

gyűjtő: KNÉZY ÁRPÁD

gyűjtés ideje: 1979.

TART.: BABÓCSA ÉS KÖRNYÉKE NÉPI TÁPLÁLKOÁSA

38 lap

helyrajzi mutató: BABÓCSA

szakmutató: XII₁

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

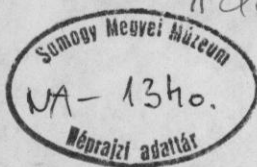


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRÓRÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYS. LTK. 4289-es TÉTELE ALÓL

4289



VI/1/102

K N É Z Y J U D I T ,

Babócsa és környéke népi táplálkozása

A téma gyűjtését 1975-ben kezdtem el csatlakozva az ELTE Néprajzi Intézet Diákkörének babócsai és környéki kutatóútjához. A csoport végső célja az volt, hogy a Drávamente Somogyaracstól Berzencéig tartó szakaszának néprajzi helyét körvonalazza. Saját terveimben is szerepeltek ilyen szempontok, de elsősorban e vidék néhány községe /Babócsa, Bolhó, Heresznye, Vizvár, Berzence/ népi táplálkozásának a XX. század elejére és első felére vonatkozó sajátosságait kíséreltem meg felderíteni.

Köztudott, hogy a táji csoportok egymástól való elhatárolásában a táplálkozás sajátosságai csak részben, vagy áttételesen segíthetnek. A paraszti táplálkozás fő vonásai inkább nagyobb táji összefüggések megállapítását teszi lehetővé. Mégis bizonyos vonások pl. az ünnepi vagy böjtös ételféleségek, étrendek, bizonyos alapanyagokhoz, készítményekhez fűződő hiedelmek, az étkezés szokásai alapján szétválaszthatók egymástól kisebb egységek.

Az említett terület földrajzi szempontból az u. n. Belső-Somogy néven összefoglalt nagyobb - a megye nyugati és déli felében a Balatontól a Drávaig elterülő - tájegység¹ része. A helytörténészek, földrajzok külön is emlegetik: Dráva-szél², Dráva vidéke vagy melléke néven.

A területen található községek közül Babócsa, Bolhó, Heresznye, Vizvár és Berzence táplálkozását vizsgáltuk

részletekbe menően, a környező falvak anyagát csak összehasonlításképpen gyűjtöttük /Rinyaujnép, Somogyudvarhely, Komlósd/. Felhasználtunk néhány adatot összevetésként a másik Dráva menti horvát csoportba tartozó Lakócsáról is. A vizsgált községek /Bolhó, Heresznye, Vizvár, Berzence, Babócsa/ lakói részben vagy egészen horvát eredetűek, katolikusok. Valamennyi a török utáni időszakban telepedett be. Környezetükben vannak olyan magyar falvak, melyek lakói több kevesebb sikerrel átvészelték a nehéz időket és folyamatosan lakottak voltak, vagy az eredeti lakosok telepedtek vissza a nehéz idők elmúltával. Komlósd lakói pl. együttesen bujdostak, prédikátoruk, lévitájuk is velük tartott. Somogyudvarhely népének igen mostoha sorsa volt, először a török világban majd a kuruc időkben pusztult el a falu, 1740-ben a Dráva árja mosta el, így a lakosok több ízben újabb-újabb helyen telepedtek meg, de együtt maradtak. Rinyaujnép lakói a török időben Horvátországba menekültek, de a XVII. század közepén újra régi lakóhelyükön éltek, a rinyaujlakiak is visszatértek eredeti lakóhelyükre, hosszabb bujdosás után³. A Drávamente horvát falvainak benépesülése a XVIII. századra esik. Heresznye 1733-ban még pusztta 1750-ben már önálló jobbágysági község. Vizvárnak 1726-ban már áll az új temploma és iskolája. 1767-ben már Agarév, Arács, Babócsa, Berzence, Bolhó, Bélavár, Vizvár s az északabbra eső Há-

romfa, Bodvica is szerepel a horvát többségű falvak felsorolásában e terület helységei közül⁴. A XIX. század közepén⁵ Fényes Elek Berzencéről, Babocsáról azt írja, hogy magyar-horvát mezőváros, magyar-horvát falu, Péterhida, Henész, Bolhó is tisztán horvát Vizvár, Heresznye, de a környezetükben Agarév, Aracs, Bélavár, Bodvica, Háromfa is. Meghatározó szerepe lehetett e területen a mezővárosi rangú félig magyar, félig horvát Berzencének, Babócsának. A magyar eredetű, folyamatos lakottságú falvak népe általában református volt /Rinyaujnép, Komlósd, Csurgó/ vagy részben református /Somogyudvarhely/. A XVIII. századi betelepülések körülményei, az indulás lehetőségei nagy részben meghatározták e falvak későbbi helyzetét.

A XIX. sz. végén Komlósdon és Rinyaujnépen gazdag parasztok éltek, akik jó és viszonylag sok földdel rendelkeztek. Ezért itt a földművelés és állattartás egyensúlya alakult ki⁶. A délebbre fekvő drávamenti községekben az állattartásnak még a XX. sz. első felében is nagyobb szerepe volt. A folyó szabályozásáig a Dráva kiöntései miatt sok nehézséget jelentett a földek művelése. Egy 1802-ből való jelentés szerint⁷ "... a Dráva vidék, mint egyebütt is nagy részben homokos, s oly összetételű, hogy a gazda munkáját csak csekély haszonnal jutalmazza, sőt még ezt is a folyannak dühe, melyet a homokos part föltartóztatni s megakadályozni nem képes, sok helyen nem

ritkán elrabolja." Ekkor a megye községeire még általában az állattartás tulsúlya jellemző, amit a viszonylag magas kukorica és szénatermés eredmények mutatnak szemben a csekélyebb buza-, rozs-, kétszerestermással. Már ekkor /1790/ kiemelkedett kukoricakészletével néhány délsomogyi község: Somogyudvarhely /1141 p.m./, Vizvár /1047/, Babócsa /1466/, ezeknél más vidékeken csak Tassár, Buzsák, Lengyeltóti, Karád, Gölle és Szulok lakossága termelt többet vagy ugyanennyit⁸. Később a folyó szabályozása után a kukorica vetésterülete annyira megnőtt a Drávamentén, hogy a rozs-, buza-, burgonyaföldek kiterjedése jelentéktelenné sorvadt⁹. Csak az első világháború után kezdett az utóbbi növények vetésterülete nőni. A kukorica jelentőségét tükrözi az a szokás, hogy a heresznyei bucsuba, mely augusztus 20.-án a kenyér ünnepén tarttatott, a szomszédos helységekből kukoricával feldiszitett kocsikkal jöttek az emberek. Az ünnep neve is - pecenák - /gyenge kukorica/ - bucsu volt.¹⁰

Egyes községekben /Babócsa, Bolhó/ 10-20 holdasnál módosabb paraszti réteg nem alakult ki. Vizváron 5-6, Heresznyén 1-2 családnak volt 40 vagy ennél több hold földje. Ezek a családok elsősorban állatokkal való horvátországi kereskedéseik révén gazdagodtak meg. A 10-20 holddal rendelkező családok nagycsaládi szervezetben éltek 10-16-an is együtt és így gazdálkodtak¹¹. Kere-

setkiegészítésül el kellett járniok a családtagoknak erdőtelepítés, facsemetegondozási munkákra, aratni, vagy kukorica- és répaföldek művelését vállalták el harmadába. /Babócsán, Bolhón, Heresznyén, Vizváron/.

A táplálkozásban megnyilvánuló szonosságok részben nagyobb táji /Belső-Somogy egész déli fele/, másrészt kisebb táji egyezésekre nyulnak vissza. A múlt században Belső-Somogy déli fele /és Zselic/ a megye többi vidékéhez képest hagyományőrzésével tünt ki /gazdálkodásában az állattartás elsődlegessége, viseletben a háziváson ruházat fennmaradása, táplálkozására pl. a buzakenyér helyett rozs- kukoricakenyér, kukorica- hajdinakása¹², krumpilis és káposztás ételek gyakorisága volt többek között jellemző./ A Drávamente ezen az egységen belül elmaradottabb, szegényebb volt, viszont a szomszédos drávántuli területekhez képest valamivel fejlettebb. Ez magyarázza, hogy az első világháború előtt mind a kisiparosok¹³, mind a terményeiket, állataikat eladni szándékozó parasztok szívesen járták a horvátországi piacokat, vásárokat. Az átteni horvát községek lakói rokonsági kapcsolatban is álltak a Dráván tuli falvak népével. Szívesen jöttek Bolhóra, Heresznyére, Vizvárra délebbi területekről a lányok férjhez, szívesen nősültek ide a legények. Az első világháború utáni országhatár változások megszakították ezeket a kapcsolatokat. Egyes család-

doknak földjei is maradtak horvátországi területen.

Az első világháború utáni országhatár változások megszakították a korábbi kapcsolatokat. Az anyanyelvi oktatás hiánya, a horvátországi népeséggel való kontaktusok megszűnése ahhoz vezetett, hogy a korábban megindult magyarosodási folyamat felgyorsult. Ma már csak a 60-80 évesek tudnak horvátul, legnagyobb arányban Heresznyén és Bolhón, a fiatalabbak csak 1-2 családban tudnak vagy értenek az ősök anyanyelvén. A statisztika adatai szerint az 1935-ben¹⁴, Bolhón a lakosok 14 %-a, Heresznyén 10 %-a vallotta magát horvát anyanyelvűnek, Babócsa, Berzence, Vizvár, lakóit, mint szimagyarokat tartották akkor nyilván. Ez természetesen nem fedi a horvátul tudó horvát eredetű népesség arányát.

Az első világháború után Belső-Somogy délnyugati és központi része mind az intenzívebb állattartás /Csurgó, Alsók, Csokonya/, mind a korszerűbb földművelés terén előrehaladt /negyarányu burgonyaeladás pesti piacokra: Darány, Szulok, Kálmánosa, Lábod¹⁵/. A déli sáv gazdaságilag elszigetelődött, s itt a lényeges változások lassabban érvényesülhettek.

Már a gazdasági adatok alapján is valószínűnek tűnik, hogy a Drávamente népe Somogyaracsától Berzencéig táplálkozásában az archaikusabb, szegényesebb, egyszerűbb elemeket őrizte meg a XX.sz. elejére, szemben a környező

gazdagabb vidékekével.

Ha módunk lett volna a Dráva szabályozása¹⁶/1880-90/ előtt végezni vizsgálatainkat, mikor a horvát lakosok még erősebben ragaszkodtak nemzetiségi sajátágaikhoz, őrizték anyanyelvüket, szorosabb kapcsolatban álltak már horvát községek lakóival, az itt élő magyar és horvát népesség táplálkozásában az eltéréseknek szélesebb skáláját tudtuk volna felderíteni. A terminológiai kutatása sokat segíthetne az egykori eltérések felfedezésében, azonban az így is megállapítható, hogy a táplálkozás rendszere alapvetően nem tért el ezekben a helységekből.

A XX. sz. elején fő ételalapanyagként a kukoricalisztet és kását használták fel. Sorrendben és fontosságban a káposzta, burgonya, bab majd a tejtermékek követték. A legfontosabb és leggyakoribb készítmények a kenyér, pépek, kásák, levesek. Szokatlanul kevés volt a zsír és húsfogyasztás. A XVIII. sz. végén XIX. sz. elején - a terméseredmények alapján valószínű, hogy - búzát, rozst, kétszerest is vegyítettek a kenyérhez, s a kásához jelentékenyebb mennyiségben használtak föl kölest, mint később¹⁷. A XX. sz. elején - néhány családot kivéve - csaknem kizárólagos a kukoricakenyér. A kukoricát a drávai folyami malmokban, vagy a rinyai és más patak-malmokban őröltették. A gőzmalmok térhódítása előtt a drávai folyami malmok nemcsak a közvetlen környék, de

a fél megye gabonáját őrölték¹⁸.

A buza fogyasztása akkor minimális volt. A legmódosabb heresznyei család /80 holdas/ a XIX.sz. végén csak annyi búzát szerzett be, amennyit őröltetni sem volt érdemes, csupán rántás készítéséhez használták fel. Ehhez csőszerű formájú rézmozsárban törték össze a búzaszemeket.

A rozliszttel kevert kukoricakenyér az első világháború után kezdett általánossá válni. Tisztán rozkenyeret csak kevesen ettek. Az iskolásgyerekek közül a tehetősebb szülők gyermekei a tizórára kapott rozkenyeret szívesen cserélték el kukoricakenyérért. Tisztán kukoricalisztes kenyeret a mai öregek közül már alig készített valaki, de látták édesanyjuktól, nagymamájuktól. Ennek a kovásza /h.kvász/ is rozlisztből volt, ezt is kétszer kelesztették, de a teknőben ruhába kötve kelt a tészta.

Rozsos és búzalisztes kenyérbe főtt burgonyát is keverték úgy, hogy a meleg burgonyát a meleg kovászbába reszelték. Nem használtak ehhez, házilag fából faragott "krumplitörő" szerkezetet, mint pl. Darányban, Nagyatádon.

A kovászhoz /kovászmeg/ a teknőben megkelt tésztából vettek ki egy maréknyit, korpával vegyítették, megszáritották. Felhasználása a megyében szokásos módon történt: este "tették meg a kovászt", néhol komlólét /Babócsa/ vegyítették hozzá, reggel "ledagasztották", hagyták megkelni, majd kiszakitották, konyharuhával kibélelt vékába rakták,



hagyták megkelni, 4-5 sült egyszerre. Egy kenyérhez kb. 4 literes edénnyel /melence, később vájling/ mérték a lisztet.

Babócsán a sütnivaló készítésének egy másik módjára is emlékeztek, neve h. lice: Ehhez kenyérrhaját áztattak, leforrázták komlólével. Kenyérnek nagyobb, kalácsnak kisebb méretű teknőt tartottak, de a bevető lapát csak egyféle méretű volt, nem úgy mint pl. Csurgón, Nagyatádon, Nagykorpádon.

A lepénykenyeret¹⁹ az u. n. szárazpogácsát /h. pogáce/ vagy sós pogácsát korábban kukoricalisztből, vízből, sóból gyúrták egy ujjnyi vastagra, 15-30 cm. átmérőjűre /Bolhón 15-20, Babócsán 20-30 cm./ és tetejét kockásra vagdalták be. Ugy emlékeznek rá, hogy erősen "ösztvéres" volt. Az 1920-30-as évektől rozs- és búzalisztet is kezdtek felhasználni a szárazpogácsához. Könnyebb mezeli munkák idején kenyér helyett fő fogásként fogyasztották. Annyi készült egyszerre, hogy mindenkinek egy jusson szegényebb családknál. Máskor a leves után következett a kenyérlepény. Diós, paprikás, krumpolis és kelt pogácsát /h. dignéna pogácsa/ is gyakran sütöttek, de zsirt nemigen vegyitettek bele. A legkedveltebb a diós pogácsa /h. orejas pogace/ volt, kelt változatában tejfellel-élesztővel készítve ma is gyakori. A jobb módú magyar helységeken /Derány, Kálmáncsa, Csurgónagymarton, Csököly, Nagykorpád/ a sós pogácsát

- emlékezet szerint - már csak buza- vagy rozslisztből gyúrták, a kukoricalisztesbe pedig mindig keverték zsírt /görhöny/.

A finomabb kelt vagy keletlen tészták Babócsán és környékén főként nagyobb ünnepek alkalmából szerepeltek az étrendben.

A kalácsfélék közül elsőként említendő az a szokásos kenyérfélénél finomabb kenyér, mely karácsony böjtjére készült, buzalisztból, kisebb méretűre a mindennapi kenyéرنél, de magasabb. 4 db. kellett belőle a karácsonyi asztal minden sarkára. A karika alakú fonott kalácsot /percet/ lakodalmkor a násznagyok, húsvétkor a pásztorok kapták. A kisebb méretűt Bolhón h. pletenica-nak, a nagyobb méretűt marenicá-nak nevezték, Heresznyén a pásztorok három ágból való kalácsát h. kofrtái-nak. Vizváron általában két ágból fonták. A hosszukalács /h. kolác/- kelt töltelékű tészta éppugy, mint a patkó, patkó, töltelékük nem kelt együtt a tésztával. Paszitba vivéskor, keresztelőkor a patkó tetejét kicifrálták, a lakodalmi patkó tetejére madár /kakas/ került Babócsán éppugy, mint Somogyudvarhelyen vagy a távolabbi Pogányszentpéteren. Mindkettő / a hosszukalács és patkó/ kemencében sült kerek vagy ovális cseréptepsziben.

A rétes /h. gibanica/ szokásos töltelékei /káposzta, túró, mák/ mellett a tök és hajdinakása is szerepet ka-

pott. A bolhóiak bucsuját "tökös bucsunak" nevezték, a bucsui rétes tökös-mákos hintellékéről. A karácsony böjtjére és nagypéntekre sült rétesbe olajos-hajdinakását tettek. Kedvelt, ritkán, de inkább hétköznapokon fogyasztott tésztaféle volt az olajos kelt rétes /h.masanica/. A bolhói asszonyok telepakolt fejkával vitték árusítani Horvátországba a masanicát. A Lakócsa környéki horvátok is nagy gonddal készítették.

Belső-Somogy déli felének református magyar falvaiban csaknem minden családi ünnepen, jeles napon általános volt a rétes szegényeknél, módosaknál egyaránt. A kelt rétes viszont a két világháború között csak kevéssé kedvelt a községekben.²⁰

A XX. század első felében Babócsa környékén a hétköznapi ételek közt gyakran fordult elő kása és pép. A kása /h.kása/ leginkább kukoricából²¹, ritkábban kölesből készült, s csak módosabbaknál hajdinából. Voltak családok, ahol a kölest csak a baromfiaknak tartogatták. Hagymás, vagy tejfölös zsirral öntötték le. Lakodalomkor sült hus mellé is tálalták huslével /Babócsa, Bolhó, Heresznye/ vagy zsirral izesítve de nem minden családnál. Kedvelt volt a kásaleves és tejbekása mindhárom alapanyagból. Bár a tejbekása sok család étrendjén egyáltalán nem szerepelt. A köles- vagy hajdinakásaleveshez lisztet piritottak zsiron, föleresztették vízzel, beleengedték a megmosott ká-

sát, hagymával és fokhagymával izesítették. A tejbekása általában főzelék sűrűségű volt csak, különösen, ha mezőn dolgozóknak vitték, akiknek nagy a vizigényük. Hurkába csak hajdina vagy kukoricakását töltötték. Hus hiányában és bőjtben kása helyettesítette azt a savanyu káposzta vagy répalevesben is. A hajdina koptatásához nem sóórló kőhöz hasonló vagy vele azonos szerkezetet használtak, bár erre is volt példa, hanem a tökmagtörő u.n. stupában /emelős szerkezeten alapuló, a lábbal felemelhető és lezuhanó rönk törte az alá tett magot/, melyet váltott lábbal ugrálva működtettek. Ilyen tökmagtörő sok háztartásban volt.

A kukoricaliszt-pép /un.gánica h.gánec tsz,gánice/ sós vízben megfőzve, galuskákra szaggatva, tejes zsíros-hagymás, tejfölös vagy mákos izesítéssel délben, este sokszor került asztalra. Jómódu családoknál /Heresznye, Vizvár/ még tejeskávéval, kakaóval is fogyasztották. A mai öregek emlékezete szerint a kukoricás ételek csak a régi fajta kukoricából jók, a mai hibrid fajták izetlenek. A krumplic-gánica - a főzelékpépek egy fajtája²² /n.dödölle/ szintén általános hétköznapi étel volt /h.gánce ez is/ A sült pépek közül a kukoricalisztból aludttejjel kikevert cseréptepsiben sült prószát is kedvelték, a kótt prószához már buzaliszt kellett.

Az északabbra fekvő homokos határu magyar községekben

/Kálmánca, Lábod, Csokonyavisonta, Kutas stb./ a XX. sz. elején a kásafélék jelentőségét minimálisra csökkentette, a burgonyás ételek sokfélesége. A kása leginkább, mint lakodalmi vagy aratási tejbekása, vagy disznóöléskor a kövesztőlében főtt kása, vagy mint hurkatöltelék él a mai öregek emlékezetében - kukoricából, hajdinából egyaránt. A kukoricagánica és krumpligánica ezzel szemben a hétköznapokra korlátozódott, s mint ilyen gyakrabban készült, míg a babpép az aratási ebédek második fogásaként a legismertebb. A kukoricalepény tejjel kikeverve és tepsiben megsütve egész Somogy megyében ismert a XX. sz. elején. A Drávamentérről már 1857-ben azt írta Csorba, hogy a leginkább kását fogyasztó vidék²³, s ezt a sajátosságát a XX. sz. elején is megőrizte.

A levestésztákhoz az 1920-as évektől már buzalisztet használtak fel. E vidéken nem találjuk a levestésztáknak azt a sokféleségét, mint módosabb református községekben. A huslevesbe metélt /h. résanca/, becsinált levesbe kockatészta /m. pilácsa, h. trgánci/ böjtös levesekbe /tejleves, zacferta/ tojás nélkül lisztből, vízből, sóból morzsolt morzsókát vagy gondosabban összegyurt és reszelt reszike-tésztát tettek. Tojást csak ünnepen vegyítettek levestésztába, ilyen a csipkedett /h. gombocica/ és a kötözött tészta²⁴. A kifőtt tészták között a metélt és kockatészta mellett még igen ritkán s csak gazdagabbak-



nál finomabb /tejes/ gyurt vagy rétestésztából hagymás zsirral kent, szaggatott vagy hajtogatott kifőzött és forró zsirral leöntött /h. táske-t/ is ismerték. Az u. n. táskaleves /h. táske-juk a/ gyenge zöldségleves éppen erről a levesbetétről kapta nevét. A leggyakoribb kifőtt tésztaféle a mákos /h. zmákom/, turós /sirom/, káposztás tészta /zmejom rezánec/ volt.

A leves e területen is, mint általában a magyar parasztság körében mindenütt, elengedhetetlen fogás fő étkezéseknél. A kása- és tésztaleveseket említettük már. A gyümölcslevesek itt tulajdonképpen csak főzetek friss vagy aszalt almából, körtéből, szilvából, mert nem habarták be. A savanyu levesek közül Babócsán, Bolhón az h. osztanyaka böjtös étel, /babérlevél, víz, vizes habarás, kis ecet felfőzve,/ beleszelt kenyérrel ették néhány családban, ismeretlen már Heresznyén, Vizváron, Berzencén és természetesen a református helységekből.

A disznóöléses tüdőleves a pajcsli megyeszerte elterjedt. Míg a Babócsa környéki horvátok nem töltötték sajtnak a disznó gyomrát, a tüdőlevesbe ment a gyomor, lép és vese is²⁵. Tehetősebb családnál Heresznyén 1920 körül a tüdőleves így készült: tüdőt, nyelvet, vesét, szívet és egy darab húst felszeltek vízbe, míg félig megfő, azután szelték fel apróra és pörkölt szerűen tovább főzték örölt magyarborssal, babérlevéllel, sóval izesítették, végül vi-

lágos rántással és tejföllel süritették.

Tejből, savóból, aludttejből, iróból is főztek gyakran levest lisztes habarással. /Az iróból a XX.sz. elején már csak e vidéken/. A káposztát édeskáposzta-, paradicsomos vagy savanyu /husos/ káposztalevesnek használták fel, néhány család a töltött káposztát is kedvelte hordós káposztából. Ha volt hus, orgyával vagy füstölt szalonnával tették ezeket tartalmasabbá. Böjtben viszont hajdinkása helyettesítette a húst Bolhón. A répa hasonló módokon készült. Kacsa aprólékját legszivesebben répalevesbe tették, ha disznóhúst szántak bele, akkor paradicsommal izesítették.

A káposzta-, bab- és répalevest rántással süritették, izesítették, a savanyu káposzta és répalevest tejfölösen habarták. A habart levesek horvát neve zacferta, a zacfér habarás szóból. A babnak /h. grai/ mint fontos ételalappanyagnak megbecsülését mztatta, hogy bizonyos ünnepeken /fontosabb böjti napok pl. nagypéntek és gazdasági ünnepek/ fogyasztották. A jellegzetes böjti olajos vagy szárazborsó /bab/, horvátul na suhoni ghrai úgy készült, hogy a babot sós vízben puhára főzték és olajos sós rántásba keverték. Nem törték össze pépnek, mint sok magyar faluban /Curgónagymarton, Nagykorpád, Csököly/. A bablevesnek böjti változata /zuranonis ghra/ tejfölös habarást kapott. Sokféle babfajtára emlékeznek /fehér vajborsó,

fürjborsó, gömbölyű, cifra futós, gyöngyborsó, hosszú borsó
vagy kokasmonyu, katica- vagy szajhaborsó stb./

A burgonya és gomba is fontos levesalapanyag volt. A gombát szárították is télre. Friss gombából pörkölt, tejfeles gomba, ujabban rántottgomba is készült, 1920-30 körül már a zöldborsót és zöldbabot is ismerték. A levesek közül a tésztalevesbe csak hagymás-zsirt tettek, a többit vagy habarták, vagy rántották. Kedvelték a rántott levest /h. rezgáná juha/ is, melyet tojással tettek tartalmasabbá; ha tejfelt tettek bele, babérlevéllel izegítették, s a tojások egészben maradtak benne.

A rántáshoz szegényebbek is buzalisztet szereztek, s így az buzalisztból, zsirból, paprikából és hagymából állt. Kenyérre is inkább ezt kenték Heresznyén, mint zsirt.

Szószfélék közül a tejfölös, tormás, paradicsomos és sóskamártás fordult elő. A tejfölös mártás /h. cesznákom sós/ ehhez fokhagymát piritanak zsiron, kiszedik a hagymát, húslével öntik fel a zsirt és tejfölösen behabarják. Ez a Dráva menti horvátoknál igen jellegzetes étel.

Az elzártság jele volt az is, hogy a tejet és tejtermékeiket nem tudták értékesíteni. 1933-ig nem alakult még itt egyik községben sem tejcsarnok²⁶. Így az egész tejhasznát el kellett fogyasztaniok. Ennek az volt az előnye, hogy akik legalább egy fejőstehenet tudtak tartani, azoknak táplálkozása már tartalmazta a legértékesebb fehérje-

anyagokat. Mihelyt megjelent a tejbegyűjtő vagy csarnok egy-egy községben, a lakosok többsége csaknem minden tejet eladott. Ezt megelőzően a Babócsa környékiek sok forralt tejet, aludt tejet, savót, irót ittak, tejfeles turót, szárított turót /h. suvi sir/, füstölt turót /pogácsaturó²⁷/ ettek. A szárított turóhoz tejföllel, piros szórópaprikával, borssal gyurták össze a turót, ökölnyi gombócokat formáltak és napon szikkasztották. Vajat hente köpültek faedényben. Nyersen kifőzték és faedényben tárolták /gitt vaj/ rántáshoz, hal, tojás, fánk sütéshez használták fel böjtös napokon. Kenyérre is kenték, de tésztába nem vegyítették, 1920 után is csak jó módu családoknál. A sajt előállításához Babócsán 1-2 család értett csak, a szomszédos községekben egyáltalán nem készült sajt. A tejföl a vajköpülés és a habarás anyaga, ezenkívül izesítő pépekre, kásákra, prószába. Főtt hus mellé leggyakrabban tejföls mártást tálalnak a Drávamentén.

A husfélék elkészítésének legáltalánosabb módja a főzés /baromfi, galamb, marha/. A húst külön tálalták telfeles vagy paradicsomos mártással. Főképp baromfit használtak fel becsinált leveshez, melyben a hus is benne maradt. A "kányavassal" kukoricavéggel fogott vadmadarat is levesben készítettek el, sárgarépával, zöldséggel izesítették. A levét leszűrték, tésztával sűrítették

be. Husát külön "hajmás"-zsirban sütötték át így fogyasztották.

A két világháború között nagy divatja volt e területen, de az egész Dráva mellékén is a galambtenyésztésnek. A galambot is levesnek készítették el. Halleveshez a hal fejét és farkát használták fel.

A halászok, erdei munkások nyáron gombát, szalonát és halat is sütöttek.

A korábbi évszázadokban lényegesen több halat fogyasztottak. A drávai halból a bécsi piacokra is jutott.²⁸ A halsütés egyik ősi módja is fennmaradt: kettévágott, kibelezett halat pikkelyestől sárgás, iszapnélküli agyagba forgatva parázon sütötték még a közelmúltban is. A halászok általában csak kívül mosták meg a halat, belül csak kitisztították /belek kiszedése stb./ mert úgy tartották a mosástól elmegy az ize is. A nyáron illetve agyagban való sütésen kívül a halászok leginkább a halszlét készítették el bográcsban: külön megfőzték a hagymát, aztán tették bele a halat pirospaprikával, magyarborsal fűszerezték, nyáron-ősszel zöldpaprikával is jó erőssel.

Otthon a halsütésnek különböző módzatai voltak, olajban, vajban, zsíros hagymában lábosban, vagy paprikás lisztbe forgatva kemencében. Pl.: halsütéshez külön elfűtötték a kemencét /sokszor kenyérsütés után újra be-

fűtötték, hasonló módon, mint a kenyérsütéshez csak fele annyi fával. Jó ropogós száraz fa kellett hozzá. Először az aprófát tették be, a tetejére került keresztbe kb. 5 cm. vastag 50 cm. hosszú fűtőfa "fél öllel", begyújtás előtt tették be a szalmacsutakot. A kemence melegzáróját kinyitották addig míg a fa félig le nem égett, akkor elzárták. Sütés előtt a parazsat kihúzták a kemence szájához. Mikor szép ropogós, piros volt a hal, akkor távolították el. A kemencébe a megtisztított, kettévágott, jól kimosott halat sózva paprikás lisztbe vagy sima lisztbe /kukoricaliszt is/ forgatva cséréptepsiben tették be. A fehér halat be is vagdosták. /sült hal/. Nagyobb halakat leöntötték tejföllel, így könnyebben puhult. /tejfölös hal/. A rácpony, ha 3 kg-és volt a hal legalább, akkor sült. Ehhez paprikás krumplit készítettek a tepszi közepébe öntötték, a félig kész krumplira ráborították a megtisztított halat. Sütés közben a paprikás lével locsolgatták, kivevés előtt kb. 5 perccel tejföllel locsolták.

Halat adtak el horvátországi vásárokon, adtak el Pécsen, a környéken vendéglősöknek. Hivatásos halászok, bérlők jegelték a halat, szárítás, füstölés nem volt ismert. A tyukászok halat szállítottak a Drávától délre, s onnan helyette baromfit hoztak, melyet Bécsben értékesítettek.

A sertés húsának csaknem minden részét füstöléssel

tartósították. A vágás, darabolás és felhasználás módja a XX. sz. elején lényeges vonásaiban megegyezik a belső-somogyi református falvakéval. A disznót pörkölték, szalmán /ritka a bontószék itt 1945 előtt/ bontották a négy láb levétele után hason fektetve²⁹: fej, áll, szalonna, orgya, hosszucecsenye, oldalás, hasaalla stb. kiszedése következett egymás után. A hájat nem füstölték még a magyarok sem, mint Belső-Somogy Ny-i /Csurgónagymarton, Pogányszentpéter, Csököly/ és központi részein és Zselicben, hanem zsirnak szelték le. Ritkábban hárttyáját leszedve, liszttel összegyurva tárolták. A hát- esetleg oldalszalonnából sütötték ki a zsirt, a torka és hasaalla füstölőbe került³⁰. Szózt és kövesztett szalonnát nem tároltak hosszabb ideig, mint DNy-Somogyban /Csurgótól Pogányszentpéterig/³¹. Nyersen az orgya /gerinc/ maradt farkával együtt, káposzta vagy répalevesbe ezenkívül a belsőségek /tüdő, szív, gyomor, lép, vese/ tüdőlevesbe /h. páncsli/.

A töltelékes készítmények közül a lisztes- és véreshurkát mindig is töltötték /kukorica vagy hajdina kásájával, lisztjével/. A májashurka újabb, Ebbe a tüdőt, szívet és veséjét is beleapritják. A svártlit, böndőt, sajtot sem régen töltik. A kolbászt azonos húsrészekkel és fűszerekkel készítik, mint az északabbra fekvő községekben, de itt Babócsán és környékén korábban nem füstölték, hanem

sütve vagy levesbe /tejleves/ főzve ették. Egy Aracsról származó 1853-as évi inventáriumban kolbásztöltőt találtak, de minthogy kovácsmester hagyatékában volt, nem valószínűsíthető, hogy paraszti használatban is elterjedt ezidőtájt³². A füstölt fej, fejbőr és köröm a többi bőr-részekkel kocsonyába került, mint általában egész Somogyban. E vidéken viszont nem kis 1-2 személyes, hanem 8-10 személyes cseréptálban aludt a kocsonya /1. nagycsaládi szervezet/, és ebből közösen fogyasztottak a családtagok. A disznóhúst lecsütve zsírban csak a második világháború után kezdték tartósítani. A bélzsirból szappant főztek, a vastagbél zsíkját kocsi kenőcsnek sütötték ki.

Borjú- és birkahúst nem füstöltek, vadhúst sem.

A káposzta évszázadokon keresztül a legfontosabb télre tartósított levesalapanyaga volt a jobbágyságnak. Jelentőségét, szükséges mennyiségét nem tudták csökkenteni más növények. A XIX. sz. közepén ugyanugy legalább 2 akós hordóval savanyítottak belőle a nagyobb családok a Drávamentén, mint a XX. sz. elején³³. A savanyu káposzta savanyuságként való használatának egyik sajátos módja Bolhón és Babócsán, hogy a savanyu káposztát megárolták /főzték/ és silt hus zsírával öntötték le, neve horvátul rozenje zege. A kerékrépát is savanyították télre is nyárra is, a burgundit csak nyárra. Ezekből általában kevesebb kellett mint a káposztából, többnyire csak egy nagyobb cse-

répfazéknyi, de rossz káposztatermés idején 1-2 akós hordót is megtöltöttek vele. Babócsán úgy mondták, kovász levével kellett savanyítani. Nyáron leszelik a répát fazékba, vizet öntenek rá, kenyérhéját rá, kis buzalisztet is szórnak rá. A napon két napig savanyítják nem túl savanyura, a tetejét aztán ledobják. Télre savanyításnál sokkal kevesebb sóval rakják le a leszelt répát, mint a káposztát és nem is sulykolják le, csak lesimogatják a tetejét.

A két világháború között szerepelt a télre eltett ételek között a paradicsom: felfőzött levét üvegben lekötvén tárolták; az u.n. szárazparadicsomot, azaz a keményre aszalt paradicsomot vászonzacskóban szögbe akasztva tárolták. Csak nyáron ettek savanyu uborkát, kovászos/, Belső-Somogy többi községében is ugyanezek az eltevési módok voltak. Néhány család rakott csak rétegesen káposztát paprikával.

Babócsa sok szempontból előbb járt a télre eltett újdonságokkal, mint a szomszédos horvát eredetű falvak. Itt egyes parasztcsaládok a két világháború között már zöld-paradicsomot is tettek el ecetesen, sőt paprikát, zöld paradicsomot rétegesen savanyítottak úgy, hogy a hordó aljába cefrét öntöttek, s erre egy sor paprikát, egy sor paradicsomot míg egy akós hordó meg nem telt. Kevés család kedvelte a céklát. A céklát úgy vermelték el télre, mint

a burgonyát. Télen megfőzték, lehámozták, karikába vágták, ecetes-sós vízben savanyították. Uborkát csak nyáron ettek, kovászosan savanyították.

A salátát általában sűrűn vetették, hogy apró és gyenge maradjon a fűsaláta. Hasonlóképpen csinálták ezt Csökölyön és környékén.

A Drávamentén elég sok gyümölcs termett. A mai öregek sajnálattal emlegetik, hogy mostanában mennyivel kevesebb a gyümölcsfa, mert nem gondozzák őket úgy, mint régen. Egyes gyümölcsféléknek igen sok fajtáját ismerték. Elég ennek illusztrálására a felsorolás is. A századfordulót követő 1-2 évtizedben pl. Babócsán almából: édes vagy szeny-ixányi-, funtos vagy tök-, jeges-, cigán-, pozácsa-, maszászki-, láncsöcsü-, szijósonna, fajtákra emlékeztek vissza.

Vizváron a sóvári almát szalmakazalban tárolták, úgy érlelték, sőt egyes családoknál vermelték is úgy, mint a répát vagy a burgonyát.

Régi körtefajtákból: a bőr-, árpás-, buzséró-, fekete-, Pétör-, héber-, kobak-, hosszuszáru-, szögfü-, piros-vagy vér-, császárkörtét sorolták fel. Szilvából a ringló-, fekete-, fehér gömbölyü-, hosszu-, lómonyu-, sárgaszilva volt ismert, barackból a vér-, sáfrán-, sárga és kajszai, meggyből a piros-, fekete-, hólagos-, cseresznyéből a májusi-, mézédes és ropogós volt a leggyakoribb. Diófa majdnem minden családnál nőtt, birsalma,ogyoró /vér és a másik fajta/

kevesebb helyen, gesztenye csak 1-2 háznál.

A gyümölcsök helyi elnevezései legtöbb esetben nem jelölik pontosan milyen fajtaról van szó, vagy színét, érésének idejét, vagy jellegzetes formáját vagy ízét jelzik, néha ugyanarról a fajtaról többféle jelzővel is beszélnek Pl. Vizváron a Pétörkörte másik neve nyári vajkörte, de ugyanazt a megjelölést esetleg már szomszédos községek is más fajtára alkalmazzák. Pl. többféle szilvára emlegetik, hogy fostos.

Aszalni Babócsán a szijós almát, hosszuszáru körtét, Vizváron a jegesalmát, fekete- és császárkörtét szokták, valamint a hossziszilvát.

Szőlővel nem vagy csak 100-200 négyszögöllel rendelkeztek. Babócsán, Vizváron, Berzencén, Heresznyén több volt a szőlőterület. A fő italuk a pálinka volt szemben a magyar falvakkal, ahol a bor ³⁴, de kevesebb mennyiségben bort is fogyasztottak. A gyümölcsfogyasztás a szegényebb lakósu községekben lényegesen nagyobb méreteket öltött, mint gazdagabbakban. A mezei munkák idején - kivéve az aratást, kaszálást és behordást - reggelire is délre is gyümölcsöt vagy hagymát, paprikát, paradicsomot ettek kenyérrel, csak egyeseknek jutott szalonna. Szedték a vadgyümölcsöket is: kökényt, galagonyát, vadkörte, vadalmát, szamócot, mogyorót, vadszőlőt, földiszedret, csipkebogyót. A gyerekek a vadalmát, körtét, kökényt kemencében puhított-

ták. Az asszonyok a csipkebogyót lekvárnak főzték fel. A vadkörteből és almából gyümölcssecetet állítottak elő. Ecetes korsó vagy hordó szerepel 1853-54-ben több e vidékről való paraszti vagyoneleltárban /Péterhida, Komlósd³⁵, Somogyaracs/. Egy féltelkes komlósi portán 1854-ben 2 akós méretű ecetes hordót jegyeztek fel. A XX. sz. elején a 10-14 tagú szegényparaszt családokban 50 literes hordót töltöttek meg évente.

Az ecetkészítés módja a két világháború között is hasonlóan ment végbe, mint 60-80 évvel ezelőtt. Babócsán ez így történt: "Vadalmát, körtét szödtünk, fakalapáccsal törtük favályuban, átraktuk egy hordóba, mikor felemelkedett a törköly, kipréseltük, mint a szőlőt, vándölbe tettük /h. brenka".

A gyűjtögetett növények közül mennyiségileg is legjelentősebb a sokféle gomba /vargánya, keserűgomba, galambica, kenyérbélgomba, csepürke, tuskógomba, szilvagomba, giva, pösztoric/.

Halászsok nyáron sütötték a vargányát. Házaknál inkább levesnek, pörköltnek készítették el a dombafélét. Helyettesítette a húst krumpli és rántottlevesben is.

Ezen a vidéken még sóskát, tormát nemigen termeltek, ezeket is gyűjtögették. A gyerekek ették a szilfáról gyűjtött gyantát, szerették az akác virágát is.

Az étkezések időpontjai tekintetében a Dráva mellékének ezen a szakaszán télen-nyáron egységesen napi három

alkalomra tevődtek³⁶. A fő étkezések délben és este vannak, de a legnehezebb mezeti munkákat kivéve hétköznapi munkára nem vittek ki ebédre főtt ételt, s így az meglehetősen szegényes volt /kenyér vagy sóspogácsa, hagyma, gyümölcs, füstölt turó esetleg szalonna./ Egyébként, ha főztek délre annyi készült, hogy estére is maradjon. Heresznyén közel volt a határ hazajártak délben ebédelni, csak a jugoszláviai földjeikre vittek ki ebédet.

Belső-Somogy délnyugati és középső részén /pl. Csurgón, Nagymartonban, Kutason, Csökölyben és környékén/ a téli hónapokban kétszer étkeztek naponta³⁷, kivételt ebben az időszakban a vasárnapok, jeles napok képeztek csak.

A gazdasági szempontból oly lényeges, és komoly emberi erőfeszítést kívánó aratáshoz és kaszáláshoz a babócsai, bolhói, vizvári gazdaasszonyok mindennap meleg ételt vittek ki a mezőre: káposztalevest tyukhussal, kelt pogácsát; vagy tyuklevest tésztával, főtt húst kásával vagy tört burgonyával, este ennek maradékát fogyasztották.

Jómódu református falvakban erre az időszakra tartalékolnak füstölt húst és bőrét a káposzta-krumpli-, vagy bablevesbe, utána a két világháború között kelt tészta, rétes vagy pogácsa került. Estére a napszámosokat tartók külön főztek, ha nem maradt délről, pl. babpépet, amelynek a tetejére zsírt, hagymás zsírt locsoltak, utána pogácsát adtak még. Somogyudvarhelyen³⁸ aratáskor káposzta



vagy répaleves, borsó /bab/ leves, kótt /kelt/ tészta, pogácsa, fánk volt a két világháború között a déli ebéd parasztnál. Az uradalom reggelre rántott levest, délbe bab /vagy egy héten egyszer krumpli/ levest adott, utána darás vagy kifőtt tésztát, uzsonnára zsíros kenyeret vagy a déli tésztamaradékot, esetleg tejeskávét, estére kukorica kását.

A Babócsa környéki falvakban vasárnap többnyire valamilyen huslevest tálaltak délben s utána sült tésztát.

Jeles ünnepeken délben ugyanez volt /savanyu káposztaleves hussal, sült tészta vagy baromfileves metélttel, főtt hus mártással, vagy kásával./

December 24.-e böjtös idő, ekkor este olajos borsó, sóspogácsa, aszalt gyümölcs került az asztalra, módosabbaknál /Heresznye/ olajos hajdinkásás rétes. Ehhez a naphoz igen sok hiedelem fűződik. Ilyenkor a szobában "megvetették" az asztalt és az alját is. Vizváron az asztal alá két fej kukorica, tejesfazékban borsó, bab, fejsze, kötél, kasza, rudazólánc, széna került. Az asztalra keresztbe szemes kukoricát szórtak, egy-egy sarkára buzalisztból készült kenyeret /kalácsnak számít/ tettek, fésűt, cérnát, tűt, ollót, olvasót, imakönyvet, kaszakövet tettek és ezt takarták le a fölshedéses karácsonyi abrosszal. Az est folyamán ezen a megterített asztalon vacsorázott az egész család. A vacsorát együtt ették, vacsora után a gazdaasszony

borsót és babot szórt a szoba négy sarka felé, hogy sok csirkéje legyen és nyugodtan ült, hogy nyugodtan üljön a kotlósa is. Vacsora előtt /sötétben némán ültek, amíg/ a gazda szénát és szalmát hozott be a szobába és erre ráülve kezében égő gyertyával kotyolt. Közben a felesége kukoricát szórt a fejére, majd borral kínálta³⁹. Kotyolni Lucakor és Borbála napkor is szoktak, de kotyoló csoportok, karácsony szentestéjén viszont a szöveget a házigazda mondta el. Szokásban volt horvátoknál december 24.-én este, hogy egy marok szárazbabbal vetettek keresztet mondván: "Csergana-pergana, szvakem kutu peba seszt."

Heresznyén december 24.-én reggel semmit sem fogyasztottak, böjtöltek délig, délben olajos bableves, szárazborsó /nyers tört olajjal leöndött hagymával/ és hajdinas rétes volt az ebéd, este ennek a maradéka. A karácsonyi asztal a következő módon volt megterítve: az asztalra diszes vetőabroszt terítettek, a négy sarokra buzakenyert tettek, egy cseréppohárban buzát, árpát, rozsot, kukoricát raktak egymásra, a közepébe gyertyát állítottak "ezzel a gyertyával üdvözölték a karácsonyfát. Az asztal alá széna- és szalmacsomót fektettek, erre ültek rá a fiúk, lányok és cseréltek rajta diót, mogyorót.

Szenteste csak az éjféli mise után ettek kocsonyát.

Karácsony első és második napján reggelire kocsonya, pecsenye /disznó, malac/ volt, délben tyukhusleves, főtt

hus tejfölösmártással vagy fokhagyma mártással, pecsenye kásával került az asztalra, hosszukalács.

Szilveszterkor tollas pogácsát sütöttek jósló céllal magyarok is, horvátok is, a neveket papírra írták és belesütötték. Ujévkor kocsonyát tálaltak.

Hushagyókor sok kelt fánk kellett, hogy úgy nőjön a pénztárcájuk, ahogy kel a fánk a zsírban "fánki za bánki". Fánkot vittek gyerekek is, fiatalok is a bálba. Külön báloztak a gyermekek, az eladó lányok és legények, és külön a házasok. Ilyenkor sok-sok fánkot fogyasztottak.

A hosszú nagyböjti időszakban jelentős mennyiségű tökmagolajra volt szükség, a módosabbak ehelyett vaját is használtak. Jellemző e néhány községre a böjtös ételek sokfélesége, a böjt szigora, fokozatai /nagyböjtben szerdán, pénteken még olajos ételt se ettek, nagypénteken főttet se⁴⁰. A szegényebbek még jobban tartották a böjtöt, mint a tehetősebbek. Pl. míg sok családban nagypénteken még főtt ételt sem készítettek, másoknál olajos bableves és hajdinas olajos rétes volt minden nagypénteken ebédre.

Télen 10-15 tagú család 20-25 liter tökmagolajat használt el főzésre, sütésre. Szegényebbek, tehát a lakosság többsége, ezt használták máskor is zsír helyett. Babócsán, Bolhón, Heresznyén, Vizváron emlékeznek még

az olaj házi előállítására, stupával való törésére. Péterhidán volt tökmagolajütő, Babócsán csak 1920-25 között kezdett működni két olajütő, egyiket Rinyaujnépről hozták át. Magyar községekben már nem ismerték e században a tökmagolajütés házi módszereit, de a Lakócsa környéki horvátok és a Buzsák környéki horvát eredetű lakosok igen⁴¹.

Nagyszombaton estére a sonkalével főzték a tormamártást /Bolhó, Babócsa/, de a főtt sonkát csak húsvét délben ették tojással és tormával /eglszben/. A hajnali misén szenteltették meg ezeket. Húsvét reggelén ajándékozták meg a pásztort három ágból fonott kerek, közepén lyukas kaláccsal.

Mátkázó vagy fehérvasárnap Babócsán, Bolhón, Heresznyén nem vittek egymásnak komatálat a lányok. Ilyenkor ajándékozták meg keresztgyermeküket a keresztmamák narancsot, himestojást adtak. Ilyenkor lányok lányokkal, fiuk fiukkal, de lányok fiukkal is cseréltek himestojást.

Jellegzetes horvát ünnep volt a szentivánnapi tűzugrás, hálózás. Táplálkozással kapcsolatos részleteiből a kislányok hajnali adománygyűjtése, a leendő párok almaadása lényeges mozzanat.

Bucukor a szokásos ünnepi étrendet kocsonya és mákos, /tökös-mákos, turós, káposztás/ rétes koronázta meg.

Lakodalmokkor, keresztelőkör husleves metélttel, főtt hus mártással, /e vidékre a tejszeles mártás jellemző/, sült hus kásával, hosszutésztá, fonott kalács, esetleg kuglóf képezte az étrendet. Berzencén a lakodalm fontos eseménye volt a pogácsasütés. Gyermekágyas asszonynak paszitba huslevestm főtt hust vagy piritott tyukot /főtt és utólag zsiron átpiritott/, tejfölös vagy paradicsommártást és kalácsot, kótt fánkot vitt a komasszony s a rokonok.

Virrasztóban hosszukalácsot és bort adtak a vendégeknek.

Lakodalomkor, keresztelőkör husleves metélttel, főtt hus mártással /tejfeles mártás/, sült heu kásával, hosszúsza, fonott kalács, esetleg kuglóf képezte az étrendet. Berzencén a lakodalom fontos eseménye volt a pogácsasütés. Gyermekágyas asszonynak paszitba husleveset, főtt húst vagy pirított tyukot /főtt és utólag átpirított /, tejfeles vagy paradicsommártást és kalácsot, kött fánkot vitt a komaasszony és a rokonok.

Virrasztóban hosszukalácsot és bort adtak a vendégeknek.

A Dráva mentén, a Babócsától Berzencéig tartó szakaszon élő horvát eredetű falvak népének táplálkozása lényeges vonása sai alapján Belső-Somogy centrális illetve déli felének, egyáltalán Dél-Somogy nagyobb táji körzetébe tartozik. A felsorolt néhány község népe általában valamivel szegényebb volt, mint a környezetében élő magyar, egykor református többségű falvak lakói. Ezért Babócsán és környékén a XIX. század végén és a XX. század elején több igen régimúltu ételféleség maradt fenn étrendjükön, mint a megye többi részén /kása-, pépfélék, lepénykenyér, kásalevesek/. A megye déli sávjában 1850-1920 között búzát nem, rozst igen keveset termelő lakosság fő kenyér és tésztaalapanyagát a kukoricaliszt szolgáltatta, míg a vidéktől északabbra a kukorica-rozsos feleskenyér volt általános. Babócsától Berzencéig a kukorica és köleskása, a módosabbaknál hajdinakása is gyakran szerepelt az étrenden. A szomszédos nagyhatáru, s az 1920-as évektől oly sok burgonyát termelő



falvakban a burgonyás ételek csökkentették a kásafélék jelentőségét. Az ünnepi tésztafélék változatai, készítéstechnikája megegyezik a magyarokéval, de különbségek mutatkoztak meg abban, mely alkalomra melyiket készítették, milyen volt a mérete, formája, díszítése esetleg tölteléke, milyen gyakran fogyasztották. Pl. a kelt rétes a horvátoknál a XX. század első felében sokkal kedveltebb volt, mint a szomszédos magyar helységeiben.

A viszonylag kevés hus- és zsirfogyasztással szemben kiemelendő a tejtermékek, gyümölcsök, gyűjtögetett növények jelentős mennyisége, gyakorisága táplálkozásukban.

A káposztás, babból és kápából való készítmények fontossága horvát és magyar falvakban nagyjából megegyezik. De különbségek adódtak pl. egyes ételeket csak a magyarok főztek/ u.n. szárazbab azaz babpép /, másokat csak a horvátok /pl. az olajos bab nyers, tört hagymával/.

Külön kiemelendő a bőséges ételek sokfélesége. A levesek között több volt a habart, mint a rántott a Dráva mentén ezen a szakaszon, sőt a rántással süritett levesekbe is öntöttek a jobb módúak tejfelt, míg magyar református falvakban jóformán csak a nagypénteki bableves be öntöttek habarást.

A vidék jobb módú lakosainak étkezése közelebb állt a környék magyar lakóiéhoz. Igaz a helyi magyar iparosokkal is könnyebben házasodott ez a réteg, és ezek a házasságok a táplálkozás területén elmosták a határokat, kiküszöbölték a különbségeket.

J e g y z e t e k

A dolgozat valamivel rövidebb változatban 1976. áprilisában Zalaegerszegen elhangzott az Ethnographica Pannonica III. ülésén németül.

1. Dr. Marosi E., Belső-Somogy kialakulása és felszínalaktana. Földrajzi Tanulmányok Bp. 1970. 7.
2. Kogutovicz K.
3. Dr. Tóth E., A belső-somogyi református egyházmegye Mária Terézia korában. Csurgói Könyvtár XV. Kaposvár, 92 - 162.
4. Felhó I., Az urbéres birtokviszonyok Magyarországon Mária Terézia korában. Somogy megye. Budapest 1970. 174-214.
5. Fényes E. Magyarországnak és a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geográfiai tekintetben. 1839-41. V-VI.
6. A témáról jelent már meg egy rövid összefoglalás:
Szuhay P., Beszámoló a Babócsa környéki néprajzi gyűjtőútról. SMK. 2. /1976/.
7. Melhard Gy., Somogy vármegyei gazdaságtörténeti adatok. Kaposvár 1896. 46.

8. Melhard 1896. 17-31.
9. A magyar korona országainak 1901. évi mezőgazdasági termelése. Budapest 1903. 78-99.
10. Kapitány Orsolya gyűjtése Vizváron 1976. RRM A.
11. Hasonlóan egy ugyancsak drávamenti horvát /de kizárólag horvát/ népességből álló táji, kulturális csoportnál, Lakócsa, Potony, Szentborbás, Tótujfalu, Felsőszentmárton, Drávasztára, községekben is élt még a két világháború között a nagycsaládi szervezet.
12. Szakácsi Csorba J., Somogy vármegye ismertetése. Pest 1857. 64.54.76.
13. Bánhídi Burics L. Nagyatád nagyközség múltja és jelene. Kaposvár 1938.
14. Kiss E., Alsódunántul mezőgazdasága. Kaposvár, 1935. II. 152. 247.
15. Kósa L. A dél-somogyi burgonyatermelés. Az Ethnografia Füzetek 16. Budapest 1968. 22-29.
16. Erdősi F., Adatok az egykori Dráva-hajózásról és annak Barcs fejlődésében betöltött szerepéről. in. Somogy megye Múltjából. Kaposvár 1971. 181-212.p.
17. Melhard 1896. 17.26.28.
18. A Soproni Kereskedelmi és Iparkamarának statisztikai jelentése 1876-ból. Budapest 1876. I. 544-641.
Berzencén 3 molnármester, Babócsán 3, Bélaváron 9, Heresznyén 3, Komlósdon 1, Péterhidán 1, Vizváron 5 működött.

19. Kisbán E., A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. Népi kultúra-népi társadalom 1/1968/ 51-91.
20. Knézy J., A táplálkozás rendszere és szokásai Csököly, Gige, Rinyakovácsi, Kisbajom községekben. *OMK 2/1976/*
21. Kisbán E., Maisnahrung in Karpatenbecken, Festschrift Matthias Zender. Bonn 1972. 264-280. Azt írja, hogy az ország nyugati felében a kukoricalisztet és kását csak a szegényebb paraszti lakosság fordítja táplálkozásra.
22. Kisbán E., Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. *NÉ 42/1960/ 5-27.*
23. Csorba 1857. 46-76.
24. 1x8 cm-es metéltekből kötik megkenés nélkül /zsir, vagy zsiroshagyma/ főzik rántottlevesbe.
25. A lakócsai és környéki horvátok korábban eldobták a disznó gyomrát.
26. Szabó F-Géza /szerk/, Somogy vármegye és Kaposvár megyei város általános ismertetője és címtára az 1932. évre. Kaposvár 1933. Egyik községnél sem említi, hogy tejgyűjtője vagy tejesarnoka volna. Babócsán 1932-ben alakult az OMTK szervezésében, Rinyaujlakon 1930-ban tejbegyűjtő.
27. A terminológiához lásd: L. Keszi Kovács, Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. *Studia Ethnographica*

- hica 4. Budapest 1969.ih.: Viehwirtschaft und Hirtenkultur.
28. Csorba 1857. ir az szép drávai halállományról.
29. Kisbán E., A sertéshus tartósítása a paraszti háztartásban. Népi kultúra- Népi társadalom 2-3 /1969/ 103-116.
30. A szóteknőben 3 hétig volt a szalonna, sonka, lapicka, oldalas, fej, stb. és két hétre kerültek füstre.
31. A vizváriak a szalonnát kisítve majd tejásba forgatva újból kisítették "rántották".
32. SML Árvaszéki iratok 1853-54. Nagyatádi es.kir.járás
33. SML Árvaszéki iratok 1853-54. Nagyatádi es.kir.járás Arats 5. XII. Petrovics Tamás hagyatéka.
34. A Lakócsa és környéki horvátok is több pálinkát ittak és csak ritkán fogyasztottak bort.
35. SML Árvaszéki iratok Nagyatádi es.kir.járás 1854. Komlósd.
36. Knézy J., 1976. és Witt Lászlóné, Adatok Csurgónagymer-ton népi táplálkozásához, Somogyi Honismereti Híradó 1978/1-3.sz.72.
37. Lásd a 36-os jegyzetet.
38. Simon Juliánna: A hagyományos paraszti gazdálkodás ismeretanyaga és szókincse Somogyudvarhelyen. Rippl-Rónai Múzeum Adattára 1059. 50-52.
39. Szuhay Péter gyűjtése 1975. RRM A. 2913. VI/28/30
40. Bableves tejfölös habarással, vagy vízzel; krumpli-

leves sóba-vizbe csipedettel és tejszeles habarással; gánica tejszevizzel; kukoricakása tökmagolajjal; káposztaleves vagy répa tejszevel habarva, jobbmóduaknál vajás rántással, hus helyett kásával; szárazpogácsa, hal vagy tojás olajban vagy vajban sütvé megtalálható k magyar és horvát eredetű lakosoknál.

Bizonyos böjti ételk csak a horvát eredetű lakosokra jellemzők pl. az osztenyaka nevű leves és az olajba forgatott főtt bab.

41. Adatközlők: Baracsi Mihály /sz.1904/ Babócsa, Radics Istvánne, Bodenyák Julianna /sz.1913/ Babócsa, Özv. Szantics Imrénne, Ferencsevics Anna /sz.1910/ Bolhó; Csolz János /sz. 1906/ Vizvár; Ilia Györgyne /1915/ Vizvár; Sánta Vendelne, Csalfa Mari /sz. 1896/ Berzence; Csikvár Ferencne /sz.1911/ Heresznye-Vizvár; Vertkovci Vendelne /sz.1914/ Lakócsa; Fucskár Jósefnne, Begovác Ágnes /sz.1915/ Tótujfalu; Kis Jánosne, Varga Rozália /sz.1900/ Rinyaujnép; stb.

