

Egy másik csoportba tartoznak a félkör alakú *csipkézővésők*. Egy továbbiba pedig a különböző késfajták: *húrolókés, kanálvájókés, nagyolókés, kaparókés, karcolókés*, majd a *kaparó* (horogszerű húroló). Vannak még a fűrészfélék, amelyeket kisebb mintázásokra, átvágásokra, benyúlásokra használ.

Galgóczy Tibor az utóbbi időben, a szaru hiánya miatt egyre gyakrabban foglalkozik egyéb csontból, illetve fából készült faragásokkal. Munkáin tudatosan alkalmazza azokat a jellegzetes Ung-vidéki virágmotívumokat, melyeket a vidék egykori faragópásztorai használtak. Megőrizte tehát, s bőven merített abból a tiszta forrásból, amelyet az Ung-vidéki művészkedő pásztorok hagytak neki és nekünk örökül. Ma már ő az egyetlen, aki továbbviszi a faragópásztorok művészetének féltve őrzött hagyományait.

D. Varga László

Az étkezés rendje Szentesen a XX. század első felében

A török által pusztított alföldi településekhez hasonlóan Szentesen is a XVIII. század első felében települtek a gyér őslakossághoz az ország több részéből a megélhetésre, földre vágyók. *Harruckern János György* báró, a vidék földesura a lakosság megnyerése céljából először az őslakossággal azonos vallásúakat, reformátusokat telepített le. Az erre vonatkozó szakirodalom szerint a Dél-Dunántúlról, a Jászságból¹ és Páparól² érkeztek betelepülők. *Gál István* prédikátor a templomba érkező női hívek fejékei alapján földrajzilag debreceni, dunántúli, érmelléki, Pápa vagy Veszprém vármegyei és a Léva partjáról való viseletet különböztetett meg.³ A XVIII. századi rekatolizálás részeként matyó katolikusokat sikerült telepíteni a városba.⁴

A gazdasági, társadalmi kapcsolatok kialakulása, az időközben bekövetkező fejlődés semlegesítették a lehetséges etnikai különbségeket. A XX. század fordulójára, első felére már a különbségek eltűnésével kell számolni a néprajzban számon tartható, vizsgálható területeken, így a táplálkozásban is. (A táplálkozásban a vallás gyakorlása őrizhette meg a böjti, ünnepi étkezésekben, azokhoz fűződő szokásokban az etnikailag eltérő sajátosságokat.)

E rövid történeti bevezető után a táplálkozás egy részterületével, az *étkezésnek az idő és a munka által megszabott rendjével, az étkezés módjával foglalkozunk.*

A napi étkezés rendje

A reggelire 7–8 órakor, az ebédre délben, „pont délben”, dél körül, a vacsorára „mire besötétedett”, fél nyolckor került sor. Ez a rend tavasztól őszig volt érvényes. A nyári háromszori étkezés alól kivétel az aratás, cséplés, idősza, amikor uzsonna is járt. Ez 5–6 óra körül volt. Télen, ahol a hagyományos kétszeri étkezést betartották, 8–10 óra között reggeliztek, és délután 3–5 óra között ebédeltek, ettek meleg ételt.

Hogyan étkeztek, ha a megmunkálandó föld nagyobb távolságra volt? „Vót ojan melléfkőd, ahun nem vót tanya. Oda kihoszták . . . Vagy messze vót, vittük a kenyeret, szalonnát.” (*Polgár József*). Az adatközlő kisparaszti családban nőtt fel, az ottani szokásokat idézi. A földek nagy távolsága még a nagygazdáknál is ritka, ebben az esetben hideget ettek napközben. A több száz holdas gazdáknál kocsival vitték ki az ételt.

¹ Kósa László–Filep Antal: A magyar nép táji-történeti tagolódása. Akadémiai. 1978. 55. old.

² Uo. 56. old.

³ Sima László: Szentes város története. I. k. Szentes 1914. 250 old.

⁴ Szentes. Szerk. Nagy Imre. Szentes. 1928. 143–144 old.

Gyakoribb volt az a változat, amit *Erdőháti Nagy Antal* mondott el: „Bementünk flöstökre a tanyába . . . gyalog. Dülbe, mikor mekfőtt az ebéd, ha távol vótunk a tanyátú, akkor fel lett eresztve a kúdgém. Az annak a jele vót, kisz az ebéd.”

Összegezzük a reggeli étkezés tartalmát, nyersanyagait! (A böjti étkezést itt nem tárgyaljuk.) Kenyér vagy lángos, cipó, tehát kenyérféleség; mellé valamilyen zsiradékfajta: szalonna nyersen, ritkán sütve, disznó- vagy baromfiszír, tej, tejtermék, italként: tej, ritkán tejeskávé, ételként: tejföl, túró, birkasajt. A kisparaszti családoktól a nagygazda családokig társadalmi rétegenként a reggeli tartalmában eltérést nem találtunk. A mennyiségben valószínűleg volt eltérés, de ennek vizsgálatával nem foglalkozunk.

A napi háromszori étkezés közül a mai étkezési szokások szerint a fő étkezés az ebéd. Mivel a hét napjainak megfelelően változik, a heti étrendnél nézzük meg. Ennek megfelelően az uszonna leírása következik. „Ijenkor (ti. aratás, cséplés idejént) nem hatyták félbe a munkát annyira, hogy le is üjjenek, hanem az asszonyok kazsú atták a kenyeret meg egy-egy pohár pálinkát.” (*Szél Imre*). Szombaton „uszonna vót. Sült kalács, túróslépény, lekvároskifli, mikor mi.” (*Erdőháti Nagy Antal*). Nem beszélnek végzés-ebédéről, -kalácsról, de – az idézet is bizonyítja – szombaton, a heti munka befejezésekor a legtöbb gazdánál uszonnára kalács sült.

Kisparaszti családban is előfordult, hogy maguknak is főztek tarhonyát, köleskását vacsorára, de nagygazda családban is lehetett az a szokás, hogy hideget vagy ebédmaradékot ettek, ha magukban voltak: tarhonyát, köleskását főztek, ha „fogadott emberekkel” dolgoztak. Hideg vacsorának számított általában a „kenyér, szalonna”, esetenként „kenyér, birkasajt”, össze sült tök. Idézzük *Tárkány Szücs Imrénét*, hogyan készítette nagygazda feleségként meleg vacsorát: „Este szintén főt vacsora vót. Főtt étel . . . Azt a legjobb vót bográcsba főzni, mer akkor kimentem a teheneket fejni az istállóba, oszt mikor bementem, mekfőtt a kása. Az nem ragat le.”

A meleg vacsorának az ünnepi alkalmakhoz kapcsolódó változatait itt nem tárgyaljuk.

A napi kétszeri étkezés

Ez az étkezési rend Magyarországon a XVIII. században általános, főúri körökben is érvényes volt.⁵ A napi háromszori étkezés megszilárdulásáról a XVIII. századból vannak az első adatok.⁶

Szentes 1731. évi adófizetőinek jegyzékében a nevek között a Dél Ebéd is szerepel.⁷ A név értelmezése – annak tudatában, hogy az ebéd a kétszeri étkezés gyakorlatában nem déli étkezést jelentett – a következő lehet: a XVIII. század első harmadában a lakosok között volt már olyan, aki a szokásostól eltérően az ebédet jelentő étkezést délben tartotta, ezért válhatott a délebéd fogalma megkülönböztető névvé, tulajdonnévé. (Feltehetően a szentesinél fejlettebb vidékről betelepülő hozhatta magával a szokást.) Miután a kétszeri étkezésről a háromszorira történő áttérés „területenként és társadalmi rétegenként más-más időpontban történt”,⁸ a paraszti életforma évszázadokon át hasonló maradt, számolhattunk a kétszeri étkezés XX. századig való fennmaradásával.

⁵ *Kisbán Eszter*: Az étkezések napi rendjének újkori alakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv* 71. 177–181 old.

⁶ Uo. 181–184 old.

⁷ *Barta László–Páhi Ferenc*: Szentes utcanévei. Csongrád megyei Könyvtári Füzetek, 1980. 9. old.

⁸ *Kisbán Eszter*: i. m. 179 old.

A kérdésre vonatkozó gyűjtésünket következőképpen összegezhjük: a paraszti társadalom rétegeitől, vallási hovatartozásától függetlenül a tanyán, városban élő parasztságnak fele, háromnegyede télen kétszer evett. Eltérés az indoklásban (Miért ettek kétszer?) és tartalmában (Mit ettek?) van. A miéltre a válasz egyrészt: „Hát ugye nem úgy dógozott az ember, rövidebb vót a nap, vagy mi.” (*Polgár József*). Tehát az időjárás és az életrend által meghatározott szokásként értelmezték. Másrészt: „Éhesen feküttek azok le . . . Zsugori ember vót. Sajnálta ű magátú az enivalót” (*Gránicz Imre*), tehát így próbáltak takarékoskodni, több földhöz jutni.

Kisparaszti családban fő étkezésként télen tarhonyát, lebbencset, zsíroskását, görhét, málét ettek. (*Csonka István*). De a kis- és középparaszt, valamint a nagygazda, ha be is tartotta a kétszeri evés szokását, ugyanakkor jól is akart, tudott enni, akkor az *Agócsné* által felsorolt – ételeket ette: „Paprikáskrumpli ódalással, kolbásszal meg órjaleves babbal . . . süttöünk lepényt meg kalácsot.” Az említett ételek a fő étkezést jelentették. A reggeli vagyis az első étkezés tartalmában megfelelt, hasonló volt a háromszori étkezés reggelijéhez.

A kétszeri étkezés nagyobb időintervallumban oszlott el mint a háromszori étkezés, a reggeli nyolc és tíz óra között, az ebéd, a fő étkezés három és öt óra között lehetett. A városban élő földművesek téli kétszeri evésére is van adatunk. (*Nyiri Antal, Szél Sándor* közlése alapján).

Tehát a XX. század közepéig, amint a szakirodalom tanúsága szerint az ország több részében, Szentesen is megvolt a téli kétszeri étkezés szokása.

A heti étrend, az ebéd

Az adatközlők kötöttebb és kötetlenebb heti étrendeket mutattak be. Az utóbbi oka egyrészt az, hogy kötetlenebb étrend szerint főztek, másrészt már nem emlékeztek rá részleteiben. A heti étrend fő étkezésének, az ebédnek ismétlődő fogásai: kedd, péntek: tésztás napok, csütörtök: húsos étel, péntek: gyakran bableves füstölt hússal, szombat: tarhonya vagy paprikáskrumpli, vasárnap: húsleves, hús, hétfő: gyakran a vasárnapi maradék.

A szombati egytál étel ugyanúgy megtalálható kisparaszti családban, mint nagygazdánál. Bizonyos társadalmi rétegenkénti eltérés azért volt. A középparaszti, nagygazda helyek egy részén, ahol a cselédséggel és időszakos munkásokkal kellett számolni, szombaton ebédre krumplileves főtt, utána kalács vagy túróslapény, esetleg hajtogatott pite sült. A szegény- és kisparaszti családban nem sült tészta hetenkénti rendszerességgel.

Étkezés az aratás, cséplés idején

A paraszti életben a munkák között létfontosságúnak számított az aratás, cséplés. Nézzük, hogyan módosította ez a két nagy nyári munka a táplálkozás rendjét! Először vessük össze a *Papp Imre* által leírt, az 1875–95-ös és az 1895–1914-es időszak aratás, cséplés idején érvényes étrendjét! Két, egymással összefüggő különbség állapítható meg: az ételek tartalmasabbá váltak, az első időszakban három fő étkezés volt, a második tárgyalt szakaszban már négy, és a hagyományos gabona betakarítási mód ideje alatt ez is maradt végig.⁹

Mit ettek egy-egy középparasztnál, nagygazdánál az aratók a XX. század első felében? *Vajda Sándorné* a következőképpen mondja el: „Egész kosztot attunk. Reggel vót tej meg szalonna. Ebédre minden másnap hús vót . . . Szombaton igencsak túróslapény, kalács sült. Pénteken vót száraztészta, lekvárosdereje, túróstészta. Ha nem vót hús, akkor sült

⁹ *Papp Imre*: Tanyai ember élete Szentes tanyavilágában. 1955. Kézirat. 10. és 35–36 old.

szalonna, tojás. Krumplileves, zöldbableves.” *Szél Imre* kiegészítése: „A vacsora mindig tarhonya vagy paprikáskrumpli vót. Időnként gyümölcs vót. Az uszonna kenyér meg gyümölcs.” Az élelemmel való ellátásnak egy másik változata: „Nem minden esetben főzött a gazda . . . Ahogy egyeszték, vagy attak bizonyos mennyiségű tésztát, lebbencset, lisztet. Kommenciót attak a munkásnak.” – emlékezett a 98 éves *Polgár József*.

A XX. század első felében már általános volt a géppel cséplés. Sietni kellett, mert a szomszéd tanyában is várták a gépet. Ilyenkor különösen jó „kosztot” ad a gazdák többsége. „Egyik esztendőben hizót váctak, a másikba birkát cséplésre. Örült a jónép, mer vout jou koszt.” – mondja *Erdőháti Nagy Antal*. A cséplés alkalmához fűződhetett az ősi szabadtéri főzési mód: „Bográcsba kint, a kút mellett vót állítva három rúd össze, oszt ot csüngött a lánc, oszt ot főtt a jühús paprikás . . . Máskor nem főszünk kint a szabadba.” (*Erdőháti közlése*).

Étkezés a kaszálás idején

A jelentősebb munkák között az első kaszálás is fontos esemény, de nem jelent ünnepi alkalmat, mint más vidéken. *Rúzs Molnár Lajosné*, aki Szentes két egymástól távol eső határrészén is élt, következőképpen fogalmaz: „A szénakaszálás nem ünnep. Ojankor vót a legnagyobb rohanás.” Még főzni is alig hagytak időt, hogy haladjon a kaszálás, szénafordítás, hiszen az első kaszálás szénája a legértékesebb.

Étkezés szüret idején

A borszőlő leszedése is egy az ünnepi munkaalkalmak között. Szentes határában a Nagyhegyen, az Alsóréten, a Tiszaszigetben, korábban a Berki Szőlőkben természettek szőlőt. Általában a rokonság jött össze, napközben szedték a szőlőt. Ebédre birkát vágtak, a paprikás hús előtt húsleves vagy savanyúleves főtt. Vacsorára a birka maradékát adták. Ha másnapra maradt szüretelni való, birkahúsos tarhonya készült.

A tálból evés szokása

Az irodalomban megtaláljuk az egy tálból,¹⁰ közös tálból evés,¹¹ arató tálból,¹² tálból evés¹³ fogalmát. Lényege, hogy az ételt vagy abból az edényből ették, amiben főzték: bográcsból, vassfazékból, -lábasból, tepsziből; vagy főzés után tették át egy másik edénybe, ami Szentesen általában tál, cseréptál volt. Az edényt, tálát az asztal közepére helyezték, és mindenki abból evett. Az adatközlők szerint Szentesen, a városhoz tartozó tanyavilágban a tarhonyát, kását, paprikáskrumplit bográcsból, a csirumálét, pergelt káposztát tepsziből ették. A miért kérdésre a következő indoklást kaptuk: „Ha mán kivettük, nem ojan íze vót.” (*Erdőháti Nagy Antal*). Az asztal közepére állított edényből, tálból evés szokásában társadalmi rétegenként nem volt eltérés.

Papp Imre szerint a nagypénteki ciberét is tálból ették, ha nem volt vendég.¹⁴ Sőt a levesnek általánosan tálból evését is megfogalmazza az Öreg tanya című dolgozatában. „A rítés elé pedig egy nagy cseréptálban valamilyen leves az asztal közepére helyezve, és ezt a levest ebből a tálból . . . kanalazgatták ki...”¹⁵

Szücs Judit

¹⁰ *Kishán Eszter*: A népi táplálkozás alakulásának problémái. Műveltség és hagyomány. 5. 198. old.

¹¹ *Gönczi Ferenc*: A göcseji és hetési nép étele, itala és étkezése. A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztálya Értesítője. 1907. 237. old. és *Sz. Morvay Judit*: Asszonyok a nagycsaládban. Magvető Könyvkiadó. Budapest, 1956. 109 old.

¹² *A magyarság néprajza*. II. kiadás IV. k. 1943. 207 old.

¹³ *Bolla József*: A népi konyhamesterség műszókincse Felsőgörzsönyben (Bakonyalja), Debrecen, 1939. 17 old.

¹⁴ *Papp Imre*: Nagypénteki böjtös eledelék készítése gyermekéveimben. 1960. Kézirat. 9 old.¹⁵

¹⁵ *Papp Imre*: Az öreg tanya. 1967. Kézirat 4. old.