

ÖLÖSTŐ: GÖLLŐSÉK ÁLMÓK

ÖLÖSTÉS IDEJE: 1979.

TART.: GÖLLŐ KÖZSÉG NÉPI TÁPLÁLKOÁSA

---

5 lap

---

FŐLISZÁMI MUTATÓ: GÖLLŐ

SAK MUTATÓ: XII

PAPÍRPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LENTÁRONA'S

ÁTVEVETVE A MA-229/85 -ÉS TETELE ANÓL.

Gölle körzsig népi táplálkozása 1900-tól

Gölle körzsig népi táplálkozása 1900-tól 1927-ig alig változott mert a parcellázott földekért csak a háborús pénzekkel fizették ki és a háborús anyaghiány csak 1927-ben szűnt meg amikor már új pénz jött forgalomba, akkor meg keves pénz és a munka nélküliség és a külkereskedelem hiánya nagyon éreztette a hatását.

A népi táplálkozásról szólva még a század elején népes családok éltek együtt. A testvérek és az unoka testvérek éltek együtt egy családban.

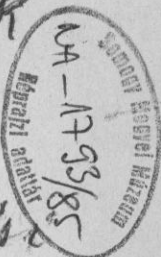
Gölleben ez a jelenség azért is fellépett mert nagy lakáshiány is volt és a háztartás vezetését a legidősebb asszonyra bízták aki alkalmasnak bizonyult és képes volt erre.

Emek az oldalán a legügyesebb fiatalabb nő volt aki átvette a főzőkamarát az öreg asszonytól ha már ökiest a munkától. Azonban ilyen eset Gölleben nem mindennél volt szokásban mert a század elején Gölleben az egyke és a kevés gyerek volt szokásban. A Püska asztalos boltjánál 6-7 gyerek volt és az ilyen kevés gyerekes családi állapot megváltoztatta az étkezési módokat, és a szokásokat.

A mezőre a külön háztartási asszók déli ebédet nem ittek mert távolis volt a mező. Az egész napi kosztot kivitték reggel a mezőre magukkal és nem kellett külön ebédhordást eszközölni.

A vacsorát otthon fogyasztották el és a reggelit is. A göllei földművesek az étkezéssel nem sokat párdéztek mert a földek megműkálása sok gondot okozott nekik, hogy idejében elvégezhessek a növényápolást pláne rossz idő esetén sokat kinlódtak. Nagy kötelességet rótt rájuk a kapálás, hogy megne kessen a munka mert akkor termés kiesés lett az eredmény.

Egyesek nem is tartották be a pontos étkezési időt mert a munkájára való megfigyelés annyira lekötötte őket, hogy már azt vették észre, hogy nagyon éhesek voltak már du két óra tájban.



A hétköznapi reggeli tej, tejeskávé, tojásrántotta szalonnával, halbáccsal, és névásték zirostojának. Néha főznek rántottlevest burgonyával gyakran dinsztelt sültkáposztát sütnék.

A lyukaskalács gyakori és a makoskalács is és ez állandó<sup>van</sup> készletben. Néha reggel mepfőnték az ebédet és kivitték reggel a mezőre.

A sós pogácsa is állandó készlet, sós papri kávéval össze gyúrják és 15 cm kerékded lapos kemény frissen ha áll egy napig akkor meplágyul és olyan lesz mint a szij, és ez nem fogy ki soha sem mert mindig sütik.

A füstölt túró mindig megvan és a füstölt szalonna halbász, és a sonka, és a hejében sült burgonya.

A darás nyújtott rétes is merci eledel és több napra eltartható és amikor a mezőre mennek, akkor egy edénybe rakják és forró cikros tejjel leöntötték és a mezőn az ebédre jótéplálékos étel. Ezt nevésték aratórétesnek.

Amiel Gölle nem minőségi bortenőrökhez így az étkezéssel kevésbort fogyasztanak.

A tejfölös kevert túró is állandó étmenü.

Az utóbbi időben elég sok lekvárt is fogyasztottak.

A főtt ételekben a bab leve, és főzelék, krümpli, sütvé, főve, gánica, kifőtt kása, csusza, homármetélt hintelik túró, mak, krümplis, darás, erdődöle, gőzhegy mint kukorica pogácsa, búza és kukorica próza.

Az általános gánica krümpli, kukorica gánica, ez más a régi szakácskönyvekben is szerepelt, mint pépes étel. Ennek az elkészítési módjára, Szakácsfőzmi az alapanyagot, krümplit, és a forrásban levő habarásban hintik a búzalisztet, vagy a kukorica lisztet, és azt péppé főzik, és kiszaggatják, és hagymás zúrral öntözik, vagy tejfölös forró zúrral, és így eszik.

Négyféle arnyaggal is készítik, krümpli, rizs, bab, és kukorica kásával. Sokan úgy is készítik, hogy a lábafenekre pirítják és körben megforgatják és igen finom illatos. Azt is meg említték, hogy zirozott tepsibe pogácsán-

A forrókemencében megsütik is meg-<sup>9.</sup>

forgatják, hogy mindkét oldalán pirosra legyen, és ezt nevezik „gámicapogácsa”, nek is ezt csak krumplival készítik a rendes gámicapogácsa, krumplis-gámicapogácsa. A babbal készült „babogámicapogácsa”, a kukoricával készült „dödölle”. A rizsrel készült „üncsücsücsü”, rissergámicapogácsa.

És a földműves családoknál olyan elterjedt étel, hogy hetenként kétszer is szerepel a sorrendben. a változatos összeállításban az öntözőanyaga, hagymarizs, és a tejföltésrizs, és tepertős rizs.

Úgy is készült, hogy nem sajnálták ki, hanem síkai talban laposra szétnyomkodták egyenlő lapokra és ezt a családok közös táliból ettek. Úgyan azt az öntöző anyagot locsolták rá mint a gámicapogácsára, ezt nevezik „pempő”, nek ezem pipas étel fike egyszerű, tápláló, és könnyen emészthető. Észre a gyakori étkezésé folytán megismerik van erre egy példa, az iskola partján mellette ült Eszter Péter 1896-os mellett 1907-ben.

Ahogy gyakori volt az étrendben hát nem fogadta el az anyja mondta. Aki nem eszi meg a gámicapogácsát az bűnt követ el.. mondta Péter

-: Jól van édesanyám én akkor sem fogadom el. Majd a bűnt én meggyónom a plebános úrnak.

Pár nap múlva Péter elment, a Sütő Gyúró plebánoshoz és mondta neki.

-: Plebános úr én bűnt követtem el kérem győntessen meg mert súlyos bűnöm van. Elmentek a templomba

-: Az a nagy bűnöm, hogy nem ettem meg a gámicapogácsát

-: Miért nem etted meg Péter?

-: Mert nem szeretem

-: Hát mit szeretesz?

-: A kalbászt szeretem.

-: Akkor egyél kalbászt, ha szeretted.

És Péter haza ment és mondta ottan.

-: A plebános úr azt mondta, hogy egyél kalbászt mert, ha nem, akkor bűnt követek el. (ert már a gyerek tette hozzá)

A Péter fiú nagy leudüllel hozzá látott a kalbász evéshez. és a kalbászos rüdről hamar

letakarította az összes kalbászokat ~~az~~  
 úgy, hogy már nem is maradt készlet. Sőt már a  
 nagyszülőkhez is elment kalbászt kérni kapott is sőt  
 a más rokonokhoz is, és amikor mindenütt kime-  
 rült, akkor a fiú köveledőzött. És erre az anyja el-  
 ment a plebánushoz és mondta, hogy már a fiú azt  
 mondta hogy a plebánus úr felbirtatta, hogy csak kal-  
 bászt egyen már a nagyszülőkötől és a rokonoktól is  
 ette a kalbászt, legyen szives plebánus úr valahogyan  
 terítse le erőt a mohóságról.

A plebánus elküldte a harangozót, hogy hívja ide.  
 Amivel vakáció volt hát a fiú éppen az udva-  
 ron találta a papot. amikor oda érte a fiú  
 - : No Péter, hogy állunk a gánica, a kalbász és a  
 bűnözéssel?

- : Ugy állunk, hogy teljenn elfogyott sőt még a ro-  
 konoktól is kaptam.

- : Ha már az összet feletted, akkor egyél csak gánicát  
 mert még attól senki sem halt meg, te sem fogsz  
 meghalni. ha gánicát eszel. attól.

Péter harca ment és mondta az anyjának, hogy a  
 plebánus úr mondta hogy egyél gánicát, akkor nem  
 halok meg. Most este vacsorára főzöm anyám  
 Attól kezdve sürribben akart gánicát enni mert  
 akkor nem hal meg. Bizony 18 évesen az igen piros  
 aorú fiú meghalt tüdővészben.

Szokás volt Gyöllinás, hogy este vacsorára egytál-  
 ból krumpli csipkedett levelet ettek. egytál ételként  
 A kanalat a tálcára hárkintva és minden falathoz  
 kegyeset haraptak.

Az étkezéssel nem parádézta az esti dolog után  
 firaoltan lepihentek, hogy reggel korán kezdhes-  
 sék a munkát. Ez a régi szokás napjainkban  
 megváltozott már.

### Hímepi ételek régen

Karácsony és újévi étel akkor mindenütt megvál-  
 tozott majd mindenütt frissen készült volt mert min-  
 den valamine való család hirtét vágott. és így kialakult  
 az a népszokás, hogy baromfikkor nem vették

mert a baromfi kikaparja a hárból a szerencsét. A karácsony volt a nagykarácsony az újév a kiskarácsony. A karácsony, újévi meliő ebéd: sertés húsléves, paradicsommártás, levesthússal hússkáposzta orzával kemencében sült hús. kávé s véres sült húska. rétes mákos, túró, káposzta, darás mákos kalács és harai bor.

Vasárnap: Az ebédmaradványai A reggeli. forralt tej kuglóffal és itána májas húska, és bor

A húsvéti ebéd

Baromfi húsléves, rizsleves húsaprólékkal toma és fonott kalács.

Reggeli: Húsvéti reggeli ebéd reggeli

Szentelt sonka, toma éltéjében főrtt tojai és fonott kalács

Ebéd: Pünkösztől ugyan az mint a húsvéti

A húsvéti ebéd augusztusban

Fűtélleves rizsleves húsaprólékkal, sertés és kacsasülték, nyújtott rétesek, kalács kuglóf a szárad elején már a túrzes sütemény is ritkán hehegy meggebor és 9 óra már a szodavíz is bejött ide lent paradicsommártás hegett néhol tejamártás volt

A lakodalom és az eljegyzéskor az itt felsorolt ételek szerepeltek.

A születési paszta lakomákon is ugyan ezek az ételek szerepeltek.

Az általános hétköznapi ételeknél nátrah, azra, hogy egyszerre két-három napra való telkesítettek. a munka ideje is a túriaanyag takarékos-ság végett pl hússkáposztát, főtt ételeket fűtött sópor-gácsot kalácsot, és levitték a pincébe és párnapig elállt Keményet minden hűten sűtötték és a sűtés után ráfűtötték a kemencébe és sűtötték apró és sóspogácsot, likar kalácsot, mákosat és egész hűten volt, és amikor kemény száraz lett a kalács felé, akkor leaprították és forró cukros tejjel leöntötték és mákot vagy túrót tettek rá és ez volt az úgy nevezett „püspöka”, ugyanah a többnapos darás rétest is leöntötték és ez volt az úgy nevezett „arató rétes”, ezeket a mezőre is elvitették