Szentesen öt téglagyár volt a tárgyalt időszakban. A sokgyerekes szegényparasztok nemcsak részesnek mentek, cselédeskedtek, bérmunkát, kubikmunkát vállaltak, hanem cserepesnek szerződtek. Ez utóbbit jellegzetes szentesi bérmunkának tartja Bese Lajos. A vele történt beszélgetés alapján mutatjuk be a cserepesek táplálkozását.

A cserepesek munkája, a hódfarkú cserép készítése, (amelyet legmesszebb Debrecenig szállítottak) április 5-től szeptember 8-ig tartott, idényjellegű volt. A munka, a táplálkozás rendje a harmincas-negyvenes években a következőképpen alakult: a szerződéseket télen kötötték, az asztalgazda —, aki közvetlenül foglalkoztatta a munkásokat és ellátásukról gondoskodott — a szerződéskötés után a felvett előlegből megszervezte az élelmezést. Bese Lajos apja asztalgazda volt, az ellátást közvetlenül a felesége intézte.

A cserepesek a munka idejére kiköltöztek a gyárba, a gyár közelébe. Munkájuk nehéz volt,<sup>30</sup> besötétedéskor fejezték be, hajnalban (nyáron!) már mécsnél kezdtek dolgozni, hogy ezzel az idénymunkával minél többet keressenek.

<sup>27</sup> Szűcs Judit 1977. II. rész 4.

<sup>28</sup> Füstli Molnár Bálint 1966. 49.

<sup>29</sup> Tálasi István 1977. 232. Falatuska: „amikor is a bográcsba zsírba, szalonnatöpörtyűre kenyér-falatokat raktak, megpirították, sózták, paprikázták, majd felöntötték.” A levesek sorában szerepel.

<sup>30</sup> Kiss Lajos 1981. 232—233. A téglaverőknél említi a cserépverőket, leírja nehéz munkájukat.



A cserépkészítés talán a kubikos munkájánál is nehezebb volt. Megerősíti ezt étrendjük is: „Jól kellett élelmezni az emberek. Öccöri étkezés vót. Tízórai és még uzsonna is vót.” A heti étrendet a Bese család — feltételezhetően más asztalgazdák gyakorlatát is figyelembevéve — következőképpen alakította ki: „Vasárnap és csütörtökön nagyon komoj húsételt: marhapörkölt vagy rántott hús, előtte húsleves, péntekén főt tészta, kedden sült tészta. A reggeli fris töpörtő körözött túróval. A hentéstől disznósajt, fehér sózott szalonna. Elmaradhatatlan vót a rengeteg tej. Tízórai lékvároskenyér, zsíros kenyér körözöttel. Az uzsonna általában tej puha kenyérral. Néha töpörtő, egy darab kolbász.” (Bese Lajos). A hentessel, pékkel, kisparasztokkal megbeszélve küldték hitelbe az ételmet.

Kiss Lajos A téglaverő cím alatt említi a cserépverőket is, akik szerinte hetente háromszor, négyszer ettek húst. Táplálkozásuk a szentesi cserepesekéhez lehetett hasonló.<sup>31</sup>

### A koldusok

A munkából, a társadalomból, családból öregségük, testi- szellemi fogyatékoságuk miatt kiszorultak Szentesen is *kúdosok* (Kátainé), *kódusok* (T. Szűcsné) lettek.

A rendkívüli, ünnepi alkalmak a szegények megsegítésének is alkalmi voltak. Ahogy Szentes életére általában a XVIII. századtól vannak adatok, úgy a koldusok megsegítésére is. A XVIII. század közepétől a források szerint alamizsmaasztal állt a templomban, ahová „a szegények ellátásához szükséges összegeket és természetbeni adományokat” tették. A jómódú gazdák eladáskor az összeg egy részét felajánlották a szegényeknek, az „újbúzából pedig legalább egyszer sütöttek kenyeret a szegényeknek.”<sup>32</sup>

A XX. század első felére a következőképpen alakult a nincstelenség, kéregetők megsegítése: „A templomba. Húvétkor, vót rá eset, hogy karácsonykor is. De egy nagy dúckalácsot, kenyeret nem (ti. adtak). De vót ojan, aki vit sonkát, tojást.” — mondja egy alsópárti katolikus, gyerekkorát Tésen töltő asszony (Kátainé).

Felsőpárti asszony szerint, ha a koldus betévedt a házba vagy a tanyába, „nem zavartuk ki, attunk nekik pész vagy valamit. Szalonnát, kenyeret nemigen fogatták el.” (T. Szűcsné).

A derekegyházi uradalomban „nem vót kódus ... Ha úgy véletlenül a városrú gyüött ... akkor azoknak attak kenyeret. Tojást, lisztet. Kását attak nekik, sót.” (Nagy Bálintné).

A két adatközlő által leírt kéregetők a házaló koldusok. A lexikon szerint „elsősorban az északi r. k. vidékeken pontosan előírta a hagyomány, pl. háromfélét adtak: lisztet, tojást, pénzt.”<sup>33</sup> Az uradalomba telepített katolikusok között, akik északi vidékről is kerülhettek ide, a háromfajta adományból kettő általános volt. A pénz, annak hiánya miatt maradt el.

A muzsikásairól, dalairól a folklór irodalomban számontartott Szentesen<sup>34</sup> is lehetett énekes, hangszeren játszó koldusok esetleg a szóbeliséggel utolérhető időszaknál korábban.

<sup>31</sup> Kiss Lajos 1981. 232. A részletes leírás hiánya miatt bővebb összehasonlítást nem tehetünk.

<sup>32</sup> Sima László 1914. 254.

<sup>33</sup> Magyar Néprajzi Lexikon 1980. III. 239. Koldus szócikk.

<sup>34</sup> Hoppál Mihály... 1974. 250. Kanfi Horváth István visszaemlékezése., Manga János 1968., Borbás Lajos 1972. 250.

A Kiserben, Sápalmon a sörälját ivók között, azok gyermekei lettek gyenge-elméjűek, váltak koldusokká.

„Hát az is átesét mán a három k-n!” — mondta Agócsné indokként arra, hogy ki jár rendszeresen a templomba, és arra, aki koldus lett. (Ő anyósának mondta legyintve, amikor az a több kilométeres utat jelentő templombamenetet szorgalmazta).

A három k jelentése: kurva, kofa, koldus. A Kiss Lajos is idézte hasonló kifejezés<sup>35</sup> egy lehetséges mezővárosi életutat jelöl, összegez.

Borbás Lajos a koldusnak a közhasználatú jelentéstől eltérő értelmezését adja a szentesi szóhasználatból: „az úrhatnamság és a rangkórság nemcsak a gazdákat, hanem a koldusok (a felesek és bérlőket így jellemezték) egy részét is teljesen hatalmába kerítette.”<sup>36</sup> A paraszti rétegek között a ranglétrán nem is a legalacsonyabban állókat, de a tulajdonostól függő viszonyban lévőket nevezték némi iróniával koldusnak.

A vizsgált rétegek közül a kis- és középparasztok nagygazdák táplálkozása hasonló. Nagyobb eltérés az ünnepi étkezésben, az is inkább a mezőgazdasági bér munkások és a módosabb parasztok, középparasztok, és a nagygazdák között alakult ki.

A mezőgazdasági bér munkások táplálkozása, a nyersanyagok fajtái, a főzés, étkezés körülményei a munka feltételeivel is összefüggött. A kubikosok étkezésének alapját az otthon beszerezhető, könnyen szállítható szalonna, tarhonya, kenyér jelentette; a rövid ideig intenzíven dolgozó cserepeseknek napi ötszöri kalóriadús étkezést kellett biztosítani. A béresekkel és részesekkel együtt dolgozó középparaszt és nagygazda nem főzetett külön, legfeljebb külön fogyasztották el.

## SZÖVEGMUTATVÁNYOK

### *A koszt*

„Külön kosztot mi nem csináltunk magunknak sohasé. Csak mi este sohasé ettünk az embérékkel. Máskor mindig... Mikor a gyerekek kicsik vótak, nem szerettem, hogy oda nyúkájának az embérékhén,... Ők éttek az égyiken, mi még a másikon (ti. az asztalon).” — „Kin vótam én a tanyán, de a másikon. Kocsival hoztam el az énnivalót. Úgy vót még aratáskor is. Amot főszttem, Fábíányba (ti. Fábíánsebestyénben), ahun taktunk így nyáron. Oszt akkor vót fédérés kocsink. Az nemnagyon ráz. Nagy edénybe tettem, hosztam. Mëk kantába, mikor, hogy.” (Tárkány Szűcs Imréné)

### *A nagycsaládban*

„Kocsival vittem az énnivalót az embéréknek. Én vótam a legöregebb (ti. a nagycsaládban az unokák közül), nem vót fíjú, nekém kellett vinni. Mëktanultam fogatot hajtani. Kirájság (ti. Nagykirályság, határrész Szentesen) messzire vót Kajántú (Kaján, szintén határrész). Vinni kellett az aratóknak, kapásoknak az énnivalót...

Vót égy kedves sárga lovom, eszt fokták bē. Körülkasos parasztkocsi vót. Szerettek is mindig az embérék. Mindíg pontosan kivítem, amit kellett, amit vittem, mindig mëgöttik. Kantával, fazíkkal, ha távolab vittik. Oszt ot kiszéttik, úgy éttik.” (Ibolya Károlyné Kulcsár Klára).

### *Az egykzés*

„Zsugorijak vótak ezék a parasztok. Húsz éves vótam, mikor esztet hallottam. Hoty hífták az embért, nem tudom. Vót neki vagy nyócvan hold fóggye. De nem mert énni az öreg, mer tönkre mëgy, nem tud fódet venni. Vót neki éty fíja. Mán harminc éves vót.

— Hogy nősüjkek mëg? Nem ismerék én sénkít.

— Majd én mëgmondom, hogy kit vëgyé el! — mondta az anyja. Vót annak is ötven hold fóggye, annak a lánynak, akit kinézét neki. Mëgvót a lakodalom. De nagyon éccerú, csak a cseléccség vót. Főszttek égy nagy csomó tarhonyát, főszték a bográcsba...

<sup>35</sup> Kiss Lajos 1981. II. 350., 437.

<sup>36</sup> Bordás Lajos 1972. 107.

Mondta a menyinek:

— It dógozni kell. Nem kurvákodunk!

Vót a kamrába egy ágy:

— Të itt alszol.

A fujatalembër mæg az istállóba. Èccër elmèntek a vározsba az öregék. Kiattak annyi munkát nekik... Oszt mégiscsak mègejtették, nem lét kész a munka. Oszt akkor az öregasszony körülkorcolta a menyit.

Ez kin vót valahol Dónáton. Körülbélül, mikor húsz éves vótam.” (1906-ban született). (Gránitz Imre)

#### *Paprikás egy hétre*

„A bandába, a Bérényi-féle bandába vót egy ojan szokás, hogy vèttünk vagy marhahúst vagy disznóhúst. Fejenként èty kilót. Eszt mékfösztüik. És èttünk, amennyit èttünk, és fèltèttük (ti. a maradékok) a szarufára bográcsba.

Hètfön vittük kifelé a bográcsot a munkára. Két kanálra valót (ti. a paprikásból) kivittünk,... faggyús vót, igyekèszttünk ojat vènni. És ahoz tètünk tarhonyát vagy lebbencsèt” (Bese Lajos)

„A kubikos is sok tarhonyát mægèvètt, ha hazamènt, avval fogatták:

— Tán elfogyot mán a tarhonya?”

„Mèktörtènt Ausztriába. Nèsztték a tarhonyát az asszonyok, mer nagyon jó vót. Hatytak nekik ott, hogy vessék el tavasszal. Aszt hitték, hoty kikel majd.” (Török János)

#### *A kenyér*

„Nem vèttè fèl a versènyt ègy sè a mi vidékünkön való kënyèrrel. Különösen a fèlvidéki részekèn nagyon árva kënyerek vótak. Rozs. Vótak munkák, ahová a pék hozot kënyeret. Erdéjbe lehetèt kapni, bár az ottaniak pulickát èttek. ... Horvátországba elég jó vót. Barnáb vót, a korpát nem választották el tülle.” (Török János)

#### *Adatközlők:*

Agócs Jánosné Fekete Nagy Rozália sz. 1902., Bese Lajos sz. 1920 táján, Csák Imre sz. 1910. Csonka István sz. 1905., Dósai Pál sz. 1910 táján, Erdőháti Nagy Antal sz. 1896., Gránitz Imre. sz. 1906., Ibolya Károlyné Kulcsár Klára 1900—1978., Kátai Istvánné sz. 1893., Nagy Bálint sz. 1907., Nagy Bálintné Ladányi Rozália sz. 1902., Polgár József 1883—1982., Polgár Lajos sz. 1891., Szél Imre sz. 1891., Szücs Imre sz. 1916., Tárkány Szücs Imréné Vajda Julianna sz. 1901., Török János sz. 1898.

## **IRODALOM**

### *A magyarság néprajza*

1933—37

### *Borbás Lajos*

1972 Közkatonák. Budapest

1977 Képek a szentesi munkásmozgalomból a századfordulótól a felszabadulásig. Csongrád Megyei Könyvtári Füzetek. 28.

### *Erdei Ferenc*

1974 Parasztok. Budapest

### *Féja Géza*

1980 Viharsarok. Budapest

### *Füsti Molnár Bálint*

1966 Kubikosok néprajza. Kézirat.

### *Hoppál Mihály, Küllös Imola, Manga János. (Szerk.)*

1974 Emlékül hagyom... Önéletírások (Antológia) Budapest

### *Illyés Gyula*

1936 Puszták népe. Budapest

### *Katona Imre*

1979 A kubikosok táplálkozása, különös tekintettel Csongrád földmunkásaira. Mozaikok Csongrád város történetéből. Csongrád

### *Kisbán Eszter*

1976—78 A táplálkozás néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951—1976). Dissertationes Ethnographicae. II.

- Kiss Lajos*  
1981 A szegény emberek élete. I., II.
- Kovács Imre*  
1947 Néma forradalom.
- Losonczy Ágnes*  
1977 Életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben. Budapest
- Manga János*  
1968 Magyar dudák — magyar dudások a XIX—XX. században. Népi társadalom — Népi kultúra. Budapest
- Márkus István*  
1979 Nagykőrös. Budapest
- Magyar Statisztikai Közlemények  
1934 Az 1930. évi népszámlálás II. Bp. 172.
- Morvay Judit*  
1965 Táplálkozás. Orosháza néprajza. Szerk.: Nagy Gyula. Orosháza, 400—427.  
Magyar Néprajzi Lexikon  
1977 I.  
1980 III.
- Papp Imre*  
1955 Tanyai ember élete Szentes tanyavilágában. Kézirat
- Polgármesteri jelentések  
1901—1912 Szentes
- Sima László*  
1914 Szentes város története. Szentes
- Szentes  
1928 Szerk.: Nagy Imre. Szentes
- Szigeti György*  
1971 Táplálkozás. Tápé története és néprajza. Szerk.: Juhász Antal. Tápé. 503—525.
- Szűcs Judit*  
1977 Házi kenyérsütés — kenyérsütőgető asszonyok — kisipari kenyérsütés. Kézirat  
1981 Tanya és város kapcsolata az ünnepek tükrében. Előadásként hangzott el a Néprajzi Társaság 1981. évi vándorgyűlésén.  
1982 A szentesi iparosok és parasztok társadalmi kapcsolatai a XX. század első felében. 53—55. Honismeret. 6.
- Tálas István*  
1977 Kiskunság. Budapest

## DER ZUSAMMENHANG ZWISCHEN SOZIALER STRUKTUR UND ERNÄHRUNG IN SZENTES

*Judit Szűcs*

Die sozialen Unterschiede im Bauerntum der Stadt Szentes, einem Marktflecken im Alföld, spiegeln sich auch in der Menge der zur Ernährung dienenden Rohstoffe, ihren Verhältnissen, in der Zubereitungsart der Speisen und den Umständen, unter denen die Mahlzeiten gehalten wurden, wieder.

Die Ernährung der Klein-, Mittel- und Großbauern war sich ähnlich. Größere Unterschiede gab es bei Festmahlen und hier vor allem zwischen dem Landproletariat und wohlhabenden Bauern, den Mittel- und Großbauern. Während bei ersteren ein als Eintopf gereichter Paprikasch oder eine ergiebige Suppe üblich war, war man sonst ein Festessen in zwei Gängen, dazu Wein und als Nachtschisch Kuchen gewohnt.

Die Kost des Landproletariats war auch mit ihren Arbeitsverhältnissen in Beziehung: Grundlage für die Ernährung der Erdarbeiter (kubikusok) waren die zu Hause zu besorgenden, leicht zu transportierenden Nahrungsmittel wie Speck, Graupen und Brot; die für kurze Zeit intensiv arbeitenden Dachdecker mußten täglich fünfmal mit kalorienreicher Nahrung versorgt werden. Mittelbauern, die mit den Knechten zusammen arbeiteten oder Großbauern ließen nicht getrennt kochen, sondern speisten höchstens getrennt.