

Ötlető: SZABÓ OTTÓNE

Ötletés ideje: 1981.

TART.: BALATONENDEKŐ TÁPLÁLKOTÁS
GOKÁSAI

³⁶
37 lap, 6 fényképről, 1 melléklet

FÖLDRAJZI MUTATÓ: BALATONENDEKŐ

SAJK MUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRNOVÁS

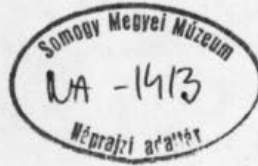
ÁTVÉZETVE AZ EGYS. LTK. 4439-es TÉTELE ALÓL

4439



- 1 -

I.



Gánica vagy pipice ?

Tudom, kitűnő munkák jelentek meg ebben a tárgyban, mint Erdel Ferenc; Néprajzi inyesmesterség, vagy Vég Antal; Szás szatmári parasztétel, hogy említsek egyet-kettőt. Mégis üsztönözve éretem magam, hogy gyűjtésemet formába öntve nyilvánosságra hozsam. Azért, mert lehangozt az emberi feledékenységről szerzett tapasztalatom.

Egy alkalommal szópárbajt vívtam testvérnénémmel a nagyanyánk főzte paraszti ételek miatt.

Arról vitatkoztunk, a krumpliból készített gánica s a pipice ugyan az az étel, vagy különféle? Nővérem az azonosság mellett, én a különbözés védelmében kardoskodtam.

A vitát szerettem volna így vagy úgy eldönteni. Hiteles tanukat kellett keresnem a lankás somogyi dombok között megbúvó faluban^{x1} Balatonendréden, ahol gyerekkorunkat töltöttük. Tanuk még akadtak, az anyag is gyűlt, gyűlt.

^{x1} A XIII. században Endréd néven ismert település. Királyi, királynéi, egyházi birtok.

A megíráshoz Apor Péter, XVIII. században írt munkájából^{x2} merítettem bátorítást.

Apor Péter öregemberes zsémbeskedéssel pörült "passzománes gyomru" kortársaival, kik már felelték "a hajdan volt" erdélyi ízeket.

A gánica zsíros, tejfölös ízemlékétől, s a pipice ragacsosabb, hagymával, kevés zsírral csúsztatott nemszeretenségétől az elégtétel megszerzésének sarkalló vágyát nyertem. Megírtam, s az összegyűlt anyag elrendezésében az alábbi váz kidolgozott célszerűnek:

- Első helyre került a nevezetes Ünnepek étkezési szokásáról, az elkészített ételekről, az ünnepekhez fűzött babonákról összegyűlt anyag;
- Második sorban a nagy mezei munkák idején fogyasztott étkek leírása következik;
- Harmadiknak néhány családi Ünnepről és az alkalomhoz illő eledelekről, szokásokról esik szó.

Az adatközlők sorából egy kedves házaspárt s egy régen volt iskolatársnőmet említem meg név szerint. Azért, mert az ő szavaikon átsütött a régi falu életét, szokásait tisztelő szeretet.

^{x2} Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae.

Nagy Gyula /55 éves/, Nagy Gyuláné Zsiga Mária /50 éves/

Nagy Sándorné, született Nagy Mária /46 éves/

Nagy Gyula és Nagy Sándorné kéziratban is megajándékoztak.

**A lakodalmi rigmusok, Luca-napi köszöntő kéziratban,
mellékként kerül a dolgozathoz.**

Hej, vigadjunk! Bűjtöljünk, Unnepeljünk!

A búcsú^{x3} nevezetes nap volt minden falu életében. Nemcsak a római katolikusok, de a Kálvin hitét vallók is erősen készülődtek Balatonendrén András-napra, a búcsú napjára. Kit a hit, kit a vendégváras öröme serkentett.

Tapasztás, sikálás, meszelés előzte meg a főzéssel járó sürgést-forgást. A serény asszonykezek patyolat fehérre meszelték a falakat, súrolták a deszkabútorokat és a padlót, követ. A földes pitvarokat /pitar/ és szobákat sikálták. Amikor András-napon seregleni kezdett a sok vidéki rokon és a hátszűzbe induló legények, a vendégeket szíves köszöntéssel várta a gazdaasszony, s betessékelte a meleg szobába a terített asztalhoz.

A család többi tagja a sárt dagasztotta a körmenetben, s a búcsúok sátrai előtt. Az idegenből jött, s a helybeli nősilendők megnézték a szemrevaló lányokat, hogy farsangban már tudjanak választani.

Amikor a délet elhúzták /harangosták/ s a család is hazaért a búcsúból, az ebéd az asztalon párolgott.

^{x3} A római katolikus templom felszentelésének napja.

- Az első fogás a zsíros, karikás, aranyló tyúkhúsleves volt.
"Es hozza az étvágyat" - mondják még ma is.
- A főtt hús /fűthús/, dinsztelt káposztával, vagy hordós káposztával - előételnek számított.
- A csipős, pirosan ragyogó, illatosó pörkölt nyitotta meg a nehezebb ételek sorát.
- A savanyúság /savanyu/: uborka /buborka/, paprika, cókia, abban segítette az ebéddel bírkózókat, hogy a
- kacsa vagy libasülttel is megbirkózzanak.
Az igazi sült kemencében készült szép, ropogósra.
- Itálnak, a pincéből a gazda vörös vagy fehér borát tették az asztalra.

Gyerekeknek, az asszonyépnek kemencében sült diós-mákos kalácsot, kuglófet /kuglók/ sült a figyelmes háziasszony.

- A száraz mézes, csak ráadás volt a lakomához.

A reformátusok asztalán is ugyanezek a finomságok ilatostak, bár ők nem vettek részt a körmenetben.

Ezen a napon nemcsak a legények sürgülődtek a nagylányok szoknyája körül, de a komendáló²⁴ asszonyok sem maradtak tétlenek. Ajánlották az eladókat a messziről érkezetteknek.

²⁴ Akik házasságközvetítéssel foglalkoztak.

Az András-napi nagyevés-ivás után igazán nem jött rosszul az okosan előírt adventi böjt, ami karácsony előtt négy héten át tartott. A római katolikusok - ^{x5} - minden pénteken szigorúan betartották a böjtöt, a hét többi napján sem nyitogatták gyakran a zsíros vendőt. A kálvinisták a főszegiek és a Külső utcalak ^{YKlső uccaiak} A főszegiek és a Külső utca lakóival ^{x6} engedékenyebben ^{bánt} ^{x7} egyházuk, nem böjtöltette túl gyakran híveit.

A téli, a böjti, illetve részben böjti ételek sorában találtam rá a keresztet pipicére, a pipicék családjára és a gánicára.

A zsírtalan böjti elődelek a következők voltak:

- tejes bableves, sóspogácsa, keszőce.

A legszigorúbb böjti előírások szerint adventi s nagyböjti péntekenként fogyasztották a katolikusok. A reformátusok csak nagypénteken.

A többi téli étel:

babkása, dara- és krumplipipice, gánica, kukoricaprósza, külön és kukoricakása, édesrépából főzelék, orjaleves ^{x7} /orjya/, lisztes sterc /lisztisterc/.

^{x5} Lőrincze Lajos: Földrajzi neveink /?/ élete 1947.

^{x6} Ma Kossuth Lajos utca

^{x7} A sertésnek nyaktól a farig kivágott hátgerince hústól. Ért. Sz.

A felsorolt ételek elkészítésének titkába beavattak az asszonyok.

Valamennyit ismerem, ottan is, ezért elkészítését ajánlom.

A tejes bableves

Anyagai: fehér bab, víz, só, sárgarépa, petrezselyem zöldség és gyökere, liszt, tej.

A megválogatott babot előre beáztatják - így gyorsabban megfőtt. Amikor megduzzadt, feltették főni. Egyet forrt, s megsózták, a megtisztított répát, gyökeret karikára felvágva beledobták a vízbe, a zöldséget csokorba kötve tették hozzá.

A zöldséggel tovább fősték a babot.

Amikor megpuhult zöldség és bab, akkor tejes-lisztes habarással besűrítették.

Csipekte tésztával gazdagították.

A tejes bableveshez sóspogácsát tálaltak.

Anyagai: liszt, só, piros őrölt paprika, víz.

A fenti anyagokból, langyos vízzel meggyúrták a tésztát, kinyújtották, késsel megvagdalták a tetejét, tejjel megkenték.

Kiszaggatva vagy egyben megsütve került az asztalra. Az utóbbit készítették inkább, hogy ne száradjon ki a tészta túlságosan.

Még egyben megsütve sem volt csúszós az a tészta.



A keszőce vitamindus, gyomorerősítő eledel.

Ma is felvehetnék a fogyókúra étrendbe. Ahogyan értek a gyümölcsök tavasztól, őszig, úgy gyűjtögették, szárították a napon a keszőce alapanyagát: cseresznyét, meggyet, aludt, körtét, szilvát, berkenyét.

A végső aszalást a kemencében kapta a gyümölcskeverék, ahonnan szellős vászonzacskóba került és így a kamrába egy szegre. Télen elővették, jól megmosták, vízben cukor és egyéb ízesítő nélkül megfőzték.

Leves helyett fogyasztották.

Ezeken a kimondottan bőségi eledeleken kívül számosabb étkeket is fogyasztottak.

A régi idők egyszerű, de ízletes készítményei közül elsőnek a gánica ^{x8} készítési módját írom le.

Adatkülönm - a férfiak kivételével - egybehangsóan enlítették, hogy a krumplicajtáját is meg kell választani a gánicához. Mondják, régen többféle krumplit termeltek.

^{x8} Zamárdi és Szántód között, Szántópusztán a Hénes csárdában ismét kapható endrédi husleves és gánica.

Kifli-krumpli, róssa, Gulbaba-burgonya, Ella, hópehely
díszlett a veteményesekben és kint a határban.

A gánicához, pipicéhez a hópehely fehér, omlós fajtája
felelt meg leginkább.

Ha gánicafőzésre szánta magát a gazdaasszony, a pincéből
felvitt egy szakajtó^{x9} hópehely krumplit. A kamrából
lisztet, zsírt, tejfűlt készített be a konyhába.

A gánicát, - ahogy elmondták, s én is láttam - így készítették:
meghámosták, feldarabolták a hópehely krumplit. Egy két literes
fazékba főni tették úgy, hogy a víz ellepje. Ízlés szerint
sózták. Amikor megfőtt a krumpli, leöntöttek a vízből úgy a
feleformán. A tűshely szélére hústák a fazekat.

Összetörték a krumplit, 3-4 kanál liszttel közepes keménységű
masszát keverték. Összefőzték a liszttel a tűshely szélén.
Hajd tejfűlős zsírba beleszaggatták kanállal. Tepsibe, hogy
ropogósra süthessék!

Amikor az asztalra került ez az ízletes étel, még tejfűllel
meglecsolták.

Erős gyomra legyen, aki megbirkózik vele!

^{x9} szakajtó: szalmából font ovális vagy kerek, fületlen
kosárka.

A pipicék sokféle alapanyagból készültek.

Burgonya, búzadara /gris/, kukoricaliszt, köleskása, fehér szárazbab.

A krumpliból készült pipicéhes nem kellett más, mint: onlós hópehely krumpli, víz, só, zsír, karikára vágott vöröshagyma.

Úgy kell megfőzni a krumplit, mint amikor gánicát készítenek. Kevesebb liszttel, hígabb masszát kell keverni a megfőtt, megtört burgonyából. Amikor a liszttel jól összeforrt, tányérba kell kiönteni, s előre pirított, karikára felvágott hagyma és zsír az ízesítő, a tányérba üntött pép tetején.

A gánica és a pipice elkészítésében van hasonlóság, de az ízek össze nem téveszthetően különbözőek.

Lényegében a többi pipice - más néven kása - is hasonlóan készül, csupán az alapanyag eltérő.

A fehér babból készített kása elkészítése hasonló a fentiekhez. Azért nem árt leírni a bölcs tanácsot: a száraz babot a főzés előtti estén válogatás után vízben kell áztatni, úgy könnyen, gyorsan megfő. A krumplikásához hasonló sűrűségűre kell eldolgozni liszttel.

Feltárlaláshoz nemcsak pirított hagymakarikákkal, hanem sült borszal is megízesítették.

A darapipicéhes is egyszerű alapanyagok szükségesek;
búzadara, víz, só, kacsza vagy libaszír, esetleg pürc.^{x/10}
Az elkészítése sem ürdögös tett.

A búzadarát megszitálták, enyhén sós vízben megfősték úgy,
hogy a leve elfőjön.

Tányérra öntötték, s kacsza vagy liba zsírjával meglocsolták,
ha pürcel is megszórták, úgy még a férfinép is szívesen el-
fogyasztotta.

A köleskása is a fentiek szerint készült el.

Fogyasztás előtt tejföllel vagy pirított hagymával, s zsírral locsolták.

A forrázott gombócból teljes ebédet állított elő a takarékos
gazdaasszony.

Anyagai: liszt, só, víz, fokhagyma vagy vöröshagyma, őrölt paprika.

Elkészítéséhez mély tálra van szükség - mondták.

Ebbe szitálták a lisztet, ízlés szerint sózták, forró vízzel
leöntötték a lisztet, és összegyúrták. A megformált gombócokat
a lobogó vízben kifősték.

^{x/10} A pürc: liba vagy kacsza hájból kisütött tepertő.

Egy lábasban egy diónyi zsírt olvasztottak, s abba szedték a kifőtt gombóckat. A kifőző léből készült a leves olyképpen, hogy fokhagymát vagy vöröshagymát megvagdalták, zsíron megdinsztelték, paprikával megszórták és a kifőző lével feleresztették. A hagymát a lével forrásig fősték.

Ezután következett a feltálalás és a fogyasztás.

A lébe is került gombóc és a leves után a kissé megpirított gombócot fogyasztották üresen, nem böjti napokon pirított szalonnával.

A lisztes sterc /lisztisterc/ is a téli napokban került az asztalra.

Anyagai: liszt, só, víz, zsír, aludtötejt.

A következő módon készült:

a lisztet zsírtalanul aranyárgára pirították. Forrásban lévő sós vízzel leferrázták, majd szétnyomkodták a masszát apró darabokra. Meglocsolták 6-8 kanál forró zsírral, s ismét szétnyomkodták. Aludtötejjel meglocsolva feltálalták.

A böjti vasárnapokon orja /orgya/ levest fősték legssivebben.

Gyengén füstölt orjából, esetleg füstölt oldalasból húisleves módjára főzve pikáns, zamatos készítmény.

Vasárnap tették az asztalra másodikkak az édesrépából elkészített főzeléket.

Anyagai: cukorrépa vagy gyenge édesrépa^{x11}, egy deci paradicsomlé, só, paprika, szalonnabőrke, sonkabőrke, zsír, liszt.

Ahogy készítették: a megtisztított répát meggyalulták úgy, mint a tököt. Vízen feltették főni. A víz ellepte a gyalult répát.

Megsózták, a bőrkéket belerakták, a paradicsomlevet beleöntötték és megfőzték lassú tűznél, hogy a répa szálas alakjában megmaradjon. Amikor megfőtt, berántották közepes sűrűségűre.

A rántás zsírban világos barnára pirított lisztből, vagdalt petrezselyen zöldjéből, piros őrbölt paprikából készült.

A vasárnapi édesség a kukoricalisztből sültt prósza volt.

Anyagai: finom kukoricaliszt, só, cukor, aludtötejjel. Ízesítéshez lekvár.

A lisztet mély tába szórták, megsózták, megcukrozták /kb. 10-15 dkg cukorral/ aludtötejjel lágy tésztát keverték. Kissé zsírozott tepsibe üntötték, megsütötték. Földarabolva meglekvározza vagy cukorral beszórva fogyasztották.

x11 Amint az állatok szecsájába vágta.

Amikor a bűjt csendesebb napjai lassan elcsuregtak, elérkezett a karácsony, a családok Unnepe.

A bűjt nevezetes eseménye volt a Luca-nap. Luca napján köszöntők járták a házakat.

A tornác^{x12} megálltak. Botjukkal kopogtak és így kezdték:

"Szabad-e Lucát köszönteni?

Együttem én reggő, Luca köszöntőbe, Luca fekszik ágyába, két űrső angyalával,

Gyere Luca menylink el, menyországot nyerjük el

Ha mink aztat elnyerjük, boldog lesz az életünk.

Kity-koty, kity-koty, már hajnal lesz, majd reggő lesz,

szónak a kokasok a tikóba, kukorékú!

Kentek lányának akkora csöcse legyen, mint a régi dore-korsó^{x13},

Kentek asszonyának annyi csibője legyen, mint égen a csillag,
földön a fűszál!

Kentek disznójának olyan vastag szalonnája legyen, mint a régi
mestergerenda!

Ha nem annak szalonnát, levágom a gerendát!

Kity-koty, kity-koty szónak a kokasok kukorékú!

Luca-Luca kettő az én tüköm kettő!

Kity-koty, kity-koty szónak a kokasok már hajná lesz,

majd reggő lesz kukorékú!

^{x12} oszlopos, fedett folyosó a bejárati ajtó előtt.

^{x13} Nincs információ a korsó milyenségére vonatkozóan.

Engedje az Isten, hogy több Luca-napot megérhessen Gazduran
erőbe, egészségbe kedves csalággal együtt!

Jóreggét agyon Isten!"

Eddig a köszöntő. Ezután pálinkával kínálták a köszöntőt,
meg pénzzel ajándékozták fáradosásáért.

Elkísérték ezután a tyúkólhoz, ahol nagy bunkós botjával
"megkurkálta"^{x14} a tyúkokat, hogy sokat tojjanak. Minden
köszöntőnél volt egy nagy bunkós, s azzal verték a ritmust
a vershez.

Bizony meg lehetett nézni a konyha földjét, amikor elmentek
a köszöntők! Fölverték a sikálást.

Luca-napon nemcsak a köszöntők jártak, de a Luca-szék készí-
tését is elkezdte egy-egy kíváncsi legény. Azért készült a
szék, hogy a készítője megtudja ki a bossorkány a faluban.
A széket lassan készítették, hogy karácsony estére készüljön
el egészen. Az éjféλι misére vitte magával a legény, s ha
ráállt meglátta a falu bossorkányát, kinek agancs díszlett a
fején.

Amikor a bűjt csendesebb napjai elcsorogtak, elérkezett a
karácsony, a családok ünnepe.

Ádám-Éva napján este jártak a Betlehemesek és a pásztorok a
házakat. Köszöntőt mondtak. Dióval, borral, kaláccsal, kolbász-
szal kínálták a köszöntőket.

^{x14} Endrédi tájszó a kurkál; piszkál, ütöget a jelentése.

A pásztorok túlköltek, durrogattak, ki-ki mestersége szerint^{x15}.
A pásztorok zsákkal jártak és abban gyűjtötték az ajándékokat.
Estére, mikor besötétedett, és a falu elcsendesült, a karácsony-
fa is elkészült minden háznál, a gyerekek nagy örömeire.

A velem egykorú falusi pajtásaim, de jó magam is, nem felcico-
mázott karácsonyfát vártunk. Az erdő illatát, üzenetét hozó ked-
ves fenyőfácákak kerültek a tisztaszobába. /Ésszoba/
Díszre nem volt más, mint alma, dió. Ritkábban szárazcsütemény-
félék.

A csendes, családi ünnep estéjén friss kocsonya, sonka és kolbász
meg hordóskáposzta, töltött káposzta került az asztalra.
Csomagoknak a padlásról hozott aszalt szőlő - ősszel felkötötték
és a padláson lécre felakasztották a szőlőfürtöket, ahol volt
ideje megsikkandi karácsonyig. Természetesen a kemencében sült
diós-mákos kalács sem maradt el. Szesztes italt nemigen fogyasz-
tottak ezen az estén. Éjfélig házaknál gyülekeztek a fiatalok.
Játékkal töltötték az időt a miséig. Diót adtak egymásnak s kér-
dezték: páros-e vagy páratlan?

Aki eltalálta elsőre a párost, farsangban férjhez ment.

Az asztal fehér vászoncabrosszal volt leterítve. Az asztal alatt
kosárban kukorica és bab. Azért tették oda, hogy jó legyen a
termés.

^{x15} A tehemes túlkölt, a kanász pattogatott az ostarával.
Mindhárom szó /durrogat, pattogat, túlköl/ tájszó.

Amikor közeledett az éjféli a csendes, fehér éjszakában viharlámpa imbolygó fényétől világított kocsiúton - sietett a falu hívő serege misére.

Másnap megkezdődött a vendégjárás. A két karácsonyi Ünnepre előre megfőstek az asszonyok, hogy pihenésre, beszélgetésre maradjon idő. Karácsonytól új esztendőig ismét reggeltől estig tartó evés-ivás következett. Karácsony reggelén az ébredő gyereksereget a/renben/ sültben/ illatozó sültburgonya köszöntötte.

A krumplit kacsra vagy liba zsírjával omlós, puha "májával" - májjal falatozhatták. Bizony ez a legfelségesebb reggelik közé tartozott. A gyerekek frissen fejt habzó tejet szürszölhettek, a felnőttek forralt bort, boros teát üntöttek a/sültkrumpli/ után.

Délben nem maradhatott el a sárgálló húisleves - két napra főzték. A tyúkpörkölt nokedlivel /galuskával/ savanyúsággal felkerült az asztalra. Mindenki tudta: a káposzta annál ízletesebb, minél többször melegítik. Így aztán Ünnepe másnapján nem vette rossz néven senki, ha ismét meríthetett belőle. A fasírozott /fasérozott/ és a rántott hús sem maradt el.

A sült pecsenye /sült/ disznóból, libából, kacsából készülhetett. Sült káposztával adták a vendégek, s a ház népe elé.

A dinsztelt káposzta készülhetett pincében tárolt édes fejeskáposztából és savanyított hordóskáposztából. Es utóbbit előnyben részesítették.

Az édesség: sserbó, - a harmincas - negyvenes évektől - a mézes tészták cukorral, dióval meghintve, mákos piték a régebbi karácsonyokat idézték.

A mákos pite egyszerű kelt tésztá volt. A megdagasztott tésztát kinyújtották akkorára, hogy elférjen a tepsibe. Meghintették tejben megfőzött darált mákkal. Amikor megfőtt a mák, cákronták ízlés szerint. A tésztát sodort tésztá csíkokkal rácsosan díszítették, ezután megkelt, mert sütés előtt pihentették. Kemencében süttették.

Mondják: ma a torta váltotta fel a hajdan volt ízletes rácsos pitét.

Az ünnepek után, János- és István-napok következtek.

A hosszú téli esték barátságos beszélgetésre csalogatták egybe a szomszédokat, komákat. A bekopogtató vendégeket tepertős pogácsa, kolbász, bor várta.

Az estéket röptető beszélgetésekkel a felnőttek mulatták magukat, a fiatalok másként töltötték a téli napokat.

Az "aprószentek"^{x16} napja a lányoké, legényeké volt.

December 28-án reggel korán megindultak a legények kettősével, egyedül, vagy többel magukkal. Járták a lányos házakat.

^{x16} Jézus születése idején Heródes király sok-sok kisgyermeket megöltetett. Ők az aprószentek.

Púsfavesszőből^{x17} font korbácsot vittek magukkal. Bekopogtak a házba, köszöntek, és ezt mondták a házbeli lánynak:
"Egészséges légy, beteges ne légy. A körömméreg ne legyen körömdön."

Elmondták a mondókát, előkapták a korbácsot és jól elverték a lányokat, hogy "kelléssesek ne legyenek" - némelyik asszony úgy emlékezett vissza a lánykori élményére "bizony jól kékre, zöldre vertek minket."

Az esztendő utolsó napját ki otthon, ki a reggelig tartó bálban ünnepelte. Otthon a házisasszony az elmaradhatatlan tollas-pogácsát sütötte. Nagy ügyességet igényelt a megsütés.

Amiből gyúrták: zsír, liszt, só, tejföl.

A szükséges mennyiséget nem tudták közölni, mérleget nem használtak "úgy gondolatformán" adagolták az alapanyagokat. Amikor a fentiekből összegyúrták a tésztát, kinyújtották, kissaggatták, tejással megkenték a tetejét és jól megmosott libatollal ékesítették a pogácsákat. Úgy kellett sütni, hogy a toll ne égjen meg. "Akinék megégett, hamarosan elköltözik az élők sorából" - így tartották.

Megégett a toll? Aligha!

Az édesség ezen a napon is a kedvelt kelt mákos, rácsos pite volt. Főztek finom "orgyalevest", jókora füstölt hússal. A húshoz reszelt tormát illett.

^{x17} Pest megyében Tárhokon, Fejér megyében Pázmánd községben

a szlovák lakosság "sibáknak" nevezi és húsvétkor használták a locsolók.

A tornát nem ecetesték, csak úgy szárazon, leeresztve fogyasztották. Hogy ne legyen könnyindítónan erős, kissé megfonnyasztották a sütőben. Éjfélkor tálták a² asztalra ezeket a finom falatokat. Pontban tizenkettőkor a harangok is megkondultak. A katolikus és református templom tornyában ünnepi harangszó hirdette egy álló órán keresztül, hogy új esztendőt köszönhetnek a falu lakói. Az egy óra hosszáig csengő-bongó harangszó választotta el az óvet az újtól, s megvédte a népet a bajtól. A fiatalok a batyubáiban vígadtak reggelig. A lányok a pogácsát, a legények a bort vitték a mulatságba.

Január első napján az éték nem lehetett baromfi, csak malachús. A malacot úgy nevelték, hogy éppen választási legyen, hét-nyolc hetes, mert a húsa már nem tejes, éppen a legjobb a sütésre. Úgy készítették el a malacokát, megperzselték, belülről megtisztították, besózták. Egy napig állt a sóban, majd almával vagy rozsmaring ággal feldisszítették - a szájába helyezték ezeket az illatosító fűszereket - és kemencében szép ropogásra megsütötték. Az a hiedelem fűződött a malachús fogyasztásához "hogy előre túr, szerencsét hoz", a csirkeféle "hátra kapar, elrúgja a szerencsét".

Az elmaradhatatlan ünnepi ebéd hát így alakult új év napjára:

- orja /orgya/ leves
- töltött káposzta krumplics gombóccal
- kemencében sült malacpecsenye

- paradicsom mártás jó édesen, hogy "édes legyen az esztendő minden napja"
- kalács, kelt pite vagy farsangi fánk, esetleg csüröge.

A földeket ugyan vastag hótakaró fedte, de a gondos gazdák aggódó figyelemmel lesték az időjárás fordulásait.

"Ha fénylik a Vince,^{x18} telik a pince" - mondogatták régen. Pál^{x18}-forduló ha tiszta, ha napos van, bőven terem a mező, a föld.

Míg a gazdák a felhő járását, az előbujó napot figyelték, addig az eladók tollfosztóba, farsangi mulatságba jártak.

A tollfosztó vidám házi összejövetel volt. Míg a szorgos legények a kelengyéhezvaló tollat fosztották - tépték - illően, jól "hogy a vőlegény szemét ki ne szúrja a cihából kiálló kemény toll", addig a legények nótával, muzsikával, tréfával szórakoztatták az eladókat.

A munka úgy este 10 - 11 óráig tartott, ezután jühetett a tánc reggelig.

Tollfosztóba csak meghívottaknak illett elmenni. A barátok, rokonok s a nekik tetsző legények vehettek részt a vigalomban. A bál, az más volt. Oda a falu apraja és öregje egyaránt elmehetett.

A katolikus és a református legénykörtben "a körben" egy-egy színművet mutattak be minden farsangban.

^{x18} Vince-nap január 22.

Pál-nap "Pál-forduló" január 25.

A színjáték után következett a bál. A farsang utolsó vasárnapján még bőven ettek-ittak.

Hushagyó kedden este csak 11 óráig tartották a bált. Pontban 11 órakor elhallgatott a muzsika, megszólalt a harang és ki-ki párjával csendesen hazatért. Hushagyókor sült kacsát, farsangi fánkot készítettek, készültek a hosszú böjtre. Nemcsak az étkekkel, de a tréfákkal is búcsúztatták a vidám napokat.

A legények reggelre fatuskót kötöttek a kapu vagy a konyhaajtó kilincsére, amelyik lány meghúta a tuskót, arról azt mondták, vónlány marad. Másnap, havvasó szerdával megkezdődött az adventnél is szigorúbb, csendesebb böjt ideje. Az étkezési tilalom alól csak a férfiak nyertek feloldást, ők fogyaszthattak szalonnát, sonkát, hiszen a mezői munkák előkészítésében sorénykedtek.

Nemcsak a lelket tisztító sovány koszt, de a nagy csendesség, a kemény böjti szelek is próbára tették volna az emberek türelmét, ha a tavaszra készülődés munkás napjai nem kötötték volna figyelmüket. Míg a férfiak szántás-vetésre készülődtek, a fehérnép a palántásához, tyúkültetéshez készülődött.

A tyúkültetés ceremóniával járt. Április első hetében a kamrában serénykedő asszonyt maskásnak hihette volna az odatévedő. Ekkor ültették a tyúkokat, rossz férfinadrágba beültetve. A vékába jó mély és meleg fészket készített a gazdaasszony, szalmából.

A tojásokat először férfikalapba helyezte az űltető, s csak ezután a fészekbe. Amikor a tojásokon űlő tyúkot letette onni-inni, férfigatyával óvta a tojásokat a kihűléstől. Tette ezt azért, "hogy fias legyen a tojás".

A hét hétig tartó nagyböjtben ugyancsak hitvány^{x19} eledelnek kerültek az asztalra, de valamennyin túltett a nagypénteki. Ezen a napon a reformátusok is szigorú böjtöt tartottak. Még a harangok is elnémultak, s a kereplő rekedt hangjára indultak templomba a hívek.

Mondták azt is: "hogy nagypénteken nem jó elsőnek tüzet rakni, mert a felszálló füst odacsalogatja a csótányokat." "Ha esik az eső, férges lesz a gyümölcs."

Ezen a napon reggelire főtt tojást fogyasztottak kenyérral, teával. Ebédre tejes bablevest, vagy keszőcét és sóspogácsát.

Kálvin hívei számára este befejeződött a böjt, a katolikusok másnap, nagyszombat reggelén vitték megszenteltetni a főtt sonkát, amit feltámadás^{x20} után fogyaszthattak el.

A baromfiak előbb megkóstolhatták az ízetes falatokat, mint az emberek, mert a főtt sonka norrsalékát kiszórták a tyúkok elé, - amikor visszahozták a sonkát a templomból - abban a biztos hitben "áldás lesz a termésen, nem hullik le a szilva".

^{x19} tájsszó; jelentése: gyenge, erőtlén, nem értékes.

^{x20} Egyházi szertartás.

A szerényebb asszonyok még "habarékot" is sütöttek a baromfinak, hogy jó legyen a termés.

A habarék szentelt sonka morzsájából és kukoricalisztből vízzel kevert tésztaféle, s ezt megsütötték, a tyúkok elé szórták. Húsvét napján végre "embernek" való étek került az asztalra:

- aranylő tyúkhúsleves
- főtt vagy sült /sülthús/ tyúk
- tyúkpörkölt galuskával.

Másnapján korán reggel elindultak a locsolók, akiket festett tojással vártak a lányok. Locsoltak vedorból vízzel, szódavízzel üvegből, illetve vízzel kicsi üvegcséből.

Délután lányok, legények, s a gyerekek apraja-nagyja kivonult a falut körülölelő dombokra. Barátok, barátnék együtt mentek a szüleik pincéjébe. Vittek ennivalót, a fiúk s a legények a tojásokat meg a pince kulcsát.

Először legurigásták a tojásokat a dombról. Versenyestek kinek marad utoljára el nem tört tojása, mert akkor nyert.

Készen mondogatták: "essi tojás, nem essi". A tört tojásokból fogyasztottak is, de a csirkéknek is jutott, mert hazavitték a maradékot.

Játszottak, ettek és ittak, de nem részegedtek le. Alkonyatkor vidáman, kipirultan tért meg a gurgulázók társasága.

x²¹ Húsvéti népi játék Balatonendrédén a gurgulázás

Pünkösdig és Úrnapig már nem esett ünnep. A nyári munkában nem értek rá pihenni, csak arra maradt idő, hogy a termésért könyörögjenek az eget urának.

Pünkösdkor körmenettel fehérszokták a bős aratásért, szőlőért, gyümölcsért.

Hársfából építettek három sátrat, s a katolikus templomtól a falu közepén álló szentháromság szoborig virágsznyegen haladt a menet.

A sátrakban ereklyéket helyeztek el, ereklyétől-ereklyéig haladt a körmenet.

Péter-Pálkor megpendült a kassa. Arattak, takarodtak /betakarítás/, csépeltek.

Augusztus 20-án István király napján megsütötték a várva-várt új kenyeret. Bizony sokan alig húzták ki az újig.

A munka üregjén túl, a termés java is a magtárban, így érthető a vidámság, az ünneplés. Napja, első királyunk országos törvénykez^ő napját jelentette, állami létünk kezdetén.

Már azt is tudták, milyen szőlőtermés ígérkezik. A gyümölcs java is megérett. A dió, berkenye, naspolya, téli kőrte és alma, a szilva volt hátra.

Ezen a napon, augusztus 20-án az igazi csemegé a friss kenyér és a kemencében sült lángos volt.

Nagyanyánk frissen kőpült vaját, vagy pincében hűtött friss tejfűlt kínált. Sokan ették gyenge fokhagymával, zsírral.

A kemencében sült lángos sohasem nyonta meg senki gyomrát, mint a zsírban, olajban sültöt rokona.

Augusztusban István királyunk Ünnepeivel a körforgás kezdetéhez, végéhez érkeztünk?

András-nappal a folytatás vagy az újrakendés következett?

Nem vizsgálta senki. Élte a falu a maga Ünnepeit és hétköznapjait.



II.

A szorgos mezsei nép munkában

Az élet teljességéhez tartozik a hétköznapi, a munka. Munka nélkül nem volna értelmes emberi élet, ezt tudták szorgos elődeink is.

A bűjti szelek még szárították a hótól itatott földeket, amikor szántáshoz és vetéshez készült a paraszt. Az első kedvező napon vállára vette a tarisznyáját, abban szalonna, kenyér, hagyma, ha maradt télről, akkor egy üvegben bor.

A fagyveszély elmúltával az asszonyok a kertekben veteményestek, meg a Vizevréten, ott káposztát, paprikát ültettek.

Amikor először mennydörgött, hallatára hemperegni kellett, akkor elkerülte a derékfájás az asszonyokat, embereket - tartotta a néphit.

A tennivaló sorban jött, egyik érte a másikat. A kapálás inkább az asszonyoké volt, a szőlőben együtt dolgoztak. A férfiak kaszálták a réteket, a lucernát, a lányok és asszonyok gyűjtötték össze a megszáradt takarmánynak valót. Szomszédok, komák, rokonok segítettek egymásnak ebben a munkában. Volt is vidám viccelődés, nótázás. Az aratás, takarodás, cséplés szintén kollektív, közösségi munka volt. A legnehezebb munkához mindenki igyekezett a lehető legerősebb étket előteremtteni. A szülők és az apró gyerekek maradtak otthon a legnagyobb dologidőben.

A nagyobbacska gyerekek, ^{x22} lányok kütelet terítettek, vizet hordtak, ebédet vittek a földeken dolgozóknak.

^{x22} Tájsszó; fiú értelemben használták.

Aratás idején a reggelit is a földön fogyasztották el.

Leggyakrabban sült /sütt/ paprika csirke /csibe/ vérével, hozzá
kovássos uborka /buborka/, tea, tej volt a reggeli.

Ebédre; csirkepaprikás tejfölösen, vagy csirkepörkölt, mindkettőhöz
nokedli és uborka-saláta járt. Másodiknak káposztás hajtóka,
/kemencében sült kelt káposztás kalácsféle/ meggyes, almás,
káposztás, túrós, krumplis rétesek.

A tyúklevest legtöbbször otthon fogyasztották el estebédnek. Rántott
csibe ugyancsak került a kosárba.

Nem mindenki tehetett, hogy húst készíttessen ebédre, akkor nyári
krumplileves és rétes, zöldbab főzelék, sült szalonna, vagy
sonka adott erőt a nehéz munkához.

A takarodást /betakarítást/ közösen végezték szomszédok, barátok
/az ebédet mindig annál a háznál fogyasztották, akinek a gabonáját
hordták/.

A cséplés idején házról házra járt a gép, Szérűről szérűre a macina.
Úgy járta, hogy a gépészt, a bandagaszt a szérű tulajdonosai szta-
lához hívja. A rézszesek, a szerződött munkások udvaron, a szérűben,
de árnyékba húzódva ottak.

A gép már pirkadatkor megindult. Hét óra felé reggeliztek.

Az asszonyok hozták; a kávé, sült /sütt/ szalonnát, uborkát,
sült /sütt/ paprikát vérrel, vagy tejjel elkészítve.

Ebédre: baronfiús főzelékkel /zöldbab, tök, édeskaporca/
Rántott csirke újkrumplival, kovássos uborkával /uborka/
vagy salátával.

Gyümölcsöt a gazdaasszony kínál, a tehetősebbek még
kalácsot vagy rétest is kínáltak. Ez ritkán fordult elő
csépléskor.

Ősszel, amikor a kender megszáradt, a lányos házaknál kendernyomót
hívtak össze. /A kiáztatott kendert a tóból kimosták, de még ke-
mény volt, ezért a szárítás után az összehívott lányokkal meg-
tiportatták.

A szekert az udvar közepére tolták esetleg a szőrűbe. Leszedték
a kenderkévéket a szekér körül lerakták a földre és a lányok a
szekér oldaldeszkájába kapaszkodva mesítláb /mesítláb/ megtipos-
ták. A hásiak süteménnyel, borral kínálták a taposókat. A legények
is megérkentek a végére, s tánccal gyógyították talpukat a taposó
lányok.

A kendertaposást a legények csak nézték, de a szüretből már ki-
vették részüket.

Szerencsés falu Endréd. A dombok körülölelik, védik a vihartól,
nagy és korai hidegtől. A szürettel sem kellett nagyon iparkodni.
Igaz, nagy vigalom volt a szüret, befejeződése szüreti mulatsággal,
tánccal zárult. A legvidámabb közös munka volt, s talán még ma
is az.

A hagyományos eledel a bográcsban főzött birka vagy disznóhúsból, esetleg marhából főzött gulyás. Másodiknak az otthon, kemencében sült kalács, rétes vagy káposztás hajtóka került elő a hófehér vászon kenyharuhából.

A friss dió meleg kenyérrel, szőlővel tiszórára, uzsonnára lak-
tató és bőséges eledelnek bizonyult.

Röggelire parázsban sült krumplit, hosszú nyáron sült sonka-vagy
szalonnaszalagokat haraptak az egybegyűltek.

Otthonról hozott kávét, vagy teát ittak, mert a boroshórdók már
üresen kongtak a pincében. Ha több napig tartott a szünet, akkor
musttal is kínálták a segítségeket.

As utolsó nagy őszi munka a kukoricaszedés volt - még ma is ter-
melnek a hástáji kertekben. 'Hajszon /lábom/ szedik le a kukori-
cát. Otthon az udvaron lerakják. Este összejönnek és összejűttek
régén is a szomszédok, ismerősök. Fosztják a kukoricát, lehúzzák
a csuhét /a külső leveleket/. Énekeltek - énekelnek - meséltek,
ettek-ittak, s esznek isznak ma is.

Diót, szőlőt, kenyeret, krumplis pogácsát esznek. Musttal, új bor-
ral öblítik le.

Est a szokást megőrizték napjainkra is.

Valamikor a falut üvező hatalmas erdő a tihanyi apátságé volt.
Később, 1853^{x23} után a község is szakított magának erdőt a
papokéból.

x23 Jobbágyfelszabadítás érvényesítése.

Abogy gyarapodott egyik család, szegényedett a másik, úgy csúszott az erdő a negyed, fél-és egész-fertályosok kezébe. Akinak kevesebb földje volt, legfeljebb hajtónak mehetett vadászni idején.

Amikor a vadászati tilalom nem állított sorompót, fegyverrohogást sokszorostak a dombok. Ilyenkor a hajtók, s az erdőrézsések asztalára vadlás is került. Disznó, őz, szarvas, fácán, nyúlús tette igen változatosá a téli étrendet. Az erdő munkát, tüzelőt adott mindenkinek. A községi erdőben ki-ki gyorsan elvégzte dolgát, ezután elszegődött az uradalmi erdőre fát vágni. Az erdőre járó férfiénél forralt borral, pálinkával melegítette magát.

Ebédre füstölt disznósajtot, füstölt májaschurkát, sonkát, kolbászt kaptak elő a tarisznyából.

A disznót ki előbb, ki később vágta le. Akadtak akik kettőt, hármat is vágtek. Egyet András-napra, egyet karácsonyra, egyet a téli napokban.

A disznóvágás nagy munka, jókor el kell kezdeni!

Hajnalba összejött a rokonság. Pálinkával felmelegítették magukat: a bűllér, a vért felfogó asszony, a perzselők. A gyerekeknek nem kellett bemelegítés, az izgalom, a szalma lobogó lángja, a "meleg gyűrű"^{x24} elég meleget adott. Ha nagyon hidegre fordult az idő, egész nap mézes vagy cukros forralt bort ittak az asszonyok is.

^{x24} A disznó kőrét lehúzták, s a gyerekek felhúzták az ujjukra még perzselés után.

Este a megérdemelt vacsora várta a vendégeket, a segítéseket.

Napközben nem-igen jutott idő evésre.

Készített a háziasszony orja /orgya/ levest, pecsenyét hordós-
káposztával, kolbászt, hurkát sült, hozzá tormát tett az asz-
talra, töltött káposzta főzésére, s még hájaskifli sütésére is
kellett idejének lenni. Valóságos lakodalmi vacsorát ettek
egy-egy disznóölés alkalmával.

A munkában eltöltött napok úgy ismétlődtek minden évben, ahogyan
a tavaszt váltja a nyár, az őszi napsütést a téli fagy.

As emberek születtek, csapóedtek.

Megtanulták szüleiktől becsülni a munkát, s a munka gyönyörűségét.

Takarókosan, de nem éhezve, s vidáman éltek.

III.

"Gyöngyvirágos oltár elé leteszed..."

Farsangban ismerkedni, nyári munka idején megszeretni, becsülni, szüret után lakodalmat űlni, ez volt a rendje a párválasztásnak. Nagy ritkán tértek el ettől a szokástól.

A lakodalomig még sok elintéznivaló akadt.

A legény választott nássnagya illendően megkérte a leányt. Legtöbbször kedves választ hallottak. Ezután a fiatalok a paphoz mentek, kihirdették magukat. Három egymást követő vasárnapon került erre sor a templomban a hívek előtt.

Az örömszülők pedig a praktikus dolgokról tanácskoztak.

A vőlegény a vőfélyeket, a menyasszony a nyessolyó lányokat hívta meg illendően, személyesen. A szülők a családokat hívták.

Amikor ez a hosszú ceremónia befejeződött, akkor kitűsték az esküvő napját szombat délutánra - így volt célszerű.

A lányos háznál egy héttel korábban megkezdődött a készülődés. Segítség mindig akadt, a viszont-segítség reményében.

Fát vágtak, üstöt, edényeket készítettek, takarítottak.

Három nappal korábban a meghívottak szállítani kezdték a lisztet, cukrot, tojást, zsírt. A levágott baromfit csak szombat reggel vitték a háshoz, minden meghívott család egy párat.

A lábas jószágot az örömszülők állították elő, akár az italt.

Vágtak disznót, borjút, birkát, libát, kacsát egy nappal korábban.

A levestésztát, a hús mellé való tarhonyát három nappal korábban meggyúrták, az aprósüteményeket /mészesek, gyúrt sütemények/ szintén akkor készülték. Pénteken este megsült a kuglóf /"kuglók"/ és a kalács. Szombaton reggel összehordták a tisztított barnafit, abból készült a felejthetetlen, fejedelmi húsvésvas.

A kocsonyát már pénteken megfőzték, az állatokat levágták. Szombaton a különféle étkek készülték.

Míg lázasan sürgött-forgott a szakácsnők, a kukták hada az üstök, fazekak, lábasok körül, készítették a menyasszonyt barátai. Kora délután a polgári esküvőt, utána az egyházit tartották. Minél több koszorúslány kísérte a menyasszonyt, annál nevezetesebb eseménynek számított. A templomból a lakodalmas háshoz tértek vissza, ott már számos hivatalos vendég várakozott a sirató megkezdésére. A siratóban a hivatalos vendégek búcsúztatták a menyasszonyt. A zenészek rázendítettek, az első vőfély megnyitotta a táncot a menyasszonnyal. A nézelődők is táncra perdültek. A konyhából a kuglóf, kalács került elő ruháskosárban. Szép fehér abrosszal bélelték ki a kosarat. Koszorúslányok, konyhán segédkező asszonyok kínálgatták a nézelődő gyerekeket, lányokat, asszonyokat. A férfi népet az első vőfély itallal kínálta. Sütétedésig repták a táncot a hivatalos vendégek.

A vacsorára összegyűltek evőeszközt hoztak magukkal, a tányérokat korábban háshoz szállították.

A fő étekhordó, a násznagy és az első vőfély kacagtató, néha vas-
kos rigmusokat mondva tárlta fel a vacsorát. /A rigmusokból mit
emlékezete megőrzött, lejegyezte Nagy Gyula. Ezt mellékletként
csatolom/.

Íme a vacsora: - tyúkhúsleves metélttel,

- főtt hús /tyúk/ mártással - egy része
- főtt tyúk, "kipirítva" süldséggel, rizssal
- pörkölt nokedlivel vagy barhonyával, savanyúval
/borjúból, birkából ha ez nem volt, tyúkból/
- "fasározott" disznóhúsból, savanyúval
- liba, kacska aprólékjából ludaskása
- a tyúkok egy részéből töltött tyúk
- sülték: liba, kacska, disznó
- rántott hús disznóból, csirkéből.

A tészták sora: - aprókból a kedvelt mézes, diós pusedli, majd

- a mákos, lekváros rácsos pite
- égetett cukorból formázott torták: gólya babával,
menyasszony, vőlegény, bölcső, vár, kosár virág-
gal, stb. valóságos cukrászremek
- a krémes torták: grillás, dobos, mákos, diós,
csokoládés.

Aki mindenből evett, örömmel ugrott talpra, amikor a zene megszűnt.
Le kellett rásni a felsorolni is hosszú ételsort. Éjfélkor a meny-
asszony-tánc következett.

A vőlegény-koszorúba gyűltek az ajándékok, és táncolt az ifjú asszonyka minden kedves vendéggel. A fiatalok a vőlegény szüleinek házába távoztak, s kezdődött ismét az evés-ivás.

Most hozták be a kocsonyát, a töltött káposztát. A szakácsnők is megszabadulhattak éjfél után és vidáman járták a sétálgatós "gólyatáncot", a ropogós csárdást. A jókedvet nemcsak a finom, dús vacsora, hanem a vörös és fehérbor meg a pálinka, a farralt bor fokozta.

Kivilágos-virradatig táncoltak a meghívottak, és akiké a legnagyobb volt az érdem; a háziak és a segítők.

A nevezetes nap gyorsabban múlt el, mint amennyi ideig a felkészülés tartott.

A mézes-kenes is múltak. A fiatalokra az egész életen át tartó munka várt.

Estendőre, ahogyan a rigmusban jövendülték, majdnem minden fiatalnál kopogtatott a gólya.

A gyermekágyban fekvő asszonykáról, az unokáról gondos anyák, koma-asszonyok, ágyikák, szomszédasszonyok gondoskodtak. Minden nap más szállította az ebédet. Gyenge becsnáltat, párolt húsokat, bormártást, könnyű piskótát /ez ritka ételféleség volt a falusi emberek étrendjében./ De kellett a gyenge asszonytest erősítésére. Házassodtak, gyereket neveltek. Természetesnek találták, hogy minden ami él egyszer elmúlik, léte megszűnik.

Siratóval búcsúztak az elköltözöttektől. Ma már nem emlékeznek arra, hogyan is volt mindez a régi időkben.

A sirató szokásáról nem sikerült lejegyezhető információt szerezni.

Hedves Klárikám!

Ha annyira akard és örülsz neki, hát én szívesen
leírom a Luca-napi köszöntőt, így ahogy azt az
Öregjeinktől hallottam, lehet, hogy másféle nem ez a
szövegi köszöntő volt, de mielőtt így vált!...

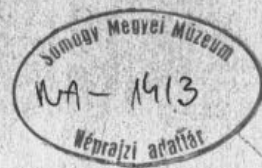
Szabad-e Lucát köszönteni?!!!

Együttem én regge, Luca köszöntőbe,
Luca felszik agyába, két örrő angyalával,
Apjere Luca menjünk el, menyországot nyerjük - el,
Ha mink aztat elnyerjük, boldog lesz az életünk.
Kity-koty, kity-koty, már hajnal lesz, majd regge
lesz, szónak a hokasok a tüköba, kukorékú!!
Gleetek lámpának, akkora csöcsé legyen, mint a régi
dore-horsó!
Gleetek asszonyának annyi csibéje legyen, mint egy
a csillag, fődön a füstöl!
Gleetek disznójának ilyen vastag szalonnája legyen
mint a régi mestergaruda!
Ha nem annak szalonnát, leuogam a gerendát!
Kity-koty kity-koty szónak a hokasok kukorékú!
Luca-luca kettő az én főköm kettő!!!
Kity-koty kity-koty szónak a hokasok, már hajna
lesz, majd regge lesz kukorékú!!
Engedje az Isten, hogy főbb Luca napot megérhessen
Gazduram erőbe egésze Hedves csalaggyával
együtt!!! Főregget aggyon Isten!!!!
Aztan palinkával kinnálják a köszöntőt, megpéntka
Elisszik a tyúkollós a nagy kukorék botjával

kerüljék meg a lyukakat, hogy sokat tőjjanak,²
mert minden köszöntő egy hatalmas munkássággal
jött, és ahogyan mondta, a verset a munkával
ritmust vert hozzá! Aztán meglehetősen néztem a
kongha földjét amikor elment, mert hiszen tudod
Gharikám felülében földes volt a lakás leginkább
örre meg én is emlékszem kislánykoromban meg
jártak a luca köszöntők, de ez sem dívat ma már
megpróbáltam úgy leírni ahogyan azelőtt beszélték,
kemélen el tudod olvasni?!

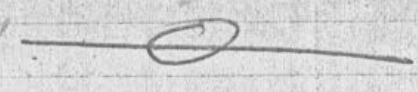
Befejezésül szeretettel küldjék üdvözléseimet egész kedves
családodnak. Téged sokszor csókollak.

Mariska.



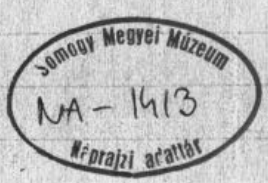
Etel lehoirontó

Nagyhegyelmi útyon hibirtz mindenek
Mennyen is földön minden nevelhet
Mielni akorant ez edelekkel, hogy egy arto
Tertuiket Toplolyuk ereket,



Völegénynek

Poharot emlek modok az uskor
Pavrot interek a völegény uskor
Ahit meg tiszteletük eljöve telimtal
Adolja meg az Inten nok - nok gyerekk
Zlogya nevetet közzön örtre leme
Tebet, Es tegeot menyarrany orjorok
utjan vereselyen. Az is kiroletoren
lehetne melyen, occlou meg az
Inten lenne Tebet,



Völegy menyasszony kiküldés itb
kettő, Eltérő szokás és helyes uris
Tündöklőjén rajtuk a dicsőség
mennyisé, műleikkel egyjűk az isten
éltse,

Wasszony munkát az isten éltse
Egyik kor máskor a meachta veres
Ugy fursónak és menyesték után
Mint a kőpő kutyja és nyul után,

Miólón a leolátón parstján tétőt
Egy nap kororus leányon találtam
Az nekem nagyon meglepetés, csak
hatal és pentőle kiferlett,

Kororus leányka nevérdel megvalót
Nem vagy meg menyasszony éled leányra
olat, Foltó kororus-novolan Turhat
hurogottól volna, Mint a vőfényre
csokolortól,

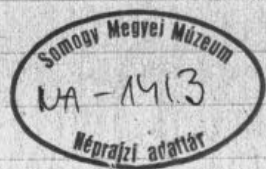


Magyarország leírása

Örömet víved fel velem e-meg reggel
Örömet üdvözlöm öntőlenné névemenek
Demost keplemet magyarázat folytja el
mert a hársas élet utjára lépek fel.
Hörögve or in utam amere most isolulok
Arrest most a isten jó atyám tékoval
fordulok, Kérlek a éne hoggy a meher
szorongtam, ment fiadokot eggyit, aly
melitem nyomban, mert imoi veltő
rik meg életnek utja, vagy holtig övön
ve, vagy övökki léve, most koraitok
fordulok életje méleim is kikjelen
vagyok sokaróim, Testvéreim
An Intense hevek boeróvotok most
meg, börtmit vitetteim tinek tek
Későjeteleki in or isten hársaló
a hejetele or istent ment koronóig
ra Inoluljant el teket ment koronóig
nevelen E nekiz utamon vereselyen
Inten,

Templomok harca jövetele,

Legyen az istennek diaörög a meyer
revesével jártuk nagy dolgunkat reggel
Völjék az újjárnok ment eski titele
Valomint öit melető jövetele



-6-

Menyasszony tömörre le körszöve

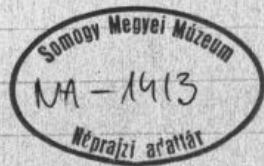
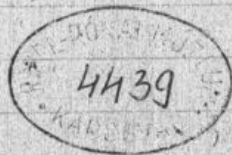
Én itt öllmelletem ez ékes menyasszony
hoggy menyecské fíjjel elörsöt mulatsón.

Tömcöljön hát vele mindenki egy kurtót
Csak onna vigyóranok, hogy lené téporjók
a cipője narháit, gondoljónok onna hogy
obroyogást varrók,

Menyasszony mindenki tömörre - hurrosát

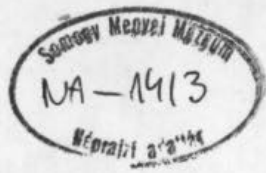
En herdem a tömcöt a töblé pedig vócsát

Te-meg igóiny hurrosát az új hurros-párossát,





B i r á l a t



Pályázat címe: Balatonendréd táplálkozási szokásai

Oldalszám: 36 oldal

Melléklet: 6 oldal fénymáselt levél

**Gyűjtötte: Szabó Ottóné nyugdíjas középiskolai tanár
Székesfehérvár Május 1. tér 12. 1/1. 8000**

Kategória: Felnőtt kategória

Bizálta: N.Kapcár Rozália múzeológus

Szabó Ottóné dolgozata dicsőretet érdemel. A pályázó nagy szeretettel írta le Balatonendréd ünnepeinek és hétköznapjainak táplálkozási szokásait. Néhány étel elkészítését is közli. Helyesen írta le, hogy a parasztaasszonyok sütés-főzéskor alig, vagy egyáltalán nem használtak mérőeszközöket, /egy-két marokkal, "úgy gondolom formán"/. Az ételek leírását ezzel kellett volna kezdenie. A dolgozatból nem tűnik ki, hogy hányas évektől - meddig készítették az egyes ételeket, mikor jöttek divatba újabbak. /Pl. a köleskását, répából készült főzeléket./ Szokásokra, munkaalkalmakra is vonatkozik ez. Fontos lenne az időbeli elhelyezési tájékozódást, kifejezéseket jó lett volna aláhúzni a közérthetőség kedvéért.

A pályázó az endrédi szokásokból, jóvendőlésekből, társas munkákból is ad izelítőt. A dolgozatban néhol ez hangsúlyozottabb, mint a táplálkozás /pl. a ketyolás szöveges közlése/. Nagyszerűen írja le a tyúkültetést, a kendertaposást.

Ajánlom, hogy a következő pályázatra a szokásokról, vagy a társas munkákról írjon.

Marcali, 1981. szeptember 18.

N. Kapcár Rozália
N. Kapcár Rozália
múzeológus