

A NAGYPÉNTÉKI ÉS HŰSVÉTI TÁPLÁLKOZÁS A BEREGI TISZAHÁTON

Az első világháború után Bereg megyének csak a legdélibb járása, a tiszaháti járás maradt az országhatáron belül. Ez időtől kezdve a tiszaháti járás, mint apró falvakból álló határmenti terület, nem tudott az ország gazdasági és szellemi vérkeringésébe bekapcsolódni. Beregszász volt az a csatorna, amelyen a polgárosultabb életforma elemei a Tiszahát kis falvaiba beszivárogtak. E csekély forrás elapadása azt eredményezte, hogy a falvak gazdasági és szellemi élete elmaradt az ország egyéb területeinek fejlődésétől. A modern technika vívmányai (villany, rádió, vasút stb.), melyek csökkenthették volna e lemaradási távolságot, még a legutóbbi évtizedben is csak részben jutottak el a Tiszahátra. Mind ez nem akadályozhatta meg a hagyományos paraszti életforma felbomlását, csak fékezhetette e bomlási folyamat ütemét. A továbbiakban megkísérlem ezt az átalakulási folyamatot megragadni, a paraszti életforma egy jelenségén belül.

A Tiszahát vizsgált falvaiban¹ a lakosság zömét középparasztok alkotják. A falu hagyományosan élő társadalmában, a bőjti és ünnepi táplálkozást tekintve, azonban négy nagyobb csoport tapintható ki; Az I. rétegbe tartoznak azok, akik hagyományosan élnek, de elsősorban nem paraszti munkával foglalkoznak. A paraszti munka legfeljebb csak kiegészítő foglalkozásuk. E réteg zömét a falusi iparosok alkotják. Másutt különösen az Alföldön ezt a csoportot nem szokták a hagyományosan élők közé számítani, de a Tiszaháton nem voltak olyan távol a falu paraszti lakosságától. Nagyjából maguk is falubeliek voltak vagy a szomszéd falvakból származtak, s nagyjából hasonló szokásokban nőttek fel.² A II. rétegbe a módos parasztok tartoznak. Földjük nagysága meghaladja a

¹ Gulács, Tivadar, Jánd és a Szatmár megyei részen fekvő Kisar falvak 1958—60-ban gyűjtött anyagát dolgozom fel.

² 1920-ban Gulács 1367 főnyi lakosságának kb. 83⁰/₀-a foglalkozott mezőgazdasággal (1149 fő), iparral, kereskedelemmel 8,8⁰/₀ (124 fő). Tivadar 286 főnyi lakosságának ilyen jellegű megoszlása, elől tüntetve fel a mezőgazdaságban dolgozókat, 242 fő (87⁰/₀), 32 fő (10⁰/₀). Jánd: 929 lakos, ebből 792 fő (88⁰/₀), 120 fő (12⁰/₀). Kisar: 947 lakos, ebből 833 fő (88⁰/₀), 93 fő (9⁰/₀). Lásd az 1920-as népszámlálás adatait, Bp. 1925. 1935-ben Gulácson, Tivadaron, Jándon és Kisarban a lakosság legnagyobb része 0—5 kh-on gazdálkodott, egy másik nagyobb csoport, az előbbinél jelentősen kevesebb számmal 11—13 kh-on, hivatalos adatok szerint, ezek az 5—50 kh-as csoportba tartoztak. Lásd: Magyarország földbirtokviszonyai 1935-ben. Bp. 1936. 1949-ben az 0—1 kh-on dolgozók száma minimálisra csökkent, megnövekedett, majdnem kétszeresére az 1—10 kh-on dolgozók száma. A 10—25 kh-on dolgozók száma nagyjából nem változott 1935-höz viszonyítva. A négy községben 1949-ben a lakosság 6—12⁰/₀-a dolgozott bányában, iparban. Lásd: Az 1949-es népszámlálás adatai 8. k., Bp. 1950.

család munkaerejét és ezért cselédek, napszámosok munkáját is igénybe veszik. A III. rétegbe tartoznak azok, akik földjüket családjuk munkaerejével, bérmunkások segítségével nélkül művelik meg, vagy nincstelenül, napszámosként, cselédként dolgoznak nagyobb gazdánál. A 2—3 kh-as parasztek és a nincstelenek között anyagilag szinte lényegtelen a különbség a továbbiak szempontjából. A 2—3 kh-as parasztek sem tudta el-tartani a föld, maguk is bérmunkára kényszerültek. A IV. rétegbe a falun kívül, a cigánytelepen élő cigányok tartoznak. A cigányokat általában csak etnikai csoportként kezelik, de a böjti és ünnepi táplálkozás szempontjából etnikai különállásuk lényegtelen. Itt inkább társadalmi csoportnak kell tekintenünk. Ők a falu kivetett páriái, akik anyagilag jóval a nincstelen parasztek rétege alatt állanak. A faluval csak az utóbbi 8—10 évben kerültek szorosabb kapcsolatba.³

A Tiszahátat etnikailag meglehetősen egységes, református magyarok lakják.⁴ A tiszaháti falvakba beszivárgott gyér számú görögkatolikus ukránság teljesen elmagyarosodott, szokásaiban hasonult a faluközösséghez. Ma idegen eredetűre csak vallása, illetve neve enged következtetni. A faluban élő cigányok református vallásúak. A falunak ez a vallási egysége a nagypénteki böjt és a húsvéti ünnepi táplálkozás vizsgálatánál megkönnyíti a feladatot. Valláshoz szorosan kapcsolódó szokásokról lévén szó, a közösségben azonos elvek érvényesülnek, de ezek az elvek a társadalom különböző rétegeinél különbözőképpen valósulnak meg.

A reformátusoknak az egyetlen böjtiük nagypéntek.⁵ A Tiszaháton ekkor elvileg a teljes böjt tartása a helyes. Nagypénteken sem enni, sem inni nem szabad. Az első világháború előtt a teljes böjt tartása gyakoribb volt, főként az idősebb asszonyoknál, noha kollektíve teljes böjtot sohasem tartottak. Ha férfi teljes böjtot tartott, nem is dohányozhatott. Teljes böjt tartására már ekkor is csak a „nagyon vallásos emberek vállalkoztak”. Ilyen főleg a II. és III. rétegnél akadt. Az I. és a IV. rétegnél teljes böjt tartása ritkaság számba ment. A két világháború között már a szegény és módos parasztek is *megbámulták* azt, aki teljes böjtot tartott. Az ilyen esetleges volt és csak az vállalkozott rá, akinek „nagy megbánnivalója volt vagy imádkozott valakiért”.⁶ A második világháború után csak elvétve tart egy-két vallásos asszony teljes böjtot.

Tiszaháti fogalmak szerint böjtöl az is, aki úgynevezett böjtös ételleket eszik. A böjtös ételek eredeti lényege a zsírtalanság és hústalanság. Idők folyamán azonban ezt mind kevesebben vették figyelembe, csupán arra törekedtek, hogy a hagyományos ételleket főzzék meg.

Az első világháború előtt a III. rétegnél általános volt a *cibere*

³ A továbbiakban, az egyes rétegekre a könnyebbség kedvéért a megfelelő római számon hivatkozom.

⁴ Lásd. *Dvorzsák J.*, A községek beosztása anyakönyvi hivatalokhoz. Bp. é. n.

⁵ A református egyház böjtot hivatalosan nem ír elő, de a nép úgy tudja, hogy ez vallási előírás, a reformátusok egyetlen böjti napja. Ezt az elképzelést a falusi papok maguk is elfogadják, és betartják. Az órségi reformátusok nagypénteken kívül karácsony szombatján is böjtot tartanak. — *Kardos L.*, Az Órség népi táplálkozása. Bp. 1943. 240.

⁶ Nem vesszük figyelembe a *rábütölést*, amikor valaki azért tart szigorú böjtot, hogy haragosát az átka megfogja.

(*korpacibere*, ritkábban *kásás cibere*).⁷ Az I. és II. réteg már ekkor is csak kásás ciberét evett, az egyszerű, hígabb korpaciberét nem igen készítették. A különböző cibere levesekét egyébként hétköznapiokon minden család étrendjében megtalálhatjuk még 1945 után is. A különbség csak az volt, hogy az I. és II. réteg, vagyonosabb lévén, mindig másik fogást is készített, míg a III. és IV. rétegnél többnyire egyedüli étel volt. A ciberéhez tartozó böjti étel a *bobájka* volt.⁸ Nagypénteken a kettőt együtt tálalták. Az I. réteg a bobájkát jól zsírozva, túróval, tejföllel vagy ritkábban mákkal ette, már 1920 előtt is, de szórványosan a II. rétegnél is megtalálhatjuk ennek az egyébként eléggé száraz böjti ételnek a zsírozását. Náluk a bőséges zsírral való ízesítés csak az 1920-as években válik általánossá. A III. rétegnél csak a második világháború éveiben következik be ez a változás. Ez az étel még 1945 előtt eltűnt a falu böjti étrendjéből. A mindennapi étrendben ez az étel sohasem szerepelt, úgy tartották, hogy költséges és sok a baj vele.

A cibere és bobájka mellett általánosan fogyasztott böjti étel volt már 1920 előtt is az együtt terítékre kerülő *szilvásétel* és *diós*, ritkábban *a mákos laska*.⁹ A szilvásétel készítmódja idők folyamán mitsem változott, de a dióslaskát a III. réteg egészen az 1950-es évekig zsírtalanul tálalta. „Elég rá annyi zsír, amennyi a dióba van” — mondják Gulácson. Az I. réteg az első világháború előtt is bőségesen zsírozta a bobájkához hasonlóan. A II. rétegnél ez csak a két világháború között válhatott általánossá. Megfigyelhetjük, hogy az I. réteg a két egymás mellett élő böjti étel közül már 1920 előtt is az utóbbit választotta. Ezt tartalmasabbnak, ízletesebbnek tartották, bár, mint korábban már elmondtam, a ciberét és a bobájkát is készítették. A faluban élő görögkatolikusok, noha a falu szokásait mindenben követték és szokásaikban hasonultak a falu népéhez, e két összetartozó böjti ételt, a szilvásételt és dióslaskát nem vették fel étrendjükbe, mert ezt a református vallással összefüggő egyházi szokásnak tekintették. Ma azonban ők is szilvásételt készítenek nagypénteken.

Nagypénteken az egyszerű, zsírtalan ételek egész sorát fogyasztják ma is vallásosabb házaknál. Van aki kizárólag *pucérkenyeret*, *sültkolompért* eszik, s ezen böjttől.¹⁰ Nagypénteki csemegének számít a *bagolytüdő* (aszalt alma), *aszaltszilva* dióval, főtt *szemes tengeri*, *patti* vagy *pattogatott tengeri*.¹¹ A gyerekek kedvenc eledele a *pászka*, melyet ma is sütnek meg a tűzhely *plattján* a laskának gyúrt tészta lekanyarított darabjából. Régebben a gyerekek csapatostól jártak nagypénteken a Tisza holt ágának nádasába vadkacsatojást gyűjteni. Ezt ott nyersen fogyasztották el.¹²

⁷ *Kásás cibere*: a leforrázóított korpa levébe, a *korpaciberébe*, köleskását szórnak. A *ciberének* a Tiszaháton a Szamosháthoz hasonlóan más jelentése is van: 1. „A még híg, jól meg nem főzött lekvár”, 2. „híg lévé főzött szilva vagy som habarva”. — Csűry B., Szamosháti szótár. Bp. 1935. I. 123.

⁸ A bobájkát, mely kenyértésztából sültött, majd leforrázóított, *öntött perez*, az egész országban karácsonyi ételként tartják számon. A Tiszaháton karácsonyon kívül nagypénteken is fogyasztják.

⁹ A *szilvásétel*: habarással készült édes aszaltszilva leves.

¹⁰ *Pucérkenyér*: üres kenyér, melyet legfeljebb sóznak.

¹¹ *Főtt szemes tengeri*: vízben főzött száraz tengeri, melyet sózva vagy cukrozva esznek.

¹² Ma már csak a cigányok szednek vadkacsatojást nagypénteken és az azt megelőző napokban, mert nagypéntek után a tojás már *megkotlósodik*.

A nagypénteki étrend alakulását a vélt vallási előírásoktól való eltávolodás jellemzi. A böjti étkezés lényege, a zsirtalanság és hústalanság követelménye elenyészik és a régi ételeknek csak a formája marad meg. A két egymás mellett élő böjti étel (cibere, bobájka és a szilvásétel diós-laska) közül az ekkor már ízletesebbnek tartott maradt meg. Érdekes megemlíteni e változással kapcsolatban, hogyan kezdett elterjedni egy panyolai asszony által behozott szokás. Panyolán estig böjt van, de este kolbászt esznek, hogy a *csúszó* (vízisikló) egész esztendőben ne csipje meg őket. Ez az asszony Kisarba ment férjhez, de falujának szokását Kisarban is megtartották. Noha igen régen, (40 éve), gyakorolja e magával hozott szokást, szomszédai csak a legutóbbi időben, a böjti szokások meglazulásakor vették ezt át. Korábban véteknak tartották a kolbász elfogyasztását nagypénteken. A böjti szokások megváltozása, a böjti ételek alakulásának üteme nem volt azonos a falusi társadalom egyes rétegeinél. Ezt az átalakulási folyamatot táblázatba foglalva jól szemlélhetjük (1. táblázat).

A húsvéti étkezést a nagypéntekivel ellentétben a zsírban és húsban való bővelkedés jellemzi. Míg az előzőt a vallás nagymértékben szabályozza, addig az utóbbinál csak annyi szerepet játszik, hogy a vallásosabb emberek úrvacsora előtt nem vesznek magukhoz ételt és italt. Ez a szokás ma csupán a legvallásosabbak gyakorlatában él. Sokkal nagyobb szerepe van itt a hagyományoknak, amely megőriz bizonyos elemeket és a vele ellentétes egyéni hivalkodásnak, individuális törekvésnek, mely társadalmi gyökerekből fakad és az ünnepi étrend új elemekkel való gazdagodását eredményezi.¹³ E két ellentétes tendencia alakította és színezte a húsvéti étkezést, mely csak néhány vonásában tér el más ünnepek étkezésétől.

Úrvacsora után az istentisztelet végeztével otthon vagy a rokonoknál pálinkával köszöntenek ünnepet és *harapnak rá valamit* (sonkát, kalácsot, pogácsát, tésztát stb.). Fő hangsúly a húsvét vasárnapi ebéden van, amelynek lényege sok hús, sok ital. A fő étkezés legfontosabb és általános étrendje minden rétegnél azonos maradt az idők folyamán: *csigaleves* (baromfiból), *töltöttkáposzta*, *főtt hús*. A cigányok, ha erre módjuk volt, szintén ezt készítették, de náluk étrendről csak az utóbbi tíz évben, ha beszélhetünk.¹⁴ A baromfit az első világháború előtt szinte általánosan főtt húsként fogyasztották. A baromfi nagyarányú sütését, s főleg sültként való fogyasztását a két világháború között vette át a falu azoktól a családoktól, akiknek tagjai a városban vagy uraságnál szolgáltak. A baromfi sütése ünnepi alkalmakkor társadalmi különbség nélkül, lassan terjedt el a Tiszaháton az ezt meghonosító családok révén. Az aratóknak, a munkában segítőknek mindig igyekeztek hétköznap is jó ételt főzni. A baromfit általában ilyenkor is levesnek főzték meg, és nem sütötték. Ugyancsak az úri konyhából szállt alá a két világháború között a mártások divatja. A mártásokat azonban külön tál ételként szolgálják fel és nem a hússal és a *kolompérral* együtt. Ebben az esetben inkább a III. réteg tekinthető

¹³ Ezt a gondolatot részletesebben kifejti és igazolja cikkében *Morvay J.*, Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében: *Ethn.* LXI (1950). 148—169. — *Cs. Pócs É.*, Etel és étkezés a magyar néphitben és népszokásban: *NE* XLIII (1961). 31—53. — *Kisbán E.*, A népi táplálkozás alakulásának problémái: *Műveltség és Hagomány.* V. 189—201.

¹⁴ Különösen a tivadari cigányok élnek jobb anyagi viszonyok között. A tivadari tsz-ben dolgoznak, ahonnan rendszeres fizetést kapnak.

1. TÁBLÁZAT

	1900—1920	1920—1945	1945—1959
I.	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska bő zsírral kásás cibere bobájka bő zsírral pattogatott tengeri bagolytűdő aszalt szilva dióval pászka	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska bő zsírral pattogatott tengeri aszalt szilva dióval pászka szeszes ital	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska bő zsírral pattogatott tengeri aszalt szilva dióval pászka szeszes ital
II.	teljes böjt gyakoribb szilvás étel dióslaska kásás cibere bobájka pucérkenyér sült krumpli pattogatott tengeri aszalt szilva dióval bagolytűdő szemes tengeri pászka	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska bő zsírral kásás cibere bobájka bő zsírral pattogatott tengeri aszalt szilva dióval bagolytűdő szemes tengeri pászka	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska bő zsírral pattogatott tengeri aszalt szilva dióval pászka szeszes ital
III.	teljes böjt gyakoribb korpacibere bobájka szilvás étel dióslaska kásás cibere pucérkenyér sült krumpli pattogatott tengeri aszalt szilva dióval szemes tengeri pászka vadkacsa tojás	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska korpacibere kásás cibere pucérkenyér sült krumpli pattogatott tengeri aszalt szilva dióval szemes tengeri pászka vadkacsa tojás	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska zsírral pattogatott tengeri bagolytűdő szilva dióval szemes tengeri pászka pucérkenyér sült krumpli szeszes ital
IV.	teljes böjt nincs amit a faluból kaptak pucérkenyér sült krumpli aszalt szilva vadkacsa tojás pattogatott tengeri	teljes böjt nincs amit a faluból kaptak pucérkenyér sült krumpli aszalt szilva dióval vadkacsa tojás pattogatott tengeri	teljes böjt nincs szilvás étel dióslaska zsírral sült krumpli aszalt szilva pattogatott tengeri amit a faluból kaptak vadkacsa tojás

kezdeményezőnek, mivel a cselédek elsősorban közülük kerültek ki.¹⁵ Mivel egyik faluban sem lehet disznó vagy marha húst kapni, csak a baromfi szerepel az ünnepi étrendben. Akik bent járnak a városban vagy nagyobb helyen, azok elvétele hoznak széki húst is. Ez azonban igen kis jelentőségű az ünnepi étkezés szempontjából.

Lényegesebb és társadalmi rétegenként is különböző fejlődést a tésztafélék alakulásánál figyelhetünk meg. Az első világháború előtti időkben még az I. rétegnél is a fánk és kalácsfélék alkották az ünnepi tészták zömét.¹⁶ A kalácsok tölteléke között azonban náluk már nem szerepelt ekkor sem a szilvalekvár és a káposzta. Ugyanakkor megjelentek bizonyos sütemények és kezdetleges tortaszerű készítmények.¹⁷ Ilyen volt az édes palacsintatésztából készült *gombafánk*, *töltött ostya*, és a *pergelt torta*.¹⁸ Ezek a tészták a II—IV. rétegnél ismeretlenek voltak és sohasem terjedtek el. Valószínű azért, mert az I. réteg konyháján is csak rövid ideig készültek, ahonnan a porlós tészták, ízletesebb tortafélék kiszorították. A II. réteg 1920-as évek közepén és végén átveszi az I. rétegnél már 1920 körül uralkodóvá vált torataféléket és süteményeket. Az új tésztafajták a *köttesek* rovására terjeszkedtek, azokat mindig jobban visszaszorították, úgyhogy az 1930-as évek közepén nagyobb ünnepek alkalmával teljesen hiányoznak a kelt tészták e két réteg asztaláról. A III-nál a tészta és tortafélék csak 1950 után uralkodtak el, s váltak kizárólagossá, noha szórványosan már 1945 előtt is készítettek kezdetlegesebb süteményeket. A kürtősfánkot, mely a legkedveltebb kelt tészta volt, 1955/56 körül már közülük is csak nagyon kevesen sütötték.¹⁹ A csöröge és fánk készítése húsvétkor csak igen ritka helyen, elvétele található meg napjainkban.²⁰ Természetesen kisebb ünnepeken, vasárnaponként ha tésztát sütnek, még ma is a kötteseké a szó. A sült tészták, torták sok bajjal járnak és költségesek.

A tortákat kezdetben nem piskóta tésztából, hanem *szalagáriával* (salakáli) felfújt lapokból sütötték és cukros vajjal, vajjas lekvárral töltötték meg. A III. rétegnél az ilyen módon készült torta ma is igen gyakori. A falun készült torták, sütemények, különösen a III. rétegnél, nehezbélűek, kevésbé ízletesek. Ha ezeket a tésztákat a csöröge vagy a fánk tésztája

¹⁵ *Morvay J.* 1950. 167. — Az általa vizsgált Boldva völgyi falvakban is hasonló a tendencia.

¹⁶ *Fánk*: tejjel, nullásliszttel gyúrt, édes kelesztett tészta, melyet zsírban vagy olajban pirosra sütnek. *Körtéfánk*: tulajdonképpen a fánktól csak alakra különbözik. Körte alakúra szaggatják. *Kürtősfánk*: a kelt tésztát egy kb. 15 cm átmérőjű, 60 cm hosszú fahengerre tekerik és nyílt tűzhelyen, lassú lángon (parazson) pirosra sűtik, miközben tejeles zsírral kenetik, hogy meg ne kapja a tűz. *Csöröge*: tejjel és tojással gyúrt édes, nyújtott tészta, melyet különböző alakúra formálnak és forró zsírban vagy olajban sütnek meg. Rendszerint vaníliás cukorral hintik meg.

¹⁷ *Sütemények*: úgynevezett porlós tészták, amelyeket zsírral gyúrnak be és tep-siben sütnek. Közéjük tartoznak a pogácsafélék is. A kezdetlegesebb sütemények azonban a köttesek és sült tészták között állanak. Ilyen a *gombafánk*: a merőkanál alakú, alul behorpasztott *gombafánksütőt* palacsinta tésztába, majd forró zsírba mártják, ahol a könnyű tészta magától leválik.

¹⁸ *Töltött ostya*: palacsinta tésztából fedeles, serpenyőszerű *ostyasütőben* sült tészta, melyet égetett cukros és diós töltelékkel töltöttek. — *Pergelt torta*: az apróra vágott mandulát meleg vízben puhítják és olvasztott cukorba teszik. Az egészet vizes kendőre borítják és kézzel torta alakúra *nyommogják*.

¹⁹ A kürtősfánk eltűnése és a tűzhelyforma között csak nagyon gyenge kapcsolat tételezhető fel. Sokkal inkább a kürtősfánk kelt tészta volta döntő. Együtt tűnt el az ünnepi étrendből az olyan kelt tésztákkal, amelyek nem teszik szükségessé a nyílt tűz-

mellé állítjuk, azonnal szembetűnik, hogy ezek béle könnyű és foszlós. Valószínű itt a kellő gyakorlat, a kialakult hagyományok hiánya okozza a különbséget. Az I. és II. rétegnél, akik már régebben készítenek ilyen ételeket, sokkal könnyebb, foszlósabb béléket sütnek, mint a III. és IV. réteg asszonyai.

Italoknál az *almabor*, — melyet külön erre a célra eltett almából sajtoltak, — egészen az 1930-as évekig kedvelt ital volt a bor és a pálinka mellett. Valószínűleg a bor hiánya és drágasága miatt maradhatott fenn ilyen sokáig ez az egyszerű házikészítésű ital.²¹ Sört csak az I. és IV. réteg fogyaszt háznál ünnepeken.

A húsvét második napján feltalalt délebed, az első napi ebéd maradékból kerül ki. Hagyományos és egyaránt minden rétegnél azonos étrendje van, — a cigányoknál csak az 1950-es évek közepétől —, a húsvét hétfői reggelinek. Ez századunkban semmit sem változott: *főtt sódar* (sonka), főtt tojás, kolbász, kalács. A húsvéti étrendnek ez a leghagyományosabb, országszerte is egységet mutató része. A katolikus vidékek étkezési rendjében szereplő húsvéti bárány a falu lakosai előtt ismeretlen. A századeleji juhászok húsvéti ételei között azonban szerepelt.

A *locsolódó* legény megkínálása szoros kapcsolatban van a tésztafélék változásával. Amíg a kelt tészták uralkodtak, a legényt csak egy pohár pálinkával kínálták meg. A legény tésztával való megkínálása csak a sütemények és torták elterjedésekor vált szokássá.

Összefoglalva a húsvéti étrend alakulását korszakonként az egyes rétegeknél, megállapíthatjuk, hogy a nagypénteki böjtös ételekhez hasonlóan itt is jelentős változás ment végbe (2. táblázat). Ez a változás elsősorban a tésztaféléknél mutatható ki. Az ünnepi étrendnek ez a része azért változóbb, mert az individuális tendencia itt érvényesülhet leginkább. A vendégek előtt a tészták újféleségével, sokféleségével lehet leginkább kitűnni. A falusi értelmiséggel, városi polgársággal elsősorban az I. réteg érintkezett és így az „úri” konyha készítményeit ők közvetíthették elsősorban a falu egyéb rétegeihez. A húsvéti étrend másik része, az ebéd és a húsvét hétfői reggeli lényegében ugyanaz maradt. Az individuális törekvés itt nem játszott különösebb szerepet, ugyanakkor a rendelkezésre álló nyersanyag is ugyanaz maradt. Megfigyelhető azonban a sülték és már-

helyen való sütést. A tűzhelyek a húszas években ugyanis jelentősen nem változtak. Mindenütt az ún. *csikóspór* vagy beépített vastűzhely uralkodott a Tiszaháton. A szabadban ugyanakkor továbbra is megmaradt a kemence, mely a kenyérsütés miatt a mai napig minden háznál megtalálható, s a káttan, amely máig a lekvárfőzés céljára szolgál. A szabadban álló „kemence szája előtt van a nyári főzőhelynek használt *dőnc*”, ahol vasháromlábban főztek. Ez a hely a kürtősfánk sütésére is alkalmas. Lásd: *Ebner S.*, Régi tűzhelyek Borsod, Abaúj, Zemplén, Bereg, Szatmár megyében: NÉ XXIII (1931). 6—27. — Tűzhelytípusokhoz: *Kiss L.*, A Rétköz régi tűzhelyei: NÉ XXIV (1932). 1—10. és Földházak Szabolcs vármegyében: NÉ XXVIII (1936). 72—91. — *Bátky Zs.*, Magyar tűzhelyek és háztípusok: NÉ XXII (1930). 113—137. — *Viski K.*, Székelv tűzhelyek: NÉ XXIII (1931). 16—27. — *Kovács L.*, Adatok Tiszacsege néprajzához: NÉ XXVII (1935). 99—103. — *Nyárády M.*, Szabolcs vármegye vázlatos tárgyi néprajza. Bp. én.

²⁰ Ma kizárólag kelt tésztát nagyobb ünnepeken senki sem süt. Mindig süteményekkel, tortákkal együtt készítik a legszegényebbek is. Vendégnek ilyenkor sohasem adnak kelt tésztát.

²¹ A Tiszaháton ma is számtalan műbort készítenek, de ezeket élesztővel és cukorral erjesztik. Többnyire városi műbor receptek szerint készülnek.

tások megjelenése, mely főként a III. réteg közvetítésével terjedt el. Ebben az esetben azonban, bár szintén a polgári konyha hatásáról kell számot adnunk, az elterjedés nem rétegről-rétegre történt, hanem az egész faluban társadalmi különbség nélkül vették át az új ételeket.

A táblázatok tanulsága szerint az I. réteg már az első világháború előtt is láthatóan kevésbé ragaszkodott az általános böjti szokásokhoz (zsírral főztek). A II. réteg az elsőt néhány évvel később követte. Nálunk lényegesebb változás az étrendben csak az 1920-as évek közepén történt. Ekkor jutottak el nagyjából arra a fokra, a böjti étrendet tekintve, ahol az I. réteg az első világháború idején állott. A III. réteg pedig csak 1945 után érte el a II. réteg két világháború közötti szintjét. A cigányok étkezési rendjéről kizárólag azóta beszélhetünk, amióta viszonylag jobb anyagi helyzetbe kerültek és nem csupán a faluban összegyűjtött táplálékot fogyasztják ünnepeken. Természetesen ez a fejlődés számtalan áttétellel valósult meg, s az egyes időszakok közötti rokonság csak nagy vonásokban, lényegüket tekintve igaz.

Hagyományosan élő rétegekről lévén szó, a falu szokásainak, betartása ezekre a rétegekre egyaránt kötelező volt. A hagyományokhoz leglazább szálakkal mégis az I. réteg kapcsolódott. Ez a csoport már foglalkozása miatt is elkülönült a falu paraszti lakosságától és életigényei a falusi értelmiség és városi polgárság életigényeihez közeledett. A szakképzettség tudata, a foglalkozásbeli különbség és a foglalkozásukkal együttjáró utazgatások során szerzett tapasztalatok jogossá is tették ezt a vágyat. Az adott lehetőségek között megkísérelték elhatárolni magukat bizonyos tekintetben attól a paraszti közösségtől, amelybe maguk is tartoztak.²² Ez a törekvés tükröződik az ünnepi és böjti táplálkozásban is. Bizonyos dolgokat csak formailag igyekeznek megőrizni (böjtös ételek készítése), de más tartalommal töltik meg (zsírral főznek). A látszat megőrzése ekkor még szükséges az elevebb, rájuk is vonatkozó hagyományok miatt. A II. réteg számára ezek a kötöttségek nem voltak terhesek, hiszen ezek a paraszti élet velejárói voltak. Ugyanakkor mély szakadék választotta el őket, mint parasztokat, a falusi értelmiségtől is. Az újabb életigény csak akkor támadt fel e rétegben, amikor az anyagilag sokkal alacsonyabb szintű I. réteg már előre lépett és közöttük bizonyos távolság keletkezett. Ezért időben bizonyos lemaradás figyelhető meg a II. rétegnél. Az I. réteg volt a kezdeményező, de a II. nagyobb anyagi lehetőségeinél fogva csakhamar utolérte, sőt az ételek bőségét tekintve el is hagyta. E lépés megtételéhez, elsősorban a kötöttebb böjti étrend esetében, nagy lökést adott az első világháború, amely az addigi erkölcsi rendet nagymértékben meglazította.

A III. réteg csak hosszabb idő múlva tudott arra a szintre eljutni, ahol az I. és II. réteg a két világháború között állott. Ennek fő oka az alacsony gazdasági szint és a polgárosultabb rétegektől való nagy távolság. Az I. és

²² Néhány példa erre a törekvésre vonatkozóan: A századfordulót követő években az I. réteg nagypénteken lejárt a Tiszára mosakodni betegség ellen. Maguk ennek a szokásnak a hatásában már egyáltalán nem hittek és ezért ezt az alkalmat szalonna sütéssel és borozgatással kötötték össze, a paraszti lakosságtól eltérően. — A századfordulón a téli viselet az ellenzós, lábhoz tapadó, posztó nadrág, a nyári viselet a gatyá volt. A gatyát legelőször az I. réteg hagyta el, olyan módon, hogy nyáron is megtartotta a téli viseletet s csak később, az első világháború után vette fel a városi nadrágtípusokat.

2. TÁBLÁZAT

	1900—1920	1920—1945	1945—1959
I.	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos kalács kürtősfánk gombafánk töltött ostya pergelt torta csöröge, fánk pálinka almabor bor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos kalács</p> <p>sütemények, szalakális torták, piskóta torták pálinka bor almabor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos kalács</p> <p>sütemények, piskóta torták pálinka bor sör</p>
II.	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta</p> <p>sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos szilvalekváros, káposztás kalács kürtősfánk csöröge, fánk</p> <p>pálinka almabor bor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos kalács</p> <p>kürtősfánk csöröge sütemények, szalakális torták, pálinka bor almabor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos kalács</p> <p>sütemények, szalakális torták, piskóta torták pálinka bor</p>
III.	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta</p> <p>sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos, szilvalekváros, káposztás kalács kürtősfánk fánk, csöröge</p> <p>pálinka almabor bor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos, szilvalekváros, káposztás kalács kürtősfánk fánk, csöröge</p> <p>pálinka almabor bor</p>	<p>csigaleves, főtt hús töltöttkáposzta mártás, sült hús sonka, kolbász, tojás sima, diós, mákos szilvalekváros kalács</p> <p>kürtősfánk csöröge, sütemények, szalakális és piskóta torták pálinka bor</p>
IV.	<p>húsleves, főtt fús amit a faluból kaptak az ünnepköszöntésért</p>	<p>húsleves, főtt fús amit a faluból kaptak az ünnepköszöntésért</p>	<p>húsleves, főtt fús amit a faluból kaptak az ünnepköszöntésért sima kalács lekváros kalács sonka tojás sütemények sör bor pálinka</p>

II. réteg étkezésének változását ekkor már a hagyomány is szentesítette. Új hagyományok alakultak ki, melyek ekkor már az életforma szerves részévé váltak. E hagyománnyá vált újításokat a III. réteg könnyebben átvehette, de csak akkor, amikor erre a kellő anyagi fedezete megvolt. Már a második világháború előtt is találkoztunk szórványosan olyan jelenséggel, hogy a III. réteg is megkísérelte a sütemények, torták készítését. Ezek a szórványosan jelentkező próbálkozások csak kellő anyagi bázis mellett válhattak társadalmivá.

A cigányok kivetett rétege és a falu lakosai között mély szakadék volt. Alacsony gazdasági helyzetük nem is engedte, hogy ilyen nagy anyagi erőt megmozgató téren, mint az ünnepi táplálkozás, szokásokat alakíthassanak ki maguknak. Ez csak akkor következhetett be, amikor anyagi helyzetük viszonylag javult. Környezetük legújabb szokásait vették át, hiszen nem kötötte őket a hagyomány. Új étrendjükbe csak azokat az ételeket vették fel, amelyeket a falubeliek ekkor készítettek (tészta és tortafélék).

A Tiszahát böjti és ünnepi táplálkozása három korszakon keresztül a különböző társadalmi rétegeknél eltérést mutat. A hagyományoktól legkevésbé kötött I. réteg közvetítette, városok hiányában a falusi értelmiségtől érkező hatásokat, a falu paraszti lakossága felé. Ez a hatás azonban csak lassan terjedhetett el a közösségben, mert az egyes társadalmi rétegek más-más anyagi feltételek között éltek, s a hagyományok is különböző módon kötötték őket. Az ünnepi étkezés terén elsősorban az egyes rétegek anyagi állapota szabta meg a fejlődés ütemét, ezért az anyagilag egymástól távolabb álló rétegek csak nagyobb idő elteltével követték egymást. Kétségtelen, hogy a III. réteg nagyobbfokú lemaradásának egyik oka, az 1920/30-as évek alacsony gazdasági szintje volt. Ezért próbálkoztak csak, ha szórványosan is, az 1940-es évek elején a költségesebb tortafélék készítésével. A döntő fordulat csak a földosztás biztosította magasabb gazdasági szinten következhetett be. A III. réteg újítása (sültek, mártások) ezért csak a rendelkezésre álló nyersanyagok készítményében jelentkezhetett, mivel ez nem járt anyagi áldozattal. A böjti étkezés terén inkább a polgárosultabb rétegekhez való viszony és a hagyományok erőssége volt a döntő. Itt a III. réteg, mely a legjobban ragaszkodott a hagyományokhoz nem is léphetett fel kezdeményező erőként.

Szabó László

CIBI DEL VENERDÌ SANTO E DI PASQUE A TISZAHÁT NEL COMITATO DI BEREG

L' autore esamina quali erano i cibi tradizionali di magro e di Pasque nel paese di Tiszahát, in quella parte del comitato di Bereg che appartiene all'Ungheria. In questa regione la popolazione ungherese, uniformemente calvinista, nelle sue abitudini religiose e nel suo modo di vivere si mantiene in uno stato un poco antiquato. In confronto al resto del paese il Tiszahát è rimasto un poco indietro con il suo sviluppo borghese; le cause di questo conservatismo sono da ricercarsi in prima linea nell'isolamento di questa regione.

Nella popolazione si possono constatare quattro gruppi principali,