

kot a kezéhez. Az utcán azt kellett kiabálnia: „Így jár, aki tyúkot lop!” Az öreg Horkait is megbüntették, de ő megbíjcselve azt kiabálta a tyúkra mutatva: „Így jár minden tyúk!”

A Király Ferenc kocsijára mindenki jelfér. Király Ferenc bácsi mindig gyalog járt. Ha ment valahova, hívta az embereket, hogy üljenek a kocsijára, ezért, ha valaki gyalog ment, azt mondra, hogy a Király Ferenc kocsiján jött.

Ez is Kasza pék nyíta meg a dudával. Kasza pék, mikor még inas volt, dudaszóval árulta a kiflit az utcákon. A gyerekek csúfolták és ő mérgeben egyiket fejbe vágta a dudával. A duda eles széle levágott a gyerek hajából egy csomót. Ezért, ha valaki csúnyán van megnyírva, azt mondják, biztosan Kasza pék nyíta meg a dudával.

Szalad, mint Ser Ádám a mésszel. Ser Ádám a szomszéd faluból hozta a meszet, amikor záporosó fogta el. Ő szaladni kezdett, mert a mész sütötte a hátát a zsákon keresztül. Végül ledobta a zsákot és mész nélkül szaladt haza.

Majdnem olyan jó bor, mint a Szabacsi János bácsié. Az öreg Szabacsinak volt hat kvadrát szőlője, de mindig eladta a legszebb szőlőt, ezért a bora savanyú volt, de ő dicsérte, hogy a legjobb bora van a faluban.

Ezen is átesetem, mira Kozma a tuskón. Kozma tanító volt, a faluban, a gyerekek nem szerették, mert verekedett. Egy éjjel tuskót tettek a kapujába és reggel a tanító átesett rajta, de szerencsére komolyabb baja nem lett.

Hamar kiszántott, mint az öreg Tóth. Az öreg Tóthnak a krumpliban volt bosztánja (tokje). 1848-ban, a Mári-napi szaladás után, mikor a németek elől menekültek, visszajött, kiment szántani, de hamar visszaért és az asszonya megkérdezte: — Ilyen hamar kiszántott kend? — Hogyne, mert csak egy borozda maradt, a többit elszántották a szomszédok — válaszolta az öreg.

Ugy kapál, mint a Szarka Pali bácsi. 1945-ben, a földosztáskor a szegények a községházához mentek, ahol egy szerb tisztviselő felírta a neveket. Szarka Pali bácsitól is megkérdezték a nevét és foglalkozását. — Szarka Pál — mondta Pali bácsi. A szerb tisztviselő, aki alig értett magyarul, mérgesen odafordult hozzá: — Eredj, kapálj kukorica, majd lesz kenyér!

Szípek ám, csak kicsik. Józsa Ferenc bácsi nagyon szeretett halászni. Egyszer megkérdezték róle, amikor a Bara-parton halászott: — No, Józsa bácsi, vannak-e szípek? — Vannak ám szípek, csak kicsik! — válaszolta mosolygva az öreg.

Lesz, ahogy lesz, de a Marcsát nem adjuk. Egy Hajmás nevű családról maradt fenn a szólás. Nagyon szegények voltak, de a lányukat nem akarták cselédnek adni, mert félték, hogy rossz erkölcsű lesz. Az apa egyre csak azt mondogatta: lesz, ahogy lesz, de a Marcsát nem adjuk. Marcsának mégis lányfejjel lett gyereke.

Megantult szerbül, mint „kászi” Lajos bácsi. Majtényi Lajos bácsi húsz évig szolgált szerbeknél, de szerbül csak annyit tudott, hogy „kászi” (mondó).

Sárvári Vajda Zsuzsa

Mit is ettek egykor a Bodrogközben?

A Bodrogköz nevének hallatán szinte mindenkinek, aki valamennyire is érdeklődik e vidék iránt, az egykori mocsárvilág jut az eszébe. Ennek az általánosító képzettségnek a kialakításában jelentős szerepet játszottak a XX. század első harmadában keletkezett földrajzi és néprajzi munkák. Ezek szerzői a Bodrogköz déli, délnyugati részén, viszonylag nagy területen húzódó, az ármentesítés előtt valóban vizenyős kistáj, a Husszürét, valamint a peremén elhelyezkedő néhány község természeti és gazdasági viszonyait vetítették ki az Árpád-korban, a késő középkorban 65, napjainkban 56 jelentősebb lélekszámú települést magában foglaló vidék egészére, miközben figyelmen kívül hagyták a domborzati tagoltságot. A mocsarosság bizonyítására egyoldalúan kiragadott történeti adalékokból olyan következtetésre jutottak, hogy a Tisza—Latorca—Bodrog folyók által határolt vidéken a XIX. századi ármentesítés előtt a halászat és a gyűjtögetés tette lehetővé az önfenntartást. A hivatkozott munkák szerint az itt élők szinte csak sült halat ettek főtt hallal, és ehhez valamilyen kovasztalan lepényfélélet sütöttek a tájegység két szigethegyén bányászott trachit kővön. A „nagy mocsár” mítosza érdekes és romantikus, csakhogy a valóság ennél mindig összetettebb volt. A levéltári források tömkelegének ismeretében magunknak és ősünknek ártanunk azzal, ha ilyen sematikusán képzelünk el a múltunkat.

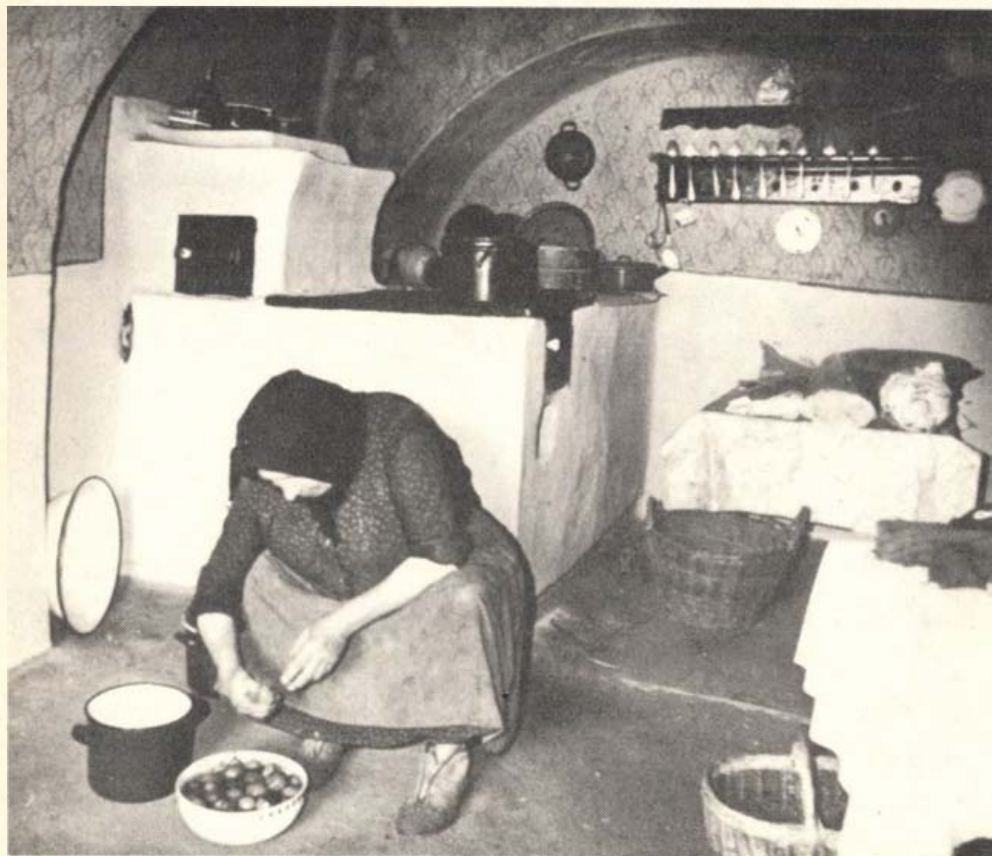
Az tagadhatatlan, hogy a határfolyók, valamint a tájegység belsejében csörgedező Karosa és Tice valamikor nagyon gazdag volt halban. Ugyanezen folyók a XIX. századi átfogó ármentesítés előtt áradásaikkal megnehezítették a termelő gazdálkodást, de már a XIV. századtól vannak okmányoszerű adataink ar-

ra, hogy az itt élők gátakkal védték földjeiket. A XIII. századtól a határjárások, a XVI. századtól az urbáriumok, a dézsmajegyzékek, a XVII. századtól a református egyházi összeírások tanúsítják a földművelés és az állattartás jelentőségét a bodroglókői életében. A XIII—XIV. századtól okmányokkal regisztrált települések nagy része a termelő gazdálkodás folytatására alkalmasabb, dombokkal, szigethegyekkel tarkított északi, északkeleti fekvésű Felső-Bodroglókőben található. A ténylegesen vizenyős Hosszúrétán például az ármentesítésig nem volt település, utána is csak földesúri majorok, szétszórt magányos tanya létesültek rajta. Ezenkívül a szűkebb határnak a mai lélekszám töredékét kellett eltartania. A történeti tájegység XVI. századi lakosságát 3—4 ezer főre becsülik a szakemberek.

A hivatkozott történeti forrásokból megismerhetők az itt termesztett növények. A XVI. századi okmányok a búza, rozs, árpa, zab, köles, lednek, bab, borsó, lencse, len, kender, dinnye, szőlő, gyümölcsök, káposzta rendszeres termesztését regisztrálják. Az Amerika felfedezése után Európába került új gazdasági növények megkésve értek el vidékünkre: a kukorica a XVIII. század elején, a burgonya a XVIII. század végén. A mai vetéskultúra a XIX. században alakult ki. A szarvasmarha-, a sertés- és a baromfitartásnak is sokszázados, okmányokkal igazolható múltja van a Bodroglókőben. A gyűjtögetés és a halászat a lakosság legszegényebb rétegeinek jelentett megélhetést. A szántófölddel rendelkező nagyobb hányad táplálék-kiegészítési lehetőséget látott benne, amikor a termelő gazdálkodás eredményességét természeti csapások, járványok, háborúk korlátozták.

A történeti adalékok kevés tájegységi ételt említenek meg. A legkorábbi adatok a kenyér ismeretéhez kapcsolódnak. Az 1214-es határjárások szerint a már akkor három malommal rendelkező leleszi prépostság később, az 1554-es urbáriumában rögzíti, hogy a hozzá tartozó egésztelkes bodroglókői jobbágyok évi 54 dénárt, 2 tyúkot, 8 tojást és 10 kenyeret kötelesek beszolgáltatni a szokásos dézsmán felül. Az 1610 és 1623 között felvett református egyházi összeírás, a Liber Reditum előírja, hogy minden bodroglókői faluban „az kereszteléstől egy tyúk és egy kenyér az predikátor járandósága”. Az 1629—1645 közötti vizitációs jegyzőkönyvben Miskolci Csulyak István református esperes rögzíti, hogy az úrvacsorához a híveknek kell kenyert adni, a prédikátor pedig „az innepen kívül új kenyérkor és új borkor” is köteles az úrvacsorát kiszolgálni. Battyánban kifogásolja, hogy nem büntetik kellően a paráznakat, mert „egy leányzó fátjat

Pitvar, Felsőberecki, 1970. (Janó Ákos felvétele)



veteti és most is az süti kenyeret". Több ecclesiában felhívja a presbiterek figyelmét a fűtő- és sütökemencék karbantartására.

Bél Mátyás 1730 körül készült leírásában a vizek által leginkább fenyegetett bodrogközi falu, Karád lakóiról ezt jegyzi fel: „Kenyerük sem olyan jéles, minő általában a magyaroké, habár gyakran éneik búzából sült kenyeret”. 1789-ből pedig egy tájegységi krumplickenyér receptjét őrzi Zemplén megye levéltára. Tehát nem az ármentesítés után ismerték meg a bodrogköziek a kovászos kenyeret.

A sulyom étkezési cílokra való gyűjtését a Liber Reditumban szereplő karádi adat bizonyítja. A tájegység ételére vonatkozó részletesebb felsorolást Szirmay Antal 1804-ben kiadott „Hungaria in Parabolis” című művében találhatunk. Zemplén vármegye egykori levéltárosa, aki a bodrogközi Szinyéren lakott sokáig, és a vekeli római katolikus templomban alussa örök álmát, egy lakodalmi készülődést ír le versében. A felsorolt ételek gazdagsága véleményem szerint nem lehetett jellemző a korabeli jobbágylakodalomra, de a felfogadott szakácsnők származása mindenképpen azt tanúsítja, hogy általánosan ismert étlekről van szó. Csak röviden idézek a felsorolásból:

Osztán hat falusi gazdasszonyokat,
Sütni-főzni kik jól tudnak, olyanokat
Hiván kamráját mingyárt felnyitotta,
Hogy azt ne kíméljék, Nékiek mondotta,
Azok ketteje a kalácssütéshez hozzáfogott,
Négye pedig a főzéshez.
Sütöttek előbb szép fehér czipókat.
Fonott kalácsokat, lángost, vakarókat...

A recens adatok gyűjtése során a történelmi Bodrogköz területén csaknem háromszáz étel receptjét sikerült feljegyezniem. Ezek az adatok bizonyítják, hogy a bodrogközi konyha a tájegység földrajzi helyzetének megfelelően ármentet alkot az alföldi, felvidéki és erdélyi ételismeret és konyhatechnológia között. Ezeket együttesen alkalmazza, s épp ez az alkalmazás teszi speciálissá a különböző ételket.

Alföldi jellegzetesség a búza- és rozsliszt keverékből előállított kenyér, a sok cereális alapú főtt és sült étel, a reformatusoknál a jelentős hús- és zsidadékfogyasztás, az ételek fűszerezésének módja. *Felvidéki* jellegű a savós savanyítás, a tejes habarás, a pépes ételek gyakorisága, a krumpli változatos felhasználása. *Erdélyi* jelleg mutatkozik a szabadtűzről készült sült részek gyakoriságában, valamint a kukorica étkezési célokra való sokoldalú alkalmazásában.

Kimutatható ezek mellett az évszázadok során beköltözött más kultúrájú népcsoportok — főként a *ruszinok* és a galíciai *zsidók* — ételismeretének hatása is. Ezeket az ételeket is saját szájtűk szerint készítették el a bodrogközi gazdasszonyok. A táplálkozás módja — mint mindenütt — itt is az adott család anyagi helyzetétől, vallási hovatartozásától függött.

A hagyományos táplálkozási kultúra csak a termelőszövetkezetek megszervezése, a helyi bolthálózat kialakulása után kezdett el bomlani. Az idősebb nemzedék ma is ragaszkodik még a régibb ételkészítési módokhoz, az ifjabbak — akik a háziartást már „második műszakban” vezetik — az újabb, országosan egységesülő ételket készítenek szívesebben.

Siska József

Korteskedések Zemplén megyében, 1865—1910

A Magyar Értelmező Kéziszótár szerint a kortes megbízójának képviselővé választásáért buzgólkodó személy. Azokat a választásokat, amikor több párt lévén, több jelölt indult, szükségszerűen kísérték a korteskedések. A képviselőjelöltnél szükségese volt olyan személyre (személyekre), aki kerületében agitálta a választókat, hogy mindenféle módszerekkel, törvényesekkel és törvényelennel, növelje választóinak táborát. Ilyen tevékenységet azonban nemcsak a megfogadott kortesek folytattak, hanem a vármegyei tisztviselők és a választásokra alakított központi választmány tagjai is, hiszen ők is hívei voltak valamely pártnak. Csak éppen nekik tisztúknél fogva, tilos *letti volna* pártérdekük szerint részrehajlónak lenni. Emiatt a korteskedés fogalmának gyakori a pejoratív — elmarasztaló — értelmű használata, pedig nem volt föltétlenül az, és sok színes, érdekes mozzanattal tarkította különösen a polgári kor választásait. Bár az is igaz, hogy a korteskedés gyakran volt okozója véres, erőszakos cselekedeteknek.

A választási előkészületekre, a korteskedésre vonatkozóan érdekes adatokat találunk Zemplén megye levéltárában.

1861-ben a központi választmány külön is rendelkezett a kortesekről: „Az ú. n. kortesek, vezérek a vezérletük alatti választókat illetőleg felelősek a rend, csend, vagyon és személy biztonságról, s ha a vezérletük alatti választókat kellő figyelemben nem tartják, s a polgári jogok élvezetével össze nem férhető veszélyes sürölődások és kihágások történének, a nemzeti becsület oltalma alatti álló szavazatszedő küldöttségek ellen